

PHILIPS

Semi-automatic
espresso machine



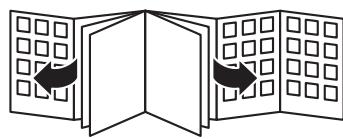
EN USER MANUAL

FR MODE D'EMPLOI

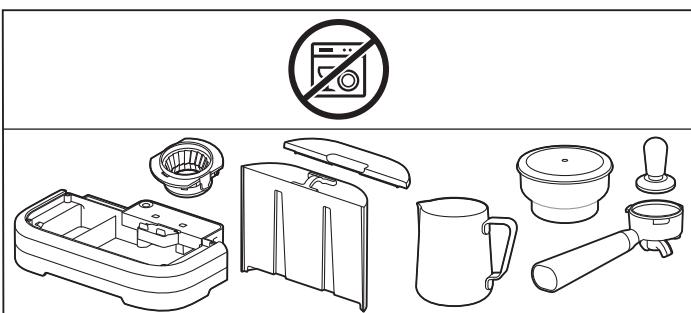
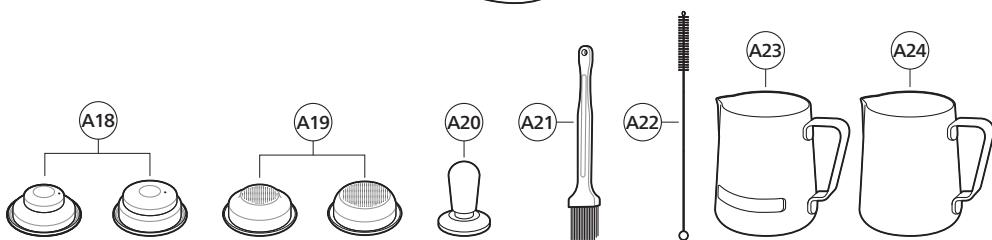
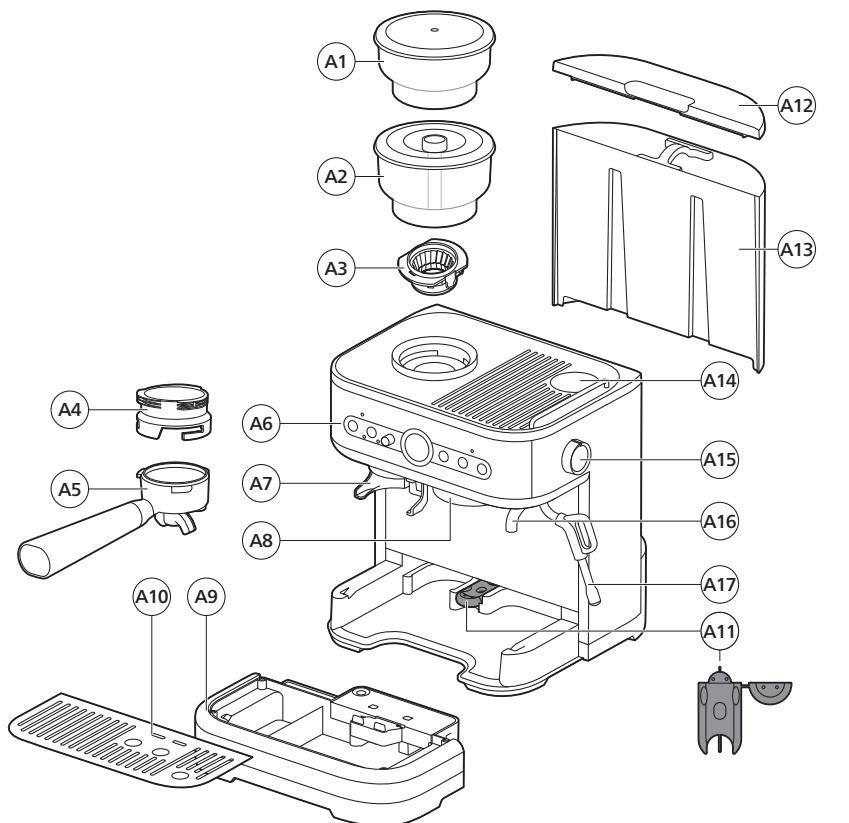
ES MANUAL DEL USUARIO

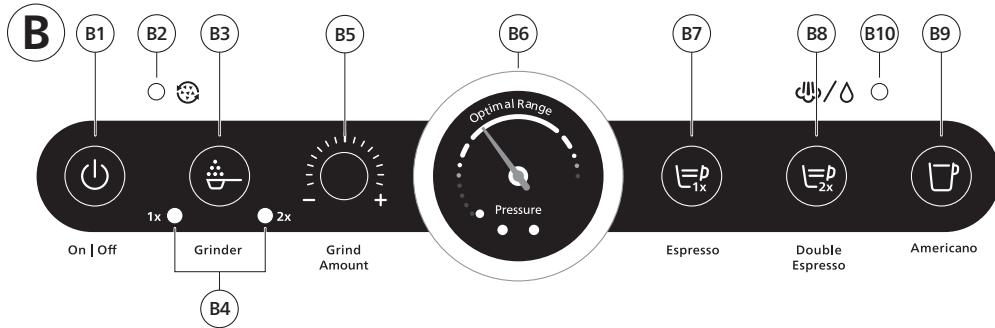


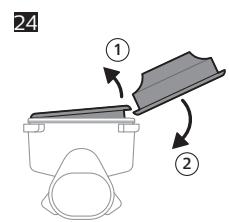
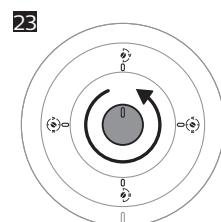
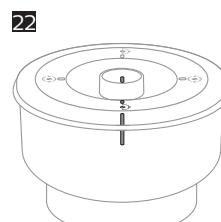
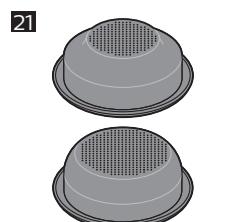
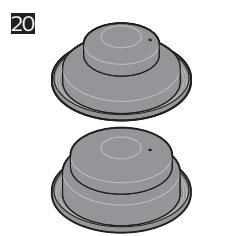
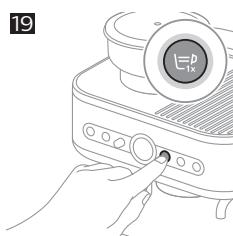
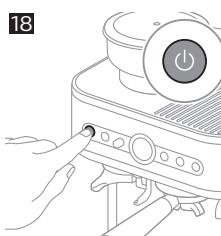
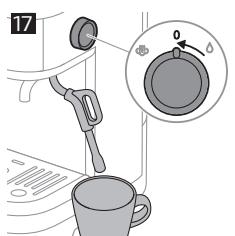
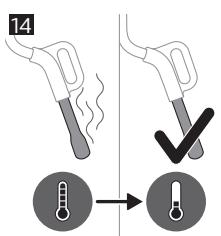
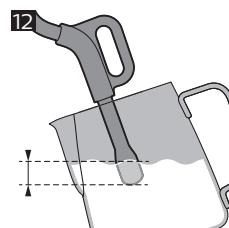
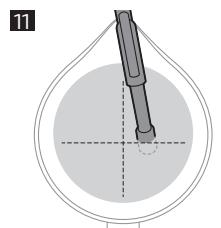
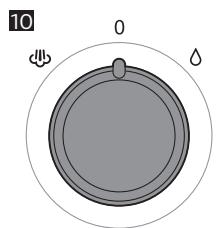
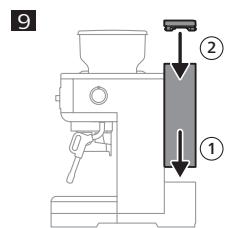
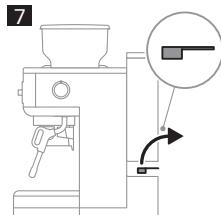
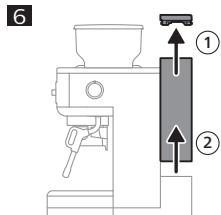
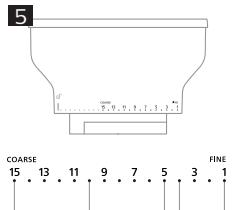
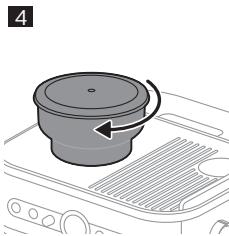
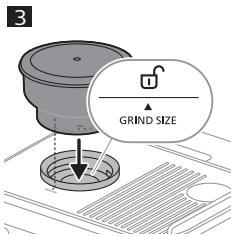
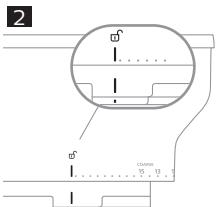
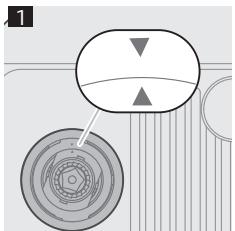
www.home.id

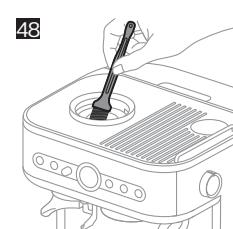
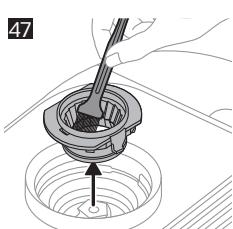
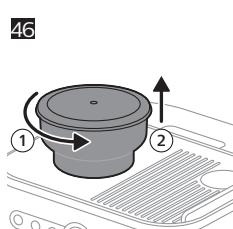
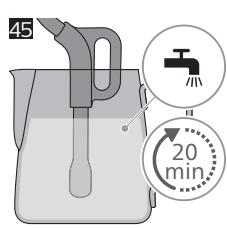
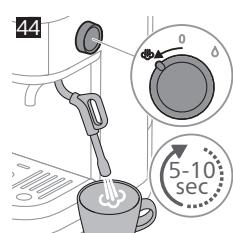
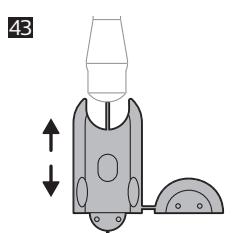
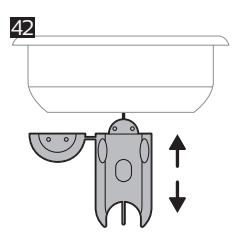
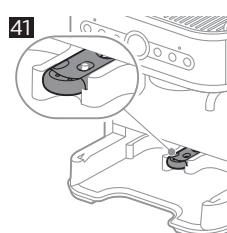
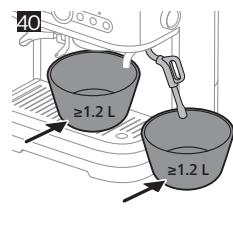
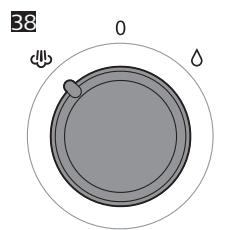
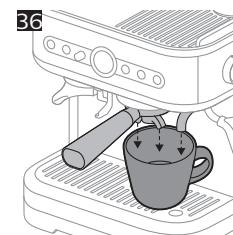
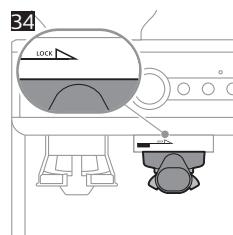
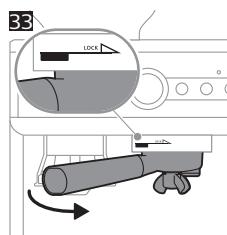
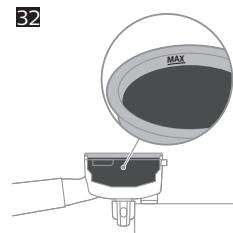
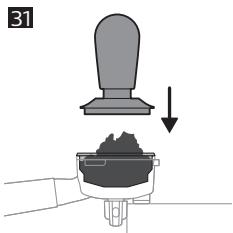
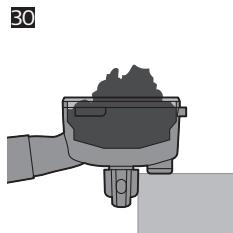
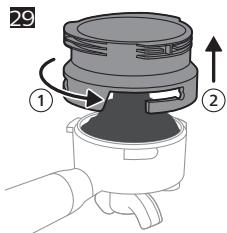
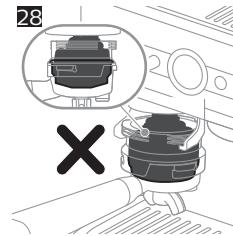
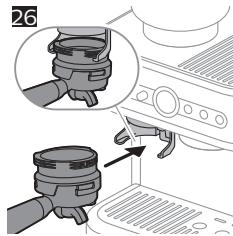
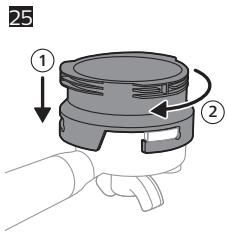


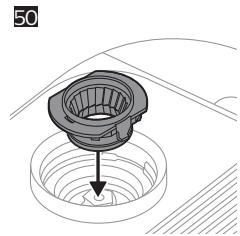
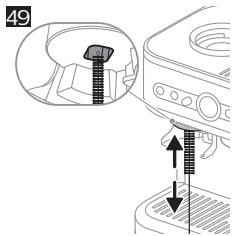
A











English 5

Español (México) 24

Français (Canada) 43

Contents

Machine overview (Fig. A)	5
Control panel (Fig. B)	6
Introduction	6
Before first use	6
Making coffee	8
Making milk froth	13
Making hot water	14
Descaling	15
Automatic sleep mode	15
Cleaning and maintenance	15
Warning icons	19
Troubleshooting	20
Technical specifications	23

Machine overview (Fig. A)

 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

6 English

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 Descaling 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
------------	--------------	-------

8 English

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

Making coffee

Setting the grinder

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

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

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

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

Choosing between the single and dual walled filter basket

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

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

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

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

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

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

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

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

Grinding beans

- 1 Choose a single cup or double cup filter basket.

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

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

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

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

i Pay attention to the maximum level of ground coffee during grinding and avoid clogging the ground coffee outlet (Fig. 28).

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

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

Tamping

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

Brewing Espresso

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

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

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

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

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

Brewing Americano

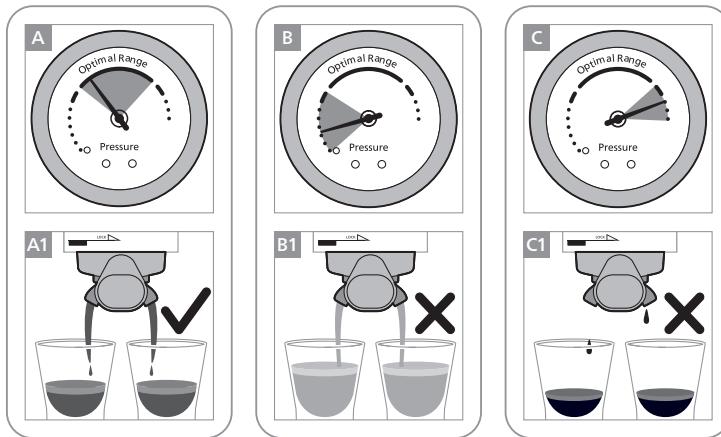
An Americano is made by pouring hot water from the water spout over a shot of espresso.

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

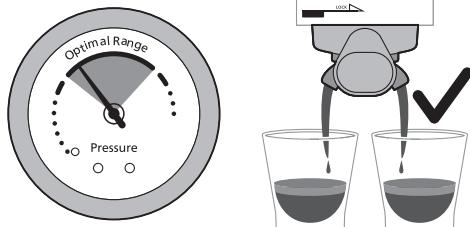
Optimized brew

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.



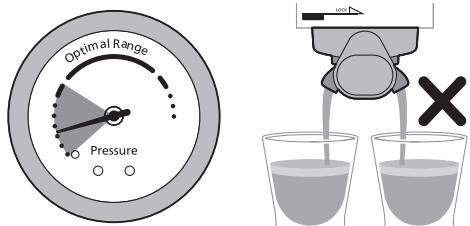
Optimal extraction

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.



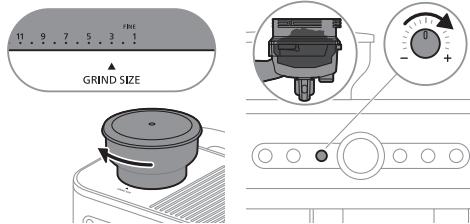
Under-extraction

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.



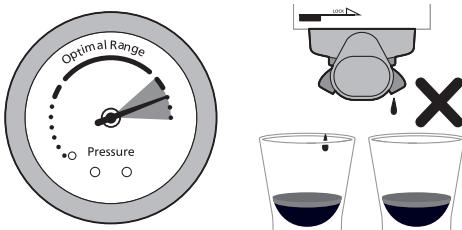
- 1 Adjust grinder to a finer level.
- 2 If still under-extraction, increase the amount of ground coffee by turning the grind amount knob to the '+' plus level on the right.
- 3 You may need several attempts to achieve optimal extraction and repeat steps one and two as necessary.

12 English

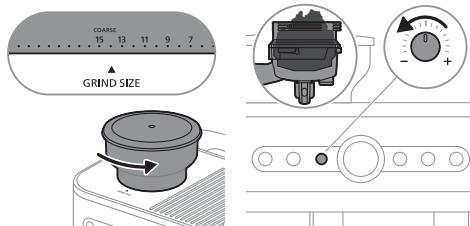


Over-extraction

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



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



Customizing default volumes

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

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

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

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

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

Customizing coffee temperature

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

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

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

Resetting volumes to factory defaults

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

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

Making milk froth

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

Preparation

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

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

14 English

- 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 (≈ 4 minutes) and one rinsing cycle (≈ 3 minutes).

Descaling procedure

- 1** Turn on the coffee machine.
- 2** Remove the drip tray, empty water in it and put it back.
- 3** Remove the water tank and empty water in it.
- 4** Pour the Philips descaler (CA6700) into the water tank, and fill it to the descale level (descale icon printed on the water tank).
- 5** Reinsert the water tank, and position a large bowl (≥1.2 L) under the brewing head and steam wand for liquid collection (Fig. 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.

16 English

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 hooper, add a small amount of fragrance-free detergent, and rinse it under the tap.

Part	When to clean	How to clean
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.

18 English

- 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.
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.

Problem	Cause	Solution
	The temperature of the machine is not set properly.	Check the temperature setting of the machine and set it to the highest level (see 'Customizing coffee temperature').
The coffee is too weak.	The grinder is set to high coarseness.	Set the coarseness level to a smaller number (see 'Setting the grinder'). You have to brew 1 to 2 cups before achieving a different taste.
	The ground coffee is not enough.	Increase the quantity by using the Grind Amount knob.
The milk does not froth.	The type of milk used is not suitable.	The quantity and quality of froth varies depending on the type of milk. For good frothing, use semi-skimmed milk, whole milk or lactose-free milk.
	The steam wand is clogged.	Clean the steam wand (see 'Cleaning the steam wand when clogged').
	The steam wand is dipped too deep in the milk carafe.	Adjust the depth the steam wand is dipped in the milk (see 'Making milk froth').
The coffee is not flowing out or the flow is slow.	The grinder is set to low coarseness.	See the coarseness level to a larger number (see 'Setting the grinder'). Please be noted that this may affect the taste of your coffee.
	There is too much ground coffee in the filter basket.	Reduce the ground coffee in the filter basket by using the Grind amount knob.
	The filter basket used is not suitable.	Use a filter basket suitable for this coffee machine.
	The filter basket in the portafilter is clogged.	Use a different filter basket for testing. If the filter basket works normally, it indicates that the original filter basket is clogged and should be cleaned (see 'Cleaning the portafilter, filter basket and brewing head').
	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.

22 English

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

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

Technical specifications

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

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

Contenido

Descripción general de la máquina (Fig. A)	24
Panel de control (Fig. B)	25
Introducción	25
Antes del primer uso	25
Cómo preparar café	27
Cómo hacer espuma de leche	32
Cómo calentar agua	33
Eliminación de la cal	33
Modo de suspensión automático	34
Limpieza y mantenimiento	34
Iconos de advertencia	38
Solución de problemas	38
Especificaciones técnicas	41

Descripción general de la máquina (Fig. A)

i Algunos de los accesorios son solo para modelos específicos.

A1	Depósito de granos	A10	Rejilla de bandeja de goteo
A2	Depósito de granos doble	A11	Espiga de limpieza
A3	Fresa de amoladora	A12	Tapa del tanque de agua
A4	Anillo de dosificación	A13	Tanque de agua
A5	Portafiltros	A14	Ranura de manipulación
A6	Panel de control	A15	Rueda de vapor/agua caliente
A7	Soporte receptor de posos (posición de moler)	A16	Boquilla de agua caliente
A8	Cabezal de preparación	A17	Varilla de vapor
A9	Bandeja de goteo		

Accesorios

A18	Cesta del filtro de doble pared (taza individual o doble)	A22	Cepillo de limpieza para molinillos
A19	Cesta del filtro de pared individual (taza individual o doble)	A23	Jarra de leche con banda de temperatura
A20	Prensador calibrado	A24	Jarra de leche
A21	Cepillo de limpieza		

Panel de control (Fig. B)

Consulte la figura B para ver una descripción general de todos los botones e iconos. A continuación encontrará la descripción.

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

Introducción

Felicitaciones por la adquisición de una cafetera Philips Barista Brew Espresso! Para sacar el mayor partido a la asistencia que ofrecemos, registre el producto en www.home.id.

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

Para ayudarlo a empezar y sacarle el máximo provecho a la cafetera, le ofrecemos ayuda en línea a través de <http://www.philips.com/support>.

i Hay varias versiones de esta cafetera espresso semiautomática, que tienen funciones y accesorios ligeramente diferentes. Por ejemplo, la jarra de leche con tira de temperatura no está disponible en todas las versiones. Cada una de ellas tiene un número de tipo único, el cual puede encontrar en la etiqueta de datos que se encuentra en la parte inferior de la cafetera.

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

Antes del primer uso

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

i Compruebe y asegúrese de que las dos flechas del molinillo están alineadas entre sí (Fig. 1).

- 1 Compruebe y asegúrese de que las dos marcas "I" de la base del depósito de granos están alineadas entre sí (Fig. 2).
 - 2 Oprima hacia abajo el depósito de granos, asegúrese de que el símbolo del candado de este coincide con el símbolo del triángulo de la parte superior (Fig. 3) de la cafetera y gire el depósito de granos en el sentido de las agujas del reloj (Fig. 4).
 - 3 Gire el depósito de granos para seleccionar el grosor de preferencia (Fig. 5).
- i** El molinillo y el depósito de granos son componentes de precisión, así que evite desmontarlos con frecuencia después de la instalación.
- 4 Abra la tapa del depósito de agua, sujeté el mango superior del depósito de agua y levántelo de forma vertical para extraerlo (Fig. 6).
 - 5 Quite el precinto amarillo del fondo del depósito de agua (Fig. 7).

26 Español (Méjico)

- 6 Llene el tanque de agua hasta alcanzar el nivel máximo señalado (Fig. 8).
- 7 Sujete el mango superior y vuelva a colocar el depósito de agua en la máquina en posición vertical. Cierre la tapa del depósito de agua (Fig. 9).

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

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

2. Encendido de la máquina por primera vez

- 1 Conecte el enchufe a la toma de corriente con conexión a tierra.
- 2 Asegúrese de que la rueda de vapor esté en posición de apagado (Fig. 10).
- 3 Oprima el botón (Fig. 18) de encendido/apagado para encender la cafetera.
 - El botón de encendido/apagado y Espresso se iluminarán.
- 4 Coloque un recipiente debajo de la varilla de agua caliente/vapor y del cabezal de preparación (Fig. 40).
- 5 Oprima el botón Espresso (Fig. 19) para encender.
 - Comenzará a salir agua caliente por el cabezal de preparación, la boquilla de agua caliente y la varilla de vapor.
- 6 Cuando deje de salir agua, el botón de encendido/apagado empezará a parpadear y la máquina se calentará.

⚠ La primera vez que use la cafetera, asegúrese de presionar el botón Espresso después de encenderla para enjuagarla. Solo podrá moler granos de café o preparar café tras completar este proceso de enjuagado.

⚠ Durante el proceso, la varilla de vapor podría calentarse. Para evitar quemaduras, permita que se enfrie antes de tocarla.

Cómo establecer la dureza del agua

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

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

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

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

⚠ Para evaluar la dureza del agua suministrada por el servicio local de agua, puede obtener el kit de prueba de dureza del agua de Philips HD5085/01 en un proveedor cercano o en línea a través del sitio web de Philips.

Tiras de prueba Philips

Agua suave	4 puntos verdes	<3 dH
Agua media	1 punto rojo	>4 dH
Agua media	2 puntos rojos	>7 dH

Agua dura	3 puntos rojos	>14 dH
Agua dura	4 puntos rojos	>21 dH

Cómo preparar café

Ajuste del molinillo

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

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

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

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

Cómo elegir entre la cesta de filtro de pared individual o doble

- Cesta del filtro de doble pared (taza individual o doble):

Las cestas (Fig. 20) del filtro de pared doble suministradas para una o dos tazas permite preparar un café expreso con crema, incluso cuando se utiliza la cafetera por primera vez, y permite la obtención del rango de presión óptimo.

- Cesta del filtro de pared individual (taza individual o doble):

Las cestas (Fig. 21) del filtro de pared individual suministradas son como las que se usan en cafeteras profesionales y exigen más habilidades manuales y experiencia. Permiten una mayor personalización del café, lo que resulta en una mejor extracción, sabor y consistencia una vez que encuentre la configuración adecuada.

Selección de granos del depósito doble (solo para el tipo específico, modelo PSA3228)

Si tiene el depósito doble para granos, móntelo antes de cargar los granos de café. Antes de ensamblar, mantenga las tres indicaciones en la rueda de selección, la tapa del depósito de granos y el depósito de granos alineados (Fig. 22). Luego puede cargar diferentes granos en cada lado.

Puede elegir qué tipo de granos utilizar antes de molerlos. Si ya ha cargado diferentes tipos de granos, puede seleccionar uno de los dos compartimentos o mezclar ambos girando la rueda (Fig. 23) de selección.

i Es normal que quede algo de café en la salida de café molido. Cuando cambie de compartimento de granos, muela los granos restantes y deseche los restos para limpiarlo.

Molienda de granos

- 1 Seleccione una cesta del filtro de una o de dos tazas.
 - Al cambiar la cesta del filtro, puede hacer palanca con facilidad en la cesta del filtro instalada con el borde de la otra cesta del filtro (Fig. 24).
- 2 Coloque el anillo de dosificación en el portafiltros (Fig. 25).
- 3 Alinee el portafiltros con el soporte del molinillo y empújelo en sentido horizontal (Fig. 26).
 - Utilice la rueda de cantidad de molienda para moler más o menos granos

28 Español (Méjico)

- 4 Para molienda automática, mantenga pulsado el botón del molinillo durante tres segundos para cambiar entre la dosis de 1 o 2 tazas. Luego, oprima el botón del molinillo otra vez para empezar a moler.
 - Cuando utilice una cesta del filtro de una sola taza, seleccione una dosis 1x; cuando utilice una cesta del filtro de dos tazas, seleccione una dosis 2x.
 - Para detener el proceso de molienda a mitad de camino, solo oprima el botón del molinillo otra vez.
- 5 Para molienda manual, presione y mantenga presionado el porta filtro, lo cual activará el interruptor de activación de molido. Continúe presionando hasta que se muela la cantidad necesaria de café (Fig. 27).

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

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

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

i Preste atención al nivel máximo de café molido durante la molienda y evita obstruir el conducto de salida del café molido (Fig. 28).

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

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

Apisonado

- 1 Retire el portafiltros del soporte del molinillo.
- 2 Retire el anillo de dosificación del portafiltros (Fig. 29).
- 3 Coloque el portafiltros sobre una superficie con base acolchada para permitir el apisonado sin esfuerzo (Fig. 30).
- 4 Golpee con suavidad el portafiltros varias veces para que el café molido se distribuya de manera uniforme en la cesta del filtro (Fig. 31).
- 5 Utilice el prensador calibrado para prensar el café molido.
- 6 Verifique que, después de compactarlo, el café molido no supere la línea máxima de la cesta del filtro (Fig. 32).
 - Lo ideal es que después de apisonar la altura del café molido quede justo por debajo de dicha línea.

Cómo preparar un café expreso

- 1 Inserte el portafiltros en el cabezal de preparación.
 - Alinee el portafiltros con la marca del "triángulo" del cabezal de preparación y colóquelo hacia arriba en el interior del cabezal (Fig. 33). Luego, gire el portafiltros en sentido antihorario hacia el centro para asegurararlo (Fig. 34).
- 2 Oprima el botón Espresso o Espresso doble para iniciar el ciclo de preparación del café (Fig. 35).
 - Para detener la dispensación antes de que la cafetera haya terminado, oprima otra vez el botón.

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

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

i Cuando la presión de preparación sea demasiado alta, la máquina dejará de dispensar café. En este momento, el indicador sigue parpadeando.

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

Cómo preparar un café americano

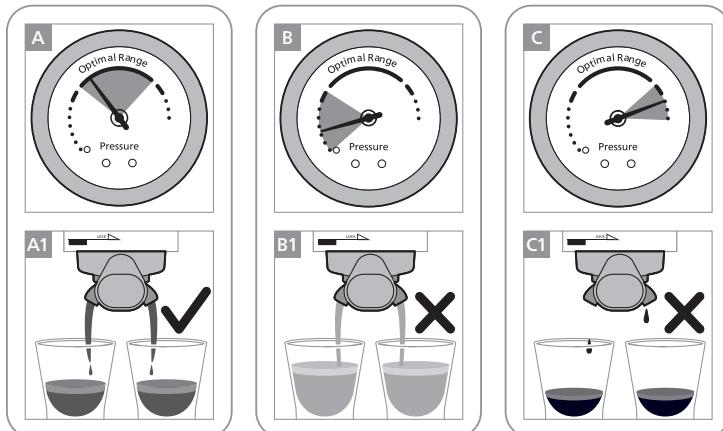
Un café americano se prepara vertiendo agua caliente por la boquilla sobre un expreso individual.

- Ponga el portafiltros en el cabezal de preparación, alínelo con la manija con la marca del "triángulo" y colóquelo hacia arriba en el interior del cabezal (Fig. 33). Luego, gire la manija en sentido antihorario hacia el centro para asegurararlo (Fig. 34).
- Coloque una taza grande debajo de las aberturas de la boquilla del portafiltros y de la boquilla de agua del café americano (Fig. 36).
- Oprima el botón del café americano para comenzar a preparar una taza de espresso primero.
- Una vez que el espresso haya terminado de hacerse, la boquilla de agua del café americano verterá agua caliente en la taza para acabar de preparar el café americano.

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

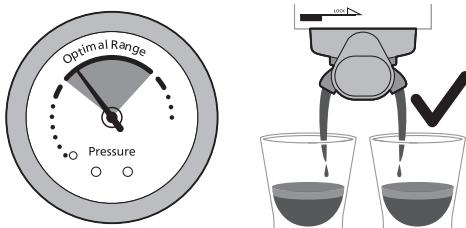
Preparación optimizada

La presión es un factor importante para preparar espresso. El indicador de presión indica la presión y ayuda a controlar la extracción óptima de los expresos individuales. Se recomienda reajustar los parámetros de molienda en función del estado del indicador de presión cada vez que utilice un tipo de grano de café diferente.



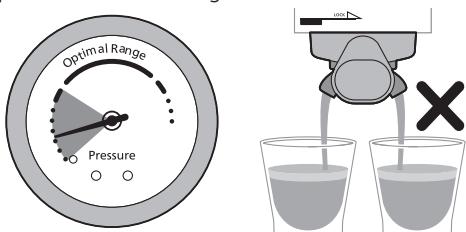
Extracción óptima

Para lograr una extracción óptima de café, es esencial obtener un flujo constante, una crema rica y aterciopelada, así como un sabor equilibrado. La presión debe mantenerse en un rango adecuado.

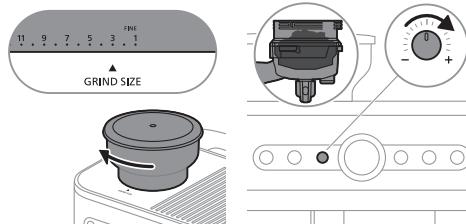


Subextracción

Si el café resulta poco extraído, notará un flujo rápido, una crema fina y pálida, y un sabor agrio y débil. La presión está en un rango inferior.

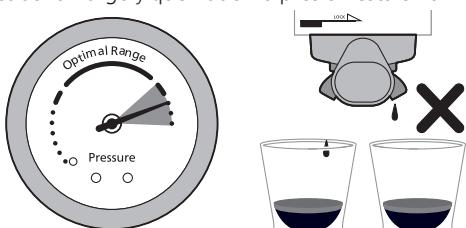


- 1 Ajuste el molinillo a un nivel más fino.
- 2 Si la extracción sigue siendo insuficiente, aumente la cantidad de café molido girando la rueda de cantidad de molido hacia el nivel "+" más a la derecha.
- 3 Es posible que necesite realizar varios intentos y repetir estos pasos según sea necesario para lograr la extracción ideal.

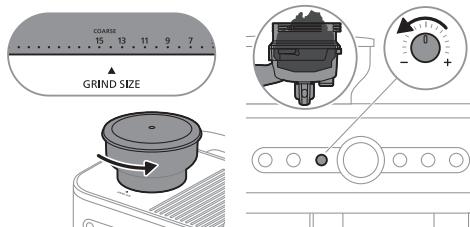


Sobreexstracción

Si el café está sobreextraído, experimentará un goteo o ausencia de flujo, una crema oscura y desigual, y un sabor amargo y quemado. La presión está en un rango superior.



- 1 Ajuste el molinillo a un nivel más grueso.
- 2 Si la extracción sigue siendo excesiva, disminuya la cantidad de café molido girando la rueda de cantidad de molido hacia el nivel "-" menos a la izquierda.
- 3 Es posible que necesite realizar varios intentos y repetir estos pasos según sea necesario para lograr la extracción ideal.



Cómo personalizar los volúmenes predeterminados

- 1 Instale el portafiltros con el café molido apisonado dentro del cabezal de preparación.
- 2 Para ello, mantenga presionado el botón de la bebida que quiere personalizar. Luego de tres segundos, la máquina entra en el modo de personalización y emite un pitido.
- 3 Deje de oprimir los botones cuando la taza contenga el volumen deseado. El ajuste se completa cuando la máquina emite un pitido.
- 4 Una vez programado el volumen de una bebida, la máquina dispensará este nuevo volumen cada vez que vuelva a seleccionar la bebida.

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

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

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

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

Cómo personalizar la temperatura del café

La temperatura de extracción del café se puede regular. Puede elegir entre tres ajustes: café tibio, café medio caliente, café caliente. A mayor temperatura de extracción del café, aumentará su amargor y disminuirá la acidez. A menor temperatura de extracción de café, disminuirá el amargor y aumentará la acidez.

- 1 Apague la cafetera.
- 2 Mantenga pulsado el botón de encendido/apagado y el de Espresso durante tres segundos. Luego, el botón de Encendido/Apagado y la luz de Agua caliente/Vapor parpadearán.
- 3 Oprima uno de los botones de abajo para regular el ajuste de la temperatura de extracción del café a su nivel preferido.
 - Para regular el ajuste a café tibio, oprima el botón Espresso.
 - Para regular el ajuste a café medio caliente, oprima el botón Espresso doble.
 - Para regular el ajuste a café caliente, oprima el botón Americano.

32 Español (Méjico)

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

Cómo restablecer los volúmenes a los valores de fábrica

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

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

Cómo hacer espuma de leche

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

Preparación

- 1 Llene una jarra de leche con alrededor de un cuarto (100 ml) para un cappuccino y hasta aproximadamente un tercio (150 ml) para un latte macchiato (Fig. 37).
 - 2 Gire la rueda a la posición de vapor para iniciar el precalentamiento con vapor (Fig. 38). El indicador de vapor comienza a parpadear.
-  Para un resultado de espumado óptimo, no agite la jarra de leche ni la sostenga en posición vertical (Fig. 39).
- 3 Espere entre 10 y 20 segundos hasta que el indicador de vapor quede fijo. La cafetera comienza a liberar vapor.
 - 4 Espere a que el vapor se estabilice y que la condensación se elimine durante 5 segundos. Luego, apague el vapor (Fig. 10).
 - 5 Gire la varilla de vapor utilizando la boquilla de la jarra (Fig. 11) de leche como pivote, colocándola en la posición de las 3 o las 9 horas.

Aireación

La cantidad de aire que se introduce durante la aireación afecta el espesor y la fluidez de la espuma de leche.

Una mayor aireación produce una espuma más gruesa y menos fluida. Una menor aireación genera espuma más fina y fluida. Puede controlar el volumen de aire cambiando la profundidad de la varilla de vapor respecto a la superficie de la leche y el tiempo de aireación.

- 1 Mueva la jarra de leche hacia arriba y hacia abajo para sumergir la varilla de vapor aproximadamente 5 mm por debajo de la superficie del líquido (Fig. 12).
- 2 Gire la rueda de agua caliente/vapor a la posición de vapor para iniciar la función de vapor.
- 3 Debería escuchar un sonido de "silbido" similar al de un papel al rasgarse, lo que indica que la aireación es adecuada. Mantenga la varilla de vapor en posición fija y genere remolinos.
- 4 Continúe aireando durante 5 a 15 segundos.

Emulsificación

La emulsión determina cuán uniforme y densa será la espuma de leche. Se recomienda sumergir la varilla de vapor hasta la mitad de la leche para asegurar un resultado uniforme.

- 1 Mientras mantiene la boquilla de la jarra de leche en contacto con la varilla de vapor, mueva lentamente la jarra hacia arriba a lo largo de la varilla hasta que esté aproximadamente a 3 cm por debajo de la superficie del líquido. Mantenga la jarra de leche fija para formar remolinos, mezclando gradualmente el aire introducido previamente y creando está espuma cremosa.
- 2 Cuando el fondo de la jarra de leche se caliente, lo que indica que ha alcanzado la temperatura ideal (alrededor de 60-65 °C), gire la rueda de agua caliente/vapor a la posición de apagado para finalizar la vaporización de la leche (Fig. 13).

⚠ La varilla de vapor se calienta mucho durante el funcionamiento. Deje que se enfríe antes de tocarla (Fig. 14).

⚠ Limpie la varilla de vapor con un paño (Fig. 15) húmedo cada vez que la use, por razones de higiene y para evitar la acumulación de residuos lácteos.

Cómo calentar agua

- 1 Coloque una taza debajo de la varilla de vapor.
- 2 Gire la rueda a la posición de agua caliente para que salga agua caliente. En este momento, la luz de vapor/agua caliente está encendida (Fig. 16).
- 3 Para detener el flujo de agua caliente, gire la rueda de agua caliente/vapor hacia la posición de apagado (Fig. 17).

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

Eliminación de la cal

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

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

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

El descalcificador no se incluye con la máquina. Puede comprar el descalcificador de Philips en un proveedor local o en la tienda en línea (<http://www.philips.com/support>).

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

Proceso de descalcificación

- 1 Encienda la cafetera.
- 2 Retire la bandeja de goteo, vacíe agua en ella y vuelva a colocarla.
- 3 Extraiga el depósito de agua y vacíe agua en él.
- 4 Vierta el descalcificador de Philips (CA6700) en el depósito de agua y llénelo hasta el nivel de descalcificación (ícono de descalcificación impreso en el depósito de agua).
- 5 Vuelva a insertar el depósito de agua y coloque un recipiente grande (≥1,2 L) debajo del cabezal de preparación y la varilla de vapor para recoger el líquido (Fig. 40).

34 Español (Méjico)

- 6 Inicie la descalcificación oprimiendo los botones Espresso y Doble Espresso al mismo tiempo durante tres segundos, luego de escuchar el pitido.
- 7 Deje que la cafetera dispense descalcificador. Una vez terminado, la máquina se apagará automáticamente.
- 8 Retire el depósito de agua y limpie los restos de solución descalcificadora enjuagándolo con agua fresca.
- 9 Llene el tanque de agua hasta alcanzar el nivel máximo señalado (Fig. 8).
- 10 Vacíe el recipiente grande y vuelva a colocarlo debajo del cabezal de preparación y la varilla de vapor para recoger el agua.
- 11 Oprima el botón de encendido/apagado. La luz del botón Espresso se enciende.
- 12 Oprima el botón Espresso y deje que la cafetera dispense agua.
- 13 Una vez que la cafetera haya terminado de dispensar el agua, el procedimiento de descalcificación se habrá completado y la cafetera estará automáticamente lista para preparar café.

Modo de suspensión automática

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

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

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

Limpieza y mantenimiento

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

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

Parte	Cuándo limpiar	Cómo limpiar
Portafiltros, cesta del filtro y cabezal de preparación	Después de cada uso.	Enjuague minuciosamente el interior y el exterior del portafiltros y la cesta del filtro (ver 'Limpieza del portafiltros, la cesta del filtro y el cabezal de preparación').
Cesta del filtro	Cuando los orificios de la cesta del filtro están obstruidos.	Utilice el extremo fino de la espiga de limpieza para eliminar los residuos de los orificios (ver 'Limpieza de la cesta del filtro cuando está obstruida').
Portafiltro y cesta del filtro	Cada mes	Utilice las pastillas desengrasante de café de Philips para limpiar el portafiltro y las cestas del filtro (ver 'Limpiar mensualmente el portafiltros y las cestas del filtro').
Varilla de vapor	Después de cada uso.	Limpie la varilla de vapor con un paño húmedo y purgue (ver 'Limpieza de la varilla de vapor después de cada uso').

Parte	Cuándo limpiar	Cómo limpiar
Varilla de vapor	Cuando está obstruida.	Utilice el extremo grueso de la espiga de limpieza para eliminar los residuos de los orificios del extremo de la varilla de vapor (ver 'Limpieza de la varilla de vapor cuando está obstruida').
Varilla de vapor	Cada mes	Utilice el limpiador de circuito de leche Philips para limpiar la varilla de vapor (ver 'Limpiar la varilla de vapor mensualmente con el limpiador del circuito de leche de Philips.').
Superficie de la cafetera	Cada semana.	Limpie todas las semanas las manchas y los restos de café en la parte delantera de la cafetera con un paño húmedo. No utilice materiales abrasivos como esponjas de acero o estropajos, ya que podría desprenderse la pintura.
Molinillo y conducto de salida del café molido	Cada dos semanas.	Utilice el cepillo de limpieza para limpiar el molinillo y el conducto de salida del café molido (ver 'Limpieza del molinillo y del conducto de salida del café molido').
Depósito de granos	Cada dos semanas	Vacie el depósito de granos, agregue una pequeña cantidad de detergente sin perfume y enjuáguelo bajo el grifo.
Bandeja de goteo	Vacie la bandeja de goteo todos los días o cuando el indicador rojo de "bandeja de goteo llena" aparezca. Limpie la bandeja de goteo cada semana.	Quite la bandeja de goteo, agregue una pequeña cantidad de detergente y enjuáguela con agua corriente. También puede lavarla en el lavavajillas.
Tanque de agua	Cada semana.	Enjuague el depósito de agua con agua corriente cada semana.

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

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

- 1 Retire el café molido del portafiltros.
- 2 Vuelva a insertar el portafiltros en el cabezal de preparación.
- 3 Oprima el botón Espresso para enjuagar minuciosamente con agua caliente el interior y el exterior del cabezal de preparación, el portafiltros y la cesta del filtro. Enjuagar con agua caliente puede ser efectivo para eliminar los residuos y la grasa del café.
- 4 Retire el portafiltro del cabezal de preparación y enjuague el portafiltro y la canasta del filtro bajo el grifo para limpiar completamente sus interiores y exteriores.
- 5 Seca las cestas del filtro y el portafiltros antes de volver a colocarlos.

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

36 Español (Méjico)

Limpieza de la cesta del filtro cuando está obstruida

- 1 Cuando la cesta del filtro esté obstruida, utilice el extremo fino de la espiga (Fig. 41) de limpieza para eliminar los residuos de los orificios (Fig. 42).
- 2 También puede utilizar la espiga de limpieza para eliminar los residuos del conducto de salida del café y de los orificios del portafiltros.

Limpiar mensualmente el portafiltros y las cestas del filtro

i Utilice exclusivamente las pastillas desengrasantes de café de Philips (CA6704).

- 1 Disuelva una pastilla desengrasante de café de Philips en un bol con agua tibia.
- 2 Sumerja las cestas del filtro y el portafiltros en la solución durante 20 minutos.
- 3 Enjuague bien las cestas del filtro y el portafiltros.

Limpieza de la varilla de vapor

Limpieza de la varilla de vapor después de cada uso

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

- 1 Limpie la varilla de vapor con un paño húmedo inmediatamente después de cada uso (Fig. 15).
- 2 Active la función de vapor de 5 a 10 segundos para expulsar los restos de leche (Fig. 44).
 - No limpiar la varilla de vapor puede afectar a el sabor de la leche.

Limpieza de la varilla de vapor cuando está obstruida

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

- 1 Apague la cafetera.
- 2 Utilice el extremo grueso de la espiga de limpieza para eliminar los residuos del orificio del extremo de la varilla de vapor (Fig. 43).

Limpiar la varilla de vapor mensualmente con el limpiador del circuito de leche de Philips.

- 1 Vierta un sobre de limpiador del circuito de leche Philips en la jarra de leche.
- 2 Llene la jarra de leche con 240 ml de agua caliente.
- 3 Coloque la varilla de vapor en la jarra.
- 4 Deje la varilla de vapor en remojo en la jarra durante 20 minutos (Fig. 45).
- 5 Gire la rueda del agua caliente/vapor a la posición del ícono de vapor y deje que la función de vapor opere durante 10 segundos.
- 6 Gire la rueda del agua caliente/vapor a la posición de apagado para detener la función de generación de vapor.
- 7 Deje la varilla de vapor en remojo en la jarra durante otros 30 segundos.
- 8 Repita los pasos 5 a 7 dos veces más.
- 9 Vacíe la jarra y enjuáguela bien.
- 10 Vuelva a colocar la jarra vacía debajo de la varilla de vapor.
- 11 Vuelva a girar la rueda del agua caliente/vapor hacia la posición del ícono de vapor y vuelva a dejar que la función de vapor opere durante 10 segundos para purgar cualquier residuo de la solución de limpieza.
- 12 Vacíe la jarra y enjuáguela bien.
- 13 Limpie la varilla de vapor con un paño húmedo limpio.

Limpieza del molinillo y del conducto de salida del café molido

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

- 1 Compruebe y asegúrese de que el depósito de granos está vacío.
- 2 Gire el depósito de granos en sentido antihorario para quitarlo de la cafetera (Fig. 46).
- 3 Retire la amoladora (Fig. 47) superior y límpie la amoladora incorporada con el cepillo de limpieza (Fig. 48). Limpie la cámara de molienda y el conducto de café molido con el cepillo de limpieza del molinillo (Fig. 49).
- 4 Vuelva a colocar la amoladora (Fig. 50) interna y el depósito de granos (Fig. 4).
- 5 Encienda la función de molienda con el portafiltros insertado. Permita que la cafetera funcione sin granos de café para eliminar cualquier resto de polvo de la cámara de molienda. La limpieza ha finalizado.

i No enjuague el molinillo integrado con agua.

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

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

Limpiar el depósito de granos

- 1 Compruebe y asegúrese de que el depósito de granos está vacío.
- 2 Gire el depósito de granos en sentido antihorario para quitarlo de la cafetera (Fig. 46).
- 3 Agregue una pequeña cantidad de detergente en la bandeja de goteo.
- 4 Enjuague bien la bandeja de goteo con agua corriente o lávela en un lavavajillas.

Limpiar la bandeja de goteo

Limpiar la bandeja de goteo todos los días

Vacíe la bandeja de goteo a diario o cuando el indicador rojo de "bandeja de goteo llena" sobresalga.

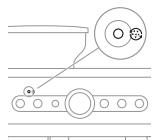
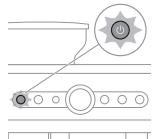
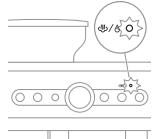
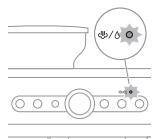
Limpiar la bandeja de goteo cada semana

- 1 Retire la bandeja de goteo de la máquina.
- 2 Agregue una pequeña cantidad de detergente en la bandeja de goteo.
- 3 Enjuague bien la bandeja de goteo con agua corriente o lávela en un lavavajillas.

Limpiar el tanque de agua cada semana

Enjuague el depósito de agua con agua corriente cada semana.

Iconos de advertencia

Icono de advertencia	Solución
	El indicador de descalcificación/limpieza está encendido: Descalcifique la cafetera (ver 'Eliminación de la cal').
	El indicador del botón de encendido/apagado parpadea: La cafetera se está calentando.
	El indicador de vapor/agua caliente parpadea en color blanco: La cafetera está calentándose para usar la función de agua caliente/vapor.
	El indicador de vapor/agua caliente parpadea en color rojo: La cafetera indica falta de agua. La causa puede ser 1. falta de agua en el tanque de agua; o 2. bombeo detenido debido a sobrepresión.

Solución de problemas

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

Problema	Causa	Solución
La cafetera no enciende.	La cafetera no está conectada a un tomacorriente.	Conecte la cafetera
Parece que la cafetera tiene fugas.	La bandeja de goteo está desbordada, lo que parece ser una fuga.	Vacié la bandeja de goteo.
	El depósito de agua no está en la posición correcta.	Vuelva a colocar el depósito de agua y empújelo hacia la cafetera.
	El depósito de agua no se ha introducido completamente, lo que permite que entre aire en la cafetera.	Extraiga el depósito de agua, vuelva a colocarlo y empújelo abajo con firmeza para asegurarse de que está en la posición correcta.

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

40 Español (Méjico)

Problema	Causa	Solución
El café no sale o el flujo es lento.	El molinillo está configurado con un grado de grosor bajo.	Ajuste el nivel de grosor a un número mayor (ver 'Ajuste del molinillo'). Tenga en cuenta que esto puede afectar al sabor del café.
	Hay demasiado café molido en la cesta del filtro.	Reduzca la cantidad de café molido en la cesta del filtro con la rueda de Cantidad de molienda.
	La cesta del filtro no es la adecuada.	Utilice una cesta de filtro adecuada para esta cafetera.
	La cesta del filtro que hay en el portafiltros está obstruida.	Utilice una cesta de filtro diferente para las pruebas. Si la cesta del filtro funciona con normalidad, esto indica que la original está obstruida y debe limpiarse (ver 'Limpieza del portafiltros, la cesta del filtro y el cabezal de preparación').
	La boquilla de café del portafiltros está obstruida.	También puede utilizar el extremo fino de la espiga de limpieza para eliminar los residuos del conducto de salida de café y de los orificios del portafiltros.
El café pasa por el borde del portafiltros.	El portafiltros no está bien fijado en el cabezal de preparación.	Fije correctamente el portafiltros en el cabezal de preparación.
	El borde superior del portafiltros está sucio.	Después de moler, retire los restos de café del borde del portafiltros.
	La cesta del filtro no está bien insertada.	Inserte correctamente la cesta del filtro. Asegúrese de que el borde no sobresalga del borde del mango de la cafetera.
	Hay residuos de café molido en el soporte del portafiltros en el cabezal de preparación.	Limpie el café molido del soporte del portafiltros con el cepillo de limpieza.
	Hay demasiado café molido en la cesta del filtro.	Reduzca la cantidad de café molido en la cesta del filtro con la rueda de Cantidad de molienda.
Cada vez sale menos café molido del conducto de salida del café molido durante la molienda.	El conducto de salida del café molido está obstruida.	Limpie el molinillo y el conducto de salida del café molido (ver 'Limpieza del molinillo y del conducto de salida del café molido').
El café molido salpica durante la molienda.	El anillo de dosificación no se usa.	Instale el anillo de dosificación antes de la molienda.
	Hay demasiada molienda.	Antes de que la molienda finalice automáticamente, oprima y suelte el botón del molinillo para finalizarla y reducir la cantidad de café molido.

Problema	Causa	Solución
El portafiltros no se puede instalar con normalidad.	El portafiltros no está bien encajado en el cabezal de preparación.	Instale el portafiltros.
	El portafiltros no se aprieta girándolo desde la posición de inserción del extremo izquierdo.	Instale el portafiltros.
La cantidad de café molido cambia.	Se utiliza un nivel de grosor diferente.	Esto es normal. Diferentes niveles de grosor pueden producir cantidades diferentes de café molido.
	Se utiliza un tipo de granos diferente.	Esto es normal. Los granos de diferentes grados de tostado o marcas producen diferentes cantidades de café molido incluso con el mismo nivel de molienda.
	Se utilizan granos de diferente frescura.	Esto es normal. Los granos almacenados durante un tiempo diferente producen diferentes cantidades de café molido, incluso con el mismo nivel de molienda.
La cafetera deja de preparar café y el indicador de vapor/agua caliente parpadea en rojo.	La máquina se ha quedado sin agua.	Llene el tanque de agua y vuelva a colocarlo.

Especificaciones técnicas

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

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

Importado por: COMERCIALIZADORA MIRANDA CASAG Y ASOCIADOS S.A. DE C.V.

BOULEVARD BOSQUES DE LOS CONTINENTES, 116 A, LOC 10, BOSQUES DE ARAGON, C.P. 57170,
NEZAHUALCOYOTL, ESTADO DE MÉXICO

RFC: CMC150225AH2

Comercializado por: COMERCIALIZADORA Y ABASTECEDORA MINI PRECIOS

42 Español (México)

Avenida Prolongación Paseo de la Reforma 135, piso 3, Colonia Paseo de las Lomas, CP. 01330, Álvaro Obregón, CDMX

RFC: CAM141111FX2

MÉXICO ☎ 0800 837 0900 www.philips.com/contact

Table des matières

Vue d'ensemble de la machine (fig. A)	43
Panneau de commande (fig. B)	44
Introduction	44
Avant la première utilisation	44
Préparation du café	46
Préparation de mousse de lait	51
Préparation d'eau chaude	52
Détartrage	52
Mode veille automatique	53
Nettoyage et entretien	53
Icônes d'avertissement	57
Résolution des problèmes	58
Caractéristiques techniques	61

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

i Certains accessoires sont disponibles sur certains modèles seulement.

A1	Compartiment à grains	A10	Grille du plateau égouttoir
A2	Double trémie à grains	A11	Goupille de nettoyage
A3	Meule du moulin	A12	Couvercle du réservoir d'eau
A4	Bague doseuse	A13	Réservoir d'eau
A5	Porte-filtre	A14	Emplacement du tasseur
A6	Panneau de commande	A15	Molette de vapeur/d'eau chaude
A7	Support du receveur à mouture (position mouture)	A16	Buse de distribution d'eau chaude
A8	Tête d'infusion	A17	Buse à vapeur
A9	Plateau d'égouttement		

Accessoires

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

Panneau de commande (fig. B)

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

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

Introduction

Toutes nos félicitations pour votre achat d'une machine à café à Espresso Barista Brew! Pour bénéficier pleinement de notre assistance, veuillez enregistrer votre produit sur le site www.home.id.

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

Pour vous aider à vous familiariser avec votre machine et en profiter au maximum, nous vous proposons une assistance en ligne à l'adresse <http://www.philips.com/support>.

i Cette machine à Espresso semi-automatique existe en plusieurs versions, avec des caractéristiques et des accessoires qui diffèrent légèrement. Par exemple, le contenant à lait avec indicateur de température n'est pas fourni avec toutes les versions. Chaque version possède sa propre référence. Vous la trouverez sur l'étiquette de données située au bas de la machine.

i Cette machine a été soumise à un essai avec du café. Même si elle a été soigneusement nettoyée, des résidus de café peuvent s'y trouver. Nous garantissons cependant que la machine est tout à fait neuve.

Avant la première utilisation

1. Installation de la trémie à grains et remplissage du réservoir d'eau

i Assurez-vous que les deux flèches figurant sur le moulin sont alignées l'une avec l'autre (fig. 1).

- Assurez-vous que les deux marques « I » sur la base de la trémie à grains sont alignées l'une avec l'autre (fig. 2).
 - Appuyez sur la trémie à grains, assurez-vous que le symbole de verrouillage de la trémie est aligné avec le symbole du triangle situé sur la partie supérieure (fig. 3) de la machine, et faites tourner la trémie dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 4).
 - Tournez la trémie à grains pour sélectionner la mouture souhaitée (fig. 5).
- i** Le moulin et la trémie à grains sont des composants de précision, donc évitez de les retirer fréquemment après installation.
- Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau, saisissez la poignée supérieure du réservoir et soulevez-le verticalement pour la retirer (fig. 6).
 - Retirez la bande d'étanchéité jaune du fond du réservoir d'eau (fig. 7).

- 6 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal indiqué sur le réservoir d'eau (fig. 8).
- 7 Saisissez la poignée supérieure et replacez le réservoir d'eau verticalement sur la machine. Fermez le couvercle du réservoir d'eau (fig. 9).

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

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

2. Première mise sous tension de la machine

- 1 Branchez la prise sur une prise murale reliée à la terre..
- 2 Assurez-vous que la molette de vapeur est sur la position arrêt (fig. 10).
- 3 Appuyez sur le bouton (fig. 18) Marche/Arrêt pour allumer la machine.
 - Les boutons Marche/Arrêt et Espresso s'allument.
- 4 Placez un bol sous la buse à eau chaude/vapeur et la tête d'infusion (fig. 40).
- 5 Appuyez sur le bouton (fig. 19) Espresso pour rincer.
 - De l'eau chaude commence à s'écouler de la tête d'infusion, de la buse de distribution d'eau chaude et de la buse à vapeur.
- 6 Une fois que l'eau a fini de s'écouler, le bouton Marche/Arrêt commence à clignoter et la machine chauffe.

⚠ Lors de la première utilisation, veillez à appuyer sur le bouton « Espresso » après avoir mis la machine en marche pour la rincer. Il est nécessaire d'attendre la fin du processus d'infusion avant de mouler des grains de café ou de préparer une nouvelle tasse.

⚠ Pendant le rinçage, la buse à vapeur peut chauffer. Pour éviter tout risque de brûlure, laissez-la refroidir avant de la toucher.

Réglage de la dureté de l'eau

- 1 Éteignez la machine.
- 2 Appuyez simultanément sur la touche Marche/Arrêt et sur la touche Americano pendant trois secondes. Le voyant Détartrage et le voyant de la touche Marche/Arrêt clignotent.

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

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

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

⚠ Pour évaluer la dureté de l'eau fournie par votre compagnie des eaux, vous pouvez vous procurer des bandelettes de mesure de la dureté de l'eau Philips (réf. HD5085/01) chez votre revendeur local ou en ligne sur le site Web de Philips.

Bandelette de mesure de la dureté de l'eau Philips

Eau douce	4 points verts	< 3 dH
Eau moyennement calcaire	1 point rouge	> 4 dH
Eau moyennement calcaire	2 points rouges	> 7 dH

46 Français (Canada)

Eau calcaire	3 points rouges	> 14 dH
Eau très calcaire	4 points rouges	> 21 dH

Préparation du café

Réglage du moulin à café

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

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

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

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

Choix entre le panier-filtre à paroi simple et le panier-filtre à paroi double

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

Les paniers-filtres (fig. 20) à paroi double fournis vous permettent de préparer un Espresso crème, même si vous utilisez la machine pour la première fois, et vous aident à définir la plage de pressions optimale.

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

Les paniers-filtres (fig. 21) à paroi simple fournis sont semblables à ceux utilisés sur les machines professionnelles et nécessitent plus de compétences manuelles et d'expérience. Ils permettent une plus grande personnalisation de votre café, ce qui se traduit par une amélioration de l'extraction, du goût et de la consistance une fois le bon réglage trouvé.

Chargement des grains dans la trémie à grains double (modèle PSA3228 uniquement, pour un type spécifique)

Si vous utilisez une trémie à grains double, assurez-vous de l'assembler avant d'y verser les grains de café.

Avant l'assemblage, veillez à aligner les trois indications : le bouton de sélection, le couvercle de la trémie et la trémie elle-même (fig. 22). Une fois assemblée, vous pouvez charger des grains différents dans chaque compartiment.

Avant la mouture, sélectionnez le type de grains à utiliser. Si vous avez déjà chargé plusieurs types de grains, choisissez un compartiment spécifique ou mélangez les deux en tournant le bouton de sélection (fig. 23).

i Il est normal qu'il reste un peu de café dans la sortie du café moulu. Lorsque vous changez de compartiment à grains, broyez les grains restants et jetez le café moulu.

Mouture des grains

- 1 Choisissez un panier-filtre pour une ou deux tasses.
 - Lors du changement de panier-filtre, vous pouvez facilement retirer le panier-filtre installé avec le bord de l'autre panier-filtre (fig. 24).
- 2 Fixez la bague doseuse sur le porte-filtre (fig. 25).

- 3 Alignez le porte-filtre avec le support du moulin et poussez-la horizontalement (fig. 26).
 - Utilisez le bouton Quantité de mouture pour moudre une quantité plus ou moins importante de grains.
- 4 Pour activer le broyage automatique, maintenez le bouton « Grinder » enfoncé pendant trois secondes afin de basculer entre une dose de 1 tasse ou de 2 tasses. Appuyez ensuite à nouveau sur le bouton Moulin pour commencer la mouture.
 - Si vous utilisez un panier-filtre pour une tasse, sélectionnez une dose. Si vous utilisez un panier-filtre pour deux tasses, sélectionnez 2 doses.
 - Pour arrêter le processus de mouture à mi-chemin, appuyez simplement à nouveau sur le bouton Moulin.
- 5 Pour la mouture manuelle, exercez une pression sur le porte-filtre afin d'activer l'interrupteur de mouture. Maintenez cette pression jusqu'à obtenir la quantité de café moulu souhaitée (fig. 27).

i Il est recommandé d'utiliser 12 à 14 grammes de grains pour une seule tasse, et de 18 à 20 grammes pour deux tasses. Vous pouvez utiliser une balance électronique pour obtenir une quantité précise de café. Vous pouvez utiliser l'indication « Max » figurant sur le panier-filtre comme mesure approximative.

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

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

i Surveillez le niveau maximum de café moulu pendant la mouture et évitez d'obstruer la sortie du café moulu (fig. 28).

i En mode de mouture automatique, des grains différents peuvent produire des quantités légèrement différentes de café moulu. Vous devrez peut-être ajuster les réglages de mouture en fonction de la pression réelle de préparation pour chaque type de grain (voir « Infusion optimisée »).

i Lorsque les éclaboussures de café moulu s'aggravent visiblement, nettoyez la goulotte du moulin (voir « Nettoyage du moulin à café et de la sortie du café moulu »).

Tassage

- 1 Retirez le porte-filtre du support du moulin.
- 2 Retirez la bague doseuse du porte-filtre (fig. 29).
- 3 Positionnez le porte-filtre plein sur un plan de travail pour faciliter le tassage (fig. 30).
- 4 Tapotez doucement sur le porte-filtre plusieurs fois pour obtenir une répartition uniforme du café moulu dans le panier-filtre (fig. 31).
- 5 Utilisez le tasseur calibré pour tasser le café moulu.
- 6 Assurez-vous que le café moulu ne dépasse pas la ligne maximum du panier-filtre après le tassage (fig. 32).
 - Dans l'idéal, après le tassage, la hauteur du café moulu se situe juste en dessous de la ligne maximum.

Préparation d'un Espresso

- 1 Insérer le porte-filtre dans la tête d'infusion.

48 Français (Canada)

- Alignez le porte-filtre avec la marque du « triangle » figurant sur la tête d'infusion et insérez-la vers le haut dans la tête d'infusion (fig. 33). Ensuite, tournez le porte-filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au centre pour le verrouiller (fig. 34).
- 2 Appuyez sur le bouton Espresso ou Double Espresso pour commencer l'infusion. (fig. 35)
 - Pour arrêter la distribution avant que la machine n'ait terminé son cycle, appuyez à nouveau sur la touche.

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

i Lorsque la préparation est terminée, il se peut que de la vapeur se forme et qu'un bruit de pompe se fasse entendre au-dessus du plateau égouttoir. Ceci est normal et indique que la machine est en cours de dépressurisation.

i Lorsque la pression de préparation est trop élevée, la machine arrête de faire couler le café. À ce stade, le voyant continue à clignoter.

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

Préparation du café Americano

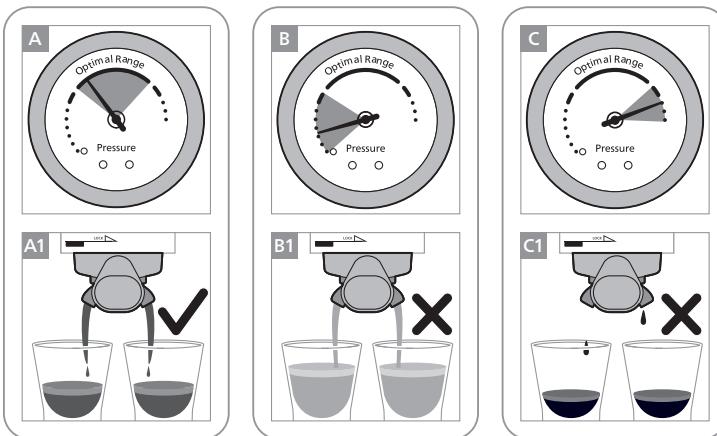
Un Americano est préparé en versant de l'eau chaude à partir de la buse de distribution d'eau sur une dose d'Espresso.

- 1 Placez le porte-filtre dans la tête d'infusion, alignez le manche avec la marque en forme de « triangle » et insérez-le vers le haut dans la tête d'infusion (fig. 33). Ensuite, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre vers le centre pour la verrouiller (fig. 34).
- 2 Placez une grande tasse sous les ouvertures d'écoulement du porte-filtre et la sortie d'eau chaude pour Americano (fig. 36).
- 3 Appuyez d'abord sur le bouton « Americano » pour commencer la préparation d'une tasse d'Espresso.
- 4 Une fois que l'Espresso est prêt, terminez votre Americano en ajoutant l'eau chaude par-dessus à l'aide de la sortie d'eau chaude pour Americano.

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

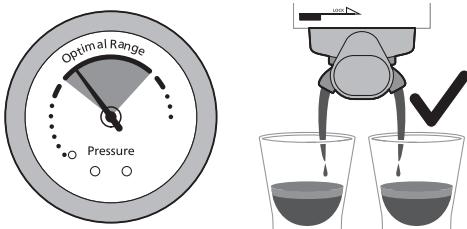
Infusion optimisée

La pression est un facteur important pour l'infusion de l'Espresso. Le manomètre indique la pression et permet de contrôler l'extraction optimale de vos Expressos. Il est recommandé de réajuster les paramètres de mouture en fonction de l'état de la jauge de pression chaque fois que vous utilisez un type de grains de café différent.



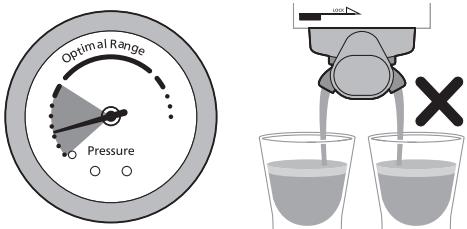
Extraction optimale

Lors d'une extraction optimale, vous devez obtenir un écoulement régulier, une crème riche et onctueuse, ainsi qu'un café au goût équilibré. La pression doit se situer dans la plage optimale.

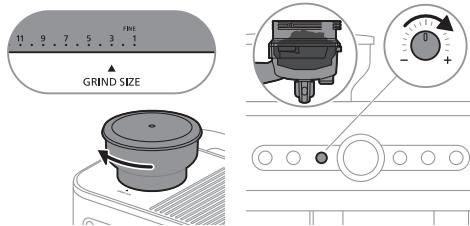


Extraction insuffisante

Si l'extraction est insuffisante, vous obtiendrez un écoulement rapide, une crème fine et pâle, ainsi qu'un café amer et fade. La pression se situe dans la plage inférieure.

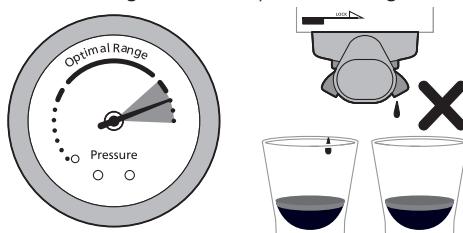


- 1 Réglez le moulin sur une mouture plus fine.
- 2 Si l'extraction reste insuffisante, augmentez la quantité de café moulu en tournant la molette de sélection de la quantité de mouture vers le niveau « + » (plus) à droite.
- 3 Il se peut que vous ayez besoin d'effectuer plusieurs essais et de répéter les étapes 1 et 2 avant de parvenir à une extraction optimale.

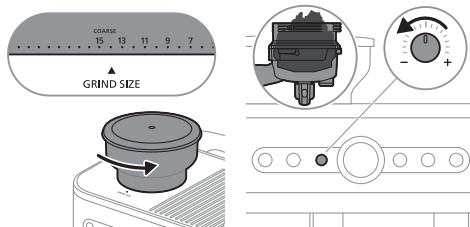


Extraction excessive

Si l'extraction est excessive, vous obtiendrez un goutte-à-goutte ou une absence d'écoulement, une crème foncée et irrégulière, ainsi qu'un café au goût amer et brûlé. La pression se situe dans la plage supérieure.



- 1 Réglez le moulin sur une mouture plus grosse.
- 2 Si l'extraction reste excessive, augmentez la quantité de café moulu en tournant la molette de sélection de la quantité de mouture vers le niveau « - » (moins) à gauche.
- 3 Il se peut que vous ayez besoin d'effectuer plusieurs essais et de répéter les étapes 1 et 2 avant de parvenir à une extraction optimale.



Personnalisation des volumes par défaut

- 1 Installez le porte-filtre avec du café moulu tassé à l'intérieur de la tête d'infusion.
- 2 Appuyez sur le bouton de la boisson que vous souhaitez personnaliser et maintenez-le enfoncé. Au bout de trois secondes, l'appareil passe en mode de personnalisation et émet un signal sonore.
- 3 Relâchez les boutons lorsque la tasse contient le volume souhaité. Le réglage est terminé lorsque vous entendez un bip de l'appareil.
- 4 Une fois que vous avez programmé le volume d'une boisson, la machine distribuera le nouveau volume chaque fois que vous sélectionnerez la boisson.

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

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

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

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

Personnalisation de la température du café

Il est possible de régler la température d'extraction du café. Vous avez le choix entre trois réglages : café tiède, café moyennement chaud, café chaud. Une température d'extraction plus élevée renforce l'amertume du café et diminue son acidité. Une température d'extraction plus basse réduit l'amertume du café et renforce son acidité.

- 1 Éteignez la machine.
- 2 Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt et sur le bouton Espresso et maintenez-les enfoncés pendant trois secondes. Le bouton Marche/Arrêt et le voyant Eau chaude/Vapeur clignotent alors.
- 3 Appuyez sur l'un des boutons ci-dessous pour régler la température d'extraction du café à votre convenance.
 - Pour le réglage « café tiède », appuyez sur le bouton Espresso.
 - Pour le réglage « café moyennement chaud », appuyez sur le bouton Double Espresso.
 - Pour le réglage « café chaud », appuyez sur le bouton Americano.

Une fois la température de café correcte sélectionnée, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour confirmer.

Réinitialisation des paramètres d'usine concernant les volumes

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

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

Préparation de mousse de lait

! Pour un résultat optimal, utilisez toujours du lait sortant directement du réfrigérateur.

Préparation

- 1 Remplissez un pichet à lait avec environ 100 ml de lait pour un cappuccino et environ 150 ml pour un latte macchiato (fig. 37).
- 2 Tournez la molette sur la position vapeur pour commencer le préchauffage de la vapeur (fig. 38). Le voyant de vapeur se met à clignoter.
- !** Pour un résultat optimal, ne secouez pas le pichet à lait et ne le tenez pas à la verticale (fig. 39).
- 3 Patiencez 10 à 20 secondes jusqu'à ce que le voyant de vapeur devienne fixe. La machine commence à produire de la vapeur.
- 4 Attendez encore 5 secondes jusqu'à ce que la vapeur soit stable et que la condensation soit éliminée. Tournez la molette de vapeur sur la position arrêt (fig. 10).

52 Français (Canada)

- 5 En utilisant la verseuse du contenant à lait comme pivot, placez la buse à vapeur en position 3 h ou 9 h par rapport au contenant à lait (fig. 11).

Aération

Le volume d'air introduit durant l'aération détermine l'épaisseur et la fluidité du lait émulsionné.

Plus l'aération est longue, plus le lait émulsionné est épais et consistant. Plus l'aération est courte, plus le lait émulsionné est fin et fluide. Vous pouvez contrôler le volume d'air en ajustant la profondeur d'immersion de la buse à vapeur dans le lait et la durée de l'aération.

- 1 Déplacez le contenant à lait de haut en bas de manière à ce que la verseuse du contenant à lait immerge la buse à vapeur d'environ 5 mm dans le liquide (fig. 12).
- 2 Tournez la molette d'eau chaude/de vapeur sur la position « vapeur » pour lancer la production de vapeur.
- 3 Vous devriez entendre un sifflement semblable au bruit d'une feuille de papier qui se déchire. Cela signifie que l'aération est appropriée. Maintenez la buse à vapeur immobile et créez des tourbillons.
- 4 Continuez à incorporer de l'air dans le lait pendant 5 à 15 secondes.

Émulsion

L'émulsion détermine l'uniformité et la densité du lait émulsionné. Il est conseillé d'immerger la buse à vapeur jusqu'à la moitié du lait pour obtenir une émulsion de lait uniforme.

- 1 Tout en maintenant la verseuse du contenant à lait en contact avec la buse à vapeur, remontez lentement le contenant à lait le long de la buse à vapeur jusqu'à ce que celle-ci se trouve à environ 3 cm de la surface du liquide. Maintenez le contenant à lait immobile pour créer des tourbillons de lait en continu. L'air introduit précédemment s'y mélangera pour former progressivement une mousse crémeuse.
- 2 Quand le fond du contenant à lait devient chaud, cela signifie que le lait a atteint la température idéale (environ 60 à 65 °C). Tournez la molette d'eau chaude/de vapeur sur la position arrêt pour arrêter l'émulsion (fig. 13).

⚠ La buse à vapeur devient très chaude pendant le fonctionnement. Laissez-la refroidir avant de la toucher (fig. 14).

⚠ Pour des raisons d'hygiène et pour éviter l'accumulation de résidus de lait, nettoyez la buse à vapeur à l'aide d'un chiffon (fig. 15) humide chaque fois que vous l'utilisez.

Préparation d'eau chaude

- 1 Placez une tasse sous la buse à vapeur.
- 2 Positionnez la molette sur la position « eau chaude » pour activer l'eau chaude. Le voyant vapeur/eau chaude s'allume alors (fig. 16).
- 3 Pour arrêter l'écoulement de l'eau chaude, tournez le bouton vapeur/eau chaude sur la position d'arrêt (fig. 17).

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

Détartrage

Lorsque le voyant de détartrage s'allume, il est temps de détartrer votre machine à café.

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

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

Le détartrant n'est pas fourni avec la machine. Vous pouvez acheter un détartrant Philips chez votre revendeur local ou dans une boutique en ligne (<http://www.philips.com/support>).

La procédure de détartrage consiste en un cycle de détartrage (≈ 4 minutes) et un cycle de rinçage (≈ 3 minutes).

Procédure de détartrage

- 1 Allumez la machine à café.
- 2 Retirez le plateau égouttoir, videz-le et remettez-le en place.
- 3 Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- 4 Versez le détartrant Philips (CA6700) dans le réservoir d'eau et remplissez-le jusqu'au niveau de détartrage (symbole de détartrage imprimé sur le réservoir d'eau).
- 5 Remettez le réservoir d'eau en place et placez un grand bol (≥1,2 L) sous la tête d'infusion et la buse vapeur pour recueillir le liquide (fig. 40).
- 6 Lancez le détartrage en appuyant simultanément sur les boutons Espresso et Double Espresso pendant trois secondes, en acquittant le signal sonore.
- 7 Laissez la machine distribuer le détartrant. Une fois le détartrage terminé, la machine s'éteint automatiquement.
- 8 Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau fraîche.
- 9 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal indiqué sur le réservoir d'eau (fig. 8).
- 10 Videz le grand bol et replacez-le sous la tête d'infusion et la buse à vapeur pour recueillir l'eau.
- 11 Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. Le témoin lumineux du bouton Espresso s'allume.
- 12 Appuyez sur le bouton Espresso et laissez la machine distribuer l'eau.
- 13 Une fois l'eau écoulée, la procédure de détartrage est terminée et la machine est automatiquement prête à l'emploi.

Mode veille automatique

Si la machine ne fonctionne pas pendant 30 minutes, elle passe automatiquement en mode veille, avec tous les voyants éteints.

Pour réutiliser la machine, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour la redémarrer.

i Vous pouvez également éteindre la machine en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt lorsqu'elle est allumée.

Nettoyage et entretien

Un nettoyage et un entretien réguliers optimisent le fonctionnement de votre machine et préservent le bon goût du café pendant longtemps.

Consultez le tableau ci-dessous pour savoir quand et comment nettoyer toutes les parties amovibles de la machine à café.

54 Français (Canada)

Pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Porte-filtre, panier-filtre et tête d'infusion	Après chaque utilisation.	Rincez soigneusement l'intérieur et l'extérieur du porte-filtre et du panier-filtre (voir « Nettoyage du porte-filtre, du panier-filtre et de la tête d'infusion »).
Panier-filtre	Lorsque les perforations du panier-filtre sont obstruées.	Utilisez la tige la plus fine de la goupille de nettoyage pour extraire les résidus des perforations (voir « Nettoyage du panier-filtre en cas d'obstruction »).
Porte-filtre et panier-filtre	Tous les mois	Nettoyez le porte-filtre et le panier-filtre avec une pastille dégraissante Philips (voir « Nettoyage mensuel du porte-filtre et des paniers-filtres »).
Buse à vapeur	Après chaque utilisation.	Nettoyez la buse à vapeur à l'aide d'un chiffon humide et purgez (voir « Nettoyage de la buse à vapeur après chaque utilisation »).
Buse à vapeur	Lorsqu'elle est obstruée.	Utilisez la tige la plus épaisse de la goupille de nettoyage pour extraire les résidus des orifices à la base de la buse à vapeur (voir « Nettoyage de la buse à vapeur lorsqu'elle est obstruée »).
Buse à vapeur	Tous les mois	Utilisez le nettoyant de circuit de lait Philips pour nettoyer la buse à vapeur (voir « Nettoyage mensuel de la buse à vapeur à l'aide du nettoyant pour circuit à lait Philips »).
Surface de la machine à café	Toutes les semaines.	Nettoyez chaque semaine les taches et les résidus de café sur la face avant de la cafetière à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de matériaux abrasifs comme de la laine d'acier ou des tampons à récurer, car ils risquent d'écailler la peinture.
Moulin à café et sortie du café moulu	Toutes les deux semaines.	Utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer le moulin à café et la sortie du café moulu (voir « Nettoyage du moulin à café et de la sortie du café moulu »).
Compartiment à grains	Toutes les deux semaines	Videz la trémie à grains, ajoutez une petite quantité de détergent sans parfum et rincez-le à l'eau du robinet.

Pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Plateau égouttoir	Videz le plateau égouttoir tous les jours ou lorsque l'indicateur rouge « plateau égouttoir plein » apparaît, et nettoyez le plateau toutes les semaines.	Retirez le plateau égouttoir, ajoutez une petite quantité de détergent et rincez-le sous l'eau du robinet. Vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.
Réservoir d'eau	Toutes les semaines.	Rincez le réservoir d'eau sous le robinet toutes les semaines.

Nettoyage du porte-filtre, du panier-filtre et de la tête d'infusion

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

- 1 Retirez le marc de café du porte-filtre.
- 2 Réinsérez le porte-filtre dans la tête d'infusion.
- 3 Appuyez sur le bouton Espresso pour rincer soigneusement la tête d'infusion, le porte-filtre et le panier-filtre à l'intérieur et à l'extérieur avec de l'eau chaude. Le rinçage à l'eau chaude permet d'éliminer les résidus et la graisse de café.
- 4 Retirez le porte-filtre de la tête d'infusion et rincez le porte-filtre et le panier-filtre à l'eau du robinet pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur en profondeur.
- 5 Séchez les paniers-filtres et le porte-filtre avant de les remettre en place.

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

Nettoyage du panier-filtre en cas d'obstruction

- 1 Lorsque le panier-filtre est obstrué, utilisez la tige la plus fine de la goupille (fig. 41) de nettoyage pour extraire les résidus des perforations (fig. 42).
- 2 Vous pouvez également la goupille de nettoyage pour extraire les résidus de la sortie du café et des perforations du porte-filtre.

Nettoyage mensuel du porte-filtre et des paniers-filtres

i Utilisez uniquement les pastilles dégraissage café Philips (CA6704).

- 1 Dissolvez une pastille dégraissage café Philips dans un récipient d'eau tiède.
- 2 Faites tremper les paniers-filtres et le porte-filtre dans la solution pendant 20 minutes.
- 3 Rincez soigneusement les paniers-filtres et le porte-filtre.

Nettoyage de la buse à vapeur

Nettoyage de la buse à vapeur après chaque utilisation

Nettoyez la buse à vapeur après chaque utilisation pour la maintenir dans un état de propreté et éviter l'accumulation de résidus de lait.

- 1 Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide immédiatement après chaque utilisation (fig. 15).
- 2 Activez la vapeur pendant 5 à 10 secondes pour expulser tout résidu de lait (fig. 44).
 - Si vous ne nettoyez pas la buse à vapeur, cela peut avoir une incidence sur le goût du lait.

56 Français (Canada)

Nettoyage de la buse à vapeur lorsqu'elle est obstruée

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

- 1 Éteignez la machine à café.
- 2 Utilisez la tige la plus épaisse de la goupille de nettoyage pour extraire les résidus de la perforation à la base de la buse à vapeur (fig. 43).

Nettoyage mensuel de la buse à vapeur à l'aide du nettoyant pour circuit à lait Philips

- 1 Versez un sachet de nettoyant pour circuit à lait Philips dans le contenant à lait.
- 2 Ajoutez 240 ml d'eau chaude.
- 3 Placez la buse à vapeur dans le contenant.
- 4 Laissez la buse à vapeur tremper dans le pichet pendant 20 minutes (fig. 45).
- 5 Positionnez la molette d'eau chaude/vapeur sur l'icône vapeur et produisez de la vapeur pendant dix secondes.
- 6 Positionnez la molette d'eau chaude/vapeur sur arrêt pour arrêter la vapeur.
- 7 Laissez la buse à vapeur tremper dans le contenant pendant encore 30 secondes.
- 8 Répétez les étapes 5 à 7.
- 9 Videz le pichet et rincez-le soigneusement.
- 10 Replacez le contenant vide sous la buse à vapeur.
- 11 Positionnez la molette d'eau chaude/vapeur sur l'icône vapeur et produisez de la vapeur pendant encore 10 secondes afin d'éliminer tout résidu de la solution de nettoyage.
- 12 Videz le pichet et rincez-le soigneusement.
- 13 Nettoyez le tube de la buse à vapeur à l'aide d'un chiffon humide propre.

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

Nettoyez le moulin à café et la sortie du café moulu toutes les deux semaines pour éviter que du café moulu obstrue la sortie ou modifie le processus de mouture. Assurez-vous que la trémie à grains est vide avant de le nettoyer. Assurez-vous que le moulin tourne librement et que du café moulu ne s'échappe pas de la sortie du café moulu lorsque la fonction de mouture est activée.

- 1 Assurez-vous que la trémie à grains est vide.
- 2 Tournez la trémie à grains dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de la machine (fig. 46).
- 3 Retirez la meule (fig. 47) supérieure et nettoyez la meule intégrée à l'aide de la brosse de nettoyage (fig. 48). Nettoyez la chambre de broyage et l'écoulement du café moulu à l'aide de la brosse de nettoyage (fig. 49).
- 4 Replacez la meule (fig. 50) interne et la trémie à grains (fig. 4).
- 5 Démarrlez le moulin en veillant à ce que le porte-filtre soit installé. Laissez la machine fonctionner sans grains de café afin d'éliminer tout résidu de poudre de la chambre de mouture. Le nettoyage est terminé.

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

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

i Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la trémie à grains est vide, car les grains de café peuvent endommager sa structure interne au moment où vous le retirez.

Nettoyage de la trémie à grains

- 1 Assurez-vous que la trémie à grains est vide.
- 2 Tournez la trémie à grains dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de la machine (fig. 46).
- 3 Ajoutez une petite quantité de détergent dans le plateau égouttoir.
- 4 Rincez soigneusement le plateau égouttoir à l'eau du robinet ou nettoyez-le au lave-vaisselle.

Nettoyage du plateau égouttoir

Nettoyage quotidien du plateau égouttoir

Videz le plateau égouttoir tous les jours ou dès que l'indicateur rouge « plateau égouttoir plein » émerge du plateau égouttoir.

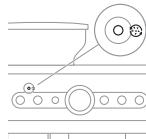
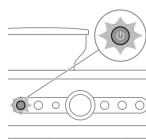
Nettoyage hebdomadaire du plateau égouttoir

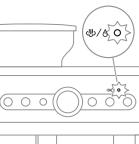
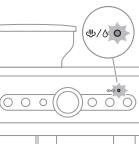
- 1 Retirez le plateau égouttoir de la machine.
- 2 Ajoutez une petite quantité de détergent dans le plateau égouttoir.
- 3 Rincez soigneusement le plateau égouttoir à l'eau du robinet ou nettoyez-le au lave-vaisselle.

Nettoyage hebdomadaire du réservoir d'eau

Rincez le réservoir d'eau à l'eau du robinet toutes les semaines.

Icônes d'avertissement

Icône d'avertissement	Solution
	L'indicateur de détartrage/nettoyage est allumé : Détarrez la machine à café (voir « Détartrage »).
	Le voyant du bouton Marche/Arrêt clignote : La machine à café chauffe.

Icône d'avertissement	Solution
	Le voyant d'eau chaude/vapeur clignote en blanc : La machine à café chauffe pour l'utilisation d'eau chaude ou de vapeur.
	Le voyant d'eau chaude/vapeur clignote en rouge : La machine à café indique qu'il manque de l'eau. La cause peut être 1. un manque d'eau dans le réservoir d'eau; ou 2. une pression excessive ayant interrompu le pompage.

Résolution des problèmes

Ce chapitre récapitule les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec la machine à café. Pour tout problème ne pouvant être résolu, veuillez communiquer avec votre centre de service à la clientèle local. Les coordonnées figurent sur la carte de garantie.

Problème	Cause	Solution
La machine à café ne démarre pas.	La machine à café n'est pas branchée sur une prise de courant.	Branchez la machine à café
La machine à café semble fuir.	Le plateau égouttoir est trop plein et semble avoir débordé.	Videz le plateau égouttoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas dans la bonne position.	Réinsérez le réservoir d'eau dans la machine à café et poussez-le vers le bas.
	Le réservoir d'eau n'est pas entièrement inséré et de l'air est aspiré dans la machine à café.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est dans la bonne position : retirez-le, réinsérez-le et poussez-le fermement vers le bas.
	La machine à café ne repose pas sur une surface horizontale.	Placez la machine à café sur une surface horizontale afin que le plateau égouttoir ne déborde pas.
La machine laisse échapper de la vapeur ou émet un sifflement ou une vibration après avoir démarré ou pendant la préparation du café.	Ce phénomène est normal. La soupape de décompression produit ce son pendant le fonctionnement normal de la machine.	
La machine à café fait beaucoup de bruit et ne prépare pas de café.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.

Problème	Cause	Solution
	Le réservoir d'eau n'est pas entièrement inséré et de l'air est aspiré dans la machine à café. La bague d'étanchéité au fond du réservoir d'eau n'a pas été retirée.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est dans la bonne position : retirez-le, réinsérez-le et poussez-le fermement vers le bas. La machine à café est fournie avec une bague d'étanchéité destinée à protéger le circuit d'eau. Retirez la bague d'étanchéité avant la première utilisation.
Le café est trop froid.	Une tasse froide fait baisser la température de votre boisson.	Préchauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude.
	L'ajout de lait abaisse la température de votre boisson.	Que vous ajoutiez du lait chaud ou froid, l'ajout de lait abaisse la température de votre café. Préchauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude.
	La température de la machine n'est pas réglée correctement.	Vérifiez le réglage de la température de la machine et réglez-la au niveau le plus élevé (voir « Personnalisation de la température du café »).
Le café est trop faible.	Le réglage du moulin est défini sur une mouture grosse.	Réglez le niveau de finesse de mouture sur un chiffre inférieur (voir « Réglage du moulin à café »). Il faut préparer 1 ou 2 boissons avant de pouvoir goûter pleinement la différence.
	Il n'y a pas assez de café moulu.	Augmentez la quantité à l'aide du bouton de réglage de la quantité de café moulu.
Le lait ne mousse pas.	Le type de lait utilisé ne convient pas.	La quantité et la qualité de la mousse varient en fonction du type de lait. Pour obtenir une mousse de bonne qualité, utilisez du lait demi-écrémé, du lait entier ou du lait sans lactose.
	La buse à vapeur est obstruée.	Nettoyez la buse à vapeur (voir « Nettoyage de la buse à vapeur lorsqu'elle est obstruée »).
	La buse à vapeur a été insérée trop profondément dans la carafe à lait.	Réglez la profondeur d'insertion de la buse à vapeur dans le lait (voir « Préparation de mousse de lait »).
Le café ne coule pas ou l'écoulement est lent.	Le réglage du moulin est défini sur une mouture fine.	Réglez le niveau de finesse de mouture sur un chiffre supérieur (voir « Réglage du moulin à café »). Veuillez noter que cela peut avoir une incidence sur le goût du café.
	Il y a trop de café moulu dans le panier-filtre.	Réduisez la quantité de café moulu dans le panier-filtre à l'aide du bouton de réglage de la quantité de mouture.

60 Français (Canada)

Problème	Cause	Solution
	Le panier-filtre utilisé ne convient pas.	Utilisez un panier-filtre adapté à cette machine à café.
	Le panier-filtre du porte-filtre est obstrué.	Utilisez un panier-filtre différent pour faire un test. Si le panier-filtre fonctionne normalement, cela indique que le panier-filtre original est obstrué et doit être nettoyé (voir « Nettoyage du porte-filtre, du panier-filtre et de la tête d'infusion »).
	La buse de distribution du café du porte-filtre est obstruée.	Vous pouvez également utiliser la tige la plus fine de la goupille de nettoyage pour extraire les résidus de la sortie du café et des perforations de la poignée du porte-filtre.
Le café s'écoule le long du bord du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas correctement fixé à la tête d'infusion.	Fixez correctement le porte-filtre à la tête d'infusion.
	La partie supérieure du porte-filtre est sale.	Retirez les résidus de café du bord du porte-filtre après la mouture.
	Le panier-filtre n'est pas inséré correctement.	Insérez le panier-filtre correctement. Assurez-vous que le bord du panier ne dépasse pas du bord de la poignée.
	Des résidus de café se trouvent sur le support du porte-filtre de la tête d'infusion.	Nettoyez la mouture dans le porte-filtre avec la brosse de nettoyage.
	Il y a trop de café moulu dans le panier-filtre.	Réduisez la quantité de café moulu dans le panier-filtre à l'aide du bouton Quantité de mouture.
De moins en moins de café moulu provient de la sortie du café après utilisation du moulin.	La sortie du café moulu est obstruée.	Nettoyez le moulin et la sortie du café moulu (voir « Nettoyage du moulin à café et de la sortie du café moulu »).
Il y a des éclaboussures de café moulu pendant la mouture.	La bague doseuse n'est pas utilisée.	Installez la bague doseuse avant de procéder à la mouture.
	Il y a trop de mouture.	Avant que le processus de mouture se termine automatiquement, enfoncez et relâchez le bouton Moulin pour mettre fin au processus et ainsi réduire la quantité de café moulu.
Le porte-filtre ne peut pas être installé normalement.	Le porte-filtre n'est pas correctement verrouillé dans la tête d'infusion.	Installez le porte-filtre.

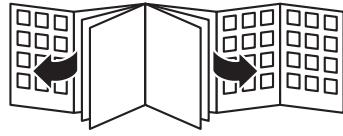
Problème	Cause	Solution
	Le porte-filtre n'a pas été serré par rotation à partir de la position d'insertion la plus à gauche.	Installez le porte-filtre.
La quantité de café moulu change.	Un niveau de finesse de mouture différent est utilisé.	Ce phénomène est normal. Des niveaux de finesse de mouture différents peuvent produire des quantités différentes de café moulu.
	Un autre type de grains de café est utilisé.	Ce phénomène est normal. Des grains de niveau de torréfaction différent ou de marque différente produisent une quantité différente de café moulu, même à un niveau de finesse de mouture identique.
	Des grains de niveaux de fraîcheur différents sont utilisés.	Ce phénomène est normal. Des grains stockés à des moments différents produisent une quantité différente de café moulu, même à un niveau de finesse de mouture identique.
La machine arrête la préparation et le voyant eau chaude/vapeur clignote en rouge.	La machine est à court d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau et replacez-le.

Caractéristiques techniques

Le fabricant se réserve le droit d'améliorer les caractéristiques techniques du produit. Toutes les quantités prédéfinies sont approximatives.

Description	Valeur
Dimensions (H x L x P)	410 x 320 x 335 mm
Poids sans emballage	8,0 kg
Poids avec emballage	13,5 kg
Longueur du cordon d'alimentation	1 m
Type de prise d'alimentation	Type B
Puissance nominale	120 V, 60 Hz, 1 350 W
Puissance en mode veille	< 0,5 W

inside back page



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.



642001025539 (3/2025) rev.00



642001025539

www.home.id

100% recycled paper
100% papier recyclé