

# PHILIPS

Semi-automatic  
espresso machine



**BG** РЪКОВОДСТВО ЗА  
ПОТРЕБИТЕЛЯ

**CNR** УПУТСТВО ЗА  
КОРИШЋЕЊЕ

**CS** UŽIVATEĽSKÁ PŘÍRUČKA

**ET** KASUTUSJUHEND

**HR** KORISNIČKI PRIRUČNIK

**HU** FELHASZNÁLÓI  
KÉZIKÖNYV

**LV** LIETOT JA ROKASGR MATA

**LT** NAUDOTOJO VADOVAS

**MK** КОРИСНИЧКО УПАТСТВО

**PL** INSTRUKCJA OBSŁUGI

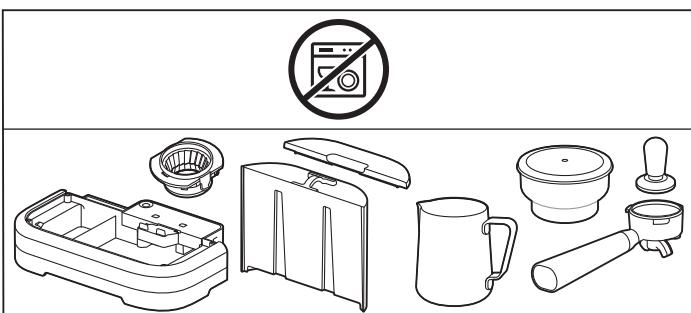
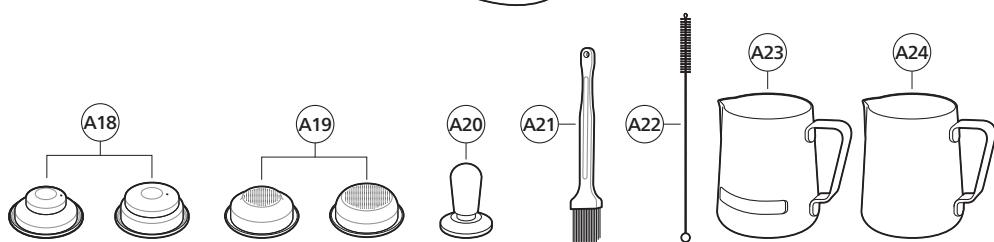
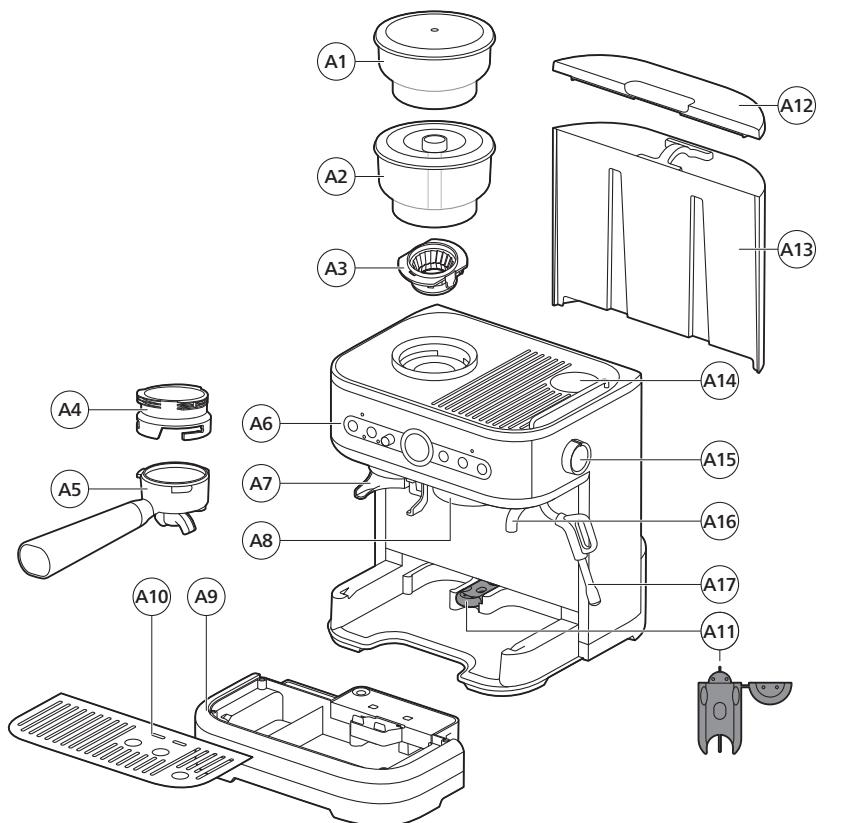
**RO** MANUAL DE UTILIZARE  
**SL** UPORABNIŠKI PRIROČNIK  
**SK** NÁVOD NA POUŽITIE  
**SR** KORISNIČKI PRIRUČNIK  
**SQ** MANUALI I PËRDORIMIT  
**UK** ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

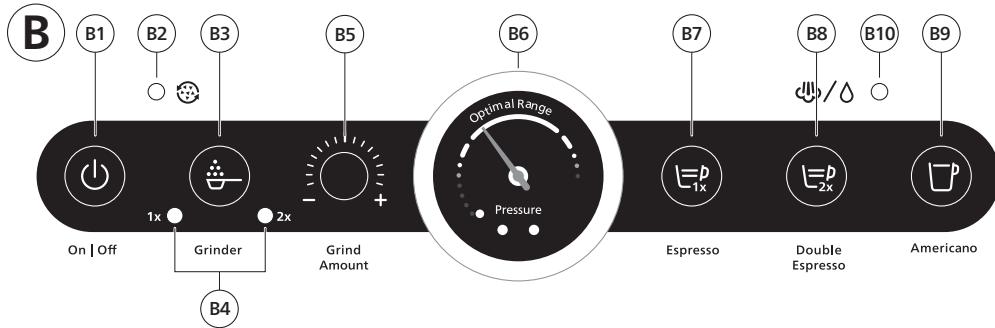


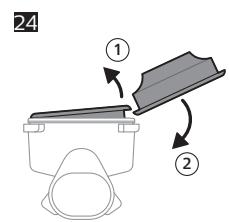
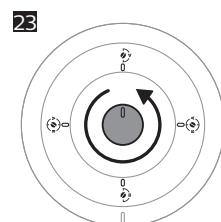
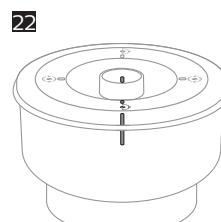
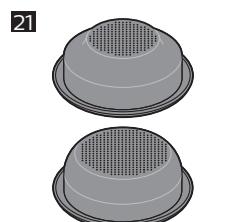
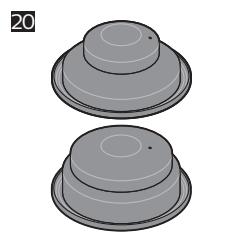
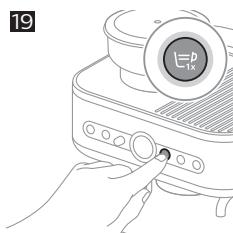
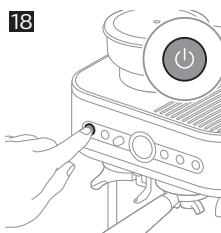
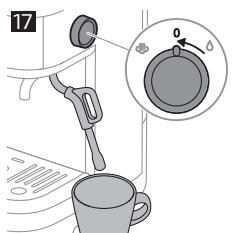
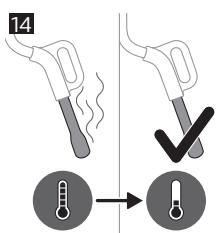
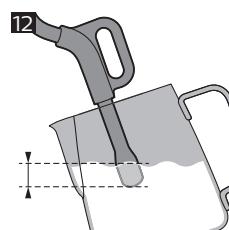
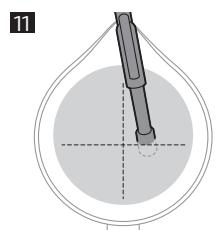
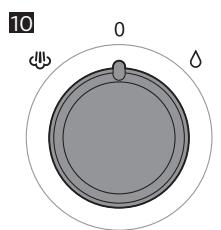
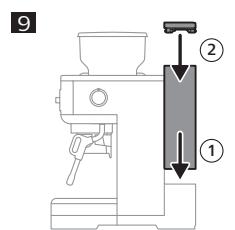
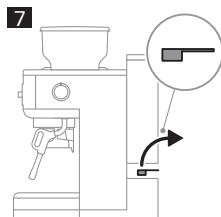
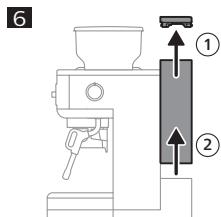
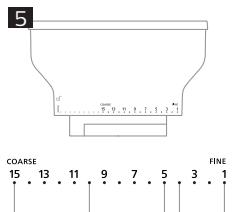
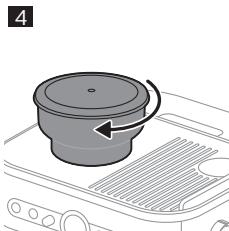
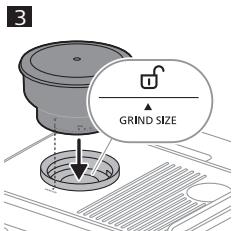
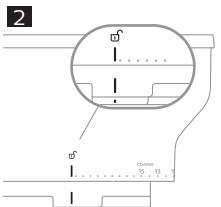
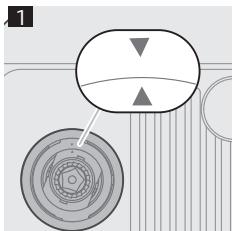
[www.home.id](http://www.home.id)

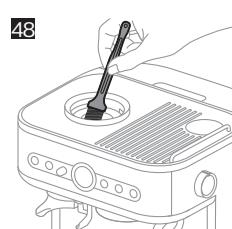
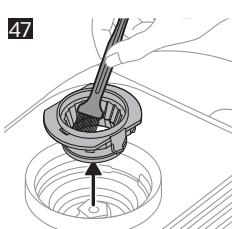
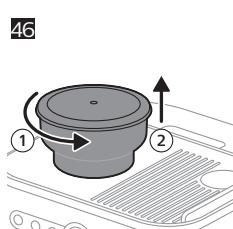
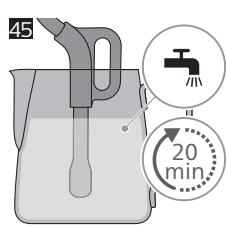
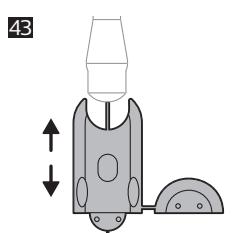
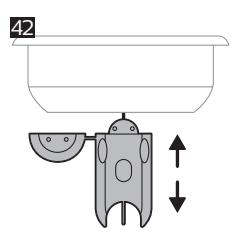
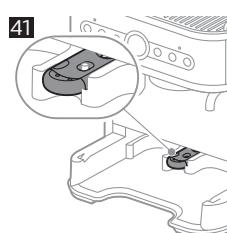
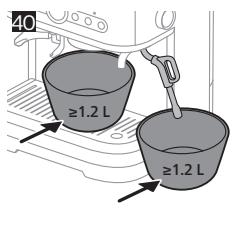
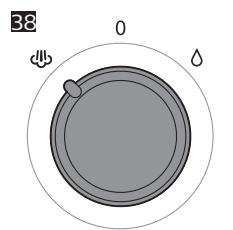
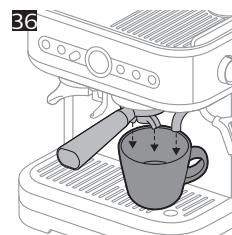
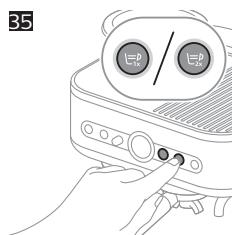
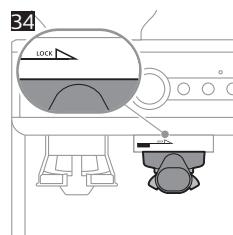
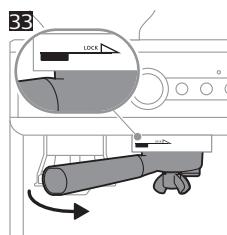
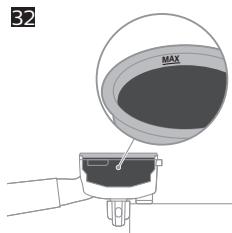
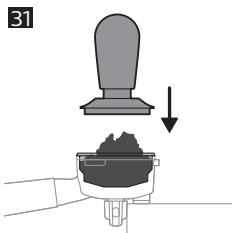
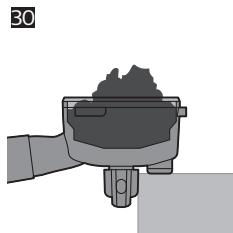
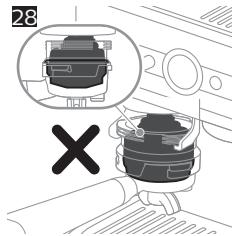
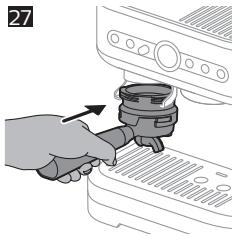
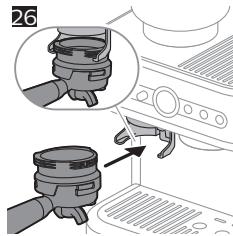
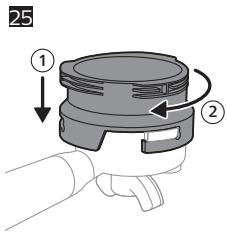


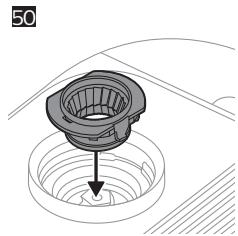
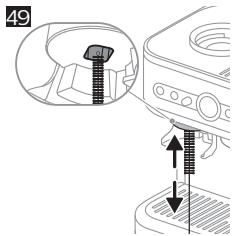
A











**Čeština** 5  
**Crnogorski** 22  
**Eesti** 39  
**Hrvatski** 56  
**Latviešu** 73  
**Lietuviškai** 90  
**Magyar** 107  
**Polski** 124  
**Română** 142  
**Shqip** 160  
**Slovenščina** 178  
**Slovensky** 195  
**Srpski** 212  
**Български** 229  
**Македонски** 248  
**Українська** 266

# Obsah

Přehled přístroje (obr. A)	5
Ovládací panel (obrázek B)	6
Úvod	6
Před prvním použitím	6
Příprava kávy	7
Příprava zpěněného mléka	12
Příprava horké vody	13
Odvápnování	13
Automatický režim spánku	14
Čištění a údržba	14
Varovné symboly	17
Řešení problémů	18
Technické specifikace	20

## Přehled přístroje (obr. A)

**i** Některá příslušenství jsou určena pouze pro určité typy zařízení.

A1	násypka na kávová zrna	A10	mřížka odkapávací misky
A2	dvojitá násypka na kávová zrna	A11	čisticí kolík
A3	kolpo mlýnku	A12	víko nádržky na vodu
A4	kroužek proti vysypávání kávy	A13	nádržka na vodu
A5	portafiltr	A14	místo na pěchovadlo
A6	ovládací panel	A15	knoflík na páru / horkou vodu
A7	držák nádoby na umletá zrna (poloha pro mletí)	A16	hubice horké vody
A8	spařovací hlava	A17	parní tryska
A9	odkapávací miska		

### Příslušenství

A18	filtrační sítko s dvojitou stěnou (na jeden nebo dva šálky)	A22	čisticí kartáček na mlýnek
A19	filtrační sítko s jednoduchou stěnou (na jeden nebo dva šálky)	A23	konvice na mléko s teplotním proužkem
A20	kalibrované pěchovadlo	A24	konvice na mléko
A21	čisticí kartáč		

## 6 Čeština

# Ovládací panel (obrázek B)

Přehled všech tlačítek a symbolů naleznete na obrázku B. Níže je uveden popis.

B1 Zapnuto/Vypnuto	B6	Tlakoměr
B2 Kontrolka odvápnení	B7	Espresso
B3 Mlýnek	B8	Dvojitě espresso
B4 Kontrolky jednoduché/dvojitě dávky	B9	Americano
B5 Knoflík objemu mletí	B10	Kontrolka pro horkou vodu / páru

## Úvod

Gratuluje vám k zakoupení poloautomatického expresovače Philips Barista Brew! Chcete-li plně využívat podporu, kterou nabízíme, zaregistrujte si produkt na adrese [www.home.id](http://www.home.id).

Před prvním použitím kávovaru si pečlivě přečtěte samostatnou brožuru s bezpečnostními informacemi a uschovejte ji pro budoucí použití.

Online podporu, která Vám pomůže s uvedením vašeho přístroje do provozu a s používáním všech jeho funkcí, poskytujeme na adrese <http://www.philips.com/support>.

**i** Poloautomatický expresovač se vyrábí ve více verzích a každá má poněkud odlišné funkce a příslušenství. Například ne všechny modely mají konvici na mléko s teplotním proužkem. Každý model má své vlastní typové označení, které naleznete na štítku na spodní straně přístroje.

**i** Tento přístroj podstoupil zkoušku s použitím kávy. I když byl pečlivě vyčištěn, mohly v něm zůstat zbytky kávy. Zaručujeme však, že přístroj je zcela nový.

## Před prvním použitím

### 1. Instalace násypky na kávová zrna a naplnění nádržky na vodu

**i** Zkontrolujte, zda jsou obě šipky na mlýnku zarovnány (obr. 1).

- 1 Zkontrolujte, zda jsou obě značky „I“ na základně násypky zarovnány (obr. 2).
- 2 Stiskněte násypku na kávová zrna směrem dolů, ujistěte se, že symbol zámku na násypce je zarovnán se symbolem trojúhelníku na horní části přístroje (obr. 3), a otočte násypkou ve směru hodinových ručiček (obr. 4).
- 3 Otáčením násypky zvolte požadovanou hrubost (obr. 5).

**i** Mlýnek a násypka na kávová zrna jsou přesné součásti, proto je po instalaci příliš často nevyjímejte.
- 4 Otevřete víko nádržky na vodu, uchopte její horní rukojet a svisle ji vytáhněte (obr. 6).
- 5 Sejměte žlutý těsnící pásek ze dna nádržky na vodu (obr. 7).
- 6 Nádržku na vodu naplňte až po ukazatel maximální úrovni hladiny, který je na ní vyznačený (obr. 8).
- 7 Uchopte horní rukojet a umístěte nádržku na vodu zpět do přístroje ve svislé poloze. Zavřete víko nádržky na vodu (obr. 9).

**i** Odstraněný žlutý těsnící proužek není třeba znova instalovat; můžete jej zlikvidovat.

**i** Pro dosažení co nejlepší kvality kávy doporučujeme vodu v nádržce často měnit.

## 2. První zapnutí přístroje

- 1 Zasuňte sítovou zástrčku do uzemněné zásuvky ve zdi.
- 2 Zkontrolujte, zda je knoflík páry v poloze vypnuto (obr. 10).
- 3 Stisknutím vypínače Zapnuto/Vypnuto (obr. 18) přístroj zapněte.
  - Rozsvítí se tlačítka Zapnuto/Vypnuto a Espresso.
- 4 Pod parní/horkovodní trysku a varnou hlavu postavte misku (obr. 40).
- 5 Po stisknutí začne tlačítka Espresso (obr. 19) blikat.
  - Ze spařovací hlavy, hubice horké vody a parní trysky začne vycházet horká voda.
- 6 Po ukončení výdeje vody začne blikat tlačítka zapnutí/vypnutí a přístroj se zahřeje.

**⚠ Při prvním použití se ujistěte, že jste po zapnutí přístroje stiskli tlačítka Espresso, abyste ho propláchli. Mlít kávová zrna nebo vařit kávu můžete až po dokončení propláchnutí.**

**⚠ Během proplachování se může parní tryska zahřát. Než se trysky dotknete, nechte ji nejprve vychladnout. Předejdete popálení.**

## Nastavení tvrdosti vody

- 1 Vypněte přístroj.
  - 2 Stiskněte a podržte po dobu tří sekund současně tlačítka zapnutí/vypnutí a tlačítka Americano. Tlačítka odvápnění a zapnutí/vypnutí začne blikat.
- Ve výchozím nastavení je nastavena tvrdá voda, takže kontrolka tlačítka Americano bude svítit.
- Pokud chcete nastavení upravit na střední kvalitu vody, stiskněte tlačítka Dvojitě espresso.
  - Pokud chcete nastavení upravit na měkkou vodu, stiskněte tlačítka Espresso.
- Po výběru požadované tvrdosti vody stiskněte tlačítka zapnutí/vypnutí a výběr potvrďte.

**⚠ Chcete-li zjistit tvrdost vody dodávané vaší vodárenskou společností, můžete si u nejbližšího dodavatele nebo online na webových stránkách společnosti Philips pořídit sadu pro testování tvrdosti vody Philips HD5085/01.**

### Testovací proužek Philips

Měkká voda	4 zelené tečky	< 3 dH
Středně tvrdá voda	1 červená tečka	> 4 dH
Středně tvrdá voda	2 červené tečky	> 7 dH
Tvrď voda	3 červené tečky	> 14 dH
Tvrď voda	4 červené tečky	> 21 dH

## Příprava kávy

### Nastavení mlýnku na kávu

Hrubost mletí kávy významně ovlivňuje dynamiku přípravy, například tlak a průtok, a ve výsledku i chuť espresso.

## 8 Čeština

Tento přístroj nabízí 15 stupňů hrubosti mletí (1–15). Čím nižší nastavení mletí zvolíte, tím jemněji budou kávová zrna namleta a tím silnější káva bude.

Pro různá kávová zrna s různým stupněm pražení může být potřeba provést úpravy, které ovlivní množství připravené mleté kávy.

Pro přípravu kávy espresso/americano se doporučují stupně hrubosti mletí 1–4. Pro větší kávové nápoje (např. lungo) jsou nejlepší úrovně 5–10 (obr. 5).

## Výběr mezi filtračním sítkem s jednoduchou a dvojitou stěnou

- Filtrační sítko s dvojitou stěnou (pro jeden nebo dva šálky):

Dodávaná filtrační sítníka s dvojitou stěnou (obr. 20) vám umožní připravit espresso s krémovou pěnou, i když jste v používání kávovaru nováčci.

- Filtrační sítko s jednoduchou stěnou (pro jeden nebo dva šálky):

Dodávaná jednostěnná filtrační sítníka (obr. 21) jsou podobná těm, která se používají v profesionálních kávových strojích vyžadujících větší zkušenosti a manuální dovednosti. Umožňují osobnější nastavení přípravy kávy, takže až zjistíte, jaké nastavení je pro vás to pravé, dosáhnete lepší extrakce, chuti a konzistence.

## Výběr kávových zrn z dvojité násypky na kávová zrna (pouze pro konkrétní typ, model PSA3228)

Pokud máte dvojitou násypku na kávová zrna, sestavte ji před vložením kávových zrn. Před sestavením dbejte na zarovnání tří ukazatelů na voliči, víku násypky na kávová zrna a násypce na kávová zrna (obr. 22). Poté můžete na obě strany vložit různá zrna.

Před mletím si můžete vybrat použitý typ zrn. Pokud již je násypka naplněná různými druhy kávových zrn, můžete vybrat jednu ze dvou příhrádek nebo zrna smíchat otočením voliče (obr. 23).

**i** Je normální, že ve výstupu mleté kávy zůstane trochu kávy. Při přepínání příhrádek na kávová zrna rozemelte zbývající zrna a namletou kávu vyhodte, abyste přístroj před přípravou nové kávy vyčistili.

## Mletí kávových zrn

- 1 Vyberte filtrační sítko pro jeden nebo dva šálky.

- Při výměně filtračního sítka si můžete pomocí tím, že nainstalované sítko vypáčíte okrajem druhého sítko (obr. 24).

- 2 Kroužek proti vysypávání kávy nasadte na portafiltr (obr. 25).

- 3 Vyrovnajte portafiltr s držákem mlýnku a zatlačte jej do vodorovné polohy (obr. 26).

- Pomocí knoflíku objemu mletí můžete namlít větší nebo menší objem zrn.

- 4 Pro automatické mletí stiskněte dlouze tlačítko mlýnku na tři sekundy, čímž přepnete dávku pro jeden šálek nebo dva šálky. Mletí poté spusťte opětovným stisknutím tlačítka mlýnku.

- Při použití filtračního sítka na jeden šálek zvolte dávku 1x; při použití filtračního sítka na dva šálky zvolte dávku 2x.

- Chcete-li proces mletí zastavit v polovině, jednoduše znova stiskněte tlačítko mlýnku.

- 5 Pro ruční mletí stiskněte a podržte portafiltr, aby se sepnul spínač aktivace mletí. Pokračujte v držení, dokud se neumele požadované množství kávy (obr. 27).

**i** Na jeden šálek se doporučuje použít 12–14 gramů kávových zrn, na dva šálky 18–20 gramů. Pro přesnou kontrolu množství kávy můžete použít elektronickou váhu. Jako přibližné měřítko můžete použít značku „Max“ na filtračním sítku.

**i** Před přidáním kávových zrn a použitím kávovaru se ujistěte, zda je násypka správně nainstalována a zajištěna.

**i** Násypku lze plnit výhradně praženými kávovými zrny. Do násypky nevkládejte nepražená kávová zrna, mletou kávu, instantní kávu ani jiné materiály, protože by mohlo dojít k poškození kávovaru.

**i** Při mletí dodržujte maximální množství mleté kávy, aby nedošlo k upcání jejího výstupu (obr. 28).

**i** Různá zrna mohou při automatickém mletí dávat mírně odlišné množství mleté kávy. Možná bude nutné upravit nastavení mletí podle skutečného tlaku při přípravě jednotlivých druhů kávových zrn.

**i** Když se viditelně zhorší rozprašování mleté kávy, vyčistěte mlecí trchty.

## Pěchování

- 1 Vyjměte portafiltr z držáku mlýnku.
- 2 Z portafiltu vyjměte kroužek proti vysypávání kávy (obr. 29).
- 3 Pro snadnější pěchování položte portafiltr polstrovaným dnem na pracovní desku (obr. 30).
- 4 Několikrát jemně poklepejte na portafiltr, aby se mletá káva ve filtračním sítku rovnoměrně rozložila (obr. 31).
- 5 Upěchujte mletou kávu kalibrovaným pěchovadlem.
- 6 Ujistěte se, že namletá káva po upěchování nesahá ve filtračním sítku nad rysku maxima (obr. 32).
  - V ideálním případě po upěchování sahá mletá káva těsně pod rysku maxima.

## Příprava espresso

- 1 Vložte portafiltr do spařovací hlavy.
  - Zarovnejte portafiltr se značkou „trojúhelníku“ na spařovací hlavě a umístěte jej směrem nahoru do spařovací hlavy (obr. 33). Poté otočte portafiltr proti směru hodinových ručiček do středu a zajistěte jej (obr. 34).
- 2 Stisknutím tlačítka Espresso nebo Dvojitě espresso zahájíte přípravu kávy (obr. 35).
  - Dávkování kávy můžete předčasně ukončit opětovným stisknutím tlačítka.

**i** Pokud bliká kontrolka tlačítka zapnutí/vypnutí, je kávovar v režimu předehrívání a přípravu kávy nelze zahájit. Přípravu kávy lze zahájit, když všechny kontrolky tlačítek trvale svítí.

**i** Po dokončení přípravy kávy se nad odkapávací miskou může objevit pára a může být slyšet hluk čerpadla. To je normální a znamená to, že se přístroj zbavuje tlaku.

**i** Pokud je tlak spařování příliš vysoký, kávovar přestane vydávat kávu. Kontrolka přitom stále bliká.

**i** Objem espresso je přibližně 40 ml a objem dvojitého espresso přibližně 80 ml.

## Příprava kávy americano

Káva americano se připravuje z dávky kávy espresso, která se přelije horkou vodou z dávkovací hubice.

- 1 Vložte portafiltr do spařovací hlavy, zarovnejte držadlo se značkou „trojúhelníku“ a umístěte jej směrem nahoru do spařovací hlavy (obr. 33). Poté otočte držadlo proti směru hodinových ručiček ke středu a zajistěte ho (obr. 34).

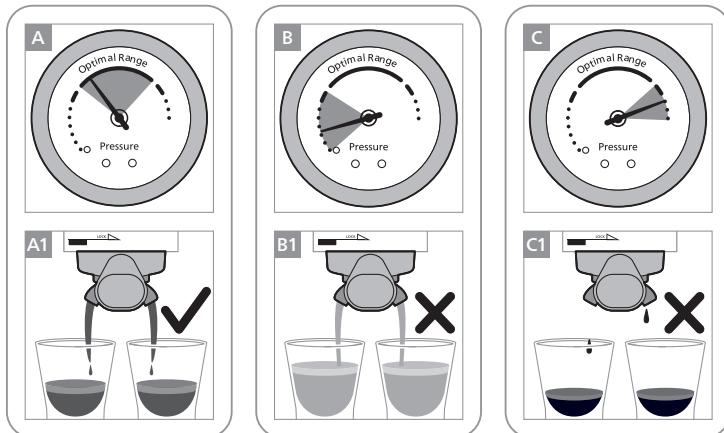
## 10 Čeština

- 2 Pod dávkovací otvory portafiltru a pod dávkovací hubici vody pro kávu Americano postavte velký šálek (obr. 36).
- 3 Stiskněte tlačítka kávy Americano a přístroj nejprve začne připravovat Espresso.
- 4 Jakmile se připraví Espresso, přístroj je přelije horkou vodou z dávkovací hubice vody pro kávu Americano a přípravu kávy Americano tak dokončí.

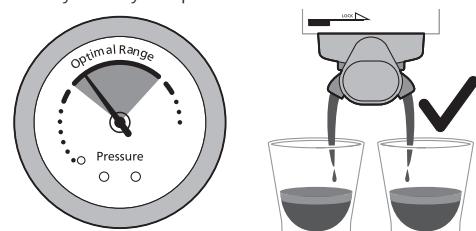
**i** Hubice horké vody může být horká. Abyste se vyhnuli riziku popálení, nechte ji nejprve vychladnout.

## Optimalizovaná příprava kávy

Při přípravě espresso je důležitým faktorem tlak. Tlak ukazuje tlakoměr, který pomáhá sledovat optimální extrakci espresso. Při každém použití jiného typu zrnkové kávy se doporučuje znova nastavit parametry mletí podle stavu tlakoměru.

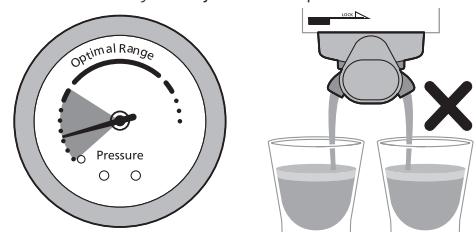


Při optimální extrakci byste měli dosáhnout plynulého toku, bohaté a sametové pěny a vyvážené chuti kávy. Tlak by měl být v optimálním rozmezí.

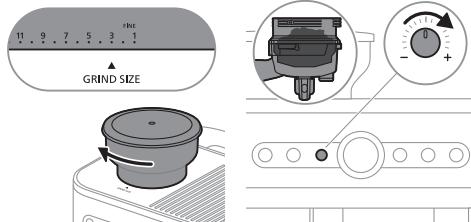


## Nedostatečná extrakce

Pokud je káva extrahována nedostatečně, bude výsledkem rychle tekoucí, řídká a světlá pěna a kyselá a slabá chuť kávy. Tlak je v nižším pásmu.

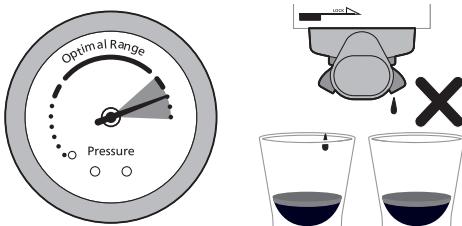


- Mlýnek nastavte na jemnější úroveň.
- Pokud je extrakce stále nedostatečná, zvýšte množství mleté kávy otočením knoflíku objemu mletí do polohy „+“ plus doprava.
- Dosažení optimální extrakce může vyžadovat několik pokusů a podle potřeby opakování kroků jedna a dva.

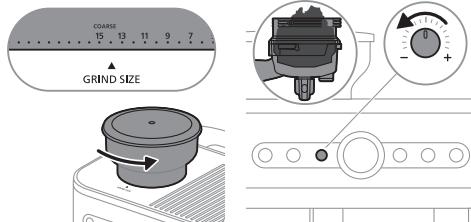


### Nadměrná extrakce

Pokud dochází k nadměrné extrakci kávy, bude káva vytékat jen po kapkách nebo vůbec, pěna bude tmavá a nerovnoměrná a chut kávy bude hořká a spálená. Tlak je ve vyšším pásmu.



- Mlýnek nastavte na hrubší úroveň.
- Pokud je extrakce stále nadměrná, zmenšete množství mleté kávy otočením knoflíku objemu mletí do polohy „-“ míns doleva.
- Dosažení optimální extrakce může vyžadovat několik pokusů a podle potřeby opakování kroků jedna a dva.



### Vlastní nastavení výchozích objemů

- Nasadte portafiltr s upéchovanou namletou kávou do spařovací hlavy.
- Stiskněte a podržte tlačítko nápoje, který chcete upravit. Po třech sekundách přejde přístroj do režimu přizpůsobení a vydá zvukový signál.
- Ve chvíli, kdy je v šálku požadovaný objem, tlačítka uvolněte. Když se z přístroje ozve jedno pípnutí, je nastavení dokončeno.
- Jakmile naprogramujete objem nápoje, přístroj daný objem nadávkuje vždy, když si tento nápoj vyberete.

## 12 Čeština

**i** Stisknutím a podržením tlačítka Americano extrahuje požadované množství kávy. Uvolněním tlačítka nový objem kávy nastavíte. Zopakujte pro nastavení objemu vody.

**i** Minimální objem expressa je 20 ml a dvojitého expressa 40 ml.

**i** Maximální objem expressa je 70 ml a dvojitého expressa 120 ml.

**i** U kávy americano je minimální objem 20 ml a maximální objem 70 ml. Minimální objem horké vody je 50 ml a maximální objem 200 ml.

## Vlastní nastavení teploty kávy

Přístroj umožňuje upravovat nastavení teploty extrakce kávy. Můžete vybírat ze tří nastavení: teplá káva, středně horká káva a horká káva. S narůstající teplotou extrakce kávy se zvyšuje hořkost kávy a snižuje se její kyselost. S klesající teplotou extrakce kávy se snižuje hořkost kávy a zvyšuje se její kyselost.

- 1 Vypněte přístroj.
- 2 Stiskněte a podržte po dobu tří sekund současně tlačítka zapnutí/vypnutí a tlačítka Espresso. Poté začne blikat tlačítko zapnutí/vypnutí a kontrolka pro horkou vodu / páru.
- 3 Teplotu extrakce kávy nastavíte na požadovanou úroveň stisknutím jednoho z níže uvedených tlačítek.
  - Pokud chcete nastavení upravit na teplou kávu, stiskněte tlačítko Espresso.
  - Pokud chcete nastavení upravit na středně horkou kávu, stiskněte tlačítko Dvojitě espresso.
  - Pokud chcete nastavení upravit na horkou kávu, stiskněte tlačítko Americano.

Po výběru požadované teploty kávy stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí a výběr potvrďte.

## Obnovení továrního nastavení objemů

- Obnovení nastavení pro espresso: Zapněte kávar, stiskněte a podržte po dobu tří sekund současně tlačítka zapnutí/vypnutí a Espresso. Po uplynutí této doby uslyšíte tři „pípnutí“ a tlačítka zapnutí/vypnutí a Espresso třikrát zablikají.
- Obnovení nastavení pro dvojité espresso: Zapněte kávar, stiskněte a podržte po dobu tří sekund současně tlačítka zapnutí/vypnutí a Dvojité espresso. Po uplynutí této doby uslyšíte tři „pípnutí“ a tlačítka zapnutí/vypnutí a Dvojité espresso třikrát bliknou.
- Obnovení nastavení pro american: Zapněte kávar, stiskněte a podržte po dobu tří sekund současně tlačítka zapnutí/vypnutí a Americano. Po uplynutí této doby uslyšíte tři „pípnutí“ a tlačítka zapnutí/vypnutí a Americano třikrát zablikají.

Po každém z těchto tří obnovení nastavení přejde přístroj do pohotovostního režimu.

## Příprava zpěněného mléka

**!** K dosažení co nejkvalitnější pěny vždy používejte mléko čerstvě vytažené z lednice.

### Příprava

- 1 Konvici naplňte mlékem asi do čtvrtiny (100 ml), když připravujete cappuccino, a asi do třetiny (150 ml), když připravujete latté macchiato (obr. 37).
- 2 Otočte knoflíkem do polohy páry, abyste spustili předehřívání páry (obr. 38). Indikátor páry začne blikat.
- 3 Aby se mléko optimálně napěnilo, konvicí netreste a nedržte ji ve vzpřímené poloze (obr. 39).
- 4 Počkejte asi 10–20 sekund, dokud se indikátor páry nerozsvítí. Stroj začne uvolňovat páru.

- 4 Počkejte dalších 5 sekund, dokud se pára nestabilizuje a kondenzace nezmizí. Poté páru vypněte (obr. 10).
- 5 Otáčejte parní tryskou s hubicí konvice na mléko jako otočným čepem a natočte ji do polohy 3 hodin nebo 9 hodin na konvici na mléko (obr. 11).

### Provzdušňování

Objem vzduchu přiváděného během provzdušňování určuje hustotu a tekutost zpěněného mléka. Více provzdušňování má za následek silnější vrstvu tužší pěny. Méně provzdušňování má za následek řidší a teketující pěnu. Objem vzduchu můžete regulovat nastavením hloubky parní trysky vůči hladině mléka a době provzdušňování.

- 1 Pohybujte konvíci na mléko nahoru a dolů podél mléka, aby se hubice konvice na mléko ponořila do parní trysky asi 5 mm pod hladinu kapaliny (obr. 12).
- 2 Pro zapnutí funkce páry otočte knoflík horké vody / páry do polohy pára.
- 3 Měli byste slyšet „syčivý“ zvuk podobný trhání papíru, což znamená, že provzdušňování je nastaveno správně. Parní trysku udržujte v klidu a vytvářejte víry.
- 4 Pokračujte v provzdušňování po dobu 5–15 sekund.

### Emulgátor

Emulgace určuje, jak rovnoměrné a husté bude zpěněné mléko. Pro zajištění rovnoměrného zpěněného mléka doporučujeme parní trysku ponořit do poloviny mléka.

- 1 Zatímco držíte hubici konvice na mléko v kontaktu s parní tryskou, pomalu pohybujte konvíci na mléko nahoru podél parní trysky, dokud nebude parní tryska asi 3 cm pod hladinou tekutiny. Držte konvíci na mléko v klidu, aby se neustále vytvářely víry. Tím dojde ke smíchání dřívě přiváděného vzduchu a postupnému vytvoření krémového zpěněného mléka.
- 2 Když se dna konvice na mléko zahřeje, což znamená, že mléko dosáhlo ideální teploty (kolem 60–65 °C), otočte knoflík horké vody / páry do polohy vypnuto, abyste pěnění mléka zastavili (obr. 13).

**⚠️** Parní tryska se při výdeji páry velmi zahřívá. Než se trysky dotknete, nechte ji vychladnout (obr. 14).

**⚠️** Z hygienických důvodů a kvůli zabránění usazování zbytků mléka očistěte parní trysku po každém použití vlhkým hadříkem (obr. 15).

## Příprava horké vody

- 1 Pod parní trysku postavte šálek.
- 2 Otočte knoflíkem do polohy pro horkou vodu. Kontrolka páry / horké vody svítí (obr. 16).
- 3 Pokud chcete zastavit vytékání horké vody, otočte knoflíkem páry / horké vody do polohy Vypnuto (obr. 17).

**ℹ️** Parní tryska se při výdeji horké vody velmi zahřívá. Než se trysky dotknete, nechte ji vychladnout.

## Odvápňování

Když se rozsvítí tlačítko odvápňování, je třeba kávar zavřít usazeného vodního kamene.

Za žádných okolností nepoužívejte odvápňovač na bázi kyseliny sírové, chlorovodíkové, amidosulfonové nebo octové (ocet), protože by mohlo dojít k poškození vodního okruhu kávaru a nedostatečnému odstranění vodního kamene.

Nebudete-li používat odvápňovač značky Philips, dojde ke zneplatnění záruky. Nebudete-li provádět odvápňování, rovněž to povede k zneplatnění záruky.

## 14 Čeština

Odvápňovač se s přístrojem nedodává. Odvápňovač Philips můžete zakoupit u místního dodavatele nebo v online obchodě (<http://www.philips.com/support>).

Postup odvápňování zahrnuje jeden cyklus odstraňování vodního kamene (≈ 4 minuty) a jeden cyklus proplachování (≈ 3 minuty).

### Odstranění vodního kamene

- 1 Zapněte kávovar.
- 2 Vyjměte odkapávací misku, vyprázdněte ji a vraťte zpět.
- 3 Vyjměte a vyprázdněte nádržku na vodu.
- 4 Do nádržky na vodu nalijte odvápňovač značky Philips (CA6700) a naplňte ji až po ukazatel hladiny odvápnení vyznačený na nádržce.
- 5 Vložte nádržku na vodu zpět na místo a pod spařovací hlavu a parní trysku postavte velkou misku (≥ 1,2 l) pro zachycení tekutiny (obr. 40).
- 6 Odvápňování zahájte současným stisknutím tlačítka Espresso a Dvojitě Espresso na tři sekundy. Zahájení odvápnení potvrdí pípnutí.
- 7 Počkejte, až přístroj vypustí odvápňovač. Po dokončení se přístroj automaticky vypne.
- 8 Vyjměte nádržku na vodu a vypláchněte zbývající roztok odvápňovače čerstvou vodou.
- 9 Nádržku na vodu naplňte až po ukazatel maximální úrovni hladiny, který je na ní vyznačený (obr. 8).
- 10 Vylijte velkou misku a vraťte ji zpět pod spařovací hlavu a parní trysku, aby do ní mohla vytékat voda.
- 11 Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí. Rozsvítí se kontrolka tlačítka Espresso.
- 12 Stiskněte tlačítko Espresso a nechte přístroj vypustit vodu.
- 13 Jakmile přístroj dokončí výdej vody, je proces odvápňování dokončen a přístroj je automaticky připraven k přípravě kávy.

### Automatický režim spánku

Pokud není přístroj po dobu 30 minut v provozu, přejde automaticky do režimu spánku a všechny kontroly zhasnou.

Chcete-li přístroj znova použít, stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí a zapněte jej.

**i** Přístroj můžete stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí také vypnout, když je zapnutý.

### Čištění a údržba

Pravidelné čištění a údržba udržuje kávovar v optimálním stavu, abyste si mohli po dlouhou dobu dopřávat chutnou kávu.

Podrobnosti o tom, kdy a jak čistit všechny odnímatelné části kávovaru, najdete v tabulce níže.

Část	Kdy čistit	Jak čistit
Portafiltr, filtrační sítko a spařovací hlava	Po každém použití.	Důkladně opláchněte vnitřní a vnější část portafiltru a filtračního sítko.
Košík filtru	Když jsou otvory ve filtračním sítku ucpané.	K odstranění zbytků z otvorů použijte tenký konec čisticího kolíku.
Portafiltr a filtrační sítko	každý měsíc	Vyčistěte portafiltr a filtrační sítko pomocí odstraňovače kávového oleje Philips.

Část	Kdy čistit	Jak čistit
Parní tryska	Po každém použití.	Otřete parní trysku vlhkým hadříkem a zavíte ji nečistot.
Parní tryska	Když je ucpaná.	Silným koncem čisticího kolíku odstraňte zbytky z otvor; na konci parní trysky.
Parní tryska	každý měsíc	K čištění parní trysky použijte čistič mléčného okruhu Philips.
Povrch kávovaru	Každý týden.	Skvrny od kávy a zbytky kávy na přední straně kávovaru očistěte každý týden vlhkým hadříkem. Nepoužívejte abrazivní materiály, jako jsou drátěnky, protože by mohlo dojít k odlupování barvy.
Mlýnek a výstup mleté kávy	Každé dva týdny.	K čištění mlýnku a výstupu mleté kávy použijte čisticí kartáček.
násypka na kávová zrna	Každé dva týdny	Vyprázdněte násypku na kávová zrna, přidejte malé množství čisticího prostředku bez vůně a opláchněte jej pod tekoucí vodou.
Odkapávací miska	Odkapávací misku vylévejte denně, nebo když se objeví červený indikátor naplnění. Odkapávací misku čistěte každý týden.	Vyměňte odkapávací misku, přidejte malé množství mycího prostředku a opláchněte ji tekoucí vodou. Můžete ji také umýt v myčce na nádobí.
nádržka na vodu	Každý týden.	Nádržku na vodu vyplachujte každý týden.

## Čištění portafiltru, filtračního sítka a spařovací hlavy

### Čištění portafiltru a filtračního sítka po každém použití

- 1 Vyjměte mletou kávu z portafiltru.
- 2 Vložte portafiltr znova do spařovací hlavy.
- 3 Stiskněte tlačítko Espresso, aby se vnitřek i vnějšek spařovací hlavy, portafiltru a filtračního sítka důkladně opláchnul horkou vodou. Opláchněte horkou vodou, abyste účinně odstranili zbytky a kávovou mastnotu.
- 4 Vyjměte portafiltr ze spařovací hlavy a opláchněte portafiltr a filtrační sítko pod tekoucí vodou, abyste důkladně vyčistili jejich vnitřek i vnějšek.
- 5 Před vložením zpět filtrační sítka a portafiltr vysušte.

**i** Portafiltr nemyjte v myčce nádobí, mohlo by dojít k jeho poškození.

### Čištění ucpaného filtračního sítka

- 1 Pokud je filtrační sítka ucpané, tenkým koncem čisticího kolíku (obr. 41) vyčistěte otvory od zbytků (obr. 42).
- 2 K odstranění zbytků z výstupu kávy a z otvorů portafiltru můžete použít také čisticí kolík.

## 16 Čeština

### Každoměsíční čištění portafiltru a filtračních sítek

**1** Používejte pouze tablety odstraňovače kávového oleje společnosti Philips (CA6704).

- 1** Rozpustte tabletu odstraňovače kávového oleje Philips v misce s vlažnou vodou.
- 2** Filtrační sítník a portafiltr namočte do roztoku na 20 minut.
- 3** Filtrační sítník a portafiltr důkladně opláchněte.

### Čištění parní trysky

#### Čištění parní trysky po použití

Parní trysku vyčistěte po každém použití, abyste ji udrželi čistou a zabránili usazování zbytků mléka.

- 1** Po každém použití otřete parní trysku vlhkým hadříkem (obr. 15).
- 2** Na 5–10 sekund spusťte parní funkci, abyste odstranili zbytky mléka (obr. 44).
  - Nevyčištěná parní tryska může zhoršit chuť mléka.

#### Čištění ucpané parní trysky

Pokud se ucpe některý z otvorů na konci parní trysky, opět jej uvolněte níže uvedeným postupem.

- 1** Vypněte kávovar.
- 2** Silným koncem čisticího kolíku odstraňte zbytky z otvoru na konci parní trysky (obr. 43).

### Čištění parní trysky každý měsíc pomocí čističe Philips pro mléčný okruh.

- 1** Do konvice s mlékem přidejte jeden sáček prostředku Philips pro čištění mléčného okruhu.
- 2** Naplňte konvici na mléko 240 ml horké vody.
- 3** Parní trysku nasměrujte do konvicku.
- 4** Parní trysku nechte v konvici ponořenou 20 minut (obr. 45).
- 5** Otočte knoflíkem horké vody / páry do polohy s ikonou pro páru a nechte funkci páry zapnutou 10 sekund.
- 6** Otočením knoflíku horké vody / páry do polohy Vypnuto vypněte funkci páry.
- 7** Nechte parní trysku ponořenou v konvici ještě 30 sekund.
- 8** Kroky 5 až 7 zopakujte ještě dvakrát.
- 9** Konvici vyprázdněte a důkladně vyčistěte.
- 10** Pod parní trysku postavte prázdnou konvici.
- 11** Otočte knoflíkem horké vody / páry do polohy s ikonou pro páru a opět nechte funkci páry zapnutou 10 sekund. Vypláchnou se veškeré zbytky čisticího roztoku.
- 12** Konvici vyprázdněte a důkladně vyčistěte.
- 13** Vyčistěte trubíčku na páru čistým navlhčeným hadříkem.

### Čištění mlýnku a výstupu mleté kávy

Mlýnek a výstup umleté kávy čistěte každé dva týdny. Výstup mleté kávy se díky tomu nebude ucpávat mletou kávou a nedojde k negativnímu ovlivnění mletí. Před zahájením čištění se ujistěte, že je násypka na kávová zrna prázdná. Ujistěte se, že se mlýnek může normálně otáčet a že při aktivaci funkce mletí nevychází z výstupu žádná mletá káva.

- 1** Zkontrolujte, zda je násypka na kávová zrna prázdná.
- 2** Otočte násypkou na kávová zrna proti směru hodinových ručiček a odejměte ji z přístroje (obr. 46).
- 3** Vyjměte horní mlecí kotouč (obr. 47) a čisticím kartáčkem vyčistěte vestavěný mlecí kotouč (obr. 48). Vyčistěte mlecí komoru a trichyř na mletou kávu kartáčkem na čištění mlýnku (obr. 49).

- 4 Vložte zpět vnitřní mlecí kotouč (obr. 50) a násypku na kávová zrna (obr. 4).
- 5 Spusťte funkci mletí s vloženým portafiltrem. Nechte přístroj běžet bez zrnkové kávy, aby se z mlecí komory odstranily zbytky namleté kávy. Čištění je dokončeno.

**i** Vestavěný mlýnek neoplachujte vodou.

**i** Pokud v přístroji stále zůstávají zbytky namleté kávy, opakujte krok 5.

**i** Před zahájením čištění se ujistěte, že je zásobník na kávová zrna prázdný, protože při jeho vyjmoutí může dojít k poškození vnitřní struktury.

## Čištění násypky na kávová zrna

- 1 Zkontrolujte, zda je násypka na kávová zrna prázdná.
- 2 Otočte násypkou na kávová zrna proti směru hodinových ručiček a odejměte ji z přístroje (obr. 46).
- 3 Přidejte do odkapávací misky malé množství čisticího prostředku.
- 4 Důkladně odkapávací misku opláchněte tekoucí vodou nebo ji nechte umýt v myčce.

## Čištění odkapávací misky

### Každodenní čištění odkapávací misky

Odkapávací misku vyprazdňujte každý den nebo tehdy, když se objeví červený indikátor „Plná odkapávací miska“.

### Čištění odkapávací misky každý týden

- 1 Vyjměte odkapávací misku z přístroje.
- 2 Přidejte do odkapávací misky malé množství čisticího prostředku.
- 3 Důkladně odkapávací misku opláchněte tekoucí vodou nebo ji nechte umýt v myčce.

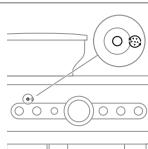
## Čištění nádržky na vodu každý týden

Nádržku na vodu oplachujte pod tekoucí vodou každý týden.

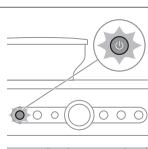
## Varovné symboly

### Varovný symbol

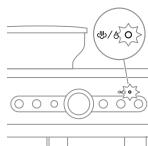
### Řešení



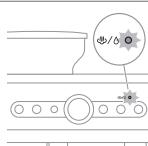
Svítí kontrolka odvápňování/čištění: Odvápněte kávar.



Kontrolka tlačítka zapnutí/vypnutí bliká: Kávar se zahřívá.

**Varovný symbol****Řešení**

Kontrolka páry/horké vody bliká bíle: Kávovar se zahřívá za účelem použití funkce horké vody / páry.



Kontrolka páry/horké vody bliká červeně: Kávovar hlásí nedostatek vody. Příčinou může být 1. nedostatek vody v nádržce na vodu nebo 2. zastavení čerpání v důsledku nadměrného tlaku.

## Řešení problémů

V této kapitole jsou shrnutы nejběžnější problémy, se kterými se můžete u kávovaru setkat. V případě jakéhokoli problému, který nelze vyřešit, se obrátte na místní středisko služeb zákazníkům. Kontaktní informace najdete na záruční kartě.

<b>Problém</b>	<b>Příčina</b>	<b>Řešení</b>
Kávovar se nespustí.	Kávovar není zapojen do zásuvky.	Zapojte kávovar.
Zdá se, že z kávovaru uniká voda.	Odkapávací miska přetéká, což vypadá jako netěsnost.	Vylejte misku.
	Nádržka na vodu není správně usazena.	Nádržku na vodu vložte zpět do přístroje a zatlačte ji směrem dolů do kávovaru.
	Nádržka na vodu není správně usazena a do kávovaru se dostává vzduch.	Zkontrolujte, zda je nádržka na vodu správně usazena: vyjměte ji, znova vložte a pevně zatlačte dolů.
	Kávovar nestojí na rovném povrchu.	Umístěte kávovar na rovný povrch, aby tekutina v odkapávací misce nepřetékala.
Po spuštění kávovaru nebo během přípravy kávy z něj vychází pára nebo se ozývá syčení či chrapštění.	Je to normální jev. Tento zvuk vydává přetlakový ventil při běžném provozu.	
Kávovar dělá velký hluk a nepřipravuje kávu.	V zásobníku není dostatek vody.	Naplňte nádržku na vodu vodou.
	Nádržka na vodu není správně usazena a do kávovaru se dostává vzduch. Těsnící kroužek na dně nádrže na vodu nebyl odstraněn.	Zkontrolujte, zda je nádržka na vodu správně usazena: vyjměte ji, znova vložte a pevně zatlačte dolů. Kávovar je vybaven těsnicím kroužkem pro ochranu vodního okruhu. Před prvním použitím těsnicí kroužek vyjměte.

Problém	Příčina	Řešení
Káva je příliš studená.	Teplotu nápoje snižuje studený šálek.	Šálek předehřejte vypláchnutím horkou vodou.
	Teplotu nápoje snižuje přidání mléka.	Ať už přidáte horké nebo studené mléko, snižte tím teplotu kávy. Šálek předehřejte vypláchnutím horkou vodou.
	Teplota přístroje není správně nastavena.	Zkontrolujte nastavení teploty přístroje a nastavte ji na nejvyšší úroveň.
Káva je příliš slabá.	Mlýnek je nastaven na vysokou hrubost mletí.	Nastavte stupeň hrubosti mletí na nižší číslo. Než dosáhnete jiné chuti, musíte připravit 1 až 2 šálky.
	Mleté kávy není dostatečné množství.	Množství zvýšte pomocí knoflíku objemu mletí.
Mléko se nenapění.	Použitý druh mléka není vhodný.	Množství a kvalita pěny se liší v závislosti na typu mléka. Pro správné napění použijte polotučné mléko, plnotučné mléko nebo mléko bez laktózy.
	Parní tryska je ucpaná.	Čištění parní trysky.
Káva nevytéká nebo vytéká pomalu.	Parní tryska je do mléka ponořena příliš hluboko.	Upravte hloubku ponoření parní trysky do mléka.
	Mlýnek je nastaven na nízkou hrubost mletí.	Nastavte stupeň hrubosti mletí na vyšší číslo. Upozorňujeme, že to může ovlivnit chuť kávy.
	Ve filtračním sítku je příliš mnoho mleté kávy.	Snižte množství mleté kávy ve filtračním sítku pomocí knoflíku objemu mletí.
Použité filtrační sítko není vhodné.	Použité filtrační sítko není vhodné.	Použijte filtrační sítko, které je vhodné pro tento kávar.
	Filtrační sítko v portafiltru je ucpané.	Použijte na zkoušku jiné filtrační sítko. Pokud filtrační sítko funguje normálně, znamená to, že je původní filtrační sítko ucpané a mělo by se vyčistit.
Z okraje portafiltru vytéká káva.	Výstup kávy na portafiltru je ucpaný.	K odstranění zbytků z výstupu kávy a z otvorů portafiltru můžete použít také tenký konec čisticího kolíku.
	Portafiltr není správně upevněn na spařovací hlavě.	Upevněte portafiltr na spařovací hlavě správně.
	Horní okraj portafiltru je znečistěný.	Po mletí odstraňte zbytky kávy z okraje portafiltru.
Filtrační sítko není správně vloženo.	Filtrační sítko není správně vloženo.	Vložte filtrační sítko správně. Dbejte na to, aby jeho okraj nepřesahoval okraj spařovací hlavy.

## 20 Čeština

Problém	Příčina	Řešení
	V držáku portafiltetu na spařovací hlavě jsou zbytky kávy.	Vycistěte držák portafiltetu čisticím kartáčkem.
	Ve filtračním sítku je příliš mnoho mleté kávy.	Snižte množství mleté kávy ve filtračním sítku pomocí knoflíku objemu mletí.
Při mletí vychází z výstupu stále menší a menší množství mleté kávy.	Výstup mleté kávy je ucpaný.	Vycistěte mlýnek a výstup mleté kávy.
Mletá káva se při mletí rozprášuje.	Nebyl použit kroužek proti vysypávání kávy.	Před zahájením mletí vložte kroužek proti vysypávání kávy.
	Mele se příliš velké množství kávy.	Před automatickým ukončením mletí stiskněte a uvolňte tlačítko mlýnku, abyste mletí ukončili a snížili množství namleté kávy.
Portafiltr nelze normálně vložit na místo.	Portafiltr není správně nasazen na spařovací hlavě.	Nasadte portafiltr.
	Portafiltr nebyl dotažen otočením z krajní levé zasouvací polohy.	Nasadte portafiltr.
Množství namleté kávy se mění.	Používá se různý stupeň hrubosti.	Je to normální jev. Různé stupně hrubosti mohou vést k různému množství namleté kávy.
	Používá se různý druh kávových zrn.	Je to normální jev. Zrna různých stupňů pražení nebo značek poskytují různé množství mleté kávy i při stejném stupni hrubosti mletí.
	Používají se zrna různé čerstvosti.	Je to normální jev. Zrna skladovaná různě dlouho poskytují různé množství mleté kávy i při stejném stupni hrubosti mletí.
Přístroj přestane připravovat kávu a kontrolka páry/horké vody bliká červeně.	V přístroji došla voda.	Naplňte nádržku na vodu a umístěte ji zpět.

## Technické specifikace

Výrobce si vyhrazuje právo na zlepšení technických specifikací výrobku. Všechna předem nastavená množství jsou přibližná.

Popis	Hodnota
Rozměry (v × š × h)	410 × 320 × 335 mm
Hmotnost bez obalu	8,0 kg
Hmotnost včetně obalu	13,5 kg

Délka síťového kabelu	1 m
Typ zástrčky	Typ Y
Jmenovitý příkon	220–240 V, 50–60 Hz, 1490–1750 W Zahřívání: 1340 1600 W, mletí: 150 W
Příkon v úsporném režimu	< 0,5 W

## Sadržaj

Prikaz aparata (slika A)	22
Komandna tabla (slika B)	23
Uvod	23
Prije prve upotrebe	23
Pripremanje kafe	25
Pripremanje mlijeko/pjene	30
Pripremanje vrele vode	31
Čišćenje kamenca	31
Automatski režim mirovanja	32
Čišćenje i održavanje	32
Ikone upozorenja	35
Otklanjanje grešaka	35
Tehničke specifikacije	38

## Prikaz aparata (slika A)

**i** Neki pribor je namijenjen samo za odredene vrste aparata.

A1	Posuda za kafu u zrnu	A10	Rešetka posude za sakupljanje tečnosti
A2	Dvostruka posuda za kafu u zrnu	A11	Igla za čišćenje
A3	Sječivo mlina	A12	Poklopac rezervoara za vodu
A4	Prsten za mljevenu kafu	A13	Rezervoar za vodu
A5	Portafilter	A14	Prorez za sabijanje
A6	Komandna tabla	A15	Regulator pare/vrele vode
A7	Nosač za prihvatanje mljevene kafe (položaj mljevenja)	A16	Mlaznik za vrelu vodu
A8	Blok za kuhanje	A17	Cijev za paru
A9	Posuda za sakupljanje tečnosti		

### Pribor

A18	Zdjelasti filter s dvostrukim zidom (jedna ili dvije šolje)	A22	Četkica za čišćenje mlina
A19	Zdjelasti filter s jednostrukim zidom (jedna ili dvije šolje)	A23	Bokal za mljeko s trakom za mjerjenje temperature
A20	Kalibrirani pritiskač	A24	Bokal za mljeko
A21	Četkica za čišćenje		

## Komandna tabla (slika B)

Prikaz svih dugmadi i ikona nalazi se na slici B. U nastavku se nalazi opis.

B1	Uključivanje/isključivanje	B6	Mjerač pritiska
B2	Indikator za uklanjanje kamenca	B7	Espreso
B3	Mlin	B8	Dupli espresso
B4	Indikatori za jednu/dvije doze	B9	Amerikano
B5	Regulator količine samljevene kafe	B10	Indikator vrele vode/pare

## Uvod

Cestitamo na kupovini aparata za espresso Barista Brew kompanije Philips! Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudimo, registrujte svoj proizvod na adresi [www.home.id](http://www.home.id).

Prije prve upotrebe aparata pažljivo pročitajte zasebnu brošuru o bezbjednosti i sačuvajte je za buduće potrebe.

Na internet adresi <http://www.philips.com/support> pružamo podršku koja će vam pomoći da pokrenete aparat i iskoristite sve njegove prednosti.

**i** Postoji više verzija ovog poluautomatskog aparata za espresso i sve imaju pomalo različite funkcije i dodatni pribor. Na primjer, bokal za mlijeko sa trakom za mjerjenje temperature nije uključen u sve verzije. Svaka verzija ima svoj broj tipa koji možete pronaći na naljepnici sa podacima na donjoj strani aparata.

**i** Ovaj aparat je ispitana s kafom. Iako je pažljivo očišćen, može biti nešto zaostalog taloga kafe. Međutim, garantujemo da je ovaj aparat potpuno nov.

## Prije prve upotrebe

### 1. Postavljanje posude za kafu u zrnu i punjenje rezervoara za vodu

**i** Provjerite da li su dvije strelice na mlinu medusobno poravnate (sl. 1).

- Provjerite da li su dvije oznake „I“ na postolju posude za kafu u zrnu poravnate jedna s drugom (sl. 2).
- Pritisnite posudu za kafu u zrnu nadolje, provjerite da li je simbol katanca na posudi za kafu u zrnu poravnat sa simbolom trougla na vrhu (sl. 3) i okrenite posudu za kafu u zrnu u smjeru kazaljke na satu (sl. 4).
- Okrećite posudu za kafu u zrnu da izaberete finoću mljevenja koju želite (sl. 5).

**i** Mlin i posuda za kafu u zrnu su precizne komponente, zato pokušajte da ih ne uklanjate često nakon postavljanja.

- Otvorite poklopac rezervoara za vodu, uhvatite gornju dršku rezervoara za vodu i povucite vertikalno da biste ga izvadili (sl. 6).
- Skinite žutu zaptivnu traku s donje strane rezervoara (sl. 7) za vodu.
- Napunite rezervoar za vodu do oznake maksimalnog nivoa na rezervoaru za vodu (sl. 8).

## 24 Crnogorski

7 Uhvatite gornju dršku i vratite rezervoar za vodu u aparat vertikalno. Zatvorite poklopac rezervoara za vodu (sl. 9).

**i** Žuta zaptivna traka koju ste skinuli ne mora da se vraća, možete da je bacite.

**i** Da bi kafa bila najboljeg kvaliteta, preporučujemo da često mijenjate vodu u rezervoaru za vodu.

## 2. Prvo uključivanje aparata

- 1 Uključite utičač u uzemljenu zidnu utičnicu..
- 2 Regulator pare mora biti u isključenom položaju (sl. 10).
- 3 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje (sl. 18) i uključite aparat.
  - Dugme za uključivanje/isključivanje i dugme za espresso će zasvijetliti.
- 4 Stavite posudu ispod cijevi za vrelu vodu/paru i bloka za kuvanje (sl. 40) .
- 5 Pritisnite dugme (sl. 19) za espresso da isperete aparat.
  - Vruća voda će početi da izlazi iz bloka za kuvanje, mlaznika za vrelu vodu i cijevi za paru.
- 6 Kada voda prestane da izlazi, dugme za uključivanje/isključivanje počinje da trepće i aparat se zagrijava.

**⚠ Prilikom prve upotrebe, kada uključite aparat, obavezno pritisnite dugme Espresso da biste ga isprali. Tek nakon završetka ovog postupka ispiranja možete samljeti kafu u zrnu ili skuvati kafu.**

**⚠ Cijev za paru može veoma da se zagrije tokom ispiranja. Da se ne biste opekli, ostavite je da se ohladni prije nego što je dodirnete.**

## Podešavanje tvrdoće vode

- 1 Isključite aparat.
- 2 Pritisnite istovremeno dugme za uključivanje/isključivanje i dugme Americano i držite tri sekunde. Indikatori na dugmetu za uklanjanje kamenca i dugmetu za uključivanje/isključivanje će početi da trepću.

Svjetliće indikator na dugmetu Americano zato što je podrazumijevano podešavanje tvrda voda.

- Da biste postavili podešavanje na srednji kvalitet vode, pritisnite dugme Double Espresso.
- Da biste postavili podešavanje na meku vodu, pritisnite dugme Espresso.

Kada izaberete odgovarajuću tvrdoću vode, pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da potvrdite.

**⚠ Da biste procijenili tvrdoću vode lokalnog vodovoda, možete nabaviti Komplet za ispitivanje tvrdoće vode kompanije Philips HD5085/01 od lokalnog dobavljača ili putem vebajta kompanije Philips.**

### Test-traka Philips

Meka voda	4 zelene tačke	<3 dH
Srednja voda	1 crvena tačka	>4 dH
Srednja voda	2 crvene tačke	>7 dH
Tvrda voda	3 crvene tačke	>14 dH
Tvrda voda	4 crvene tačke	>21 dH

# Pripremanje kafe

## Podešavanje mlina

Finoća mljevene kafe u značajnoj mjeri utiče na dinamiku kuvanja, kao što su pritisak i brzina protoka i konačno na ukus espresa.

Ovaj aparat nudi 15 nivoa finoće mljevenja (1–15). Što je podešavanje tipa mljevenja niže, to su zrna kafe sitnije mljevena i kafa je jača.

Možda ćete morati da podesite mljevenje za različite vrste zrna sa različitim stepenom prženja, što će uticati na količinu mljevene kafe koja se dobije.

Za espresso/amerikano preporučujemo nivoe mljevenja 1–4. Za recepte za duže kafe (npr. produženi espresso) najpogodniji (sl. 5) su nivoi 5–10.

## Izbor između zdjelastog filtera s jednostrukim ili dvostrukim zidom

- Zdjelasti filter s dvostrukim zidom (jedna ili dvije šolje):

Priloženi zdjelasti (sl. 20) filteri s dvostrukim zidom omogućavaju kuvanje espresa s pjenom čak i prilikom prvog korišćenja aparata, kao i postizanje optimalnog raspona pritiska.

- Zdjelasti filter s jednostrukim zidom (jedna ili dvije šolje):

Priloženi zdjelasti (sl. 21) filteri s jednostrukim zidom su poput filtera koji se koriste u profesionalnim aparatima i za njih je potrebna veća vještina i iskustvo. Pružaju više mogućnosti prilagodavanja kafe, što dovodi do bolje ekstrakcije, ukusa i konzistencije kada pronadete pravu konfiguraciju.

## Izbor zrna iz dvostrukе posude za kafu u zrnu (za određene vrste aparata, samo model PSA3228)

Ako imate dvostruku posudu za kafu u zrnu, postavite je prije nego što sipate kafu u zrnu. Prije postavljanja tri indikatora na regulatoru za izbor, poklopcu posude za kafu i posudi za kafu moraju da budu poravnata (sl. 22). Nakon toga možete napuniti obje strane različitom kafom u zrnu.

Prije mljevenja možete da izaberete koja vrsta kafe u zrnu će se koristiti. Ako ste posudu već napunili različitim vrstama zrna, možete da izaberete jedan od ova dva odjeljka ili da ih pomiješate, tako što ćete okrenuti regulator za izbor (sl. 23).

**i** Normalno je da nešto kafe ostane u izlazu za mljevenu kafu. Prilikom prelaska na drugi odjeljak za kafu u zrnu, samejte preostala zrna i izbacite ostatke da biste ga očistili.

## Mljevenje kafe

- 1 Izaberite zdjelasti filter za jednu ili dvije šolje.

- Kada mijenjate zdjelasti filter, postavljeni zdjelasti filter možete lako da odvojite ivicom drugog zdjelastog filtera (sl. 24).

- 2 Pričvrstite prsten za mljevenu kafu na portafilter (sl. 25).

- 3 Poravnajte portafilter s nosačem mlina i gurnite ga horizontalno (sl. 26).

- Koristite regulator količine samljevene kafe da samejete više ili manje zrna

- 4 Kod automatskog mljevenja, držite pritisnuto dugme za mlin tri sekunde za prelazak između doza za jednu i dvije šolje. Zatim ponovo jednom pritisnite dugme za mlin da pokrenete mljevenje.

- Kada koristite zdjelasti filter za jednu šolju, izaberite jednu dozu; a kada koristite zdjelasti filter za dvije šolje, izaberite dvije doze.

## 26 Crnogorski

- Ako želite da prekinete mljevenje tokom postupka, samo ponovo pritisnite dugme za mlin.
- 5 Kod ručnog mljevenja, gurnite i držite portafilter da bi se uključio prekidač za mljevenje. Nastavite da držite dok se ne samelje potrebna količina kafe (sl. 27).

**i** Za jednu šolju preporučujemo 12–14 grama zrna, a za dvije šolje 18–20 grama. Možete da koristite elektronsku vagu za preciznu kontrolu količine kafe. Kao približnu mjeru možete da koristite oznaku „Max“ na zdjelastom filteru.

**i** Posuda za kafu u zrnu mora da bude pravilno postavljena i zaključana prije dodavanja kafe u zrnu i korišćenja aparata.

**i** U posudu za kafu u zrnu smije da se stavlja samo pržena kafa u zrnu. Nemojte da stavljate sirova zrna kafe, samljevenu kafu, instant kafu ni druge materijale u posudu za kafu u zrnu, jer to može oštetiti aparat za kafu.

**i** Vodite računa o oznaci maksimalnog nivoa mljevene kafe tokom mljevenja i pazite da se izlaz za mljevenu kafu ne začepi (sl. 28).

**i** S različitim zrnima se može dobiti nešto drugačija količina mljevene kafe prilikom automatskog mljevenja. Možda ćete morati da prilagodite podešavanja mljevenja na osnovu stvarnog pritiska kuvanja za svaku vrstu zrna.

**i** Kada se raspršivanje mljevene kafe vidljivo pogorša, očistite kanal za mljevenje.

## Sabijanje

- 1 Izvadite portafilter iz nosača mlina.
- 2 Izvadite prsten za mljevenu kafu iz portafiltera (sl. 29).
- 3 Postavite portafilter na radnu površinu tako da stoji na obloženom dnu, kako bi se omogućilo lako sabijanje (sl. 30).
- 4 Lagano kucnite portafilter nekoliko puta da bi se mljevena kafa ravnomjerno rasporedila u zdjelastom filteru (sl. 31).
- 5 Sabijte mljevenu kafu kalibriranim pritiskačem.
- 6 Nakon sabijanja mljevena kafa ne smije prelaziti liniju koja označava maksimalnu količinu u zdjelastom filteru (sl. 32).
  - Idealno, nakon sabijanja visina samljevene kafe bi trebalo da bude odmah ispod linije maksimuma.

## Kuvanje espresa

- 1 Stavite portafilter u blok za kuvanje.
  - Poravnajte portafilter s oznakom trougla na bloku za kuvanje i stavite ga uspravno u blok za kuvanje (sl. 33). Zatim okrećite portafilter u smjeru suprotnom od kazaljke na satu do centra da biste ga fiksirali (sl. 34).
- 2 Pritisnite dugme Espresso ili Double Espresso da pokrenete kuvanje (sl. 35).
  - Ako želite da prekinete ispuštanje kafe prije nego što aparat završi, ponovo pritisnite dugme.

**i** Kada indikator dugmeta za uključivanje/isključivanje trepće, aparat je u režimu zagrijavanja i kuvanje još ne može da počne. Kada svi indikatori dugmadi svijetle bez treptanja, kuvanje može da počne.

**i** Po završetku kuvanja može da se javi para i da se začuje zvuk u pumpi iznad posude za sakupljanje tečnosti. To je normalno i znači da aparat smanjuje pritisak.

**i** Kada je pritisak kuvanja previše visok, aparat će prestati da ispušta kafu. Pritom će indikator nastaviti da trepće.

**i** Podrazumijevana zapremina espresa je oko 40 ml, a duplog espresa oko 80 ml.

## Kuvanje napitka amerikano

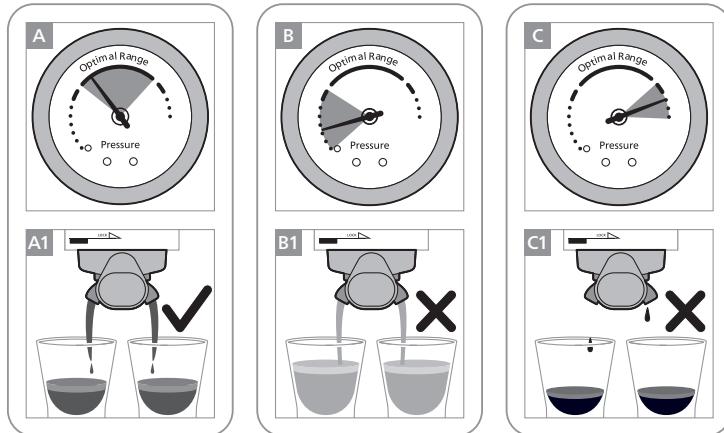
Amerikano se pravi sipanjem vrele vode iz mlaznika za vodu u jednu dozu espresa.

- 1 Stavite portafilter u blok za kuvanje, poravnajte dršku s oznakom trougla i postavite ga uspravno u blok (sl. 33) za kuvanje. Zatim okrećite dršku u smjeru suprotnom od kazaljke na satu do centra da biste ga (sl. 34) fiksirali.
- 2 Postavite veliku šolju ispod otvora mlaznice na portafilteru i mlaznice za vodu za amerikano (sl. 36).
- 3 Pritisnite dugme napitka amerikano da prvo skuvate šolju espresso kafe.
- 4 Kada se završi kuvanje espresa, preko njega će se uliti vredna voda iz mlaznice za vodu za amerikano da bi se završilo pravljenje napitka amerikano.

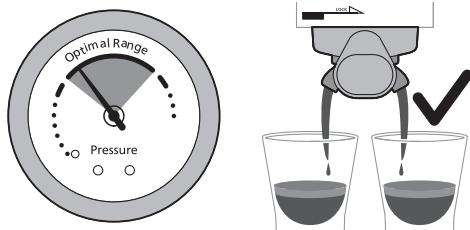
**i** Mlaznica za vrednu vodu može veoma da se zagrije. Da biste izbjegli rizik od opekotina, ostavite ga da se prvo ohladi.

## Optimizovano kuvanje

Pritisak je važan faktor za kuvanje espresa. Mjerač pritiska pokazuje pritisak i pomaže u praćenju optimalne ekstrakcije doza espresa. Preporučuje se da prilagodite parametre mljevenja na osnovu statusa mjerača pritiska svaki put kada koristite drugu vrstu kafe u zrnu.

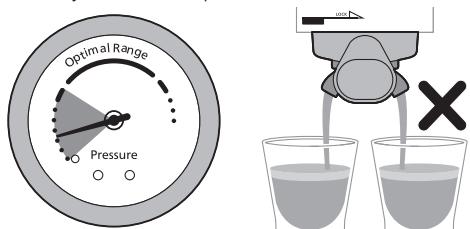


Za optimalnu ekstrakciju trebalo bi da imate stabilan protok, bogatu i baršunastu pjenu i kafu uravnoteženog ukusa. Pritisak bi trebalo da bude u optimalnom rasponu.

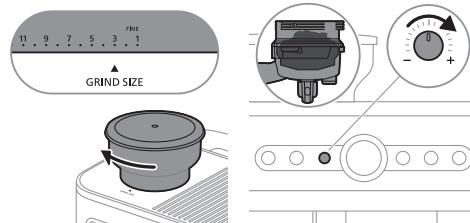


### Nedovoljna ekstrakcija

Ako je ekstrakcija kafe nedovoljna, dobićete brz protok, tanku i blijedu pjenu i slabu kafu kiselog ukusa. Pritisak je u nižem rasponu.

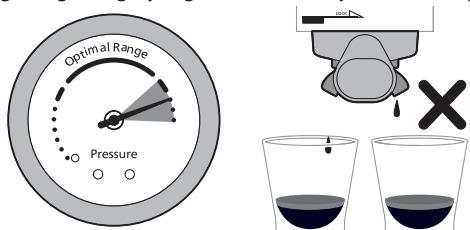


- Postavite mlin na sitniji nivo.
- Ako je ekstrakcija i dalje nedovoljna, povećajte količinu mljevene kafe okretanjem regulatora količine samljevene kafe na nivo „+“ plus sa desne strane.
- Možda će biti potrebno nekoliko pokušaja da postignete optimalnu ekstrakciju, zato po potrebi ponovite korake jedan i dva.



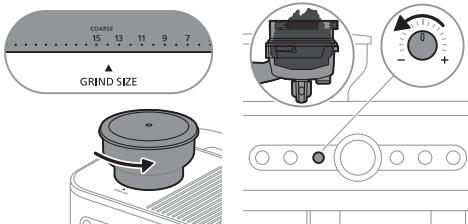
### Prekomjerna ekstrakcija

Ako je ekstrakcija kafe prevelika, dobićete kapanje ili kafa neće teći, tamnu i neujednačenu pjenu i kafu gorkog ili zagonjelog ukusa. Pritisak je u višem rasponu.



- Postavite mlin na krupniji nivo.
- Ako je ekstrakcija i dalje prekomjerna, smanjite količinu mljevene kafe okretanjem regulatora količine samljevene kafe na nivo „-“ plus sa lijeve strane.

- 3** Možda će biti potrebno nekoliko pokušaja da postignete optimalnu ekstrakciju, zato po potrebi ponovite korake jedan i dva.



## Prilagođavanje podrazumijevane količine

- Postavite portafilter sa sabijenom mljevenom kafom u blok za kuhanje.
- Pritisnite i držite pritisnuto dugme za napitak koji želite da prilagodite. Nakon tri sekunde aparat ulazi u režim za prilagodavanje i emituje zvučni signal.
- Prestanite držati dugmad kada u šolji bude željena količina. Podešavanje je završeno kada se aparat oglaši jednim zvučnim signalom.
- Nakon programiranja količine napitka, aparat će ispušтati tu novu količinu svaki put kada izaberete taj napitak.

**i** Pritisnite i držite pritisnuto dugme Americano za ekstrakciju željene količine kafe. Pustite dugme da biste postavili novu količinu kafe. Ponovite postupak za podešavanje količine vode.

**i** Najmanja količina za espresso je 20 ml, a za dupli espresso 40 ml.

**i** Najveća količina za espresso je 70 ml, a za dupli espresso 120 ml.

**i** Za amerikano najmanja količina kafe je 20 ml, a najveća 70 ml. Najmanja količina vrele vode je 50 ml, a najveća 200 ml.

## Prilagođavanje temperature kafe

Temperatura ekstrakcije kafe se može prilagoditi. Možete da izaberete jedno od tri podešavanja: topla kafa, srednje vrela kafa i vrela kafa. Na najvišoj temperaturi ekstrakcije kafe gorčina kafe će se povećati, a kiselost će se smanjiti. Na najnižoj temperaturi ekstrakcije kafe gorčina kafe će se smanjiti, a kiselost će se povećati.

- Isključite aparat.
- Pritisnite i tri sekunde držite pritisnuto dugme za uključivanje/isključivanje i dugme Espresso. Počeće da treperi dugme za uključivanje/isključivanje i indikator vrele vode/pare.
- Pritisnite jedno od sljedećih dugmadi da prilagodite podešavanje temperature ekstrakcije na željeni nivo.
  - Da biste postavili podešavanje na toplu kafu, pritisnite dugme Espresso
  - Da biste postavili podešavanje na srednje vrelu kafu, pritisnite dugme Double Espresso.
  - Da biste postavili podešavanje na vrelu kafu, pritisnite dugme Americano.

Kada izaberete odgovarajuću temperaturu kafe, pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da potvrdite.

## Resetovanje količine na fabričke vrijednosti

- Resetovanje espresa: Uključite aparat, pritisnite istovremeno dugme za uključivanje/isključivanje i dugme Espresso i držite tri sekunde. Nakon isteka tog vremena aparat će emitovati tri zvučna signala, a dugme za uključivanje/isključivanje i dugme Espresso će zatreperiti tri puta.

## 30 Crnogorski

- Resetovanje duplog espresa: Uključite aparat, pritisnite istovremeno dugme za uključivanje/isključivanje i dugme Double Espresso i držite tri sekunde. Nakon isteka tog vremena aparat će emitovati tri zvučna signala, a dugme za uključivanje/isključivanje i dugme Double Espresso će zatreperiti tri puta.
- Resetovanje napitka amerikano: Uključite aparat, pritisnite istovremeno dugme za uključivanje/isključivanje i dugme Americano i držite tri sekunde. Nakon isteka tog vremena aparat će emitovati tri zvučna signala, a dugme za uključivanje/isključivanje i dugme Americano će zatreperiti tri puta.

Nakon svakog od navedena tri resetovanja aparat će ući u režim pripravnosti.

## Pripremanje mliječne pjene

 Za najkvalitetniju pjenu uvijek koristite mlijeko koje je prije toga bilo u frižideru.

### Priprema

- 1 Napunite bokal za mlijeko do približno četvrtine (100 ml mlijeka) za kapućino ili približno trećine (150 ml mlijeka) za late makijato (sl. 37).
- 2 Okrenite regulator u položaj za paru da pokrenete zagrijavanje (sl. 38) pare. Indikator za paru počinje da treperi.
- ⚠️** Da bi rezultat pravljenja pjene bio optimalan, nemojte pomjerati bokal za mlijeko i nemojte ga držati uspravno (sl. 39).
- 3 Sačekajte oko 10–20 sekundi dok indikator za paru ne počne neprekidno da svijetli. Aparat počinje da emituje paru.
- 4 Sačekajte još 5 sekundi dok para ne postane stabilna i dok se ne ukloni kondenzovana voda. Zatim isključite paru (sl. 10).
- 5 Okrećite cijev za paru oko izljeva bokala za mlijeko i postavite je u položaj na 3 ili 9 sati u bokal za mlijeko (sl. 11).

### Dodavanje vazduha

Količina vazduha koji se ubacuje tokom dodavanja vazduha određuje gustinu i stepen tečnosti mliječne pjene.

Veća količina vazduha daje deblji sloj pjene koji je manje tečan. Manja količina vazduha daje tanju pjenu koja je tečnija. Količinu vazduha možete kontrolisati podešavanjem dubine cijevi za paru u odnosu na površinu mlijeka i vrijeme dodavanja vazduha.

- 1 Pomjerajte bokal za mlijeko gore-dolje duž mlijeka kako bi cijev za paru uronila u izljev bokala za mlijeko 5 mm ispod površine tečnosti (sl. 12).
- 2 Okrenite regulator vrele vode/pare u položaj za paru da biste pokrenuli funkciju pare.
- 3 Trebalo bi da začujete zvuk šuštanja, nalik cijepanju papira, što označava da je dodavanje vazduha odgovarajuće. Držite nepomično cijev za paru i stvarajte vrtloge.
- 4 Nastavite s dodavanjem vazduha 5–15 sekundi.

### Emulgiranje

Emulgiranje određuje koliko će mliječna pjena biti ujednačena i gusta. Savjetujemo da uronite cijev za paru do polovine mlijeka kako bi se stvorila ujednačena mliječna pjena.

- 1 Držite izljev bokala za mlijeko u kontaktu sa cijevi za paru i polako pomjerajte bokal za mlijeko duž cijevi za paru sve dok ona ne bude oko 3 cm ispod površine tečnosti. Držite mirno bokal za mlijeko kako bi se neprekidno stvarali vrtlozi. To će smiješati ranije ubačen vazduh i postepeno napraviti kremastu pjenu.
- 2 Kada se dno bokala za mlijeko zagrije, što znači da je mlijeko dostiglo idealnu temperaturu (oko 60–65 °C), okrenite regulator vrele vode/pare u isključeni položaj kako bi se prekinulo pravljenje mliječne pjene (sl. 13).

**⚠** Cijev za paru se veoma zagrijava dok radi. Ostavite je da se ohladi prije nego što je dodirnete (sl. 14).

**⚠** Iz higijenskih razloga očistite cijev za paru vlažnom krpom (sl. 15) nakon svake upotrebe, da bi se izbjeglo nakupljanje ostataka mlijeka.

## Pripremanje vrele vode

- 1 Stavite šolju ispod cijevi za paru.
- 2 Okrenite regulator u položaj za vrelu vodu da biste uključili vrelu vodu. Indikator za paru/vrelu vodu u tom trenutku neprekidno svijetli (sl. 16).
- 3 Da biste prekinuli ispuštanje vrele vode, okrenite regulator pare/vrele vode u isključen položaj (sl. 17).

**i** Cijev za paru se veoma zagrijava dok radi. Ostavite je da se ohladi prije nego što je dodirnete.

## Čišćenje kamenca

Kada se indikator za uklanjanje kamenca uključi, vrijeme je da uklonite kamenac iz aparata za kafu.

Nipošto nemojte koristiti sredstva za uklanjanje kamenca na bazi sumporne kiseline, hlorovodonične kiseline, aminosulfonske kiseline ili sirčetne kiseline (sirčeta), jer to može da ošteti kolo za vodu u aparatu za kafu i dovede do nepotpunog uklanjanja kamenca.

Ako se ne koristi Philips sredstvo za uklanjanja kamenca, garancija neće važiti. Garancija neće važiti i ako ne uklanjate kamenac iz aparata.

Sredstvo za uklanjanje kamenca se ne isporučuje s aparatom. Philips sredstvo za uklanjanje kamenca možete da nabavite od lokalnog dobavljača ili u prodavnici na internetu (<http://www.philips.com/support>).

Postupak uklanjanja kamenca se sastoji od jednog ciklusa uklanjanja kamenca ( $\approx 4$  minuta) i jednog ciklusa ispiranja ( $\approx 3$  minuta).

## Postupak uklanjanja kamenca

- 1 Uključite aparat za kafu.
- 2 Izvadite posudu za sakupljanje tečnosti, ispraznite vodu iz nje i vratite je na mjesto.
- 3 Izvadite rezervoar za vodu i ispraznite vodu iz njega.
- 4 Sipajte Philips sredstvo za uklanjanje kamenca (CA6700) u rezervoar za vodu do nivoa za uklanjanje kamenca (ikona uklanjanja kamenca na rezervoaru za vodu).
- 5 Vratite rezervoar za vodu u aparat i stavite veliku posudu ( $\geq 1,2$  l) ispod bloka za kuvanje i palice za paru radi sakupljanja (sl. 40) tečnosti.
- 6 Pokrenite proces uklanjanja kamenca tako što ćete pritisnuti istovremeno dugme Espresso i dugme Double Espresso i držati tri sekunde, dok ne začujete zvučni signal.
- 7 Pustite da aparat ispusti sredstvo za uklanjanje kamenca. Aparat će se automatski isključiti kada završi.
- 8 Izvadite rezervoar za vodu i isperite svježom vodom sve ostatke rastvora sredstva za uklanjanje kamenca.
- 9 Napunite rezervoar za vodu do oznake maksimalnog nivoa na rezervoaru za vodu (sl. 8).
- 10 Ispraznite veliku posudu i vratite je ispod bloka za kuvanje i palice za paru radi sakupljanja tečnosti.
- 11 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje. Indikator na dugmetu Espresso će se uključiti.
- 12 Pritisnite dugme Espresso i sačekajte da aparat ispusti vodu.
- 13 Kada aparat završi s ispuštanjem vode, proces uklanjanja kamenca je završen i aparat je automatski spreman za kuvanje kafe.

## Automatski režim mirovanja

Ako se aparat ne koristi 30 minuta, automatski će ući u režim mirovanja i svi indikatori će se isključiti.

Za ponovno korišćenje aparata pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste ga pokrenuli.

**i** Aparat možete isključiti i pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje kad je uključen.

## Čišćenje i održavanje

Redovno čišćenje i održavanje aparata za kafu održava ga u najboljem stanju i na duži period obezbjeduje dobar ukus kafe.

Podatke o tome kada i kako treba čistiti sve uklonjive djelove aparata za kafu potražite u tabeli u nastavku.

Dio	Kada se čisti	Kako se čisti
Portafilter, zdjelasti filter i blok za kuvanje	Nakon svake upotrebe.	Temeljno isperite unutrašnju i spoljašnju stranu portafiltera i zdjelastog filtera.
Zdjelasti filter	Kada su otvori u zdjelastom filteru zapušeni.	Nečistoću iz otvora uklonite tanjim krajem igle za čišćenje.
Portafilter i zdjelasti filter	Svakog mjeseca	Za čišćenje portafiltera i zdjelastog filtera koristite tablete za uklanjanje masnoće od kafe kompanije Philips.
Cijev za paru	Nakon svake upotrebe.	Obrišite cijev za paru vlažnom krpom i isperite.
Cijev za paru	Kada je zapušena.	Debljim krajem igle za čišćenje uklonite nečistoću iz otvora na kraju cijevi za paru.
Cijev za paru	Svakog mjeseca	Za čišćenje cijevi za paru koristite sredstvo za čišćenje kola za mljekovo kompanije Philips.
Površina aparata za kafu	Svake nedelje.	Vlažnom krpom očistite mrlje od kafe i ostatke kafe s prednjeg dijela aparata za kafu svake nedelje. Nemojte koristiti abrazivne materijale kao što je čelična vuna ili sundera ribanje, jer to može dovesti do ljuštenja boje.
Mlin i izlaz za mljevenu kafu	Na dvije nedelje.	Četkicom za čišćenje očistite mlin i izlaz za mljevenu kafu.
Posuda za kafu u zrnu	Na dvije nedelje	Ispraznite posudu za kafu u zrnu, dodajte malu količinu deterdženta bez mirisa i isperite je tekućom vodom.

Dio	Kada se čisti	Kako se čisti
Posuda za sakupljanje tečnosti	Posudu za sakupljanje tečnosti ispraznite kada se pojavi crveni indikator koji pokazuje da posuda puna. Posudu za sakupljanje tečnosti očistite svake nedelje.	Izvadite posudu za sakupljanje tečnosti, dodajte malo deterdženta i isperite je pod mlazom vode. Ona može da se pere i u mašini za sudova.
Rezervoar za vodu	Svake nedelje.	Rezervoar za vodu isperite pod mlazom vode svake nedelje.

## Čišćenje portafiltera, zdjelastog filtera i bloka za kuwanje

### Čišćenje portafiltera i zdjelastog filtera nakon svake upotrebe

- 1 Uklonite ostatke kafe iz portafiltera.
- 2 Vratite portafilter u blok za kuwanje.
- 3 Pritisnite dugme Espresso da vrelom vodom detaljno isperete unutrašnju i spoljašnju stranu bloka za kuwanje, portafiltera i zdjelastog filtera. Ispiranje vrelom vodom može efikasno da ukloni ostatke masnoće od kafe.
- 4 Izvadite portafilter iz bloka za kuwanje i isperite portafilter i zdjelasti filter tekućom vodom kako biste ih temeljno oprali iznutra i spolja.
- 5 Osušite zdjelaste filtre i portafilter prije nego što ih vratite u aparat.

**i** Portafilter nemojte prati u mašini za pranje sudova jer se može oštetiti.

### Čišćenje zdjelastog filtera kada je zapušen

- 1 Kada je zdjelasti filter zapušen, tankim krajem igle (sl. 41) za čišćenje uklonite nečistoću iz otvora (sl. 42).
- 2 Iglu za čišćenje možete koristiti i za uklanjanje nečistoće iz izlaza za kafu i otvora portafiltera.

### Mjesečno čišćenje portafiltera i zdjelastih filtera

**i** Koristite samo tablete za uklanjanje masnoće od kafe kompanije Philips (CA6704).

- 1 Rastvorite tabletu za uklanjanje masnoće od kafe kompanije Philips u posudi sa mlakom vodom.
- 2 Potopite zdjelaste filtre i portafilter u rastvor i ostavite 20 minuta.
- 3 Detaljno isperite zdjelasti filter i portafilter.

## Čišćenje palice za paru

### Čišćenje palice za paru nakon svake upotrebe

Palicu za paru očistite nakon svake upotrebe da sprječite nakupljanje ostataka mlijeka.

- 1 Palicu za paru prebrišite vlažnom krpom neposredno posle svake upotrebe (sl. 15).
- 2 Pokrenite funkciju pravljenja pare 5 do 10 sekundi da uklonite ostatke mlijeka (sl. 44).
  - Nečistoće na palici za paru mogu da utiču na ukus mlijeka.

### Čišćenje palice za paru kada je zapušena

Kada je neki otvor na kraju palice za paru zapušen, pratite sljedeće korake da ga očistite.

- 1 Isključite aparat za kafu.
- 2 Debljim krajem igle za čišćenje uklonite nečistoću iz otvora na kraju palice (sl. 43) za paru.

## Mjesečno čišćenje palice za paru sredstvom za čišćenje kola za mlijeko kompanije Philips.

- 1 Sipajte jednu kesicu sredstva za čišćenje kola za mlijeko kompanije Philips u bokal za mlijeko.
- 2 Sipajte 240 ml tople vode u bokal za mlijeko.
- 3 Stavite palicu za paru u bokal.
- 4 Ostavite palicu za paru u da se natapa u bokalu 20 minuta (sl. 45).
- 5 Okrenite regulator vrele vode/pare na ikonu pare i pustite funkciju za paru da radi 10 sekundi.
- 6 Okrenite regulator vrele vode/pare u isključen položaj da biste zaustavili funkciju pare.
- 7 Ostavite palicu za paru da se natapa u bokalu još 30 sekundi.
- 8 Ponovite korake od 5 do 7 još dva puta.
- 9 Ispraznite i temeljno isperite bokal.
- 10** Vratite prazan bokal ispod palice paru.
- 11** Vratite regulator vrele vode/pare na ikonu pare i pustite ponovo funkciju za paru da radi 10 sekundi kako bi se isprali ostaci rastvora za čišćenje.
- 12** Ispraznite i temeljno isperite bokal.
- 13** Obrišite cijev za paru čistom mokrom krpom.

## Čišćenje mlini i izlaza za mljevenu kafu

Mlin i izlaz za mljevenu kafu čistite na dvije nedjelje da mljevena kafa ne bi zapušila izlaz ili uticala na mljevenje. Posuda za kafu u zrnu mora biti prazna prije nego što počnete s čišćenjem. Provjerite da li mlin može slobodno da se okreće i da mljevena kafa ne izlazi iz izlaza za mljevenu kafu kada je aktivirana funkcija mljevenja.

- 1 Posuda za kafu u zrnu mora da bude prazna.
- 2 Okrenite posudu za kafu u smjeru suprotnom od kazaljke na satu da biste je uklonili s aparata (sl. 46) za kafu.
- 3 Izvadite gornje kolo (sl. 47) za mljevenje i četkicom (sl. 48) za čišćenje očistite ugradeno kolo za mljevenje. Komoru za mljevenje i kanal za mljevenu kafu očistite četkicom (sl. 49) za čišćenje.
- 4 Vratite unutrašnje kolo (sl. 50) za mljevenje i posudu (sl. 4) za kafu u zrnu.
- 5 Pokrenite funkciju mljevenja s postavljenim portafilterom. Pustite aparat da radi bez zrna kafe da bi se uklonili svi ostaci praha iz komore za mljevenje. Čišćenje je završeno.

**i** Nemojte ispirati ugradeni mlin vodom.

**i** Ako još ima ostatak praha, ponovite 5. korak.

**i** Prije nego što započnete čišćenje, morate isprazniti posudu za kafu u zrnu, jer zrna kafe mogu da oštete unutrašnju strukturu posude prilikom uklanjanja.

## Čišćenje posude za kafu u zrnu.

- 1 Posuda za kafu u zrnu mora da bude prazna.
- 2 Okrenite posudu za kafu u smjeru suprotnom od kazaljke na satu da biste je uklonili s aparata za kafu (sl. 46).
- 3 Dodajte malu količinu deterdženta u posudu za sakupljanje tečnosti.
- 4 Detaljno isperite posudu za sakupljanje tečnosti tekućom vodom ili je operite u mašini za sudove.

## Čišćenje posude za sakupljanje tečnosti

### Dnevno čišćenje posude za sakupljanje tečnosti

Posudu za sakupljanje tečnosti ispraznite kada se pojavi crveni indikator koji pokazuje da je posuda puna.

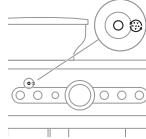
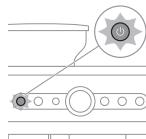
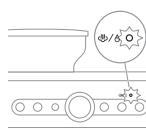
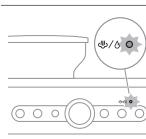
### Nedjeljno čišćenje posude za sakupljanje tečnosti

- 1 Uklonite posudu za sakupljanje tečnosti iz aparata.
- 2 Dodajte malu količinu deterdženta u posudu za sakupljanje tečnosti.
- 3 Detaljno isperite posudu za sakupljanje tečnosti tekućom vodom ili je operite u mašini za sudove.

## Čišćenje rezervoara za vodu svake nedjelje

Rezervoar za vodu isperite tekućom vodom svake nedjelje.

## Ikone upozorenja

Ikona upozorenja	Rješenje
	Indikator za uklanjanje kamenca / čišćenje je uključen: Uklonite kamenac iz aparata za kafu.
	Indikator dugmeta za uključivanje/isključivanje trepće: Aparat za kafu se zagrijava.
	Indikator za paru/vrelu vodu trepće bijelom bojom: Aparat za kafu se zagrijava za korišćenje funkcije vrele vode/pare.
	Indikator za paru/vrelu vodu trepće crvenom bojom: Nema vode u aparatu za kafu. Uzrok može da bude 1. nedostatak vode u rezervoaru za vodu; ili 2. pumpanje je zaustavljeno zbog prevelikog pritiska.

## Otklanjanje grešaka

U ovom poglavlju dat je pregled najčešćih problema sa kojima se možete sresti prilikom korišćenja aparata za kafu. Ako neki problem ne možete da riješite, obratite se lokalnom korisničkom servisu. Podaci za kontakt se nalaze na garantnom listu.

## 36 Crnogorski

Problem	Uzrok	Rješenje
Aparat za kafu se ne uključuje.	Aparat za kafu nije uključen u utičnicu.	Uključite aparat za kafu
Izgleda da iz aparata za kafu curi tečnost.	Posuda za sakupljanje tečnosti je prepunjena, što izgleda kao curenje.	Ispraznite posudu za sakupljanje tečnosti.
	Rezervoar za vodu nije u pravilnom položaju.	Ponovo postavite rezervoar za vodu i gurnite ga nadolje u aparat za kafu.
	Rezervoar za vodu nije umetnut do kraja, zbog čega vazduh ulazi u aparat za kafu.	Provjerite da li se rezervoar za vodu nalazi u pravilnom položaju tako što ćete ga izvaditi, ponovo postaviti i čvrsto gurnuti nadolje.
	Aparat za kafu nije postavljen na ravnu površinu.	Postavite aparat za kafu na ravnu površinu da se tečnost ne bi prelijevala iz posude za sakupljanje tečnosti.
Iz aparata izlazi para ili zvuk šištanja ili lupkanja nakon pokretanja aparat za kafu ili tokom kuvanja.	To je normalno. Ventil za regulisanje pritiska proizvodi ovaj zvuk tokom običajenog rada.	
Aparat za kafu je previše bučan i ne može da skuva kafu.	Nema vode u rezervoaru za vodu.	Napunite rezervoar vodom.
	Rezervoar za vodu nije umetnut do kraja, zbog čega vazduh ulazi u aparat za kafu. Zaptivni prsten na dnu rezervoara za vodu nije uklonjen.	Provjerite da li se rezervoar za vodu nalazi u pravilnom položaju tako što ćete ga izvaditi, ponovo postaviti i čvrsto gurnuti nadolje. Aparat za kafu se isporučuje sa zaptivnim prstenom koji štiti kolo za vodu. Uklonite zaptivni prsten prije prve upotrebe.
Kafa je suviše hladna.	Hladna šolja snižava temperaturu napitka.	Isperite šolju vrelo vodom da biste je zagrijali.
	Dodavanje mlijeka snižava temperaturu napitka.	Dodavanje vrućeg ili hladnog mlijeka snižava temperaturu kafe. Isperite šolju vrelo vodom da biste je zagrijali.
	Temperatura aparat-a nije pravilno podešena.	Provjerite da li je podešavanje temperature aparat-a postavljeno na najviši nivo.
Kafa je suviše slaba.	Mlin je postavljen na visoki nivo finoće mljevenja.	Postavite nivo finoće mljevenja na niži broj. Morate da skuvate 1 do 2 šolje napitka da biste primijetili drugačiji ukus.
	Količina mljevene kafe nije dovoljna.	Povećajte količinu pomoći regulatora količine samljevene kafe.

Problem	Uzrok	Rješenje
Mlijeko se ne pjeni.	Koristite neodgovarajuću vrstu mlijeka.	Količina i kvalitet pjene se razlikuju u zavisnosti od vrste mlijeka. Za postizanje dobre pjene koristite djelimično obrano mlijeko, punomasno mlijeko ili mlijeko bez laktoze.
	Cijev za paru je zapušena.	Očistite cijev za paru.
	Cijev za paru je preduboko upronjena u bokal za mlijeko.	Prilagodite dubinu na koju je cijev za paru upronjena u mlijeko.
Kafa ne teče iz aparata ili teče sporo.	Mlin je postavljen na niski nivo finoće mljevenja.	Postavite nivo finoće mljevenja na veći broj. Napominjemo da ovo može uticati na ukus kafe.
	U zdjelastom filteru je previše mljevene kafe.	Smanjite količinu mljevene kafe u zdjelastom filteru pomoću regulatora količine samljevene kafe.
	Vrsta zdjelastog filtera nije odgovarajuća.	Koristite zdjelasti filter koji je namijenjen za ovaj aparat za kafu.
	Zapušen je zdjelasti filter u portafilteru.	Testirajte pomoću drugog zdjelastog filtera. Ako taj zdjelasti filter radi normalno, to znači da je originalni zdjelasti filter zapušen i da ga treba očistiti.
	Mlaznik za kafu na portafilteru je zapušen.	Možete da koristite tanki kraj igle za čišćenje da biste uklonili nečistoće iz izlaza za kafu i otvora portafiltera.
Kafa teče duž ivice portafiltera.	Portafilter nije pravilno pričvršćen na blok za kuvanje.	Pravilno pričvrstite portafilter na blok za kuvanje.
	Gornja ivica portafiltera je zaprljana.	Nakon mljevenja uklonite sve ostatke kafe s ivice portafiltera.
	Zdjelasti filter nije pravilno postavljen.	Pravilno postavite zdjelasti filter. Ivica ne smije da viri izvan ivice drške bloka za kuvanje.
	Na nosaču bloka za kuvanje postoje ostaci kafe.	Očistite nosač portafiltera četkicom za čišćenje.
	U zdjelastom filteru je previše mljevene kafe.	Smanjite količinu mljevene kafe u zdjelastom filteru pomoću regulatora količine samljevene kafe.
Sve manje i manje mljevene kafe izlazi iz izlaza tokom mljevenja.	Izlaz za mljevenu kafu je zapušen.	Očistite mlin i izlaz za mljevenu kafu.
Mljevena kafa se raspršuje tokom mljevenja.	Ne koristi se prsten za mljevenu kafu.	Postavite prsten za mljevenu kafu prije mljevenja.

Problem	Uzrok	Rješenje
	Aparat melje previše kafe.	Prije automatskog zaustavljanja mljevenja pritisnite i pustite dugme za mljevenje da prekinete mljevenje i smanjite količinu samljevene kafe.
Portafilter ne može normalno da se postavi.	Portafilter nije pravilno pričvršćen na blok za kuvanje.	Postavite portafilter.
	Portafilter nije pričvršćen okretanjem u krajnji lijevi položaj za umetanje.	Postavite portafilter.
Količina samljevene kafe varira.	Koristi se drugačiji nivo finoće mljevenja.	To je normalno. Različiti nivoi finoće mljevenja mogu dati različite količine samljevene kafe.
	Koristi se druga vrsta zrna.	To je normalno. Zrna s različitim stepenom prženja ili različitih brendova daju različite količine samljevene kafe, čak i ako se koristi isti nivo finoće mljevenja.
	Koriste se zrna drugačije svježine.	To je normalno. Zrna koja su skladištena kraće ili duže daju različite količine samljevene kafe, čak i ako se koristi isti nivo finoće mljevenja.
Aparat prestaje da kuva i indikator za paru/vrelu vodu trepće crvenom bojom.	Nema vode u aparatu.	Napunite rezervoar za vodu i vratite ga.

## Tehničke specifikacije

Proizvodač zadržava pravo na poboljšanje tehničkih specifikacija proizvoda. Sve unaprijed postavljene količine su približne.

Opis	Vrijednost
Veličina (š x v x d)	410 x 320 x 335 mm
Težina bez pakovanja	8,0 kg
Težina s pakovanjem	13,5 kg
Dužina kabla za napajanje	1 m
Vrsta utikača za napajanje	Tip Y
Snaga	220–240 V, 50–60 Hz, 1490–1750 W Zagrijavanje: 1340–1600 W, Mljevenje: 150 W
Snaga u mirovanju	< 0,5 W

# Sisukord

Masina ülevaade (joonis A)	39
Juhtpaneel (joonis B)	40
Sissejuhatus	40
Enne esmakordset kasutamist	40
Kohvi valmistamine	42
Piimavahu valmistamine	46
Kuumava vee valmistamine	47
Katlakivi eemaldamine	47
Automaatne puhkerežiim	48
Puhastamine ja hooldus	48
Hoiatuskoonid	51
Veaotsing	52
Tehnilised andmed	55

## Masina ülevaade (joonis A)

**i** Mõni tarvik on ainult mõnel mudelil.

A1	Oamahuti	A10	Tilgakandiku rest
A2	Kahe lahtriga oamahuti	A11	Puhastusnõel
A3	Veski terad	A12	Veepaagi kaas
A4	Pulbriröngas	A13	Veepaak
A5	Portafilter	A14	Tampija pesa
A6	Juhtpaneel	A15	Auru-/kuumaveeenupp
A7	Jahvatatud kohvi pesa (jahvatusasend)	A16	Kuumaveetila
A8	Pruulimispea	A17	Aurutoru
A9	Tilgakandik		

## Tarvikud

A18	Kaheseinaline filtrikorv (ühe või kahe tassi jaoks)	A22	Veski puustushari
A19	Üheseinaline filtrikorv (ühe või kahe tassi jaoks)	A23	Temperatuuriribaga piimakann
A20	Kalibreeritud tampija	A24	Piimakann
A21	Puhastushari		

## Juhtpaneel (joonis B)

Vt joonisest B kõikide nuppude ja ikoonide ülevaadet. Allpool on toodud nende kirjeldused.

B1 Toitenupp	B6	Rõhunäidik
B2 Katlakivieemaldamise märgutuli	B7	Espresso
B3 Veski	B8	Topeltespresso
B4 Ühe koguse / topeltkoguse tuled	B9	Americano
B5 Jahvatuskoguse nupp	B10	Kuumavee-/aurutuli

## Sissejuhatus

Õnnitleme teid Philips Barista Brew' espressomasina ostmise puhul! Meie tugiteenuse võimalikult tõhusaks kasutamiseks registreerige toode aadressil **www.home.id**.

Enne masina esmakordset kasutamist lugege hoolikalt läbi kaasasolev eraldi ohutusbrošür ja hoidke see edaspidiseks alles.

Alustamiseks ja masina parimal võimalikul viisil kasutamiseks pakume teile veebituge aadressil <http://www.philips.com/support>.

**i** Seda poolautomaatset espressomasinat on mitmes versioonis ja igal versioonil on pisut erinevad funktsioonid ja tarvikud. Näiteks temperatuuriribaga piimakannu ei ole kaasas kõikide versioonidega. Igal versioonil on oma tüübnummer, mille leiate masina põhja all olevalt andmesildilt.

**i** Seda masinat on eelnevalt kohviga katsetatud. Kuigi masinat on hoolikalt puastatud, võib sinna olla jäänud üksikuid kohvijääke. Vaatamata sellele me garanteerime, et masin on täiesti uus.

## Enne esmakordset kasutamist

### 1. Oamahuti paigaldamine ja veepaagi täitmine

**i** Kontrollige ja veenduge, et veskil olevad kaks noolt oleksid üksteisega kohakuti (joon. 1).

- 1 Kontrollige ja veenduge, et oamahuti põhja juures olevad kaks tähist „I“ oleksid üksteisega kohakuti (joon. 2).
- 2 Vajutage oamahutit allapoole ja veenduge, et oamahuti lukustussümbol oleks kohakuti masinal oleva kolmnurgaga, (joon. 3) ning pöörake oamahutit päripäeva (joon. 4).
- 3 Pöörake oamahutit, et valida soovitud jahvatusjämedus (joon. 5).

**i** Veski ja oamahuti on täppiskomponendid, seega vältige pärast paigaldamist nende sagedast eemaldamist.

- 4 Avage veepaagi kaas, võtke veepaagi ülaosas olevast käepidemest ja veepaaki vertikaalselt üles tõstes võtke veepaak küljest ära (joon. 6).
- 5 Eemaldage veepaagi põhjast kollane tihend (joon. 7).
- 6 Täitke veepaak kuni maksimumtaseme tähiseni, mis on näidatud veepaagil (joon. 8).
- 7 Hoidke käepidemest kinni ja pange veepaak vertikaalselt masinasse tagasi. Sulgege veepaagi kaas (joon. 9).

**i** Kollast tihendit ei ole vaja uuesti paigaldada, võite selle ära visata.

**i** Parima kvaliteediga kohvi valmistamiseks soovitame veepaagis olevat vett sageli vahetada.

## 2. Masina esimest korda sisselülitamine

- 1 Ühendage pistik maandatud seinakontakti..
- 2 Kontrollige, et aurunupp oleks väljalülitatud asendis (joon. 10).
- 3 Masina sisselülitamiseks vajutage (joon. 18) toitenuppu.
  - Toite- ja espressonupp süttivad.
- 4 Asetage kauss kuumavee-/aurutoru ja pruulimispea alla (joon. 40).
- 5 Vajutage espresso nuppu (joon. 19), et masinat loputada.
  - Kuum vesi hakkab pruulimispeast, kuumavee- ja aurutorust välja voolama.
- 6 Pärast vee väljutamise lõppemist hakkab toitenupp vilkuma ja masin soojeneb.

**!** Esmakordsel kasutamisel vajutage pärast masina sisselülitamist espresso nuppu, et masin loputada. Alles pärast selle loputamisprotseduuri lõpuleviimist saate kohviube jahvatada või kohvi valmistada.

**!** Loputamise ajal võib aurutoru kuumaks minna. Pöletusohu vältimiseks laske masinal jahtuda, enne kui seda katsute.

## Vee kareduse seadistamine

- 1 Lülitage masin välja.
  - 2 Vajutage toite- ja americano-nuppu korraga kolm sekundit. Katlakivieemaldamise ja toitenupu tuled vilguvad.
- Vaikeseadistus on kare vesi ja seega pöleb americano-nupu tuli.
- Seadistuse reguleerimiseks keskmise karedusega veele vajutage topeltespresso nuppu.
  - Seadistuse reguleerimiseks pehmole veele vajutage espressonuppu.
- Kui kohvi õige karedus on valitud, vajutage kinnitamiseks toitenuppu.

**!** Kohaliku vee-ettevõtte pakutava vee kareduse hindamiseks saate kasutada Philipsi vee kareduse testimise komplekti HD5085/01, mis on saadaval lähima edasimüüja juures või Philipsi veebisaidil.

### Philipsi testriba

Pehme vesi	4 rohelist täppi	<3 dH
Keskmise karedusega vesi	1 punane täpp	>4 dH
Keskmise karedusega vesi	2 punast täppi	>7 dH
Kare vesi	3 punast täppi	>14 dH
Kare vesi	4 punast täppi	>21 dH

# Kohvi valmistamine

## Veski seadistamine

Jahvatatud kohvi jämedus mõjutab palju valmistamise dünaamikat, nagu survet ja voolukiirust, ning kokkuvõttes espresso maitset.

Sellel masinal on 15 jämedusastet (1–15). Mida madalam on jahvatusaste, seda peenemaks kohvioad jahvatatakse ja seda kangel on kohv.

Ubade rõstimisastmest oleneb jahvatatud kohvi hulk ja erineva rõstimisastmega ubade puhul võib olla vajalik jahvatusastet kohandada.

Espresso/americano jaoks on soovitatavad jahvatusastmed 1–4. Pikemate kohvide (nt Lungo) jaoks on parimad jahvatusastmed 5–10 (joon. 5).

## Ühe- või kaheseinalise filtrikorvi kasutamine

- Kaheseinaline filtrikorv (ühe või kahe tassi jaoks):

Kaasasolevate kaheseinaliste filtrikorvidega (joon. 20) saate valmistada vahuga espressot ka siis, kui kasutate masinat esimest korda, sest need võimaldavad saavutada optimaalse survevahemiku.

- Üheseinaline filtrikorv (ühe või kahe tassi jaoks):

Kaasasolevad üheseinalised filtrikorvid (joon. 21) on sarnased nendele, mida kasutatakse professionaalsetes kohvimasinates, ja need vajavad suuremat käsitsemisoskust ja kogemusi. Need võimaldavad kohvi paremini oma maitsele kohandada, ning kui olete leidnud õige seadistuse, siis on tulemuseks parem ekstraheerimine, maitse ja konsistents.

## Ubade valimine kahe lahtriga oamahuti korral (teatud tüüpidel, ainult mudelil PSA3228)

Kui teil on kahe lahtriga oamahuti, pange see enne kohviubade laadimist kokku. Enne kokkupanemist pange valikunupul, oamahuti kaanel ja oamahutil olevad kolm tähist kohakuti (joon. 22). Seejärel saate kummassegi lahtrisse panna erinevad oad.

Enne jahvatamist saate valida, millist tüüpi ube kasutada. Kui olete juba täitnud lahtrid erinevat tüüpi ubadega, saate valida ühe kahest lahtrist või segada oad, keerates valikunuppu (joon. 23).

**!** Mõningase kohvi jäädmine jahvatatud kohvi väljalaskeavasse on normaalne. Oamahutite vahetamisel jahvatage ülejäänud oad ja visake jahvatatud kohvipuru ära, et mahuti tühjendada.

## Ubade jahvatamine

- 1 Valige ühe või kahe tassi filtrikorv.
  - Filtrikorvi vahetamisel saate paigaldatud filtrikorvi hõlpsasti teise filtrikorvi servaga välja tömmata (joon. 24).
- 2 Kinnitage pulbriröngas portafiltrile (joon. 25).
- 3 Pange portafilter veski klambriga kohakuti ja lükake portafiltrit horisontaalselt (joon. 26).
  - Kasutage jahvatuskoguse nuppu, et valida, kui palju ube jahvatada.
- 4 Automaatseks jahvatamiseks vajutage kolm sekundit veskinuppu, et valida ühe või kahe tassi kogus. Seejärel vajutage uesti veskinuppu, et alustada jahvatamist.
  - Ühe tassi filtrikorvi kasutamisel valige koguseks 1x; kahe tassi filtrikorvi kasutamisel 2x.
  - Jahvatamise katkestamiseks vajutage uesti veskinuppu.
- 5 Käsitse jahvatamiseks vajutage ja hoidke portafiltrit, et aktiveerida jahvatuslüliti. Jätkake hoidmist, kuni vajalik kogus kohvi on jahvatatud (joon. 27).

**i** Ühe tassi jaoks on soovitatav kasutada 12–14 grammi ube ja kahe tassi jaoks 18–20 grammi. Kohvi koguse täpseks kalkuleerimiseks võite kasutada elektroonilist kaalu. Ligikaudse mõõdikuna saate kasutada filtrikorvil olevat tähist „Max”.

**i** Enne kohviubade lisamist ja masina kasutamist veenduge, et oamahuti oleks korralikult paigal ja lukustatud.

**i** Oamahutisse on lubatud panna vaid rõstitud kohviube. Ärge pange oamahutisse tooreid kohviube, kohvipulbit, lahustuvat kohvi vms, sest need võivad kohvimasinat kahjustada.

**i** Pöörake jahvatamise ajal tähelepanu jahvatatud kohvi maksimaalsele tasemele ja vältime jahvatatud kohvi väljalaskeava ummistumist (joon. 28).

**i** Erinevad oad võivad automaatse jahvatuse korral anda pisut erineva koguse jahvatatud kohvi. Võib juhtuda, et teil tuleb jahvatussätteid reguleerida olenevalt iga oatüübi tegelikust survest kohvivalmistamisel.

**i** Kui jahvatatud kohvi väljumine silmanähtavalta halveneb, puhastage veskišaht.

## Tampimine

- 1 Eemaldage portafilter veski klambrist.
- 2 Eemaldage pulbriröngas portafiltrilt (joon. 29).
- 3 Paremaks tampimiseks asetage portafiltr pehmendusega alumine osa tööpinnale (joon. 30).
- 4 Koputage portafiltrit ettevaatlikult mitu korda, et jahvatatud kohv jaotuks ühtlaselt filtrikorvi (joon. 31).
- 5 Kasutage jahvatatud kohvi tampimiseks kalibreeritud tampijat.
- 6 Veenduge, et kohvipuru ei ületaks pärast tampimist filtrikorvi maksimaalse täituvuse joont (joon. 32).
  - Idealis on kohvipulbri kõrgus pärast tampimist napilt allpool maksimaalse täituvuse joont.

## Espresso valmistamine

- 1 Pange portafilter pruulimispeasse.
  - Pange portafilter pruulimispeal oleva kolmnurgaga kohakuti ja ülespidi pruulimispea sisse (joon. 33). Seejärel pöörake portafiltrit vastupäeva keskele, et portafilter lukustada (joon. 34).
- 2 Kohvi valmistamise alustamiseks vajutage ühe või kahe espresso nuppu (joon. 35).
  - Kohvi väljutamise peatamiseks enne, kui masin on lõpetanud, vajutage uuesti nuppu.

**i** Kui toitenupu näidik vilgub, on masin eelsoojendusrežiimis ja kohvi ei saa veel valmistada. Kui kõik nuppude näidikud põlevad püsivalt, võib alustada kohvi valmistamisega.

**i** Kui kohv on valmistatud, võib tilgakandiku kohal olla auru ja kuulda võib pumba müra. See on normaalne ja näitab, et masinas röhk langeb.

**i** Kui pärast kohvi valmistamist on röhk liiga suur, siis peatab masin kohvi väljutamise. Sel ajal vilgub näidik pidevalt.

**i** Espresso kogus on vaikimisi umbes 40 ml ja topeltespresso kogus umbes 80 ml.

## Americano valmistamine

Americano valmistamisel lastakse veetilast kuum vesi espresso peale.

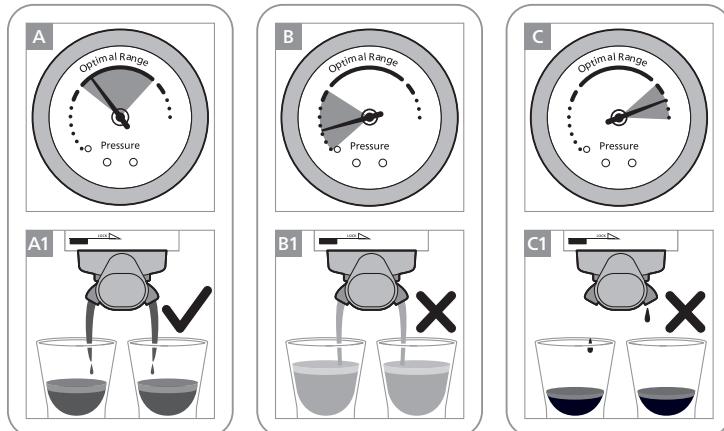
## 44 Eesti

- Pange käepide uuesti pruulimispeasse ja kohakuti kolmnurgaga ning pange käepide ülespidi pruulimispea sisse (joon. 33). Seejärel pöörake käepidet vastupäeva keskmissesse asendisse ja lukustage (joon. 34).
- Pange portafiltrit tilade ja americano veetila alla suur tass (joon. 36).
- Vajutage americano nuppu, et kõigepealt valmistada üks tass espressot.
- Kui espresso on valmistatud, lastakse sellele americano veetilast peale kuum vesi, et americano lõpuni valmis teha.

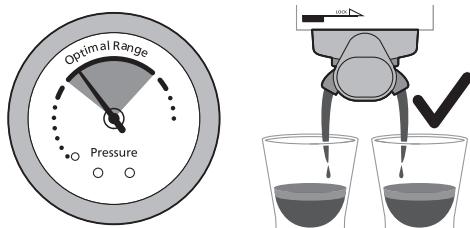
**i** Kuumaveetoru võib kuumaks minna. Pöletusohu vältimiseks laske sellel kõigepealt jahtuda.

## Optimeeritud kohvivalmistamine

Surve on espresso valmistamisel oluline tegur. Survenäidik näitab surveet ja aitab jälgida optimaalset ekstraheerimist espresso jaoks. Soovitatav on jahvatusparametrid iga kord, kui te kasutate erinevat tüüpi kohviüube, uesti reguleerida, lähtudes survenäidiku olekust.

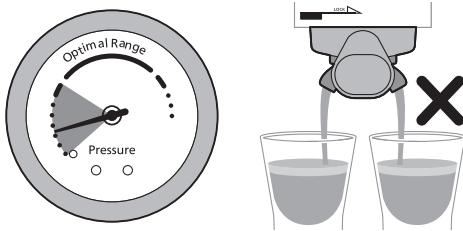


Optimaalseks ekstraheerimiseks peab voolavus olema ühtlane, et saaksite rikkaliku sametise vahu ning tasakaalustatud maitsega kohvi. Surve peab olema optimaalses vahemikus.

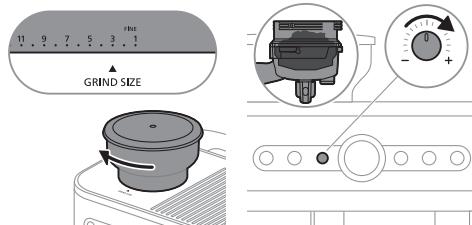


## Alaekstraheerimine

Kui kohv on alaekstraheeritud, siis on voolavus kiire, kohv õhukese ja kahvatu vahu ning hapuka ja nõrga maitsega. Surve on madalas vahemikus.

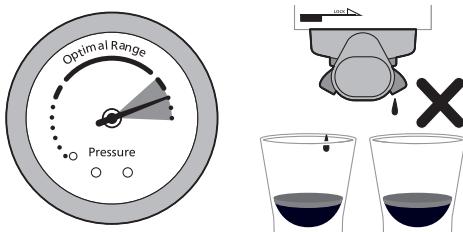


- 1 Seadistage veski peenemale tasemele.
- 2 Kui kohv on jätkuvalt alaekstraheeritud, suurendage jahvatatud kohvi kogust, keerates jahvatuskoguse nuppu paremale pool „+“ märgi suunas.
- 3 Optimaalse ekstraheerimise leidmiseks peate võib-olla tegema mitu katset ja kordama vajadusel esimest ja teist sammu.

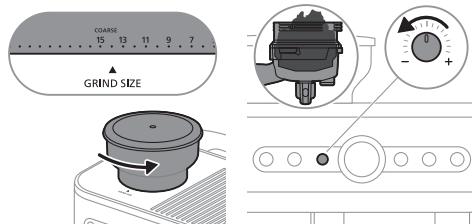


### Üleekstraheerimine

Üleekstraheerimise korral on kohv tilkuv ega voola, vaht on tume ja ebaühtlane, ning kohv on maitselt mõru ja kõrbenedud. Surve on kõrges vahemikus.



- 1 Seadistage veski jämedamale tasemele.
- 2 Kui kohv on ikkagi üleekstraheeritud, vähendage jahvatatud kohvi kogust, keerates jahvatuskoguse nuppu vasakule pool „-“ märgi suunas.
- 3 Optimaalse ekstraheerimise leidmiseks peate võib-olla tegema mitu katset ja kordama vajadusel esimest ja teist sammu.



## Vaikekoguste kohandamine

- 1 Paigaldage portafilter koos tambitud jahvatatud kohviga pruulimispeasse.
- 2 Vajutage pikalt selle joogi nuppu, mida soovite kohandada. Kolme sekundi pärast läheb seade kohandamisrežiimi ja teeb piiksu.
- 3 Lõpetage nuppude all hoidmine, kui tassis on soovitud kogus. Seadistamine on lõppenud, kui masin teeb ühe piiksu.
- 4 Pärast joogikoguse reguleerimist väljutab masin iga kord joogi valimisel uue koguse.

**i** Vajutage ja hoidke all americano-nuppu, et valmistada soovitud kogus kohvi. Vabastage nupp, et määra uus kohvikogus. Korrale sama veekoguse reguleerimiseks.

**i** Espresso ja topeltespresso minimaalsed kogused on vastavalt 20 ja 40 ml.

**i** Espresso ja topeltespresso maksimaalsed kogused on vastavalt 70 ml ja 120 ml.

**i** Americano kohvi minimaalne ja maksimaalne kogus on vastavalt 20 ml ja 70 ml. Kuuma vee minimaalne ja maksimaalne kogus on vastavalt 50 ml ja 200 ml.

## Kohvi temperatuuri kohandamine

Võimalik on reguleerida kohvi ekstraheerimistemperatuuri. Saate valida kolme seadistuse vahel: soe kohv, keskmiselt kuum kohv ja kuum kohv. Kõrgema kohvi ekstraheerimistemperatuuri korral suureneb kohvi kibedus ja väheneb happesus. Madalama kohvi ekstraheerimistemperatuuri korral väheneb kohvi kibedus ja suureneb happesus.

- 1 Lülitage masin välja.
- 2 Vajutage ning hoidke toite- ja espressonuppu all kolm sekundit. Seejärel vilguvad toitenupp ja kuumavee-/aurutuli.
- 3 Vajutage ühte allpool toodud nuppudest, et reguleerida kohvi ekstraheerimistemperatuur soovitud tasemele.
  - Seadistuse reguleerimiseks soojale kohvile vajutage espressonuppu.
  - Seadistuse reguleerimiseks keskmiselt kuumale kohvile vajutage topeltespresso nuppu.
  - Seadistuse reguleerimiseks kuumale kohvile vajutage americano-nuppu.

Kui kohvi õige temperatuur on valitud, vajutage kinnitamiseks toitenuppu.

## Koguste lähtestamine tehaseseadetele.

- Espresso lähtestamine: lülitage masin sisse, vajutage ja hoidke korraga toite- ja espressonuppu all kolm sekundit. Pärast seda kuulete kolme piiksu ning toite- ja espressonupp vilguvad kolm korda.
- Topeltespresso lähtestamine: lülitage masin sisse, vajutage ja hoidke korraga toite- ja topeltespresso nuppu all kolm sekundit. Pärast seda kuulete kolme piiksu ning toite- ja topeltespresso nupp vilguvad kolm korda.
- Americano lähtestamine: lülitage masin sisse, vajutage ja hoidke korraga toite- ja americano-nuppu all kolm sekundit. Pärast seda kuulete kolme piiksu ning toite- ja americano-nupp vilguvad kolm korda.

Pärast igat lähtestamist neist kolmest läheb masin ooterežiimi.

## Piimavahu valmistamine

**!** Parima kvaliteediga vahu saamiseks kasutage piima, mis on võetud otse külmikust.

## Ettevalmistus

- Cappuccino jaoks täitke piimaga umbes veerand piimakannu (100 ml) ja latte macchiato jaoks umbes kolmandik piimakannu (150 ml) (joon. 37).
- Pöörake nupp auru asendisse, et käivitada auru eelsoojendus (joon. 38). Aurunäidik hakkab vilkuma.

**⚠** Optimaalse vahustamistulemuse saamiseks ärge raputage piimakannu ega hoidke seda püsti (joon. 39).

- Oodake 10–20 sekundit, kuni aurunäidik jääb pidevalt põlema. Masin hakkab auru väljutama.
- Oodake veel 5 sekundit, kuni aur on stabiilne ja kondenseerunud vesi eemaldatud. Seejärel lülitage aur välja (joon. 10).
- Pöörake aurutoru ümber piimakannu tila ja pange piimakannu suhtes kella 3 või 9 asendisse (joon. 11).

## Õhutamine

Aereerimisel sisestatava õhu hulk määrab piimavahu paksuse ja voolavuse.

Mida suurem on sisestatud õhu hulk, seda paksem on vahukiht ja seda väiksem on vahu voolavus. Kui sisestatud õhku on vähem, on vaht vedelam ja parema voolavusega. Õhu hulka saatte reguleerida, kohandasdes aurutoru sügavust piima pinna suhtes ja aereerimise kestust.

- Liigutage piimakannu üles ja alla nii, et piimakannu tila aurutoru jäfäks umbes 5 mm piima pinnast allapoole (joon. 12).
- Aurufunktssiooni käivitamiseks keerake kuumavee-/aurunupp auru asendisse.
- Peaksite kuulma susinat, mis näitab, et aereermine on sobiv. Hoidke aurutoru paigal ja laske tekkida keerisel.
- Jätkake aereerimist 5–15 sekundit.

## Emulgeerimine

Emulgeerimine annab piimavahule ühtluse ja tiheduse. Ühtlase piimavahu saamiseks on soovitatav panna aurutoru poole sügavuse peale piima sisse.

- Hoides piimakannu tila aurutoruga kontaktis, liigutage piimakannu aeglasett mööda aurutoru ülespoole, kuni aurutoru on umbes 3 cm piima pinnast allpool. Hoidke piimakannu paigal, et tekitada pidev keeris. See seguneb eelnevalt sisestatud õhuga, moodustades jäär-järgult kreemja vahu.
- Kui piimakannu põhi muutub kuumaks, andes märku, et piim on saavutanud ideaalse temperatuuri (umbes 60–65 °C), keerake kuumavee-/aurunupp välja, et lõpetada piima vahustamine (joon. 13).

**⚠** Aurutoru läheb töötades väga kuumaks. Laske sellel jahtuda, enne kui seda puudutate (joon. 14).

**⚠** Hügieeni kaalutlustel ja piimajääkide kogunemise ärahoidmiseks puhastage aurutoru (joon. 15)pärast igasutust niiske lapiga.

## Kuuma vee valmistamine

- Pange tass aurutoru alla.
- Kuuma vee sisselülitamiseks keerake nupp kuumaveeasendisse. Auru-/kuumaveetuli põleb selle ajal (joon. 16).
- Kuuma vee väljutamise lõpetamiseks keerake auru-/kuumaveenupp väljalülitatud asendisse (joon. 17).

**i** Aurutoru läheb töötades väga kuumaks. Laske sellel jahtuda, enne kui seda puudutate.

## Katlakivi eemaldamine

Kui katlakivi eemaldamise tuli põleb, on aeg kohvimasin katlakivist puhastada.

Mitte ühelgi tingimusel ärge kasutage väävel-, vesinikkloriid-, aminosulfoon-või äädikhappel (äädikas) põhinevat katlakivieemaldit, sest see võib kahjustada kohvimasina veeringet ning ei pruugi katlakivi täielikult eemaldada.

Philipsi katlakivieemaldi mittekasutamine muudab garantii kehtetuks. Katlakivi seadmest eemaldamata jätmine muudab samuti garantii kehtetuks.

Katlakivieemaldi ei ole masinaga kaasas. Philipsi katlakivieemaldi saate osta kohaliku edasimüüja käest või veebipoest (<http://www.philips.com/support>).

Katlakivi eemaldamise toiming koosneb ühest katlakivi eemaldamise tsüklist (u 4 min) ja ühest loputustsüklist (u 3 min).

## Katlakivi eemaldamine

- 1** Lülitage kohvimasin välja.
- 2** Eemaldage tilgakandik, tühjendage veest ja pange tagasi oma kohale.
- 3** Eemaldage veepaak ja tühjendage veest.
- 4** Valage Philipsi katlakivieemaldi (CA6700) veepaaki kuni katlakivi eemaldamise vedeliku tähiseni (veepaagil olev katlakivi eemaldamise ikoon).
- 5** Pange veepaak masina külge tagasi ning asetage suur kauss ( $\geq 1,2 \text{ l}$ ) pruulimispea ja aurutoru alla, et vedelik saaks kaussi voolata (joon. 40).
- 6** Alustage katlakivi eemaldamist, vajutades samal ajal espresso ja topeltespresso nuppe kolme sekundi jooksul, kuni kuulete piiksu.
- 7** Masin hakkab väljutama katlakivi eemaldamise vedelikku. Kui protseduur on lõpetatud, lülitub masin automaatsest välja.
- 8** Eemaldage veepaak ja loputage seda värske veega, et puhastada veepaak katlakivieemaldi jäälkidest.
- 9** Täitke veepaak kuni maksimumtaseme tähiseni, mis on näidatud veepaagil (joon. 8).
- 10** Tühjendage suur kauss ning pange see tagasi pruulimispea ja aurutoru alla, et vesi saaks kaussi voolata.
- 11** Vajutage toitenuppu. Espresso nupu tuli süttib.
- 12** Vajutage espressonuppu, et masin hakkaks vett väljutama.
- 13** Kui masin on lõpetanud vee väljutamise, on katlakivi eemaldatud ja masin on valmis kohvi valmistama.

## Automaatne puhkerežiim

Kui masinat 30 minutit ei kasutata, lülitub see automaatselt puhkerežiimile ja kõik näidikud lülitatakse välja. Masina uesti kasutamiseks ja käimapanemiseks vajutage toitenuppu.

**i** Kui masin on sisse lülitud, saate selle välja lülitada ka toitenuppu vajutades.

## Puhastamine ja hooldus

Regulaarne puhastus ja hooldus hoiab kohvimasina heas töökorras ning tagab pikaks ajaks maitsva kohvi. Allolevas tabelis on täpsemalt kirjeldatud, millal ja kuidas puhastada kohvimasina kõiki eemaldatavaid osasid.

Osa	Millal puhastada	Kuidas puhastada
Portafilter, filtrikorv, pruulimispea.	Pärast igat kasutamist.	Loputage portafiltrit ja filtrikorvi korralikult nii seest kui ka väljast.

Osa	Millal puhastada	Kuidas puhastada
Filtrikorv	Filtrikorvi augud on ummistunud.	Eemaldage aukudes olevad kohvijäägid aukude puastamise nöela peenikese otsaga.
Portafilter ja filtrikorv	Iga kuu	Kasutage portafiltrij ja filtrikorvide puastamiseks Philipsi kohviöli eemaldamise tablette.
Aurutoru	Pärast igat kasutamist.	Pühkige aurutoru niiske lapiga ja puastage seestpoolt.
Aurutoru	Ummistuse korral.	Eemaldage aurutoru otsas olevatest aukudest mustus aukude puastamise nöela paksu otsaga.
Aurutoru	Iga kuu	Kasutage aurutoru puastamiseks Philipsi piimaringepuhastajat.
Kohvimasina pind	Kord nädalas.	Eemaldage kohviplekid ja jahvatatud kohvi jäagid kohvimasina esiosalt kord nädalas niiske lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid materjale, näiteks terasvilla või küürimiskäsnu, sest need võivad põhjustada värvi koormist.
Veski ja jahvatatud kohvi väljalaskeava	Iga kahe nädala tagant.	Kasutage veski ja jahvatatud kohvi väljalaskeava puastamiseks puastusharja.
Oamahuti	Iga kahe nädala tagant	Tühjendage oamahuti, lisage väike kogus lõhnavaaba pesuvahendit ja loputage oamahutit kraani all.
Tilgakandik	Tühjendage tilgakandikut iga päev või siis, kui punane tilgakandiku täisoleku näidik töuseb üles. Puastage tilgakandikut kord nädalas.	Eemaldage tilgakandik ja loputage seda kraani all vähesel pesuaineega. Samuti võite tilgakandikut pesta nöudepesumasinas.
Veepaak	Kord nädalas.	Loputage veepaaki kraani all kord nädalas.

## Portafiltrri, filtrikorvi ja pruulimispea puastamine

### Portafiltrri ja filtrikorvi puastamine pärast igat kasutamist

- 1 Eemaldage portafiltrist kohvipaks.
- 2 Pange portafilter pruulimispeasse tagasi.
- 3 Vajutage espressoonuppu, et pruulimispead, portafiltrit ja filtrikorvi seest ja väljast põhjalikult kuuma veega pesta. Kuuma veega pesemine eemaldab töhusalt jäagid ja kohvirasva.
- 4 Eemaldage pruulimispeast portafilter ning peske portafiltrit ja filtrikorvi kraani all korralikult seest- ja väljastpoolt.
- 5 Enne tagasipanemist kuivatage filtrikorv ja portafilter.

**i** Ärge peske portafiltrit nöudepesumasinas, sest see võib portafiltrit kahjustada.

## Filtrikorvi puhastamine ummistuse korral

- 1** Kui filtrikorv on ummistunud, kasutage aukude puhastamise nõela peenikest otsa (joon. 41), et eemaldada aukudes olevad kohvijäägid (joon. 42).
- 2** Aukude puhastamise nõela saate kasutada ka kohvijääkide eemaldamiseks kohvi väljalaskeavast ja portafiltrit aukudest.

## Portafilttri ja filtrikorvide puhastamine kord kuus

**i** Kasutage ainult Philipsi kohviöli eemaldamise tablette (CA6704).

- 1** Lahustage Philipsi kohviöli eemaldamise tablet kausis leiges vees.
- 2** Leotage filtrikorve ja portafiltrit selles lahuses 20 minutit.
- 3** Loputage filtrikorvid ja portafilter korralikult.

## Aurutoru puhastamine

### Aurutoru puhastamine päärast iga kasutamist

Puhastage aurutoru päärast iga kasutamist, et hoida see puhtana ja vältida piimajääkide kogunemist.

- 1** Pühkige aurutoru päärast iga kasutamist kohe niiske lapiga (joon. 15).
- 2** Käivitage aurufunktsioon 5–10 sekundiks, et piimajäägid välja uhtuda (joon. 44).
  - Aurutoru puhastamata jätmine võib möjutada piima maitset.

### Aurutoru puhastamine ummistuse korral.

Kui mõni aurutoru otsas olev auk on ummistunud, järgige ummistuse kõrvaldamiseks allpool toodud samme.

- 1** Lülitage kohvimasin välja.
- 2** Eemaldage aurutoru otsas olevast august mustus aukude puhastamise nõela paksu otsaga (joon. 43).

## Aurutoru puhastamine kord kuus Philipsi piimaringepuhastajaga.

- 1** Puistake piimakannu üks kotike Philipsi piimaringepuhastit.
- 2** Täitke piimakann 240 ml kuuma veega.
- 3** Pange aurutoru kannu sisse.
- 4** Leotage aurutoru kannus 20 minutit (joon. 45).
- 5** Keerake kuumavee-/aurunupp auru ikoonile ja laske aurufunktsioonil kümme sekundit töötada.
- 6** Aurufunktsiooni peatamiseks keerake kuumavee-/aurunupp väljalülitatud asendisse.
- 7** Leotage aurutoru kannus veel 30 sekundit.
- 8** Korraage samme 5 kuni 7 veel kaks korda.
- 9** Tühjendage kann ja loputage korralikult.
- 10** Pange tühi kann tagasi aurutoru alla.
- 11** Keerake kuumavee-/aurunupp tagasi auru ikoonile ja laske aurufunktsioonil uesti kümme sekundit töötada, et uhtuda välja puhastuslahuse jäagid.
- 12** Tühjendage kann ja loputage korralikult.
- 13** Pühkige aurutoru puhta niiske lapiga.

## Veski ja jahvatatud kohvi väljalaskeava puhastamine

Puhastage veskit ja jahvatatud kohvi väljalaskeava iga kahe nädala tagant, et vältida väljalaskeava ummistamist jahvatatud kohviga ja et veski töötaks korralikult. Enne puhastamist kontrollige, et oamahuti

oleks tühi. Veenduge, veski saaks pöörelda normaalselt ning et jahvatatud kohvi väljalaskeavast ei tuleks jahvatatud kohvi, kui jahvatamise funksioon on aktiveeritud.

- 1 Kontrollige oamahutit ja veenduge, et see oleks tühi.
- 2 Pöörake oamahutit vastupäeva, et see kohvimasinast eemaldada (joon. 46).
- 3 Eemaldage ülemine jahvatusketas (joon. 47) ja puhastage sissehitatud jahvatusketas puhastusharjaga (joon. 48). Puhastage jahvatuskamber ja jahvatatud kohvi šaht veski puhastusharjaga (joon. 49).
- 4 Pange sisemine jahvatusketas (joon. 50) ja oamahuti (joon. 4) tagasi.
- 5 Alustage jahvatust sisestatud portafiltriga. Laske masinal töötada ilma kohviubadeta, et eemaldada jahvatuskambrist sinna jäänud kohvipulbri jäädgid. Puhastamine on lõpetatud.

**i** Ärge loputage sissehitatud veskit veega.

**i** Kui esineb veel pulbrijääke, korrale sammu 5.

**i** Enne puhastamise alustamist veenduge, et oamahuti oleks tühi, sest kohvioad võivad oamahuti eemaldamisel kahjustada oamahuti sisemist struktuuri.

## Oamahuti puhastamine

- 1 Kontrollige oamahutit ja veenduge, et see oleks tühi.
- 2 Pöörake oamahutit vastupäeva, et see kohvimasinast eemaldada (joon. 46).
- 3 Pange tilgakandikule väike kogus pesuvahendit.
- 4 Loputage tilgakandikut põhjalikult kraani all või peske nõudepesumasinas.

## Tilgakandiku puhastamine

### Tilgakandiku igapäevane puhastamine

Tühjendage tilgakandikut iga päev või siis, kui punane tilgakandiku täisoleku näidik üles tõuseb.

### Tilgakandiku iganädalane puhastamine

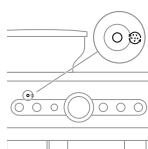
- 1 Eemaldage tilkumisalus masina küljest.
- 2 Pange tilgakandikule väike kogus pesuvahendit.
- 3 Loputage tilgakandikut põhjalikult kraani all või peske nõudepesumasinas.

## Veepaagi iganädalane puhastamine

Loputage veepaaki kraani all kord nädalas.

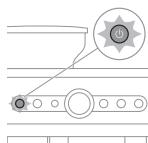
## Hoiatuskoonid

### Hoiatusiko- Lahendus on

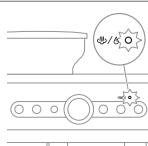


Katlakivieemalduse/puhastuse näidik pöleb: eemaldage kohvimasinast katlakivi.

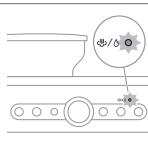
### Hoiatusiko- Lahendus



Toitenupu näidik vilgub kiiresti: kohvimasin soojeneb.



Auru / kuuma vee märgutuli vilgub valgelt: kohvimasin soojeneb, et kasutada kuumavee-/aurufunktsiooni.



Auru / kuuma vee märgutuli vilgub punaselt: kohvimasin annab märku, et vett on vähe. Põhjused võivad olla järgmised: 1. veepaagis on vähe vett või 2. ülerõhu töttu on pumpamine peatunud.

## Veaotsing

Selles peatükis võetakse kokku kõige levinumad probleemid, mis teil kohvimasinaga tekkida võivad. Probleemide korral, mida ei ole võimalik lahendada, võtke ühendust kohaliku klienditeeninduskeskusega. Kontaktandmed leiate garantiikaardilt.

Tõrge	Põhjus	Lahendus
Kohvimasin ei hakka tööle.	Kohvimasina toitejuhe pole pistikupessa ühendatud.	Ühendage kohvimasina vooluvõrku.
Kohvimasin näib lekkivat.	Tilgakandik ajab üle, mis jätab mulje, nagu oleks tegu lekkega.	Tühjendage tilgakandik.
	Veepaak ei ole õigesti kohale pandud.	Pange veepaak tagasi kohvimasinasse ja vajutage allapoole.
	Veepaak pole korralikult masinas sees ja see võimaldab kohvimasinasse õhku tömmata.	Veenduge, et veepaak oleks korralikult masinas: võtke veepaak masinast välja ja pange uuesti masinasse ning suruge tugevalt alla.
	Kohvimasin ei ole tasasel pinnal.	Pange kohvimasin tasasele pinnale, et vesi tilgakandikust välja ei valguks.
Pärast kohvimasina käivitamist või kohvivalmistamise ajal tuleb masinast auru või sisisevat või kölisevat häält.	See on normaalne. Sellist heli tekib röhureguleerimisventil tavapärase töötamise ajal.	

Tõrge	Põhjus	Lahendus
Kohvimasin teeb palju müra ja kohvi ei saa valmistada.	Veepaagis pole vett.	Täitke veepaak veega.
	Veepaak pole korralikult masinas sees ja see võimaldab kohvimasinasse öhku tömmata. Tihendit pole veepaagi põhjast eemaldatud.	Veenduge, et veepaak oleks korralikult masinas: võtke veepaak masinast välja ja pange uesti masinasse ning suruge tugevalt alla. Kohvimasinjal on tihend, mis kaitseb veeringet. Enne esmakordset kasutamist eemaldage tihend.
Kohv on liiga külm.	Külm tass vähindab joogi temperatuuri.	Eelsoojendage tassi, loputades seda kuuma veega.
	Piima lisamine vähindab joogi temperatuuri.	Nii sooja kui ka külma piima lisamine vähindab kohvi temperatuuri. Eelsoojendage tassi, loputades seda kuuma veega.
	Masina temperatuur pole seadistatud õigesti.	Kontrollige masina temperatuuriseadistust ja seadistage see kõrgemale tasemele.
Kohv on liiga lahja.	Veski on seadistatud liiga suurele jämedusele.	Seadistage jämedus väiksemaks. Teistsuguse maitse saavutamist tuleb valmistada 1–2 tassi kohvi.
	Jahvatatud kohvi hulk pole piisav.	Suurendage kogust, kasutades jahvatuskoguse nuppu.
Piim ei vahustu.	Kasutatav piim ei ole sobiv.	Vahu kogus ja kvaliteet on olenevalt piima tüübist erinev. Hästi vahustuvad väherasvane, täis- ja laktoosivaba piim.
	Aurutoru on ummistonud.	Puhastage aurutoru.
	Aurutoru on piimakkannus liiga sügaval.	Kohandage aurutoru sügavust piimas.
Kohvi ei voola välja või voolamine on aeglane.	Veski on seadistatud liiga väiksele jämedusele.	Seadistage jämedus suuremaks. Pange tähele, et see võib mõjutada kohvi maitset.
	Filtrikorvis on liiga palju jahvatatud kohvi.	Vähendage filtrikorvis olevat jahvatatud kohvi hulka, kasutades jahvatuskoguse nuppu.
	Kasutatav filtrikorv ei ole sobiv.	Kasutage selle kohvimasinaga sobivat filtrikorvi.
	Portafiltris olev filtrikorv on ummistonud.	Kasutage proovimise eesmärgil mõnda teist filtrikorvi. Kui filtrikorv töötab normaalselt, tähendab see, et algne filtrikorv on ummistonud ja seda tuleb puhastada.

Tõrge	Põhjus	Lahendus
	Portafiltrti kohvitila on ummistunud.	Saate kasutada ka aukude puhastamise nõela peenikest otsa, et eemaldada kohvijäägid kohvi väljalaskeavast ja portafiltrti aukudest.
Kohvi voolab mööda portafiltrti äärt.	Portafilter ei ole korralikult pruulimispeas.	Pange portafilter korralikult pruulimispeasse.
	Portafiltrti ülemine serv on määrdunud.	Pärast jahvatamist eemaldage kohvijäägid portafiltrti servalt.
	Filtrikorv ei ole korralikult sisestatud.	Sisestage filtrikorv korralikult. Veenduge, et selle serv ei ulatuks üle pruulimiskäepideme serva.
	Pruulimispea portafiltrti klambril on kohvijäägid.	Puhastage jahvatatud kohvi portafiltrti klamber puhastusharjaga.
	Filtrikorvis on liiga palju jahvatatud kohvi.	Vähendage filtrikorvis olevat jahvatatud kohvi hulka, kasutades jahvatuskoguse nuppu.
Jahvatatud kohvi väljalaskeavast tuleb jahvatamisel üha vähem jahvatatud kohvi.	Jahvatatud kohvi väljalaskeava on ummistunud.	Puhastage veski ja jahvatatud kohvi väljalaskeava.
Jahvatamise ajal pritsib jahvatatud kohvi.	Pulbriröngast ei ole paigaldatud.	Paigaldage pulbriröngas enne jahvatamist.
	Jahvatatav kogus oli liiga suur.	Enne kui jahvatamine automaatselt lõpeb, vajutage veskinuppu, et jahvatamine lõpetada ja seeläbi vähendada jahvatatud kohvi hulka.
Portafiltrit ei saa korralikult paigaldada.	Portafilter ei ole korralikult pruulimispesasse klöpsatud.	Paigaldage portafilter.
	Kõige vasakpoolsemast sisestusasendist keerates ei pingutata portafiltrit.	Paigaldage portafilter.
Jahvatatud kohvi kogus muutus.	Kasutatakse erinevat jämedust.	See on normaalne. Erinevad jämedusastmed võivad anda erineva koguse jahvatatud kohvi.
	Kasutatakse teist liiki kohviube.	See on normaalne. Erineva rõstiastmega või erineva kaubamärgi oad annavad erineva koguse jahvatatud kohvi isegi sama jämeduse juures.

Tõrge	Põhjus	Lahendus
	Kasutatakse erineva värvkusega kohviube.	See on normaalne. Erinevat aega hoiustatud oad annavad erineva koguse jahvatatud kohvi isegi sama jämeduse juures.
Masin lõpetab kohvivalmistamise ning auru / kuuma vee märgutuli vilgub punaselt.	Masinast on vesi otsas.	Täitke veepaak ja pange kohale tagasi.

## Tehnilised andmed

Tootja jätab endale õiguse muuta teote tehnilisi andmeid. Kõik eelseadistatud kogused on ligikaudsed.

Kirjeldus	Väärtus
Mõõtmed (k x l x s)	410 x 320 x 335 mm
Kaal ilma pakendita	8,0 kg
Kaal koos pakendiga	13,5 kg
Toitejuhtme pikkus	1 m
Toitepistiku tüüp	Tüüp Y
Nimivõimsus	220–240 V, 50–60 Hz, 1490–1750 W Soojenemine: 1340–1600 W, jahvatamine: 150 W
Võimsus ooterežiimis:	< 0,5 W

## Sadržaj

Pregled uređaja (slika A)	56
Upravljačka ploča (slika B)	57
Uvod	57
Prije prve uporabe	57
Priprema kave	58
Izrada mlječećne pjene	63
Opcije vruće vode	64
Uklanjanje kamenca	64
Automatsko stanje mirovanja	65
Čišćenje i održavanje	65
Ikone upozorenja	69
Rješavanje problema	69
Tehničke specifikacije	72

## Pregled uređaja (slika A)

**i** Neki od dodataka odnose se samo na odredene modele.

A1	Spremnik za kavu u zrnu	A10	Rešetka pladnja
A2	Dvostruki spremnik za kavu u zrnu	A11	Igla za čišćenje
A3	Robusni noževi mlinca	A12	Poklopac spremnika za vodu
A4	Zaštitni prsten za mljevenu kavu	A13	Spremnik za vodu
A5	Portafilter	A14	Utor za tamper
A6	Upravljačka ploča	A15	Regulator pare / vruće vode
A7	Nosač za primanje mljevene kave (položaj za mljevenje)	A16	Ispust za vruću vodu
A8	Glava za kuhanje	A17	Cjevčica za paru
A9	Pladanj za prikupljanje tekućine		

### Dodaci

A18	Dvoslojni filter sito (za jednu ili dvije šalice)	A22	Četkica za čišćenje mlinca
A19	Jednoslojni filter sito (za jednu ili dvije šalice)	A23	Posuda za mlijeko s temperaturnom vrpcom
A20	Kalibrirani tamper	A24	Posuda za mlijeko
A21	Četkica za čišćenje		

## Upravljačka ploča (slika B)

Na slici B pogledajte pregled svih gumba i ikona. U nastavku možete pronaći opis.

B1	Uključeno/isključeno	B6	Mjerač tlaka
B2	Indikator za uklanjanje kamenca	B7	Espresso
B3	Mlinac	B8	Double Espresso
B4	Indikatori jedne/dvostrukе doze	B9	Americano
B5	Gumb za odabir količine mljevenja	B10	Indikator vruće vode / pare

## Uvod

Čestitamo na kupnji poluautomatskog uredaja Philips Barista Brew Espresso! Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudimo, registrirajte svoj proizvod na web-mjestu **www.home.id**.

Prije prvog korištenja aparata pažljivo pročitajte zasebnu knjižicu o sigurnosti i spremite je za buduće potrebe.

Kako bismo vam pomogli da započnete i najbolje iskoristite svoj stroj, nudimo online podršku na web-mjestu <http://www.philips.com/support>.

**i** Postoji više verzija ovog poluautomatskog stroja za espresso, koje imaju malo drugačije značajke i dodatke. Na primjer, vrč za mljeko s temperaturnom trakom nije uključen u sve verzije. Svaka verzija ima svoj broj vrste koji možete pronaći na naljepnicama s podacima koja se nalazi na dnu stroja.

**i** Ovaj je uredaj ispitana s kavom. Iako je pažljivo očišćen, možda su preostali ostaci kave. U svakom slučaju, jamčimo da je uredaj potpuno nov.

## Prije prve uporabe

### 1. Postavljanje spremnika za zrna i punjenje spremnika za vodu

**i** Provjerite i uvjerite se da su dvije strelice na mlincu poravnane jedna s drugom (sl. 1).

- Provjerite i osigurajte da su dvije oznake „I“ na bazi spremnika za zrna poravnate medusobno (sl. 2).
- Pritisnite lijevak za zrna, osigurajte da je simbol lokota na lijevku za zrna poravnat sa simbolom trokuta na vrhu (sl. 3) uredaja, pa okrenite lijevak za zrna u smjeru kretanja kazaljke na satu (sl. 4).
- Okrenite lijevak za zrna za odabir željene zrnatosti (sl. 5).

**i** Mlinac i lijevak za zrna precizne su komponente, pa ih izbjegavajte često uklanjati nakon postavljanja.

- Otvorite poklopac spremnika za vodu, uhvatite ručku spremnika za vodu i podignite okomito kako biste ga (sl. 6) uklonili.
- Skinite žutu brtvenu vrpcu s dna spremnika za vodu (sl. 7).
- Spremnik za vodu napunite do maksimalne razine navedene na spremniku (sl. 8) za vodu.
- Uhvatite gornju ručku i okomito postavite spremnik za vodu natrag na uredaj. Zatvorite poklopac (sl. 9) spremnika za vodu.

**i** Skinutu žutu brtvenu vrpcu nije potrebno ponovno postavljati; možete je baciti.

**i** Za najbolju kvalitetu kave predlažemo da često mijenjate vodu u spremniku za vodu.

## 2. Prvo uključivanje uređaja

- 1 Utikač priključite u uzemljenu zidnu utičnicu..
- 2 Provjerite je li gumb za paru u isključenom položaju (sl. 10).
- 3 Pritisnите gumb (sl. 18) za uključivanje/isključivanje kako biste uključili uređaj.
  - Uključit će se svjetla gumba za uključivanje/isključivanje i Espresso.
- 4 Postavite posudu ispod cjevčice za vruću vodu / paru i glave za kuhanje (sl. 40).
- 5 Pritisnите gumb (sl. 19) Espresso tako da treperi.
  - Vruća voda počet će istjecati iz glave za kuhanje, mlaznice za vruću vodu i cjevčice za paru.
- 6 Nakon što voda prestane istjecati, gumb za uključivanje/isključivanje počinje treperiti i uređaj će se zagrijati.

**⚠ Pri prvoj uporabi, nakon uključivanja stroja obvezno pritisnite tipku za espresso kako biste ga isprali. Nakon dovršetka ovog postupka ispiranja možete samo samljeti zrna kave ili skuhati kavu.**

**⚠ Tijekom ispiranja cijev za paru može postati vruća. Kako biste izbjegli opasnost od opeklina, pustite je da se ohladi prije nego što je dodirnete.**

## Postavljanje tvrdoće vode

- 1 Isključite uređaj.
  - 2 Pritisnите istodobno gumb za uključivanje/isključivanje i gumb Americano im držite ih tri sekunde. Indikator za uklanjanje kamenca i indikator gumba za uključivanje/isključivanje trepču. Zadana je tvrda voda, pa će žaruljica gumba Americano svijetliti.
    - Kako biste prilagodili postavku na srednju kvalitetu vode, pritisnite gumb Double Espresso.
    - Kako biste prilagodili postavku na meku kvalitetu vode, pritisnite gumb Espresso.
- Nakon što odaberete odgovarajuću tvrdoću vode, pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje za potvrdu.

**⚠ Za procjenu tvrdoće vode koju isporučuje vaš lokalni vodovod možete nabaviti komplet za ispitivanje tvrdoće vode HD5085/01 tvrtke Philips od obližnjeg dobavljača ili na mreži putem web-mjesta tvrtke Philips.**

### Testna traka tvrtke Philips

Mekana voda	četiri zelene točkice	< 3 dH
Voda srednje tvrdoće	jedna crvena točka	> 4 dH
Voda srednje tvrdoće	dvije crvene točke	> 7 dH
Tvrda voda	tri crvene točke	> 14 dH
Tvrda voda	četiri crvene točke	> 21 dH

## Priprema kave

### Prilagodba postavki mlinca

Veličina zrna mljevene kave značajno utječe na dinamiku kuhanja, primjerice na tlak i brzinu protoka, te naposljetu na okus espressa.

Uredaj nudi 15 razina zrnatosti (1 – 15). Što je postavka mljevenja niža, to su zrna kave finije mljevena i kava je jača.

Možda će biti potrebne prilagodbe za različita zrna s različitim stupnjevima prženosti, što utječe na količinu proizvedene mljevene kave.

Za espresso/americanu preporučuju se razine mlinca 1 – 4. Za recepte dulje kave (npr. Lungo) najbolje (sl. 5) su razine 5 – 10.

## Odabir između posude filtra s jednom i dvije šalice

- Dvoslojni filter sito (za jednu ili dvije šalice):

Isporučena dvoslojna filter sita (sl. 20) omogućuju kuhanje expressa sa šlagom čak i tijekom prve uporabe uređaja te podržavaju postizanje optimalnog raspona tlaka.

- Jednoslojni filter sito (za jednu ili dvije šalice):

Isporučena jednoslojna filter sita (sl. 21) poput su onih koje se upotrebljavaju u profesionalnim uređajima te je potrebno steći vještina rukovanja njima, kao i iskustvo. Omogućuju veću prilagodbu kave, što dovodi do poboljšanih ekstrakcije, okusa i konzistencije, nakon što pronadete pravu postavku.

## Odabir zrna iz dvostrukog spremnika za zrna (za određenu vrstu, samo model PSA3228)

Ako imate dvostruki spremnik za kavu u zrnu, sastavite ga prije punjenja kave u zrnu. Prije sastavljanja, držite tri oznake na gumbu za odabir, poklopcu spremnika za zrna i spremniku za zrna u liniji (sl. 22). Zatim možete staviti različito zrnje s obje strane.

Prije mljevenja možete odabrati koju ćete vrstu zrnja upotrebljavati. Ako ste već ubacili različite vrste zrnja, možete odabrati jedan od dva pretinca ili ih izmiješati okretanjem gumba za odabir (sl. 23).

**i** Normalno je da nešto kave ostane u izlaznom otvoru za mljevenu kavu. Prilikom mijenjanja pretinaca za zrna, sameljite preostalo zrnje i bacite ostatke mljevene kave kako biste ga očistili.

## Mljevenje zrna

- 1 Odaberite posudu filtra s jednom ili dvije šalice.
  - Kada mijenjate filter sito, možete lako odvojiti postavljeni filter sito rubom drugog filter sita (sl. 24).
- 2 Pričvrstite zaštitni prsten za mljevenu kavu na portafilter (sl. 25).
- 3 Poravnajte portafilter s nosačem mlinca i gurnite ga vodoravno (sl. 26).
  - Uporaba gumba za odabir količine mljevenja za više ili manje zrna
- 4 Za automatsko mljevenje, pritisnite gumb mlinca i držite ga tri sekunde kako biste odabrali između doze za jednu ili dvije šalice. Zatim ponovo pritisnite gumb mlinca kako biste započeli mljevenje.
  - Kada upotrebljavate posudu filtra za jednu šalicu, odaberite jednostruku dozu (1x), a kada upotrebljavate posudu filtra za dvije šalice, odaberite dvostruku dozu (2x).
  - Kako biste prekinuli mljevenje tijekom postupka, samo ponovo pritisnite gumb mlinca.
- 5 Za ručno mljevenje, gurnite i držite portafilter kako biste uključili prekidač za aktivaciju mljevenja. Nastavite držati dok se ne samelje potrebna količina kave (sl. 27).

**i** Za jednu se šalicu preporučuje 12 – 14 grama kave, a za dvije 18 – 20 grama. Za preciznu kontrolu količine kave možete upotrebljavati elektroničku vagu. Kao grubu mjeru možete upotrebljavati oznaku „Max“ na filter situ.

**i** Prije dodavanja zrna kave i uporabe uređaja provjerite je li lijevak za kavu pravilno postavljen i zaključan.

**i** U lijevak za kavu u zrnu smijete staviti samo pržena zrna kave. Nemojte stavljati sirova zrna kave, mljevenu kavu, instant kavu ili druge materijale u lijevak za zrna jer to može oštetiti uređaj za kavu.

## 60 Hrvatski

**i** Pazite na maksimalnu razinu mljevene kave tijekom mljevenja i izbjegavajte začepljenje izlaza za mljevenu kavu (sl. 28).

**i** Različita zrna mogu dati ponešto različite količine mljevene kave pri automatskom mljevenju. Možda ćete morati prilagoditi postavke mljevenja na temelju stvarnog tlaka kuhanja za pojedinu vrstu zrna.

**i** Kad se raspršivanje mljevene kave vidljivo pogorša, očistite kanal za mljevenje.

## Tampiranje

- 1 Izvadite portafilter iz košarice mlinca.
- 2 Izvadite zaštitni prsten za mljevenu kavu iz portafiltra (sl. 29).
- 3 Postavite portafilter okrenut s podstavljenim dnom prema radnoj površini kako bi se omogućilo jednostavno tampiranje (sl. 30).
- 4 Lagano lupnite portafilter nekoliko puta kako bi se mljevena kava ravnomjerno rasporedila u filter situ (sl. 31).
- 5 Kalibriranim tamperom pritisnite mljevenu kavu.
- 6 Pazite da mljevena kava u portafiltru ne prijede crtu za maksimum nakon nabijanja (sl. 32).
  - U idealnom slučaju visina mljevene kave, nakon nabijanja, treba biti izravno ispod crte koja označuje maksimalnu količinu.

## Kuhanje espresso

- 1 Umetnите portafilter u glavu za kuhanje.
  - Poravnajte portafilter s oznakom „trokuta“ na glavi za kuhanje i postavite ga prema gore unutar glave (sl. 33) za kuhanje. Zatim okrenite portafilter u smjeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu, do sredine, kako biste ga (sl. 34) zaključali.
- 2 Pritisnite gumb Espresso ili Double Espresso kako biste pokrenuli ciklus kuhanja (sl. 35).
  - Kako biste zaustavili istjecanje prije nego što uredaj dovrši postupak, ponovno pritisnite gumb.

**i** Kada indikator gumba za uključivanje/isključivanje treperi, uredaj je u načinu rada za predgrijavanje i kuhanje se ne može pokrenuti. Kada svi indikatori gumba svijetle, može se započeti s kuhanjem.

**i** Nakon što je kuhanje završeno, može se pojaviti para i čuti zvuk pumpe iznad posude za prikupljanje tekućine. To je normalno i znači da u uredaju pada tlak.

**i** Kada je tlak kuhanja previšok, uredaj će prestati ispušтati kavu. U tom slučaju indikator nastavlja treperiti.

**i** Prema zadanim postavkama zapremina espresso je oko 40 ml, a zapremina dvostrukog espresso oko 80 ml.

## Priprema americana

Americano se priprema prelijevanjem vruće vode iz mlaznice vode preko doze espressoa.

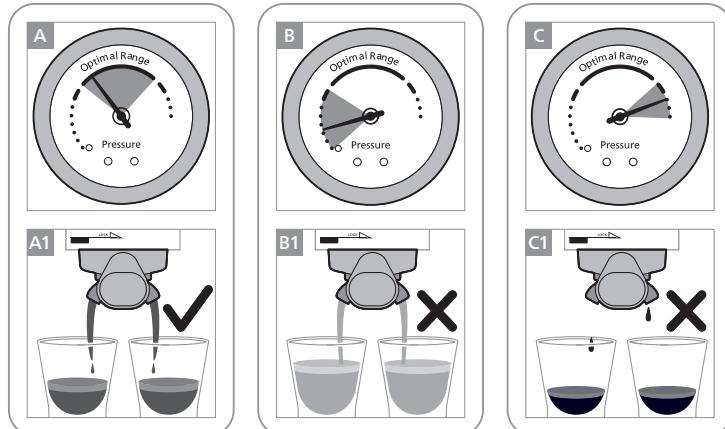
- 1 Stavite portafiltar u glavu za kuhanje i poravnajte ručku s oznakom „trokuta“ te ga postavite prema gore unutar glave za kuhanje (sl. 33). Zatim zakrenite ručicu u smjeru suprotnom od smjera kretanja kazaljke na satu do središta kako biste je zaključali (sl. 34).
- 2 Stavite veliku šalicu ispod otvora portafiltra za izljev i žlijeba za vodu za Americano (sl. 36).
- 3 Pritisnite gumb Americano kako biste najprije počeli kuhati šalicu espressoa.

- 4 Nakon što se završi kuhanje espressa, vruća voda će se izliti na vrh iz žlijeba za vodu Americano kako bi se završio Americano.

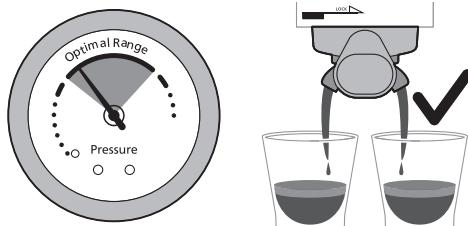
**i** Mlaznica za vruću vodu može postati vruća. Da biste izbjegli rizik od opeklini, pustite je da se najprije ohladi.

## Optimizirano kuhanje

Tlak je važan čimbenik za kuhanje espressa. Manometar pokazuje tlak i pomaže pri praćenju optimalne ekstrakcije doze espressa. Preporučuje se ponovna prilagodba parametara mljevenja na temelju stanja manometra svaki put kada upotrebljavate drugu vrstu zrna kave.

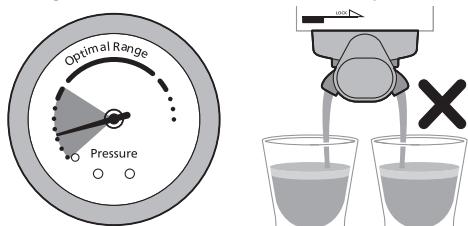


Za optimalnu ekstrakciju trebali biste dobiti stabilan protok, bogatu i baršunastu kremu i uravnotežen okus kave. Tlak bi trebao biti u optimalnom rasponu.



### Preslabu ekstrakciju

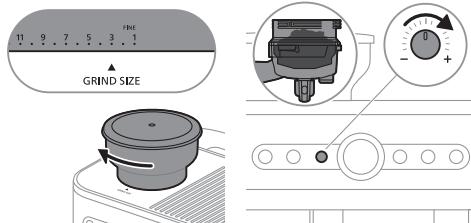
Ako je kava nedovoljno ekstrahirana, dobit ćete rijetku kavu koja brzo teče, s blijedom kremom, kiselkastog i slabog okusa. Tlak se nalazi u nižem rasponu.



- 1 Prilagodite mlinac na finiju razinu.

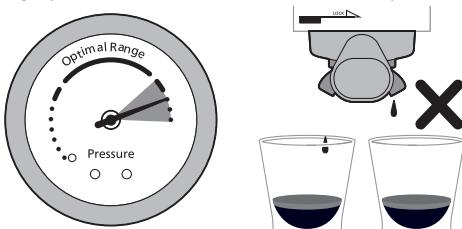
## 62 Hrvatski

- 2 Ako ekstrakcija još uvijek nije dovoljna, povećajte količinu mljevene kave okretanjem gumba za količinu mljevenja na višu razinu „+“ na desnoj strani.
- 3 Možda će vam trebati nekoliko pokušaja da postignete optimalnu ekstrakciju i po potrebi ponovite korake jedan i dva.

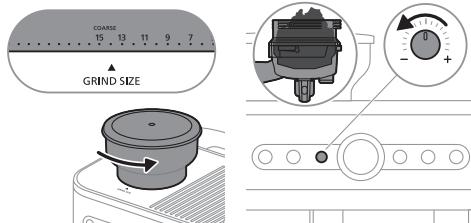


### Prejaka ekstrakcija

Ako je kava previše ekstrahirana, kapat će ili neće teći, pjena će biti tamna i neujednačena, a kava gorka i zagonjela okusa. Tlak se nalazi u višem rasponu.



- 1 Prilagodite mlinac na krupniju razinu.
- 2 Ako je ekstrakcija još uvijek prekomjerna, smanjite količinu mljevene kave okretanjem gumba za količinu mljevenja na nižu razinu „-“ na desnoj strani.
- 3 Možda će vam trebati nekoliko pokušaja da postignete optimalnu ekstrakciju i po potrebi ponovite korake jedan i dva.



### Prilagodba zadanih volumena

- 1 Postavite portafilter s nabijenom mljevenom kavom u glavu za kuhanje.
- 2 Pritisnite i držite gumb napitka koji želite prilagoditi. Nakon tri sekunde uredaj ulazi u način prilagodavanja i emitira zvučni signal.
- 3 Pustite gumb kada u šalici dobijete željeni volumen. Prilagodba je dovršena kada začujete jedan zvučni signal iz uredaja.
- 4 Nakon programiranja količine napitka, uredaj će tu novu količinu točiti pri svakom ponovnom odabiru tog napitka.

**i** Pritisnite i držite gumb Americano za ispuštanje željene količine kave. Otpustite za postavljanje nove količine kave. Ponovite za prilagodbu količine vode.

**i** Minimalne količine expressa i dvostrukog expressa su 20 ml odnosno 40 ml.

**i** Maksimalne količine expressa i dvostrukog expressa su 70 ml odnosno 120 ml.

**i** Minimalna i maksimalna količina kave za americanu jest 20 ml odnosno 70 ml. Minimalna i maksimalna količina vruće vode jest 50 ml odnosno 200 ml.

## Prilagodba temperature kave

Moguće je prilagoditi temperaturu ekstrakcije kave. Možete odabratи neku od tri postavke: topla kava, srednje vruća kava, vruća kava. Pri višoj temperaturi ekstrakcije kave pojačat će se gorčina kave, a smanjiti njezina kiselost. Pri nižoj temperaturi ekstrakcije kave smanjiti će se gorčina kave, a povećati njezina kiselost.

- 1 Isključite uredaj.
- 2 Pritisnite i tri sekunde držite gumb za uključivanje/isključivanje i gumb Espresso. Tada će zatreperiti gumb za uključivanje/isključivanje i žaruljica tople vode/pare.
- 3 Pritisnite jedan od gumba u nastavku kako biste postavku temperature ekstrakcije kave prilagodili na željenu razinu.
  - Kako biste prilagodili postavku na topnu kavu, pritisnite gumb Espresso.
  - Kako biste prilagodili postavku na srednje vruću kavu, pritisnite gumb Double Espresso.
  - Kako biste prilagodili postavku na vruću kavu, pritisnite gumb Americano.

Nakon što odaberete odgovarajuću temperaturu kave, pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje za potvrdu.

## Vraćanje volumena na tvornički zadane vrijednosti

- Vraćanje postavki za espresso: Uključite uredaj, pritisnite i držite gumb za uključivanje/isključivanje i gumb Espresso istovremeno tri sekunde. Nakon tog vremena čut ćete tri kratka zvučna signala, a gumbi za uključivanje/isključivanje i Espresso zatreperit će tri puta.
- Vraćanje postavki za dvostruki espresso: Uključite uredaj, pritisnite i držite gumb za uključivanje/isključivanje i gumb Double Espresso istovremeno tri sekunde. Nakon tog vremena čut ćete tri kratka zvučna signala, a gumbi za uključivanje/isključivanje i Double Espresso zatreperit će tri puta.
- Vraćanje postavki za americanu: Uključite uredaj, istodobno pritisnite i tri sekunde držite gumb za uključivanje/isključivanje i gumb Americano. Nakon tog vremena čut ćete tri kratka zvučna signala, a gumbi za uključivanje/isključivanje i Americano zatreperit će tri puta.

Nakon svakog od ova tri vraćanja postavki, uredaj će prijeći u stanje pripravnosti.

## Izrada mlijecne pjene

**!** Uvijek upotrebljavajte mlijeko izravno iz hladnjaka kako biste dobili najbolju kvalitetu pjene.

### Priprema

- 1 Napunite posudu za mlijeko s približno 100 ml kave za cappuccino i 150 ml mlijeka za latte macchiato (sl. 37).
- 2 Okrenite gumb u položaj za paru kako biste pokrenuli predgrijavanje pare (sl. 38). Indikator pare počinje treperiti.

## 64 Hrvatski

**⚠** Kako biste dobili najbolju pjenu, nemojte tresti posudu za mlijeko i ne držite je uspravno (sl. 39).

- 3 Pričekajte oko 10 – 20 sekundi dok indikator pare postojano ne zasvijetli. Stroj počinje ispuštati paru.
- 4 Pričekajte još pet sekundi dok se para ne stabilizira i ne ukloni kondenzirana voda. Zatim isključite paru (sl. 10).
- 5 Okrenite cijev za paru s okretnim izljevom vrča za mlijeko i postavite ga u položaj koji pokazuje kazaljka na satu u tri sata ili u devet sati u smjeru vrča za mlijeko (sl. 11).

### Prozračivanje

Količina zraka unesenog tijekom prozračivanja odreduje gustoću i protočnost mlijecne pjene.

Više prozračivanja dovodi do debljeg sloja pjene s manjom protočnosti. Manje prozračivanja dovodi do rjeđe pjene s boljim protokom. Možete regulirati količinu zraka prilagodbom dubine cijevi za paru u odnosu na površinu mlijeka i vrijeme prozračivanja.

- 1 Pomičite vrč za mlijeko gore-dolje duž mlijeka kako bi se izljev vrča za mlijeko uronio u cijev za paru oko 5 mm ispod površine tekućine (sl. 12).
- 2 Okrenite gumb za vruću vodu/paru u položaj za paru kako biste pokrenuli funkciju pare.
- 3 Trebali biste čuti „šištanje“ poput zvuka cijepanja papira, što znači da je prozračivanje odgovarajuće. Držite cijev za paru mirno i stvarajte vrtloge.
- 4 Nastavite prozračivati 5 – 15 sekundi.

### Emulgiranje

Emulgiranje odreduje koliko je mlijeca pjena ujednačena i gusta. Preporučljivo je umočiti cijev za paru do polovice mlijeka kako biste osigurali jednoličnu mlijecnu pjenu.

- 1 Držeći izljev vrča za mlijeko u kontaktu s cijevima za paru, polako pomičite vrč za mlijeko prema gore duž cijevi za paru sve dok cijev za paru ne bude oko 3 cm ispod površine tekućine. Držite vrč za mlijeko mirno kako biste kontinuirano stvarali vrtloge. Ovo će se pomiješati s prethodno uvedenim zrakom kako bi se postupno oblikovala pjena.
- 2 Kada dno vrča za mlijeko postane vruće, što znači da je mlijeko postiglo idealnu temperaturu (oko 60 °C – 65 °C), okrenite gumb za vruću vodu/paru u položaj isključeno kako biste zaustavili pjenjenje mlijeka (sl. 13).

**⚠** Cjevčica za paru postaje vrlo vruća tijekom rada. Pričekajte da se ohladi prije dodirivanja (sl. 14).

**⚠** Očistite cjevčicu za paru pri svakoj uporabi vlažnom krpom (sl. 15) iz higijenskih razloga te kako bi se izbjeglo nakupljanje ostataka mlijeka.

## Opcije vruće vode

- 1 Stavite šalicu ispod cjevčice za paru.
- 2 Okrenite regulator u položaj za vruću vodu kako biste uključili vruću vodu. U ovom trenutku zasvijetli indikator pare / vruće vode (sl. 16).
- 3 Kako biste zaustavili istjecanje vruće vode, okrenite regulator za paru / vruću vodu u isključeni položaj (sl. 17).

**i** Cjevčica za paru postaje vrlo vruća tijekom rada. Pričekajte da se ohladi prije dodirivanja.

## Uklanjanje kamenca

Kada je uključen indikator uklanjanja kamenca, vrijeme je za uklanjanje kamenca iz uređaja za kavu.

Ni pod kojim okolnostima ne smije se upotrebljavati sredstvo za uklanjanje kamenca na bazi sumporne, klorovodične, sulfaminske ili octene kiseline (octa), jer to može oštetiti sustav za kruženje vode u uređaju za kavu i možda neće u potpunosti ukloniti kamenac.

Propuštanje uporabe sredstva za uklanjanje kamenca tvrtke Philips poništiti će jamstvo. Do poništenja jamstva doći će i ako iz uređaja ne uklonite kamenac.

Sredstvo za uklanjanje kamenca nije isporučeno s uređajem. Sredstvo za uklanjanje kamenca tvrtke Philips možete kupiti od lokalnog dobavljača ili u internetskoj trgovini (<http://www.philips.com/support>).

Postupak uklanjanja kamenca uključuje jedan ciklus uklanjanja kamenca ( $\approx 4$  minute) i jedan ciklus ispiranja ( $\approx 3$  minute).

## Postupak uklanjanja kamenca

- 1** Uključite uređaj za kavu.
- 2** Uklonite pladanj za prikupljanje tekućine, isperite ga i vratite.
- 3** Odvojite spremnik za vodu i ispraznite ga.
- 4** Ulije sredstvo tvrtke Philips za uklanjanje kamenca (CA6700) u spremnik za vodu do razine sredstva za uklanjanje kamenca (ikona za uklanjanje kamenca otisнутa na spremniku za vodu).
- 5** Ponovno umetnите spremnik za vodu i postavite veliku zdjelu ( $\geq 1,2$  l) ispod glave za kuhanje i cjevčice za paru za prikupljanje (sl. 40) tekućine.
- 6** Započnite uklanjanje kamenca istodobnim pritiskom gumba Espresso i Double Espresso na tri sekunde, uz potvrdu kratkog zvučnog signala.
- 7** Pričekajte da uređaj završi s doziranjem sredstva za uklanjanje kamenca. Nakon završetka uređaj će se automatski isključiti.
- 8** Izvadite spremnik za vodu i očistite preostalu otopinu sredstva za uklanjanje kamenca ispiranjem svježom vodom.
- 9** Spremnik za vodu napunite do maksimalne razine navedene na spremniku (sl. 8) za vodu.
- 10** Ispraznite veliku zdjelu i vratite je ispod glave za kuhanje i cijevi za paru kako bi se u njoj sakupljala voda.
- 11** Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje. Uključuje se gumb Espresso.
- 12** Pritisnite gumb Espresso i pričekajte da uređaj dozira vodu.
- 13** Nakon što uređaj završi s doziranjem vode, postupak uklanjanja kamenca završen je i uređaj će automatski biti spreman za kuhanje.

## Automatsko stanje mirovanja

Ako uređaj ne radi 30 minuta, automatski će ući u stanje mirovanja, a svi će se indikatori isključiti.

Za ponovnu uporabu uređaja pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ga ponovno pokrenuli.

**i** Takoder možete isključiti uređaj pritiskom na gumb za uključivanje/isključivanje.

## Čišćenje i održavanje

Redovitim čišćenjem i održavanjem uređaj za kavu ostaje u optimalnom stanju te dugo pruža ukusnu kavu.

Pogledajte donju tablicu za pojedinosti o tome kada i kako očistiti sve uklonjive dijelove uređaja za kavu.

Dio	Kada čistiti	Kako čistiti
Portafilter, filter sito i glava za kuhanje	Nakon svake uporabe.	Temeljito isperite unutrašnji i vanjski dio portafiltre i filter sito.

Dio	Kada čistiti	Kako čistiti
Filter sito	Ako su rupice filter sita začepljene.	Pomoću tankog kraja igle za čišćenje uklonite ostatke iz rupica.
Portafilter i filter sito	Svaki mjesec	Za čišćenje ulaznog filtra i posude filtra upotrebljavajte tablete tvrtke Philips za uklanjanje ulja od kave.
Cjevčica za paru	Nakon svake uporabe.	Obrisite cjevčicu za paru vlažnom krpom i pročistite.
Cjevčica za paru	Ako je začepljena.	Deblji kraj igle za čišćenje upotrebljavajte za čišćenje ostataka iz rupa na kraju cijevi za paru.
Cjevčica za paru	Svaki mjesec	Za čišćenje cijevi za paru upotrebljavajte sredstvo za čišćenje instalacije za protok mlijeka.
Površina uredaja za kavu	Svaki tjedan.	Svaki tjedan vlažnom krpom očistite mrlje od kave i ostatke kave na prednjoj strani uredaja za kavu. Nemojte upotrebljavati abrazivne materijale poput čelične vune ili jastučića za ribanje, jer to može dovesti do ljuštenja boje.
Mlinac i izlaz za mljevenu kavu	Svaka dva tjedna.	Četkom za čišćenje očistite mlinac i izlaz za mljevenu kavu.
Spremnik za kavu u zrnu	Svaka dva tjedna	Ispraznite lijevak za zrnje, dodajte malu količinu deterdženta bez mirisa i isperite ga pod mlazom vode.
Pladanj za prikupljanje tekućine	Pladanj za prikupljanje tekućine praznите svakog dana ili kada iz pladnja iskoči crveni indikator „drip tray full“ (pladanj za prikupljanje tekućine napunjen). Očistite pladanj za prikupljanje tekućine svaki tjedan.	Uklonite pladanj za prikupljanje tekućine, dodajte malo deterdženta i isperite ga pod mlazom vode. Također ga možete oprati u perilici posuda.
Spremnik za vodu	Svaki tjedan.	Isperite spremnik za vodu pod mlazom vode svaki tjedan.

## Čišćenje portafiltre, filter sita i glave za kuhanje

### Čišćenje portafiltre i filter sita nakon svake uporabe

- 1 Uklonite mljevenu kavu iz portafiltre.
- 2 Ponovno umetnite portafilter u glavu za kuhanje.
- 3 Pritisnite gumb Espresso kako biste temeljito isprali vrućom vodom unutrašnjost i vanjštinu glave za kuhanje, portafiltre i filter sita. Ispiranje vrućom vodom učinkovito će ukloniti ostatke i masnoću od kave.
- 4 Uklonite portafilter iz glave za kuhanje te isperite portafilter i posudu filtra pod mlazom vode kako biste temeljito očistili unutarnje i vanjske površine.
- 5 Osušite filter sita i portafilter prije nego što ih vratite natrag.

**i** Nemojte prati portafilter u perilici posuda jer ga možete oštetiti.

## Čišćenje posude filtra kada je začepljena

- 1 Ako je filter sito začepljeno, pomoću tankog kraja igle (sl. 41) za čišćenje uklonite ostatke iz rupica (sl. 42).
- 2 Također možete upotrebljavati iglu za čišćenje kako biste očistili ostatke iz otvora za kavu i rupica portafiltrala.

## Čišćenje portafiltira i filter sita svaki mjesec

**i** Za uklanjanje masnoće od kave koristite se samo tabletama tvrtke Philips (CA6704).

- 1 Rastopite tabletu tvrtke Philips za uklanjanje masnoće od kave u posudi s mlakom vodom.
- 2 Potopite filter sita i portafilter u otopinu na 20 minuta.
- 3 Temeljito isperite filter sita i portafilter.

## Čišćenje cjevčice za paru

### Čišćenje cjevčice za paru nakon svake uporabe

Očistite cjevčicu za paru nakon svake uporabe kako bi ostala čista i kako biste sprječili nakupljanje ostataka mlijeka.

- 1 Prebrišite cjevčicu za paru vlažnom krpom odmah nakon svake uporabe (sl. 15).
- 2 Uključite funkciju pare 5 – 10 sekundi kako biste izbacili ostatke mlijeka (sl. 44).
  - Propuštanje čišćenja cjevčice za paru može utjecati na okus mlijeka.

### Čišćenje cjevčice za vruću paru kada je začepljena

Ako je bilo koja rupica na završetku cjevčice za paru začepljena, slijedite korake u nastavku kako biste uklonili začepljjenje.

- 1 Isključite uređaj za kavu.
- 2 Upotrijebite deblji kraj igle za čišćenje kako biste očistili ostatke iz rupice na kraju cjevčice (sl. 43) za paru.

## Mjesečno čišćenje cijevi za paru sa sredstvom tvrtke Philips za čišćenje instalacije za protok mlijeka

- 1 U posudu za mlijeko dodajte jednu vrećicu sredstva tvrtke Philips za čišćenje sustava za kruženje mlijeka.
- 2 Napunite posudu za mlijeko s 240 ml vruće vode.
- 3 Postavite cijev za paru u vrč.
- 4 Ostavite cijev za paru da se namače u vrču 20 minuta (sl. 45).
- 5 Okrenite regulator za vruću vodu / paru u položaj ikone pare, a zatim ostavite funkciju pare da radi 10 sekundi.
- 6 Kako biste zaustavili funkciju pare, okrenite regulator za vruću vodu / paru u isključeni položaj.
- 7 Ostavite cijev za paru da se namače u vrču dodatnih 30 sekundi.
- 8 Još dvaput ponovite korake 5 i 7.
- 9 Ispraznite posudu i temeljito je isperite.
- 10 Vratite prazan vrč ispod cijevi za paru.
- 11 Okrenite regulator za vruću vodu / paru u položaj ikone pare, a zatim ostavite funkciju pare da radi još 10 sekundi kako bi se isprali svi ostaci sredstva za čišćenje.
- 12 Ispraznite posudu i temeljito je isperite.
- 13 Očistite cijev za paru čistom vlažnom krpom.

## Čišćenje mlinca i izlaza za mljevenu kavu

Očistite mlinac i izlaz za mljevenu kavu svaka dva tjedna kako bi se spriječilo začepljenje izlaza za mljevenu kavu ili utjecaj na mljevenje. Provjerite je li spremnik za kavu u zrnu prazan prije nego što započnete čišćenje. Provjerite okreće li se mlinac normalno te da mljevena kava ne izlazi iz izlaza za mljevenu kavu kada je aktivirana funkcija mljevenja.

- 1 Provjerite i osigurajte da je spremnik za kavu u zrnu prazan.
- 2 Okrenite spremnik za kavu u zrnu u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste ga izvadili iz uredaja (sl. 46) za kavu.
- 3 Uklonite gornji kotačić (sl. 47) mlinca i očistite ugradeni kotačić mlinca četkom (sl. 48) za čišćenje. Očistite komoru mlinca i kanal za mljevenu kavu četkom (sl. 49) za čišćenje.
- 4 Vratite unutarnji kotačić (sl. 50) za mljevenje i lijevak (sl. 4) za zrna.
- 5 Pokrenite funkciju mljevenja s umetnutim portafiltrom. Pustite uredaj da radi bez zrna kave kako bi se uklonila sva preostala mljevena kava iz komore za mljevenje. Čišćenje je dovršeno.

**i** Ugradeni mlinac nemojte čistiti vodom.

**i** Ako još ima ostataka mljevene kave, ponovite 5. korak.

**i** Prije početka čišćenja provjerite je li lijevak za zrna prazan jer zrna kave mogu oštetiti unutarnju strukturu spremnika za zrna tijekom uklanjanja.

## Čišćenje spremnika za zrnje

- 1 Provjerite i osigurajte da je spremnik za kavu u zrnu prazan.
- 2 Okrenite spremnik za kavu u zrnu u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste ga izvadili iz uredaja za kavu (sl. 46).
- 3 Dodajte malu količinu deterdženta u pladanju za ostatke vode.
- 4 Pladanj za ostatke vode temeljito isperite pod mlazom vode ili je operite u perilici posuda.

## Čišćenje pladnja za ostatke vode

### Čišćenje pladnja za ostatke vode svaki dan

Ispraznit pladanj za ostatke vode svaki dan ili kada iskoči indikator crvene boje „pladanj za ostatke vode je pun“ (engl. drip tray full).

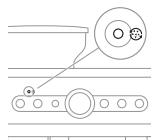
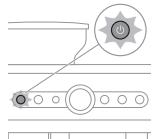
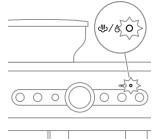
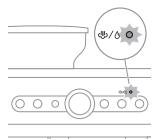
### Čišćenje pladnja za ostatke vode svaki tjedan

- 1 Izvadite pladanj za ostatke vode iz stroja.
- 2 Dodajte malu količinu deterdženta u pladanju za ostatke vode.
- 3 Pladanj za ostatke vode temeljito isperite pod mlazom vode ili je operite u perilici posuda.

## Čišćenje spremnika za vodu svaki tjedan

Isperite spremnik za vodu pod mlazom vode svaki tjedan.

## Ikone upozorenja

Ikona upozorenja	Rješenje
	Indikator uklanjanja kamenca / čišćenja je uključen: Očistite uredaj za kavu od kamenca.
	Indikator gumba za uključivanje/isključivanje treperi: Uredaj za kavu se zagrijava.
	Indikator pare / vruće vode treperi u bijeloj boji: Uredaj za kavu zagrijava se za uporabu funkcije vruće vode / pare.
	Indikator pare / vruće vode treperi u crvenoj boji: Uredaj za kavu ukazuje na nedostatak vode. Uzrok može biti 1. nedostatak vode u spremniku za vodu ili 2. pumpanje zaustavljeno zbog prejakog tlaka.

## Rješavanje problema

U ovom se poglavlju nalazi sažetak većine uobičajenih problema s kojima se možete susresti uporabom uređaja za kavu. Za svaki problem koji se ne može riješiti obratite se lokalnom središtu za korisničku podršku. Podaci za kontakt navedeni su na jamstvenom listu.

Problem	Uzrok	Rješenje
Uredaj za kavu ne pokreće se.	Uredaj za kavu nije priključen u zidnu utičnicu.	Priključite uredaj za kavu
Čini se kako je uredaj za kavu procurio.	Pladanj za prikupljanje tekućine previše je napunjen, pa izgleda da je procurio.	Ispraznite pladanj za prikupljanje tekućine.
	Spremnik za vodu nije u pravilnom položaju.	Ponovno umetnите spremnik za vodu u uredaj za kavu i gurnite ga prema dolje.
	Spremnik za vodu nije potpuno umetnut, pa se u uredaj uvlači zrak.	Uvjerite se da je spremnik za vodu u ispravnom položaju tako da ga izvadite, ponovno umetnete i gurnete čvrsto prema dolje.

Problem	Uzrok	Rješenje
	Uredaj za kavu nije postavljen na ravnu površinu.	Postavite uredaj za kavu na ravnu površinu kako ne bi došlo do prelijevanja pladnja za prikupljanje tekućine.
Izlazi para ili se čuje šištanje ili zvečkanje nakon pokretanja uredaja za kavu ili tijekom kuhanja.	To je uobičajeno. Ventil za smanjenje tlaka proizvodi ovaj zvuk tijekom normalnog rada.	
Uredaj za kavu proizvodi glasan zvuk, ali kava ne izlazi.	U spremniku za vodu nema dovoljno vode.	Napunite spremnik za vodu vodom.
	Spremnik za vodu nije potpuno umetnut, pa se u uredaj uvlači zrak. Brtveni prsten s dna spremnika za vodu nije uklonjen.	Uvjerite se da je spremnik za vodu u ispravnom položaju tako da ga izvadite, ponovno umetnete i gurnete čvrsto prema dolje. Uredaj za kavu ima brtveni prsten za zaštitu vodene petlje. Uklonite brtveni prsten prije prve uporabe.
Kava je previše hladna.	Hladna šalica smanjuje temperaturu napitka.	Prethodno zagrijte šalicu tako da je isperete topлом vodom.
	Dodavanjem mlijeka smanjuje se temperatura napitka.	Bilo da dodate toplo ili hladno mlijeko, smanjit će temperaturu kave. Prethodno zagrijte šalicu tako da je isperete topлом vodom.
	Temperatura uredaja nije pravilno postavljena.	Provjerite postavku temperature uredaja i postavite je na najvišu razinu.
Kava je preslaba.	Mlinac je postavljen na visoku zrnatost.	Razinu zrnatosti postavite na manji broj. Morate skuhati jednu do dvije šalice prije nego što postignete različiti okus.
	Nema dovoljno mljevene kave.	Povećajte količinu pomoću gumba za količinu mljevenja.
Mlijeko ne pjeni.	Vrsta upotrijebljenog mlijeka nije prikladna.	Količina i kvaliteta pjene varira ovisno o vrsti mlijeka. Za dobru pjenu upotrebjavajte poluobrano mlijeko, punomasno mlijeko ili mlijeko bez laktoze.
	Cjevčica za paru je začepljena.	Očistite cjevčicu za paru.
	Cjevčica za paru umetnuta je preduboko u posudu za mlijeko.	Prilagodite dubinu cjevčice za paru u mlijeku.
Kava ne istječe ili je istjecanje sporoo.	Mlinac je postavljen na nisku zrnatost.	Razinu zrnatosti postavite na veći broj. Imajte na umu da to može utjecati na okus kave.
	U filter situ ima previše mljevene kave.	Smanjite količinu mljevene kave u filter situ pomoću gumba za količinu mljevenja.

Problem	Uzrok	Rješenje
	Filter sito nije prikladno.	Upotrijebite filter sito prikladno za ovaj uredaj za kavu.
	Filter sito u portafiltru je začepljeno.	Za testiranje upotrebljavajte drugo filter sito. Ako filter sito radi uobičajeno, znači da je originalno filter sito začepljeno i treba ga očistiti.
	Žlijeb za kavu portafiltera začepljen je.	Također možete koristiti tanki kraj igle za čišćenje kako biste očistili ostatke iz otvora za kavu i rupica portafiltera.
Kava istječe duž ruba portafiltrata.	Portafilter nije pravilno pričvršćen u glavi za kuhanje.	Učvrstite portafilter pravilno u glavu za kuhanje.
	Gornji rub portafiltera prljav je.	Nakon mljevenja, uklonite sve ostatke kave s ruba portafiltera.
	Filter sito nije ispravno umetnuto.	Pravilno umetnите filter sito. Pazite da rub ne strši izvan ruba ručke za kuhanje.
	U nosaču portafiltera u glavi za kuhanje ima ostataka kave.	Očistite nosač portafiltera mljevene kave četkom za čišćenje.
	U filter situ ima previše mljevene kave.	Smanjite količinu mljevene kave u filter situ pomoću gumba za količinu mljevenja.
Pri mljevenju zrna sve manje kave izlazi iz izlaza tijekom mljevenja kave.	Začepljen je izlaz za mljevenu kavu.	Očistite mlinac i izlaz za mljevenu kavu.
Mljevena kava se raspršuje tijekom mljevenja.	Ne upotrebljava se zaštitni prsten za mljevenu kavu.	Postavite zaštitni prsten za mljevenu kavu prije mljevenja.
	Previše je mljevene kave.	Prije nego što se mljevenje automatski završi, pritisnite i otpustite gumb mlinca kako biste ga prekinuli i smanjili količinu mljevene kave.
Portafilter ne može se normalno postaviti.	Portafilter nije pravilno sjeo u glavu za kuhanje.	Postavite portafilter.
	Portafilter nije pritegnut okretanjem iz krajnjeg lijevog položaja za umetanje.	Postavite portafilter.
Količina mljevene kave se mijenja.	Upotrebljavaju se različite razine zrnatosti.	To je uobičajeno. Različite razine zrnatosti mogu dovesti do različite količine mljevene kave.
	Upotrebljava se različita vrsta zrna.	To je uobičajeno. Zrna različitih stupnjeva przenosti ili različitih marki daju različite količine mljevene kave čak i pri istoj razini zrnatosti.

Problem	Uzrok	Rješenje
	Upotrebljavaju se zrna različite svježine.	To je uobičajeno. Zrna pohranjena u različito vrijeme daju različite količine mljevene kave čak i pri istoj razini zrnatosti.
Uredaj zaustavlja kuhanje i Indikator pare / vruće vode treperi u crvenoj boji.	U uredaju nema vode.	Napunite spremnik za vodu i vratite ga na mjesto.

## Tehničke specifikacije

Proizvođač pridržava pravo na poboljšanje tehničkih specifikacija proizvoda. Sve unaprijed postavljene količine su približne.

Opis	Vrijednost
Veličina (V x Š x D)	410 x 320 x 335 mm
Masa bez ambalaže	8,0 kg
Masa s ambalažom	13,5 kg
Duljina kabela za napajanje	1 m
Tip utikača napajanja	Vrsta Y
Snaga	220 V – 240 V, 50 Hz – 60 Hz, 1 490 W – 1 750 W Zagrijavanje: 1 340 W – 1600 W, Mljevenje: 150 W
Snaga pripravnosti	< 0,5 W

# Saturs

Ierīces pārskats (A att.)	73
Vadības panelis (B att.)	74
Ievads	74
Pirms pirmās lietošanas reizes	74
Kafijas gatavošana	75
Pienā putu gatavošana	80
Karstā ūdens gatavošana	81
Atkaļkošana	81
Automātiskais snaudas režīms	82
Tīrišana un kopšana	82
Brīdinājuma ikonas	85
Traucējummeklēšana	86
Tehniskie rādītāji	89

## Ierīces pārskats (A att.)

**i** Daži piederumi ir paredzēti tikai konkrētiem tipiem.

A1 Kafijas pupiņu tvertne	A10 Pilēšanas paplātes režģis
A2 Dubulta pupiņu piltuve	A11 Tīrišanas tapa
A3 Kafijas dzirnaviņu smalcināšanas asmeņi	A12 Ūdens tvertnes vāks
A4 Pulvera gredzens	A13 Ūdens tvertne
A5 Portafiltrs	A14 Blīties atvere
A6 Vadības panelis	A15 Tvaika/karsta ūdens padeves slēdzis
A7 Kronšteins maltas kafijas uztveršanai (malšanas pozīcija)	A16 Karstā ūdens tekne
A8 Gatavošanas galva	A17 Tvaika caurulīte
A9 Pilēšanas paplāte	

## Piederumi

A18 Filtra grozs ar dubultsienām (vienai vai divām tasēm)	A22 Smalcinātāja tīrišanas birstīte
A19 Filtra grozs ar vienkāršu sienu (vienai vai divām tasēm)	A23 Pienā krūze ar temperatūras sloksnīti
A20 Kalibrēta stampa	A24 Pienā krūze
A21 Tīrišanas birstīte	

## Vadības panelis (B att.)

Pārskatu par visām pogām un ikonām skatiet B attēlā. Apakšā ir atrodams apraksts.

B1	Ieslēgšanas/izslēgšanas ikona	B6	Manometrs
B2	Atkaļkošanas indikators	B7	Espreso
B3	Kafijas dzirnaviņas	B8	"Double Espresso"
B4	Vienas/dubultas devas indikatori	B9	Americano
B5	Smalcināšanas daudzuma slēdzis	B10	Karstā ūdens/tvaika padeves indikators

## Ievars

Apsveicam ar Philips Barista Brew espresso kafijas aparāta iegādi! Lai pilnībā izmantotu mūsu piedāvātās atbalsta iespējas, lūdzu, reģistrējiet savu izstrādājumu vietnē [www.home.id](http://www.home.id).

Pirms izmantojat ierīci pirmo reizi, uzmanīgi izlasiet atsevišķo drošības brošūru un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Lai palīdzētu sākt kafijas aparāta lietošanu un izmantot to iespējamību efektīvāk, piedāvājam tiešsaistes atbalstu vietnē <http://www.philips.com/support>.

**i** Ir pieejamas vairāki šī pusautomātiskā espresso kafijas aparāta varianti, un tiem ir nedaudz atšķirīgas funkcijas un piederumi. Piemēram, piena krūze ar temperatūras joslu nav iekļauta visos variantos. Katram variantam ir sava tipa numurs, kas atrodas datu uzlīmē kafijas aparāta apakšā.

**i** Šī ierīce ir pārbaudīta ar kafiju. Arī rūpīgi iztīrītā ierīcē iespējamas kafijas paliekas. Tomēr mēs garantējam, ka ierīce ir pavisam jauna.

## Pirms pirmās lietošanas reizes

### 1. Pupiņu tvertnes uzstādīšana un ūdens tvertnes uzpildīšana

Pārbaudiet un pārliecinieties, ka abas kafijas dzirnaviņu bultiņas ir savstarpēji salāgotas (1. att.).

- 1 Nodrošiniet savstarpēju sakritību abām "I" atzīmēm uz pupiņu tvertnes pamatnes (2. att.).
- 2 Piespiediet uz leju pupiņu tvertni, pārbaudiet, vai bloķēšanas simbols uz tvertnes ir salāgots ar trīsstūra simbolu aparāta augšpusē (3. att.), un pagrieziet pupiņu tvertni pulksteņrādītāja kustības virzienā (4. att.).
- 3 Pagrieziet pupiņu tvertni, lai izvēlētos nepieciešamo rupjumu (5. att.).
- i** Smalcinātājs un pupiņu tvertni ir precīzas darbības komponenti, tāpēc tos nevajadzētu bieži noņemt pēc uzstādīšanas.
- 4 Atveriet ūdens tvertnes vāku, satveriet ūdens tvertnes augšējo rokturi un celiet vertikāli, lai izņemtu (6. att.).
- 5 Noņemiet no dzelteno blīvēšanas sloksni no ūdens tvertnes apakšas (7. att.).
- 6 Piepildiet ūdens tvertni līdz tās maksimālā līmeņa atzīmei (8. att.).
- 7 Satveriet augšējo rokturi un vertikāli novietojiet ūdens tvertni atpakaļ uz aparāta. Aizveriet ūdens tvertnes vāku (9. att.).

**i** Nonemtā dzeltenā blīvējuma sloksne nav jāliek atpakaļ, to var izmest.

**i** Lai kafijai nodrošinātu optimālu kvalitāti, bieži mainiet ūdeni tvertnē.

## 2. Ierīces pirmā ieslēgšanas reize

- Iespraudiet elektrības vada spraudni iezemētā sienas kontaktligzda.
- Pārliecinieties, ka tvaika slēdzis ir izslēgtā stāvoklī (10. att.).
- Lai ieslēgtu aparātu, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (18. att.).
  - Izgaismojas ieslēgšanas/izslēgšanas un espresso pogas.
- Novietojet blodu zem karstā ūdens/tvaika caurulītes un gatavošanas galvas (40. att.).
- Nospiediet espresso pogu (19. att.) skalošanai.
  - Karstais ūdens sāks izplūst no gatavošanas galvas, karstā ūdens teknes un tvaika caurulītes.
- Kad beidzas ūdens dozēšana, sāk mirgot ieslēgšanas/izslēgšanas poga un aparāts sāk sildišanu.

**⚠ Pirmajā lietošanas reizē pēc kafijas aparāta ieslēgšanas noteikti nospiediet espresso pogu, lai izskalotu aparātu. Kafijas pupiņas var samalt vai pagatavot kafiju tikai pēc šī skalošana procesa.**

**⚠ Skalošanas laikā tvaika caurulīte var sakarst. Lai izvairītos no apdegumiem, pirms pieskaraties aparātam, Jaujiet tam atdzist.**

## Ūdens cietības iestatīšana

- Izslēdziet aparātu.
  - Uz trim sekundēm vienlaicīgi nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu un amerikano pogu. Mirgos atkalķošanas un ieslēgšanas/izslēgšanas pogas lampiņa.
- Noklusējuma vērtība ir ciets ūdens, tātad degs amerikano pogas gaismīja.
- Lai noregulētu iestatījumu uz vidēja ūdens kvalitāti, nospiediet dubultā espresso pogu.
  - Lai noregulētu iestatījumu uz mīksta ūdens kvalitāti, nospiediet espresso pogu.
- Pēc pareizā ūdens cietības atlasišanas nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai apstiprinātu.

**⚠ Lai noskaidrotu vietējās ūdensapgādes sistēmas ūdens cietības datus, varat iegūt Philips ūdens cietības testēšanas komplektu HD5085/01 no vietējā piegādātāja vai tiešsaistē Philips tīmekļa vietnē.**

### Philips testa strēmele

Mīksts ūdens	4 zaļi punkti	< 3 dH
Vidēji ciets ūdens	1 sarkans punkts	> 4 dH
Vidēji ciets ūdens	2 sarkani punkti	> 7 dH
Ciets ūdens	3 sarkani punkti	> 14 dH
Ciets ūdens	4 sarkani punkti	> 21 dH

## Kafijas gatavošana

### Smalcinātāja iestatīšana

Maltās kafijas rupjums ievērojami ietekmē gatavošanas dinamiku, piemēram, spiedienu un plūsmas ātrumu, bet visbeidzot — espresso garšu.

## 76 Latviešu

Šis aparāts piedāvā 15 rupjuma līmeņus (1-15). Jo zemāks ir sasmalcināšanas iestatījums, jo smalkāk kafijas pupiņas tiek samaltas un jo spēcīgāka ir kafija.

Var būt nepieciešama pielāgošana dažādām pupiņām ar dažādām grauzdējuma pakāpēm, kas ietekmē iegūtās maltās kafijas daudzumu.

Espresso/amerikano ieteicams izmantot 1.-4. līmeni. Lielākām kafijas receptēm (piemēram, Lungo) vislabākais (5. att.) ir 5.-10. līmenis.

### Izvēle starp vienas vai dubultas sienas filtra grozu

- Filtra grozs ar dubultsienām (vienai vai divām tasēm):

izmantojot komplektā iekļautos dubultas sienas filtra grozus (20. att.), var pagatavot espresso kafiju ar putu kārtīnu, pat ja ierīci lietojat pirmo reizi, jo tie atbalsta optimālā spiediena diapazona sasniegšanu.

- Filtra grozs ar vienkāršu sienu (vienai vai divām tasēm):

komplektā iekļautie vienkāršie vienas sienas grozi (21. att.) ir līdzīgi profesionālos kafijas aparātos izmantotajiem, un to izmantošanā ir nepieciešamas prasmes un iemaņas. Ar tiem var labāk pielāgot kafiju un pēc īstā iestatījuma atrašanas iegūt uzlabotu ekstrakciju, garšu un konsistenci.

### Kafijas pupiņu izvēle no dubultās pupiņu piltuves (konkrētam veidam, tikai modelim PSA3228)

Ja izmantojat dubulto pupiņu piltuvi, uzstādiet to pirms kafijas pupiņu ievietošanas. Pirms uzstādīšanas gādājiet, lai trīs atzīmes uz atlases pogas, pupiņu piltuves vāķa un pupiņu piltuves būtu vienā līnijā (22. att.). Pēc tam abās pusēs varēsiet ievietot dažāda veida kafijas pupiņas.

Pirms malšanas var izvēlēties, kāda veida kafijas pupiņas izmantot. Ja ievietojāt dažāda veida kafijas pupiņas, varat izvēlēties vienu no diviem nodalījumiem, vai samalt pupiņas, izmantojot atlases pogu (23. att.).

**i** Tas ir normāli, ka maltās kafijas atverē paliek nedaudz kafijas. Mainot kafijas pupiņu nodalījumus, samaliņi atlikušās pupiņas un izmetiet biezumus, lai iztīrītu nodalījumu.

### Pupiņu malšana

- 1 Izvēlieties filtra grozu ar vienu kafijas tasi vai divām.

- Mainot filtra grozu, varat viegli noņemt uzstādīto grozu ar cita filtra groza malu (24. att.).

- 2 Uzstādiet pulvera gredzenu uz portafiltera (25. att.).

- 3 Salāgojiet portafilteru ar smalcinātāja kronšteīnu un pabīdīt horizontāli (26. att.).

- Izmantojiet smalcināšanas daudzuma slēdzi, lai sasmalcinātu vairāk vai mazāk pupiņu

- 4 Lai māltu automātiski, trīs sekundes turiet nospiestu kafijas dzirnaviņu pogu, lai atlasiitu 1 vai 2 porcijas. Pēc tam vēlreiz nospiediet smalcinātāja pogu, lai sāktu smalcināšanu.

- Izmantojot vienas tases filtra grozu, izvēlieties vienu porciju; lietojot divu tašu filtra grozu, izvēlieties divas porcijas.

- Lai smalcināšanas procesu apturētu, to nepabeidzot, vienkārši vēlreiz nospiediet smalcinātāja pogu.

- 5 Lai veiktu manuālu malšanu, turiet nospiestu portafilteru, lai ieslēgtu malšanas aktivizācijas slēdzi. Turpiniet turēt nospiestu, līdz vajadzīgais kafijas daudzums ir samalts (27. att.).

**i** Ieteicams izmantot 12-14 gramus pupiņu vienai tasei un 18-20 gramus — divām tasēm. Precīzai kafijas daudzuma kontrolei varat izmantot elektroniskus svarus. Aptuvenam mērījumam var izmantot "Max" norādi uz filtra groza.

**i** Pirms kafijas pupiņu pievienošanas un aparāta izmantošanas pārliecībās, vai pupiņu tvertne ir pareizi uzstādīta un fiksēta.

**i** Pupiņu tvertnē ir atļauts ievietot tikai grauzdētas kafijas pupiņas. Ja pupiņu tvertnē ievieto negrauzdētas kafijas pupiņas, kafijas pulveri, šķistošo kafiju vai citas vielas, var sabojāt kafijas aparātu.

**i** Smalcināšanas laikā pievērsiet uzmanību maltās kafijas maksimālajam līmenim un nepieļaujiet maltās kafijas atveres nosprostošanos (28. att.).

**i** Automātiskajā smalcināšanā maltās kafijas daudzums dažādām pupiņām var nedaudz atšķirties. Smalcināšanas iestatījumi var būt jāpielāgo atkarībā no katra pupiņu veida faktiskā gatavošanas spiediena.

**i** Ja ievērojami palielinās maltās kafijas izšķakstīšanās, iztīriet smalcināšanas tekni.

## Blietēšana

- 1 Izņemiet portafiltru no smalcinātāja kronšteina.
- 2 Noņemiet pulvera gredzenu no portafiltra (29. att.).
- 3 Novietojiet portafiltru ar polsterēto apakšu uz darbvīrsmas, lai nodrošinātu vienkāršu blietēšanu (30. att.).
- 4 Vairākas reizes saudzīgi piesiet portafiltru, lai malto kafiju vienmērīgi izkliedētu filtra grozā (31. att.).
- 5 Maltās kafijas blietēšanai izmantojiet kalibrēto blieti.
- 6 Pārliecinieties, ka samaltā kafija pēc sablīvēšanas nepārsniedz maksimuma līniju uz filtra groza (32. att.).
- Ideālā gadījumā pēc sablīvēšanas kafijas pulvera augstumam jābūt tieši zem maksimuma līnijas.

## Espresso pagatavošana

- 1 Gatavošanas galvā ielieciet portafiltru.

- Salāgojiet portafiltru ar trīsstūra atzīmi uz gatavošanas galvas un novietojiet ačgārni gatavošanas galvā (33. att.). Pēc tam pagrieziet portafiltru pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam uz centru, lai to bloķētu (34. att.).

- 2 Nospiediet espresso vai dubultā espresso pogu, lai sāktu gatavošanu (35. att.).
- Lai apturētu padevi, pirms aparāts beidz darbu, vēlreiz nospiediet pogu.

**i** Kad mirgo ieslēgšanas/izslēgšanas pogas indikators, aparāts ir uzsildīšanas režīmā un gatavošanu nevar sākt. Kad visi pogu indikatori deg vienmērīgi, var sākt gatavošanu.

**i** Kad gatavošana ir pabeigta, virs pilēšanas paplātes var būt tvaiks un sūknīša troksnis. Tā ir normāla parādība, kas liecina par aparāta spiediena samazināšanos.

**i** Ja smalcināšanas spiediens ir pārāk liels, aparāts pārtrauc kafijas padevi. Šajā brīdī indikators turpina mirgot.

**i** Pēc noklusējuma espresso tilpums ir apmēram 40 ml, bet dubultā espresso tilpums — apmēram 80 ml.

## Amerikano pagatavošana

Amerikano gatavo, pārlejot espresso devai karstu ūdeni no ūdens teknes.

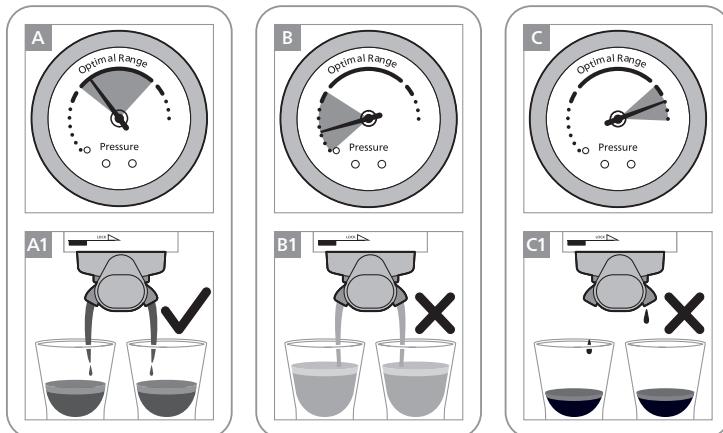
- 1 Ievietojiet portafiltru gatavošanas galvā, salāgojiet rokturi ar trīsstūra atzīmi un novietojiet otrādi gatavošanas galvā (33. att.). Pēc tam pagrieziet rokturi pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam līdz vidusdaļai, lai rokturi fiksētu (34. att.).
- 2 Novietojiet lielu tasi zem portafiltra teknes atverēm un Amerikano ūdens teknes (36. att.).
- 3 Nospiediet Amerikano pogu, lai vispirms sāktu pagatavot tasi Espresso kafijas.

- 4 Kad Espresso pagatavots, lai pabeigtu Amerikano pagatavošanu, karstais ūdens tiks uzliets pa virsu Amerikano no ūdens teknes.

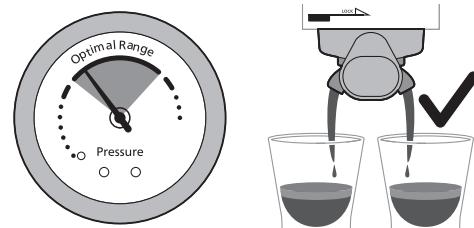
**i** Karstā ūdens padeves tekne var sakarst. Lai novērstu apdegumu gūšanas risku, Jaujiet ierīcei atdzist.

## Optimizēta gatavošana

Espresso gatavošanā svarīgs faktors ir spiediens. Manometrs rāda spiedienu un palīdz uzraudzīt espresso devu optimālo ekstrakciju. Ieteicams pārregulēt smalcināšanas parametrus, pamatojoties uz manometra rādījumu, ik reizi, kad izmantojat cita veida kafijas pupiņas.

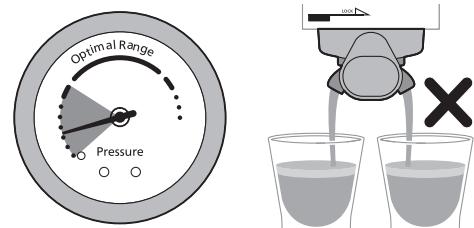


Lai panāktu optimālu ekstrakciju, jānodrošina vienmērīga plūsma, bagātīgas un krēmīgas putas un līdzsvarotas garšas kafija. Spiedienam jābūt pareizā diapazonā.



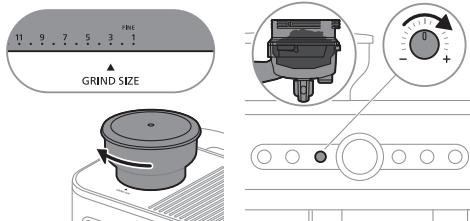
## Nepietiekama ekstrakcija

Ja kafija ir nepietiekami apstrādāta, plūsma būs ātra, kafijai būs plāna un bālgana putu kārta, kā arī skāba un neizteikta garša. Spiediens ir apakšējā diapazonā.



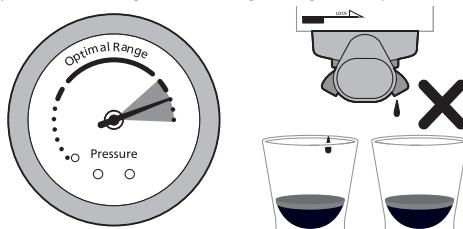
- 1 Noregulējiet kafijas dzīrnaviņas smalkāka maluma līmenī.

- 2 Ja daudzums joprojām nav pietiekams, palieliniet maltās kafijas daudzumu, pagriežot maluma daudzuma pogu līdz pluszīmes (+) līmenim labajā pusē.
- 3 Iespējams, būs jāveic vairāki mēģinājumi, lai panāktu optimālu ekstrakciju, un pēc nepieciešamības atkārtojiet pirmo un otro darbību.

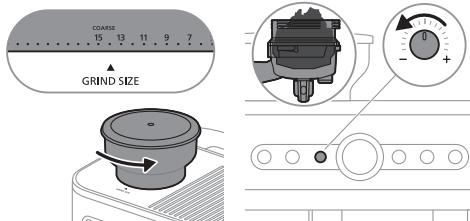


### Pārmērīga ekstrakcija

Ja kafijas ekstrakcija ir pārāk spēcīga, kafija pilēs vai plūsmas nebūs vispār, kafija būs tumša ar nevienmērīgu putu kārtu, rūgta un ar deguma garšu. Spiediens ir augšējā diapazonā.



- 1 Noregulējiet kafijas dzirnaviņas rupjāka maluma līmeni.
- 2 Ja kafijas ekstrakcija joprojām ir pārāk spēcīga, samaziniet maltās kafijas daudzumu, pagriežot maluma daudzuma pogu līdz mīnusa zīmes (-) līmenim kreisajā pusē.
- 3 Iespējams, būs jāveic vairāki mēģinājumi, lai panāktu optimālu ekstrakciju, un pēc nepieciešamības atkārtojiet pirmo un otro darbību.



### Noklusējuma daudzumu pielāgošana

- 1 Uzstādiet gatavošanas galvā portafilttru ar sablietēto malto kafiju.
- 2 Nospiediet un paturiet nospiestu tā dzēriena pogu, kuru vēlaties pielāgot. Pēc trim sekundēm aparāts pāriet pielāgošanas režīmā un atskaņo signālu.
- 3 Kad tasē ir sasniegts vēlamais dzēriena daudzums, atlaidiet pogas. Iestatīšana ir pabeigta, kad ir dzirdams skaņas signāls no aparāta.
- 4 Pēc dzēriena apjoma ieprogrammēšanas aparāts padod šo jauno daudzumu ik reizi, atkal izvēloties šo dzērienu.

## 80 Latviešu

**i** Nospiediet amerikano pogu un paturiet, lai izvilktu vēlamo kafijas daudzumu. Atlaidiet, lai iestatītu jauno kafijas daudzumu. Atkārtojet, lai pielāgotu ūdens tilpumu.

**i** Minimālais espresso un dubultā espresso tilpums ir attiecīgi 20 ml un 40 ml.

**i** Maksimālais espresso un dubultā espresso tilpums ir attiecīgi 70 ml un 120 ml.

**i** Amerikano minimālais un maksimālais kafijas tilpums ir attiecīgi 20 ml un 70 ml. Karstā ūdens minimālais un maksimālais tilpums ir attiecīgi 50 ml un 200 ml.

## Kafijas temperatūras pielāgošana

Pastāv iespēja regulēt kafijas ekstrakcijas temperatūru. Varat izvēlēties kādu no trim iestatījumiem: silta kafija, vidēji karsta kafija vai karsta kafija. Ja kafijas ekstrakcijas temperatūra būs augstāka, palielināsies kafijas rūgtums un samazināsies skābums. Ja kafijas ekstrakcijas temperatūra būs zemāka, samazināsies kafijas rūgtums un palielināsies skābums.

- 1 Izslēdziet aparātu.
- 2 Vienlaicīgi uz trim sekundēm nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu un espresso pogu. Pēc tam sāks mirgot ieslēgšanas/izslēgšanas pogas un karstā ūdens/tvaika indikators.
- 3 Nospiediet vienu no tālāk redzamajām pogām, lai noregulētu kafijas ekstrakcijas temperatūras iestatījumu vēlamajā līmenī.
  - Lai noregulētu iestatījumu un iegūtu siltu kafiju, nospiediet espresso pogu
  - Lai noregulētu iestatījumu un iegūtu vidēji karstu kafiju, nospiediet dubultā espresso pogu.
  - Lai noregulētu iestatījumu un iegūtu karstu kafiju, nospiediet amerikano pogu.

Kad kafijai ir atlasīta pareizā temperatūra, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai apstiprinātu.

## Tilpumu atiestatīšana uz rūpnīcas noklusējumiem

- Espresso atiestatīšana: ieslēdziet aparātu un vienlaicīgi uz trim sekundēm nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas un espresso pogas. Pēc tam dzirdēsiet trīs skaņas signālus, un trīsreiz iemirgosies ieslēgšanas/izslēgšanas un espresso pogas.
- Dubultā espresso atiestatīšana: ieslēdziet aparātu un vienlaicīgi uz trim sekundēm nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas un dubultā espresso pogas. Pēc tam dzirdēsiet trīs skaņas signālus, un trīsreiz iemirgosies ieslēgšanas/izslēgšanas un dubultā espresso pogas.
- Amerikano atiestatīšana: ieslēdziet aparātu un vienlaicīgi uz trim sekundēm nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas un amerikano pogas. Pēc tam dzirdēsiet trīs skaņas signālus, un trīsreiz iemirgosies ieslēgšanas/izslēgšanas un amerikano pogas.

Pēc katras no šīm trim atiestatīšanām aparāts pāries gaidstāves-gatavības režīmā.

## Pienā putu gatavošana

**!** Lai iegūtu vislabāko putu kvalitāti, vienmēr izmantojet tieši no ledusskapja ķemtu pienu.

### Sagatavošana

- 1 Piepildiet pienā krūzi aptuveni līdz ceturtdaļai ar pienu (100 ml), lai pagatavotu kapučīno, bet aptuveni līdz trešdaļai (150 ml), lai pagatavotu lati makjato (37. att.).
  - 2 Piegrieziet pogu tvaika režīmā, lai ieslēgtu priekšsildīšanu ar tvaiku (38. att.). Tvaika indikators sāk mirgot.
- !** Lai sasniegtu optimālu putošanas rezultātu, nekratiet pienā krūzi un neturiet to vertikāli (39. att.).

- 3 Uzgaidiet apmēram 10–20 sekundes, līdz tvaika indikators iedegas. Kafijas aparāts sāk izdalīt tvaiku.
- 4 Uzgaidiet vēl 5 sekundes, līdz tvaiks ir stabils un kondensāts ir likvidēts. Pēc tam izslēdziet tvaiku (10. att.).
- 5 Pagrieziet tvaika cauruli ar piena krūzes tekni kā šarnīru un novietojiet to plkst. 3 vai 9 virzienā pret piena krūzi (11. att.).

## Aerācija

Aerācijas laikā ievadītā gaisa daudzums nosaka piena putu biezumu un plūstamību.

Jo lielāka aerācija, jo biezāks putu slānis ar mazāku plūstamību. Mazāka aerācija veido plānākas putas ar labāku plūstamību. Gaisa apjomu var pielāgot, regulējot tvaika caurules dziļumu attiecībā pret piena virsmu un aerēšanas laiku.

- 1 Pārvietojet piena krūzi uz augšu un uz leju gar pienu, lai piena krūzes tekni iegremdētu tvaika caurule apmēram 5 mm zem šķidruma virsmas (12. att.).
- 2 Lai ieslēgtu tvaika funkciju, pagrieziet karstā ūdens/tvaika pogu tvaika stāvoklī.
- 3 Jābūt dzirdamai "šņācošai" skanai, kas ir līdzīga papīra plēšanai, norādot, ka aerācija ir piemērota. Turiet tvaika cauruli nekustīgi un izveidojiet virpuļus.
- 4 Turpiniet aerāciju 5–15 sekundes.

## Emulģēšana

Emulģēšana nosaka, cik viendabīgas un blīvas ir piena putas. Tvaika cauruli vēlamās iemērkt līdz pusei pienā, lai nodrošinātu viendabīgas piena putas.

- 1 Turot piena krūzes tekni saskarē ar tvaika cauruli, lēnām pārvietojet piena krūzi uz augšu gar tvaika cauruli, līdz tvaika caurule ir apmēram 3 cm zem šķidruma virsmas. Turiet piena krūzi nekustīgi, lai nepārtraukti veidotos virpuļi. Tas tiks sajaukts ar iepriekš ievadīto gaisu, lai pakāpeniski izveidotu krēmīgas putas.
- 2 Kad piena krūzes apakšdaļa sakarst, norādot, ka piens ir sasniedzis ideālo temperatūru (apmēram 60–65 °C), pagrieziet karstā ūdens/tvaika pogu izslēgtā stāvoklī, lai pārtrauktu piena putošanu (13. att.).

**⚠ Darbības laikā tvaika caurulīte spēcīgi uzkarst. Pirms pieskaršanās jaujet tai atdzist (14. att.).**

**⚠ Higiēnas apsvērumu dēļ notīriet tvaika caurulīti ar mitru drānu (15. att.) ik reizi, kad to izmantojat, lai neuzkrātos piena atliekas.**

## Karstā ūdens gatavošana

- 1 Novietojiet tasi zem tvaika caurulītes.
- 2 Pagrieziet karstā ūdens slēdzi karstā ūdens ieslēgšanas pozīcijā. Šajā brīdī iedegas tvaika/karstā ūdens indikators (16. att.).
- 3 Lai apturētu karstā ūdens plūsmu, pagrieziet tvaika/karstā ūdens slēdzi izslēgtā stāvoklī (17. att.).

**i Darbības laikā tvaika caurulīte spēcīgi uzkarst. Pirms pieskaršanās jaujet tai atdzist.**

## Atkalķošana

Ja deg atkalķošanas indikators, ir pienācis laiks kafijas aparāta atkalķošanai.

Nekādā gadījumā nedrīkst izmantot atkalķošanas līdzekli uz sērskābes, hlorudeņražskābes, aminosulfoniskābes vai etiķskābes (etiķa) bāzes, jo tas var bojāt kafijas aparāta ūdens sistēmu un nepilnīgi izķīdināt katlakmeni.

Ja netiek izmantots Philips atkalķošanas līdzeklis, garantija nav spēkā. Ja aparāts netiek atkalķots, garantija nav spēkā.

## 82 Latviešu

Atkaļotājs nav iekļauts aparāta komplektā. Philips atkaļkošanas līdzekli var iegādāties no vietēja piegādātāja vai tiešsaistes veikalā (<http://www.philips.com/support>).

Atkaļkošanas procedūra iekļauj vienu atkaļkošanas ciklu (~ 4 minūtes) un vienu skalošanas ciklu (~ 3 minūtes).

### Atkaļkošanas procedūra

- 1 Ieslēdziet kafijas aparātu.
- 2 Nonemiet pilēšanas paplāti, izlejet no tās ūdeni un novietojiet to atpakaļ vietā.
- 3 Nonemiet ūdens tvertni un izlejet no tās ūdeni.
- 4 Izlejet Philips atkaļotāju (CA6700) ūdens tvertnē un pēc tam uzpildiet to līdz atkaļkošanas līmenim (to norāda uz ūdens tvertnes nodrukātā atkaļkošanas ikona).
- 5 Atkal ievietojiet ūdens tvertni un palieciet lielu bļodu ( $\geq 1,2 \text{ l}$ ) zem gatavošanas galvas un tvaika caurulītes šķidruma savākšanai (40. att.).
- 6 Sāciet atkaļkošanu, vienlaicīgi uz trim sekundēm nospiežot espresso un dubultā espresso pogas, ko apstiprina skaņas signāls.
- 7 Ľaujiet aparātam izvadīt atkaļotāju. Pēc pabeigšanas aparāts automātiski izslēgsies.
- 8 Izņemiet ūdens tvertni no ierīces un iztīriet visu palikušo atkaļkošanas šķidumu, to izskalojot ar svaigu ūdeni.
- 9 Piepildiet ūdens tvertni līdz tās maksimālā līmeņa atzīmei (8. att.).
- 10 Iztukšojet lielo bļodu un palieciet to atkal zem gatavošanas galvas un tvaika caurules ūdens savākšanai.
- 11 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu. Iedegas espresso pogas indikators.
- 12 Nospiediet espresso pogu un ļaujiet aparātam izvadīt ūdeni.
- 13 Kad aparāts pabeidz ūdens izvadišanu, atkaļkošanas procedūra ir pabeigta un aparāts ir automātiski gatavs gatavošanai.

### Automātiskais snaudas režīms

Ja aparātu neizmanto 30 minūtes, tas automātiski pāriet snaudas režīmā un visi indikatori nodziest.

Ja vēlaties atkal izmantot aparātu, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai to restartētu.

**i** Varat arī izslēgt aparātu, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, kad tas ir ieslēgts.

### Tīrišana un kopšana

Ar regulāru tīrišanu un apkopi kafijas aparātu var uzturēt optimālā stāvoklī un ilgstoši nodrošināt gardu kafiju.

Informāciju par to, kad un kā tīrīt visas kafijas aparāta noņemamās dajas, skatiet nākamajā tabulā.

Dala	Tīrišanas intervāls	Tīrišanas veids
Portafilters, filtra grozs un gatavošanas galva	Pēc katras lietošanas reizes.	Rūpīgi izskalojiet portafiltera un filtra groza iekšpusi un ārpusi.
Filtrs grozs	Kad ir aizsērējuši filtrs groza caurumi.	Iztīriet pārpalikumus no caurumiem ar tīrišanas tapas plāno galu.
Portafilters un filtra grozs	Katrū mēnesi	Izmantojiet Philips kafijas eļjas noņemšanas līdzekļa tabletes, lai iztīrītu portafiltera un filtra grozus.

Daļa	Tīrišanas intervāls	Tīrišanas veids
Tvaika caurulīte	Pēc katras lietošanas reizes.	Noslaukiet tvaika caurulīti ar mitru drānu un izpūtiet.
Tvaika caurulīte	Kad aizsērējusi.	Iztīriet pārpalikumus no tvaika caurules gala atverēm ar tīrišanas tapas biezo galu.
Tvaika caurulīte	Katru mēnesi	Lai notīrtu tvaika cauruli, izmantojet Philips piena sistēmas tīrišanas līdzekli.
Kafijas aparāta virsma	Katru nedēļu.	Katru nedēļu notīriet kafijas traipus un kafijas atlikumus kafijas aparāta priekšpusē ar mitru drānu. Neizmantojet abrazīvus materiālus, piemēram, tērauda vilnu vai beržamos vīkšķus, jo ar tiem var nolobīt krāsu.
Smalcinātāja un maltas kafijas atvere	Ik pēc divām nedēļām.	Notīriet smalcinātāju un maltās kafijas atveri ar tīrišanas suku.
Kafijas pupiņu tvertne	Reizi divās nedēļās	Iztukšojet kafijas pupiņu piltuvi, pievienojet nelielu daudzumu bezsmaržas mazgāšanas līdzekļa un izskalojet piltuvi zem ūdenskrāna.
Pilēšanas paplāte	Iztukšojet pilēšanas paplāti katru dienu vai tad, kad caur to ir izbūdījies sarkanais pilnas pilēšanas paplātes indikators. Pilēšanas paplāti tīriet katru nedēļu.	Izņemiet pilēšanas paplāti, ieļejet nedaudz mazgāšanas līdzekļa un izskalojet to zem krāna. To var mazgāt arī trauku mazgājamajā mašīnā.
Ūdens tvertne	Katru nedēļu.	Izskalojet ūdens tvertni tekošā krāna ūdenī katru nedēļu.

## Portafiltera, filtra groza un gatavošanas galvas tīrišana

### Portafiltera un filtra groza tīrišana pēc katras lietošanas reizes

- Izņemiet no portafiltera kafijas biezumus.
- Vēlreiz ievietojet gatavošanas galvā portafiltru.
- Nospiediet espresso pogu, lai rūpīgi izskalotu gatavošanas galvas, portafiltera un filtra groza iekšpusi un ārpusi ar karstu ūdeni. Izskalojet ar karstu ūdeni, lai pilnībā atbrīvotos no atlumiem un kafijas taukiem.
- Izņemiet portafiltru no gatavošanas galvas un izskalojet portafiltru un filtra grozu zem ūdenskrāna, lai rūpīgi iztīrītu iekšpusi un ārpusi.
- Pirms ievietošanas atpakaļ filtru groziem un portafiltram ir jānožūst.

**i** Lai portafiltru nesabojātu, nemazgājiet to trauku mazgājamajā mašīnā.

### Aizsērējuša portafiltera un filtra groza tīrišana

- Ja filtra grozs ir nosprosts, izmantojet tīrišanas tapas (41. att.) plāno galu, lai iztīrtu pārpalikumus no caurumiem (42. att.).
- Varat arī izmantot tīrišanas tapu, lai iztīrtu pārpalikumus no kafijas atveres un portafiltera caurumiem.

## Portafiltera un filtra grozu tīrišana vienreiz mēnesī

**1** Izmantojiet tikai Philips kafijas eļļas noņemšanas tabletēs (CA6704).

- 1 Izšķīdinet Philips kafijas eļļas noņemšanas tabletē bījodā ar remdenu ūdeni.
- 2 Iemērciet filtra grozus un portafiltru šķidumā uz 20 minūtēm.
- 3 Rūpīgi noskalojiet filtra grozus un portafiltru.

## Tvaika caurulītes tīrišana

### Tvaika caurulītes tīrišana pēc katras lietošanas reizes

Tīriet tvaika caurulīti pēc katras lietošanas reizes, lai uzturētu to tīru un novērstu piena atlikumu uzkrāšanos.

- 1 Pēc katras lietošanas reizes uzreiz noslaukiet tvaika caurulīti ar mitru drānu (15. att.).
- 2 Ieslēdziet tvaika funkciju uz 5–10 sekundēm, lai izvadītu piena atlikumu (44. att.).
- Ja tvaika caurulīte netiek tīrīta, tas var ietekmēt piena garšu.

### Nosprostotas tvaika caurulītes tīrišana

Ja kāda atvere tvaika caurulītes galā ir aizsērējusi, veiciet tālāk norādītās darbības, lai šo aizsprostojumu novērstu.

- 1 Izslēdziet kafijas aparātu.
- 2 Iztīriet pārpalikumus no tvaika caurulītes gala cauruma ar tīrišanas tapas biezo galu (43. att.).

## Tīriet tvaika cauruli katru mēnesi ar Philips piena sistēmas tīrišanas līdzekli

- 1 Ieberiet piena krūzē 1 paciņu Philips piena sistēmas tīrišanas līdzekļa.
- 2 Piepildiet piena krūzi ar 240 ml karsta ūdens.
- 3 Ievietojiet tvaika cauruli krūzē.
- 4 Atstājiet tvaika cauruli iemērktu krūzē 20 minūtēs (45. att.).
- 5 Pagrieziet karstā ūdens/tvaika padeves slēdzi pozīcijā uz tvaika ikonas un ļaujiet tvaika funkcijai darboties 10 sekundes.
- 6 Lai apturētu tvaika funkciju, pagrieziet karstā ūdens/tvaika padeves slēdzi izslēgtā pozīcijā.
- 7 Atstājiet tvaika cauruli iemērktu krūzē vēl 30 sekundes.
- 8 Atkārtojiet no 5. līdz 7. darbībai vēl divas reizes.
- 9 Iztukšojet krūzi un rūpīgi to izskalojiet.
- 10 Novietojiet tukšo krūzi atpakaļ zem tvaika caurules.
- 11 Pagrieziet karstā ūdens/tvaika padeves slēdzi pozīcijā uz tvaika ikonas un ļaujiet tvaika funkcijai darboties vēl 10 sekundes, lai izskalotu tīrišanas šķiduma paliekas.
- 12 Iztukšojet krūzi un rūpīgi to izskalojiet.
- 13 Notīriet tvaika caurulīti ar tīru, mitru drānu.

## Smalcinātāja un maltās kafijas atveres tīrišana

Tīriet smalcinātāju un maltās kafijas atveri ik pēc divām nedēļām, lai novērstu maltās kafijas atveres aizsērēšanu un ietekmi uz smalcināšanu. Pirms tīrišanas sākuma pārliecinieties, vai pupiņu tvertne ir tukša. Pārbaudiet, vai, aktivizējot smalcināšanas funkciju, smalcinātājs var normāli griezties un no maltās kafijas atveres neizplūst malta kafija.

- 1 Pārliecinieties, vai pupiņu tvertne ir tukša.
- 2 Pagrieziet pupiņu tvertni pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, lai to izņemtu no kafijas aparāta (46. att.).

- 3 Noņemiet augšējo smalcināšanas ripu (47. att.) un notīriet iebūvēto smalcināšanas ripu ar tīrišanas birstīti (48. att.). Iztīriet smalcināšanas nodalījumu un maltās kafijas tekni ar smalcinātāja tīrišanas suku (49. att.).
- 4 Ielieciet atpakaļ iekšējo smalcināšanas ripu (50. att.) un pupiņu tvertni (4. att.).
- 5 Palaidiet smalcināšanas funkciju ar ievietotu portafiltru. Ľaujiet aparātam darboties bez kafijas pupiņām, lai iztīrītu pulvera atlikumus no smalcināšanas nodalījuma. Tīrišana ir pabeigta.

**i** Neskalojiet iebūvēto smalcinātāju ar ūdeni.

**i** Ja tajā vēl ir pulvera atlikumi, atkārtojiet 5. darbību.

**i** Pirms tīrišanas sākuma pārbaudiet, vai pupiņu tvertne ir tukša, jo kafijas pupiņas var sabojāt pupiņu tvertnes iekšējo struktūru, to noņemot.

## Kafijas pupiņu tvertnes tīrišana

- 1 Pārliecinieties, vai pupiņu tvertne ir tukša.
- 2 Pagrieziet pupiņu tvertni pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, lai to izņemtu no kafijas aparāta (46. att.).
- 3 Pievienojet nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa pilienu paplātē.
- 4 Rūpīgi noskalojiet pilienu paplāti zem ūdenskrāna vai mazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā.

## Pilienu paplātes tīrišana

### Pilienu paplātes tīrišana katru dienu

Iztukšojiet pilienu paplāti katru dienu vai tiklīdz deg sarkanais indikators "pilienu paplāte ir pilna".

### Pilienu paplātes tīrišana katru nedēļu

- 1 Noņemiet pilēšanas paplāti no ierīces.
- 2 Pievienojet nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa pilienu paplātē.
- 3 Rūpīgi noskalojiet pilienu paplāti zem ūdenskrāna vai mazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā.

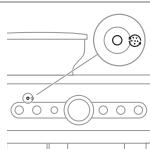
## Ūdens tvertnes tīrišana katru nedēļu

Izskalojiet ūdens tvertni tekošā krāna ūdenī katru nedēļu.

## Brīdinājuma ikonas

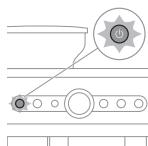
### Brīdinājuma Risinājums ikona

Deg atkaļošanas/tīrišanas indikators: atkaļkojiet kafijas aparātu.

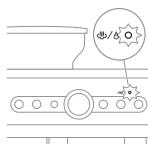


### Brīdinājuma Risinājums ikona

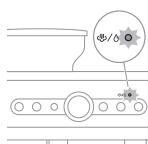
Ātri mirgo ieslēgšanas/izslēgšanas pogas indikators: kafijas aparāts uzsilst.



Tvaika/karstā ūdens indikators mirgo balts: kafijas aparāts uzkarst karstā ūdens/tvaika funkcijas izmantošanai.



Tvaika/karstā ūdens indikators mirgo sarkans: kafijas aparāts ziņo par ūdens trūkumu. Iespējamais iemesls: 1) tvertnē nav ūdens; 2) sūknēšana ir apturēta pārmērīga spiediena dēļ.



## Traucējummeklēšana

Šajā nodaļā ir apkopotas visbiežākās problēmas, kādas var rasties, lietojot kafijas aparātu. Par jebkuru problēmu, kuru nevarat novērst, sazinieties ar vietējo klientu apkalpošanas centru. Kontaktinformāciju skatiet garantijas kartē.

Problēma	Iemesls	Risinājums
Kafijas aparāts neieslēdzas.	Kafijas aparāts nav pievienots kontaktligzdai.	Pieslēdziet kafijas aparātu
Šķiet, kafijas aparātam ir noplūde.	Pārplūst pilēšanas paplāte, kas izskatās pēc noplūdes.	Pilēšanas paplāte ir jāiztukšo.
	Ūdens tvertne nav pareiza pozīcijā.	Atkārtoti ievietojiet ūdens tvertni un pies piediet to uz leju kafijas aparātā.
	Ūdens tvertne nav pilnībā ievietota, ja ujot kafijas aparātā iesūkt gaisu.	Nodrošiniet ūdens tvertnes ievietošanu pareizā pozīcijā, to izņemot, atkal ievietojot un stingri piespiezot uz leju.
	Kafijas aparāts nav novietots uz horizontālas virsmas.	Novietojiet kafijas aparātu uz horizontālas virsmas, lai novērstu šķidruma pārplūdi pilēšanas paplātē.
Pēc kafijas aparāta darbības sākuma vai gatavošanas laikā izplūst tvaiks vai arī ir dzirdama šņākšana vai grabēšana.	Tas ir normāli. Šo skaņu rada normāla spiediena regulēšanas vārsta darbība.	

Problēma	Iemesls	Risinājums
Kafijas aparāts rada skaju troksni un nevar pagatavot kafiju.	Ūdens tvertnē nav ūdens.	Piepildiet ūdens tvertni ar ūdeni.
	Ūdens tvertne nav pilnībā ievietota, ja ujot kafijas aparātā iesukt gaisu. Nav noņemts blīvgredzens ūdens tvertnes apakšā.	Nodrošiniet ūdens tvertnes ievietošanu pareizā pozīcijā, to izņemot, atkal ievietojot un stingri piespiežot uz leju. Kafijas aparātam ir uzstādīts blīvgredzens ūdens kontūra aizsardzībai. Pirms pirmās lietošanas noņemiet blīvgredzenu.
Kafija ir pārāk auksta.	Auksta tase pazemina dzēriena temperatūru.	Iepriekš sasildiet tasi, skalojot ar karstu ūdeni.
	Piena pievienošana pazemina dzēriena temperatūru.	Neatkarīgi no tā, vai pievienojat karstu vai aukstu pienu, tas pazemina kafijas temperatūru. Iepriekš sasildiet tasi, skalojot ar karstu ūdeni.
	Aparāta temperatūra nav pareizi iestatīta.	Pārbaudiet aparāta temperatūras iestatījumu un iestatiet visaugstāko līmeni.
Kafija ir pārāk vāja.	Smalcinātājam ir iestatīts augsts rupjuma līmenis.	Iestatiet rupjuma līmeni uz mazāku skaitli. Lai panāktu atšķirīgu garšu, pagatavojet vienu vai divas tases.
	Nepietiek maltās kafijas.	Palieliniet daudzumu, izmantojot smalcināšanas daudzuma slēdzi.
Piens neputojas.	Piena veids nav piemērots.	Putu daudzums un kvalitāte atšķiras atkarībā no piena veida. Lai iegūtu labas putas, izmantojiet puskrejotu pienu, pilnpienu vai laktoci nesaturošu pienu.
	Tvaika caurulīte ir aizsērējusi.	Iztīriet tvaika caurulīti.
	Tvaika caurulīte ir iegremdēta pārāk dziļi piena karafē.	Pielāgojiet dziļumu, kāda tvaika caurulīte ir iegremdēta pienā.
Kafijas neplūst vai plūst lēni.	Smalcinātājam ir iestatīts zems rupjuma līmenis.	Iestatiet rupjuma līmeni uz lielāku skaitli. Lūdzu, ķemiet vērā, ka tas var ietekmēt kafijas garšu.
	Filtrā grozā ir pārāk daudz maltas kafijas.	Samaziniet maltās kafijas daudzumu filtrā grozā, izmantojot smalcināšanas daudzuma slēdzi.
	Izmantotais filtra grozs nav piemērots.	Izmantojiet šim kafijas aparātam piemērotu filtra grozu.
	Filtrā grozs portafiltrā ir aizsērējis.	Testēšanai izmantojiet citu filtra grozu. Ja filtra grozs darbojas normāli, tas norāda, ka oriģinālais filtra grozs ir nosprostots un jātīra.

Problēma	Iemesls	Risinājums
	Aizsērējusi portafiltrā kafijas tekne.	Varat arī izmantot tīrišanas tapas plāno galu, lai iztīritu pārpalikumus no kafijas atveres un portafiltrā caurumiem.
Kafija tek gar portafiltrā malu.	Portafiltrs nav pienācīgi nostiprināts uz gatavošanas galvas.	Pienācīgi nostipriniet portafiltru uz gatavošanas galvas.
	Portafiltrā augšmala ir netīra.	Pēc smalcināšanas notīriet kafijas atlīkumus no portafiltrā malas.
	Filtra grozs nav ievietots pareizi.	Pareizi ievietojiet filtra grozu. Pārbaudiet, vai tā mala neizvirzās ārpus gatavošanas roktura malas.
	Uz gatavošanas galvas portafiltrā kronšteina ir kafijas atlīkumi.	Notīriet maluma portafiltrā kronšteinu ar tīrišanas suku.
	Filtra grozā ir pārāk daudz maltas kafijas.	Samaziniet maltās kafijas daudzumu filtra grozā, izmantojot smalcināšanas daudzuma slēdzi.
Smalcināšanas laikā no atveres iznāk arvien mazāk maltās kafijas.	Maltās kafijas atvere ir aizsērējusi.	Iztīriet smalcinātāju un maltās kafijas atveri.
Maltā kafija smalcināšanas laikā izkaisās.	Netiek izmantots pulvera gredzens.	Pirms smalcināšanas uzstādīet pulvera gredzenu.
	Pārmērīga smalcināšana.	Pirms smalcināšana beidzas automātiski, nospiediet un atlaidiet smalcinātāja pogu, lai beigtu smalcināšanu un samazinātu samaltās kafijas daudzumu.
Nevar normāli uzstādīt portafiltru.	Portafiltrs nav pienācīgi ieķerējis gatavošanas galvā.	Uzstādīet portafiltru.
	Portafiltrs nav pievilkts, griežot no galējās kreisās ievietošanas pozīcijas.	Uzstādīet portafiltru.
Maltās kafijas daudzums mainās.	Izmantots atšķirīgs rupjuma līmenis.	Tas ir normāli. Dažādu rupjuma līmenu rezultāts var būt atšķirīgs maltās kafijas daudzums.
	Izmantotas cita veida pupiņas.	Tas ir normāli. Dažādu grauzdējuma līmenu vai zīmolu pupiņas veido atšķirīgu maltās kafijas daudzumu pat tādā pašā rupjuma līmeni.

Problēma	Iemesls	Risinājums
	Izmantotas atšķirīga svaiguma pupiņas.	Tas ir normāli. Ja atšķiras pupiņas glabāšanas ilgums, no tām iegūst atšķirigu maltās kafijas daudzumu pat tādā pašā rupjuma līmenī.
Aparāts pārtrauc gatavošanu, un tvaika/karstā ūdens indikators mirgo sarkans.	Aparāta nav ūdens.	Uzpildiet ūdens tvertni un novietojiet atpakaļ.

## Tehniskie rādītāji

Ražotājs patur tiesības uzlabot produkta tehniskās specifikācijas. Visi iestatītie lielumi ir aptuveni.

Apraksts	Vērtība
Izmērs (A x P x Dz)	410 x 320 x 335 mm
Svars bez iepakojuma	8,0 kg
Svars ar iepakojumu	13,5 kg
Barošanas vada garums	1 m
Kontaktdakšās veids	Ierakstiet Y
Jauda	220–240 V, 50–60 Hz, 1490–1750 W Sildišana: 1340–1600 W, malšana: 150 W
Gaidstāves jauda	< 0,5 W

## Turinys

Mašinos apžvalga (A pav.)	90
Valdymo skydelis (B pav.)	91
Ivadas	91
Prieš naudojant pirmą kartą	91
Kavos gaminimas	93
Pieno putų ruošimas	98
Karšto vandens ruošimas	98
Kalkinių šalinimas	99
Automatinis miego režimas	99
Valymas ir priežiūra	100
Įspėjimo piktogramos	103
Trikčių diagnostika ir šalinimas	103
Techninės specifikacijos	106

## Mašinos apžvalga (A pav.)

**i** Kai kurie priedai skirti tik tam tikriems tipams.

A1	Kavos pupelių piltuvas	A10	Nuvarvėjimo padéklo grotelės
A2	Dvigubas kavos pupelių piltuvas	A11	Valymo smaigas
A3	Maltuvas	A12	Vandens bakelio dangtis
A4	Miltelių žiedas	A13	Vandens bakelis
A5	Filtro laikiklis	A14	Anga grūstuvui
A6	Valdymo skydelis	A15	Garų / karšto vandens rankenélė
A7	Maltos kavos priémimo laikiklis (malimo padėtis)	A16	Karšto vandens pylimo snapelis
A8	Virimo galvutė	A17	Garų vamzdelis
A9	Nuvarvėjimo padéklas		

### Priedai

A18	Dvisienio filtro krepšelis (vieno arba dviejų puodelių)	A22	Malūnėlio valymo šepetys
A19	Viensienio filtro krepšelis (vieno arba dviejų puodelių)	A23	Pieno ąsotis su temperatūros juoste
A20	Kalibrutasis grūstuvas	A24	Pieno ąsotis
A21	Valymo šepety		

## Valdymo skydelis (B pav.)

B paveiksle pateikta visų mygtukų ir piktogramų apžvalga. Žemiau pateikiamas aprašymas.

B1	Ijungimas / išjungimas	B6	Manometras
B2	Kalkiu šalinimo lemputė	B7	Espresas
B3	Malūnėlis	B8	Dvigubas espresas
B4	Vienos / dviejų porcių lemputės	B9	Amerikietiška
B5	Malimo kiekio rankenėlė	B10	Karšto vandens / garų lemputė

## Ivadas

Sveikiname įsigijus espresso aparatą „Philips Barista Brew“! Kad išnaudotumėte visus mūsų siūlomo palaikymo privalumus, savo gaminį užregistruokite adresu [www.home.id](http://www.home.id).

Prieš naudodamini mašiną pirmą kartą atidžiai perskaitykite atskirą saugos bukletą ir išsaugokite jį ateičiai.

Norédami jums padėti pradėti aparatu naudotis ir išnaudoti visas jo galimybes, siūlome palaikymą internetu svetainėje <http://www.philips.com/support>.

**i** Yra daug šio dalių automatinio espresso aparato versijų, kurių kiekviena turi šiek tiek skirtingu funkcijų ir priedų. Pavyzdžiu, pieno ąsotis su temperatūros juoste yra ne visose versijose. Kiekviena versija turi tipo numerį, kurį rasite duomenų etiketėje ant aparato dugno.

**i** Šis aparatas buvo išbandytas naudojant kavą. Nors jis buvo kruopščiai išvalytas, tame gali būti šiek tiek kavos likučių. Tačiau mes garantuojame, kad aparatas visiškai naujas.

## Prieš naudojant pirmą kartą

### 1. Kavos pupelių piltuvo įrengimas ir vandens bakelio pildymas

**i** Patikrinkite ir įsitikinkite, kad dvi rodyklės ant malūnėlio sutampa viena su kita (pav. 1).

- Patikrinkite ir įsitikinkite, kad dvi žymės „I“ ant kavos pupelių piltuvo pagrindo sutampa viena su kita (pav. 2).
- Paspauskite pupelių piltuvą žemyn, įsitikinkite, kad užrakto simbolis ant kavos pupelių piltuvo sutampa su trikampio simboliu ant aparato viršaus (pav. 3), tada kavos pupelių piltuvą pasukite pagal laikrodžio rodyklę (pav. 4).
- Sukite kavos pupelių piltuvą, kol pasirinksite pageidaujamą malimo rupumą (pav. 5).
- Malūnėlis ir pupelių piltuvas yra tikslieji komponentai, todėl jų dažnai neišmontuokite tada, kai sumontuosite.
- Atidarykite vandens bakelio dangtį, suimkite viršutinę vandens bakelio rankenėlę ir pakelkite vertikaliai, kad vandens bakelį išimtumėte (pav. 6).
- Iš vandens bakelio apačios išimkite geltoną sandarinimo juostelę (pav. 7).
- Pripildykite vandens bakelį iki maksimalaus lygio, nurodyto ant vandens bakelio (pav. 8).
- Suimkite viršutinę rankenėlę ir vandens bakelį dar kartą vertikaliai jdékite į aparatą. Uždarykite vandens bakelio dangtį (pav. 9).

**i** Išimtos geltonos sandarinimo juostelės atgal jidéti nereikia; ją galite išmesti.

**i** Kad kavos kokybę būtų geriausia, rekomenduojame dažnai keisti vandenį vandens bakelyje.

## 2. Aparato įjungimas pirmą kartą

- 1 Jkiškite kištuką į jėzminčią sieninį el. lizdą..
- 2 Įsitikinkite, kad garų rankenėlė yra išjungimo padėtyje (pav. 10).
- 3 Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką (pav. 18), kad aparata įjungtumėte.
  - Įsižiebia įjungimo / išjungimo ir espresso mygtukai.
- 4 Padékite dubenį po karšto vandens / garų vamzdeliu ir virimo galvute (pav. 40).
- 5 Paspauskite espresso mygtuką (pav. 19), kad praskalautumėte.
- Iš virimo galvutės, karšto vandens snapeliu ir garų vamzdelio ims tekėti karštas vanduo.
- 6 Kai vanduo nustos tekėti, pradės mirksėti įjungimo / išjungimo mygtukas ir aparatas įkais.

**⚠** Kai naudojate pirmą kartą, įjungę aparatą būtinai paspauskite espresso mygtuką, kad išskalautumėte aparatą. Malti kavos pupeles arba ruošti kavą galite tik užbaigę šį skalavimo proceso.

**⚠** Skalavimo metu garų vamzdelis gali įkaisti. Kad nenusidegintumėte, leiskite jam atvėsti prieš paliesdami.

## Vandens kietumo nustatymas

- 1 Išjunkite aparatą.
  - 2 Vienu metu paspauskite ir tris sekundes palaikykite įjungimo / išjungimo ir amerikietiškos kavos mygtukus. Pradės mirksėti kalkiu šalinimo ir įjungimo / išjungimo mygtuko lemputė.
- Numatytoji nuostata yra ketas vanduo, todėl švies amerikietiškos kavos mygtuko lemputė.
- Norédami pasirinkti vidutinio kietumo vandens parinktį, paspauskite dvigubo espresso mygtuką.
  - Norédami pasirinkti minkšto vandens parinktį, paspauskite espresso mygtuką.
- Pasirinkę tinkamą vandens kietumo parinktį, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką, kad patvirtintumėte.

**⚠** Norédami įvertinti vietos vandens tiekimo jmonės tiekiamo vandens kietumą, iš artimiausio tiekėjo arba „Philips“ interneto svetainėje galite išsigyti „Philips“ vandens kietumo tyrimo rinkinį HD5085/01.

### „Philips“ tyrimo juostelė

Minkštas vanduo	4 žali taškai	<3 dH
Vidutiniškai ketas vanduo	1 raudonas taškas	>4 dH
Vidutiniškai ketas vanduo	2 raudoni taškai	>7 dH
Ketas vanduo	3 raudoni taškai	>14 dH
Ketas vanduo	4 raudoni taškai	>21 dH

# Kavos gaminimas

## Malūnėlio nustatymas

Nuo maltos kavos rupumo daug priklauso virimo dinamika, pavyzdžiui, slėgis ir srautas, taigi ir espresso skonis.

Šiame aparate yra 15 malimo rupumo lygių (1–15). Kuo mažesnis malimo nustatymas, tuo smulkiau sumalamos kavos pupelės ir tuo stipresnė kava.

Ji gali tekti pakoreguoti atsižvelgiant į kavos pupelių skrudinimo lygi. Tai turi įtakos gaunamos maltos kavos kiekui.

Gaminant espresą arba amerikietišką kavą rekomenduojama rinktis 1–4 lygius. Kavos gérimams, kuriems reikia ilgesnio ekstrahavimo proceso (pvz., silpnajam espresui), geriausia rinktis 5–10 lygius (pav. 5).

## Viensienio arba dvisiens filtro krepšelio pasirinkimas

- Dvisiens filtro krepšelis (vieno arba dviejų puodelių)

Naudodamiesi pridedamais dvisiens filtro krepšeliais (pav. 20) išvirsite espresą su puta net ir aparataj naudodami pirmą kartą. Su jais lengviau užtikrinti optimalų slėgio intervalą.

- Viensienio filtro krepšelis (vieno arba dviejų puodelių)

Pridedami viensienio filtro krepšeliai (pav. 21) panašūs į tuos, kurie naudojami profesionaliuose aparatuose ir reikalauja daugiau rankinių įgūdžių bei patirties. Jie teikia daugiau kavos pritaikymo galimybių, todėl tinkamai suderinus pagerėja kavos ekstrahavimas, skonis ir konsistencija.

## Pupelių iš dvigubo kavos pupelių piltuvo pasirinkimas (tik tam tikram tipui – PSA3228 modeliui)

Jei jūsų prietaise yra dvigubas kavos pupelių piltuvas, prieš pildami kavos pupeles ji surinkite. Prieš surinkdamis sulgyiuokite tris žymas ant pasirinkimo rankenélės, kavos pupelių piltuvo dangtelio ir kavos pupelių piltuvo (pav. 22). Tada abiejose pusėse galésite pripilti skirtingu rūšiu kavos pupelių.

Prieš maldami galite pasirinkti, kokios rūšies kavos pupeles naudoti. Jei jau priplėtė skirtingu rūšiu kavos pupelių, galite pasirinkti vieną iš dviejų skyrių arba kavos pupeles sumaišyti pasukdami pasirinkimo rankenélę (pav. 23).

**!** Normalu, kad maltos kavos išleidimo angoje lieka šiek tiek kavos. Kai perjungiate kavos pupelių skyrius, sumalkite likusias pupeles ir išmeskite maltą kavą, kad išvalytumėte.

## Kavos pupelių malimas

- 1 Pasirinkite vieno arba dviejų puodelių filtro krepšelį.
  - Kai keičiate filtro krepšelį, jidėtą filtro krepšelį galite lengvai atskirti kito filtro krepšelio kraštu (pav. 24).
- 2 Pritvirtinkite miltelių žiedą prie filtro laikiklio (pav. 25).
- 3 Filtro laikiklij sulgyiuokite su malūnėlio atrama ir paspauskite horizontaliai (pav. 26).
  - Norédami sumaliti daugiau ar mažiau kavos pupelių, naudokite malimo kieko rankenélę.
- 4 Jei malate automatiniu būdu, paspauskite ir tris sekundes palaikykite malūnėlio mygtuką, kad perjungtumėte tarp 1 arba 2 puodelių porcijų. Tada malūnėlio mygtuką paspauskite dar kartą, kad pradėtumėte malti.
  - Kai naudojate vieno puodelio filtro krepšelį, pasirinkite 1x dozę; kai naudojate dviejų puodelių filtro krepšelį, pasirinkite 2x dozę.
  - Norédami malimo procesą sustabdyti jam nesibaigus, tiesiog dar kartą paspauskite malūnėlio mygtuką.

## 94 Lietuviškai

- 5 Jei malate rankiniu būdu, pastumkite ir palaikykite filtro laikiklį, kad įjungtumėte malimo aktyvavimo jungiklį. Laikykite tol, kol sumalsite reikiamą kiekį kavos (pav. 27).

**i** Vienam puodeliui rekomenduojama naudoti 12–14 gramų, o dviem puodeliams – 18–20 gramų kavos pupelių. Norėdami tiksliai kontroliuoti kavos kiekį, galite naudoti elektronines svarstyklės. Kiekį apytiksliai galite nustatyti pagal žymą „Max“ (Maks.) ant filtro krepšelio.

**i** Prieš pildami kavos pupeles ir naudodami aparatą įsitikinkite, kad kavos pupelių piltuvas tinkamai sumontuotas ir užfiksuotas.

**i** Į kavos pupelių piltuvą galima pilti tik skrudintas kavos pupeles. Į kavos pupelių piltuvą nepilkite neskrudintų kavos pupelių, kavos miltelių, tirpios kavos ar kitų medžiagų, nes galite sugadinti kavos aparatą.

**i** Maldami atkreipkite dėmesį į maksimalų maltos kavos lygį ir stenkitės, kad neužsikimštų maltos kavos išleidimo anga (pav. 28).

**i** Naudojant automatinio malimo funkciją gautas maltos kavos kiekis gali šiek tiek skirtis. Tai priklauso nuo kavos pupelių. Gali tekti pakoreguoti malimo parametrus atsižvelgiant į faktinį kiekvienos rūšies pupelių virimo slėgi.

**i** Jei pastebėjote, kad prisibarsto daugiau maltos kavos, išvalykite malimo lataką.

## Sugrūdimas

- 1 Nuo malūnėlio atramos nuimkite filtro laikiklį.
- 2 Nuo filtro laikiklio nuimkite miltelių žiedą (pav. 29).
- 3 Padėkite filtro laikiklį ant stalviršio taip, kad paminkštintas dugnas remtysi į stalviršį ir būtų galima lengvai sugrūsti (pav. 30).
- 4 Filtro laikiklį kelis kartus švelniai stuktelėkite, kad malta kava tolygiai pasiskirstytų filtro krepšelyje (pav. 31).
- 5 Maltą kavą sugrūskite naudodamiesi kalibrnuotuoju grūstuvu.
- 6 Įsitikinkite, kad sugrūdus maltos kavos kiekis neviršija filtro krepšelio didžiausio kiekio linijos (pav. 32).
  - Geriausia, kad sugrūdus maltos kavos paviršius būtų šiek tiek žemiau didžiausio kiekio linijos.

## Espresso virimas

- 1 Įstatykite filtro laikiklį į virimo galvutę.
  - Filtro laikiklį suligiuokite su trikampio žyma ant virimo galvutės ir įstatykite aukštyn į virimo galvutę (pav. 33). Tada filtro laikiklį pasukite prieš laikrodžio rodyklę link centro, kad užfiksotumėte (pav. 34).
- 2 Paspauskite espresso arba dvigubo espresso mygtuką, kad pradėtumėte virti (pav. 35).
  - Norėdami išleidimą sustabdyti prieš aparatui ji užbaigiant, mygtuką paspauskite dar kartą.

**i** Kai įjungimo / išjungimo mygtuko indikatorius mirks, aparatas veikia įkaitinimo režimu ir pradėti virti negalima. Kai visi mygtukų indikatoriai šviečia nepertraukiama, pradėti virti galima.

**i** Baigus virti virš nuvarvėjimo padėklo gali atsirasti garų ir pasigirsti siurblio veikimo garsas. Tai normalu ir reiškia, kad aparatas mažina slėgį.

**i** Jei virimo slėgis per didelis, aparatas kavos išleidimą sustabdys. Per tą laiką indikatorius mirksés.

**i** Numatytaisies espresso kiekis yra maždaug 40 ml, o dvigubo espresso – 80 ml.

## Amerikietiškos kavos virimas

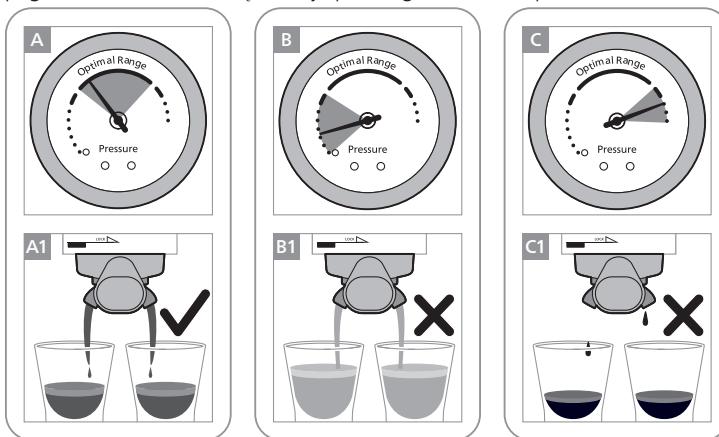
Ruošiant amerikietišką kavą į porciją espresso iš vandens snapelio į pilama karšto vandens.

- 1 Filtro laikiklį įdėkite į virimo galvutę, sulygiuokite rankeną su trikampio žyma ir įstatykite aukštyn į virimo galvutę (pav. 33). Tada rankeną pasukite prieš laikrodžio rodyklę link centro, kad užfiksotumėte (pav. 34).
- 2 Padékite didelį puodelį po filtro laikiklio snapelio angomis ir amerikietiškos kavos vandens snapeliu (pav. 36).
- 3 Paspauskite amerikietiškos kavos pikrogramą, kad pirmiausia pradētumėte virti puodelį espresso.
- 4 Kai espresas baigiamas virti, karštas vanduo bus pilamas į ji iš amerikietiškos kavos vandens snapelio, kad amerikietiška kava būtų baigta virti.

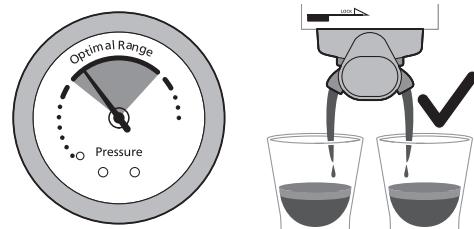
**i** Karšto vandens snapelis gali įkaisti. Kad nenusidegintumėte, pirmiausia palaukite, kol atvés.

## Optimizuotas virimas

Slėgis yra svarbus veiksnys ruošiant espresso kavą. Manometras rodo slėgį ir padeda stebeti optimalų espresso porcijų ekstrahavimą. Kiekvieną kartą, kai pradedate naudoti kitos rūšies kavos pupelles, rekomenduojama pagal manometro būseną iš naujo pakoreguoti malimo parametrus.

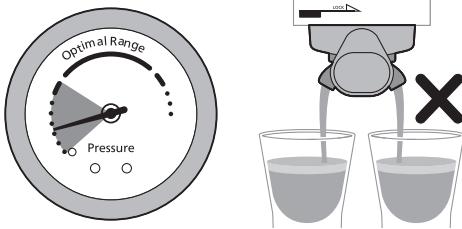


Kai ekstrahavimas optimalus, kava turėtų tolygiai srovelė, puta turėtų būti gausi ir aksominė, o kavos skonis – subalansuotas. Slėgis turi atitinkti optimalų intervalą.

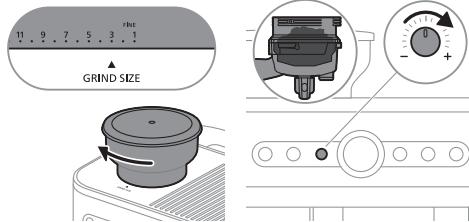


## Nepakankamas ekstrahavimas

Nepakankamai ekstrahuojama kava teka greita srove, puta būna plona ir blyški, o kavos skonis – silpnas. Slėgis yra apatiniaiame intervale.

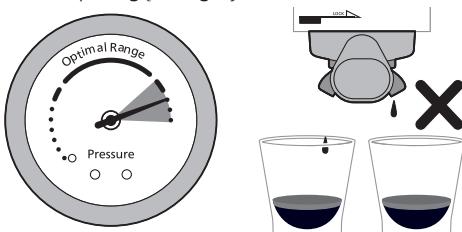


- 1 Nustatykite malūnėlį smulkesniams malimui.
- 2 Jeigu vis tiek nepakankamai ekstrahuojama, padidinkite malamos kavos kiekj sukdami malimo kieki rankenelę į dešinę, link „+“ pliuso kieki.
- 3 Kad pasiektumėte optimalų ekstrahavimą gali prireikti keleto mėginimų ir pagal poreikį pakartoti pirmajį ir antrajį etapus.

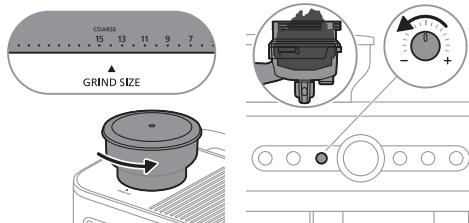


### Perteklinis ekstrahavimas

Jei kava pernelyg ekstrahuojama, ji laša arba visai neteka, puta būna tamši ir nevienoda, o kavos skonis – kartus ir pridegės. Slėgis yra viršutiniame intervale.



- 1 Nustatykite malūnėlį rupesniams malimui.
- 2 Jeigu vis tiek pernelyg ekstrahuojama, sumažinkite malamos kavos kiekj sukdami malimo kieki rankenelę į kairę, link minuso „–“ kieki.
- 3 Kad pasiektumėte optimalų ekstrahavimą gali prireikti keleto mėginimų ir pagal poreikį pakartoti pirmajį ir antrajį etapus.



## Numatytojo kieko pritaikymas

- 1 Jstatykite filtro laikiklį su sugrūsta malta kava j virimo galvutę.
- 2 Paspauskite ir palaikykite gérimo, kurj norite pritaikyti, mygtuką. Po trių sekundžių aparatas persijungs į pritaikymo režimą ir pasigirs pyptelėjimas.
- 3 Kai puodelyje bus norimas kiekis, mygtukus atleiskite. Nustatymas baigtas, kai aparatas vieną kartą supyspi.
- 4 Užprogramavus gérimo kiekį, aparatas šį naują kiekį išleis kiekvieną kartą, kai vėl pasirinksite gérimą.

**i** Paspauskite ir palaikykite amerikietiškos kavos mygtuką, kad ekstrahuotumėte norimą kavos kiekį. Atleiskite, kad nustatytomėte naują kavos kiekį. Šį veiksmą pakartokite, kad sureguliuotumėte vandens kiekį.

**i** Minimalus espresso ir dvigubo espresso kiekis yra atitinkamai 20 ml ir 40 ml.

**i** Maksimalus espresso ir dvigubo espresso kiekis yra atitinkamai 70 ml ir 120 ml.

**i** Minimalus ir maksimalus amerikietiškos kavos kiekis yra atitinkamai 20 ml ir 70 ml. Minimalus ir maksimalus karšto vandens kiekis yra atitinkamai 50 ml ir 200 ml.

## Kavos temperatūros pritaikymas

Galima reguliuoti kavos ekstrahavimo temperatūrą. Galite rinktis iš triju parinkčių: šilta kava, vidutiniškai karšta kava, karšta kava. Esant didesnei kavos ekstrahavimo temperatūrai, kavos kartumas didės, o rūgštumas mažės. Esant mažesnei kavos ekstrahavimo temperatūrai, kavos kartumas mažės, o rūgštumas didės.

- 1 Išjunkite aparatą.
- 2 Paspauskite ir tris sekundes palaikykite ijungimo / išjungimo ir espresso mygtukus. Ims mirksėti ijungimo / išjungimo mygtukas ir karšto vandens / garų lemputė.
- 3 Paspauskite vieną iš toliau nurodytų mygtukų, kad pasirinktumėte pageidaujamą kavos ekstrahavimo temperatūros lygi.
  - Norėdami pasirinkti šiltos kavos parinktį, paspauskite espresso mygtuką.
  - Norėdami pasirinkti vidutinio karštumo kavos parinktį, paspauskite dvigubo espresso mygtuką.
  - Norėdami pasirinkti karštos kavos parinktį, paspauskite amerikietiškos kavos mygtuką.

Pasirinkę tinkamą kavos temperatūrą, paspauskite ijungimo / išjungimo mygtuką, kad patvirtintumėte.

## Gamyklinių gérimo kieko nuostatu atkūrimas

- Espresso atkūrimas: ijunkite aparatą, vienu metu paspauskite ir tris sekundes palaikykite ijungimo / išjungimo ir espresso mygtukus. Praėjus šiam laikui išgirsite tris pyptelėjimus ir tris kartus sumirksés ijungimo / išjungimo ir espresso mygtukai.
- Dvigubo espresso atkūrimas: ijunkite aparatą, vienu metu paspauskite ir tris sekundes palaikykite ijungimo / išjungimo ir dvigubo espresso mygtukus. Praėjus šiam laikui išgirsite tris pyptelėjimus ir tris kartus sumirksés ijungimo / išjungimo ir dvigubo espresso mygtukai.
- Amerikietiškos kavos atkūrimas: ijunkite aparatą, vienu metu paspauskite ir tris sekundes palaikykite ijungimo / išjungimo ir amerikietiškos kavos mygtukus. Praėjus šiam laikui išgirsite tris pyptelėjimus ir tris kartus sumirksés ijungimo / išjungimo ir amerikietiškos kavos mygtukai.

Po kiekvieno iš šių trių atkūrimo veiksmų aparatas persijungs į budėjimo / parengties režimą.

## Pieno putų ruošimas

Kad putų kokybė būtų geriausia, visada naudokite pieną tiesiai iš šaldytuvo.

### Paruošimas

- 1 Pieno qsočij maždaug iki ketvirtadalio (100 ml, jei verdate kapučiną) arba maždaug iki trečdalio (150 ml, jei verdate espresą su pienu) prūpildykite pieno (pav. 37).
- 2 Pasukite rankenėlę į garų padėtį, kad pradētumėte garų įkaitinimo procesą (pav. 38). Pradeda blyksėti garų indikatorius.

Kad putų sudarymo rezultatas būtų optimalus, nekratykite pieno qsočio ir nelaikykite pieno qsočio stačiai (pav. 39).

- 3 Maždaug 10–20 sekundžių palaukite, kol garų indikatorius pradės nuolat švesti. Aparatas pradeda leisti garus.
- 4 Dar 5 sekundes palaukite, kad garai taptų stabilūs ir būtų pašalintas kondensatas. Tada išjunkite garą (pav. 10).
- 5 Pasukite garų vamzdelį su pieno qsočio snapeliu į 3 arba 9 valandos padėtį pieno qsočio atžvilgiu (pav. 11).

### Aeravimas

Aeruojant įleidžiamą oro tūris lemia pieno putos tirštumą ir takumą.

Ilgiau aeruojant putos sluoksnis storesnis ir standesnis. Trumpiau aeruojant putos sluoksnis plonesnis ir takesnis. Oro kiekį galite reguliuodami garų vamzdelio gylį pieno paviršiaus atžvilgiu ir aeravimo trukmę.

- 1 Perkelkite pieno qsočij aukštyn ir žemyn, kad pieno qsočio snapelis panardintų garų vamzdelį maždaug 5 mm žemiau skysčio paviršiaus (pav. 12).
- 2 Kad įjungtumėte garų funkciją, pasukite karšto vandens / garų rankenėlę į garų padėtį.
- 3 Turėtumėte girdėti plyšančio popieriaus garsą primenantį šnypštimą – tai reiškia, kad aeruojama tinkamai. Nejudinkite garų vamzdelio ir sudarykite sūkurius.
- 4 Aeruokite 5–15 sekundžių.

### Emulsifikavimas

Emulsifikavimas nulemia pieno putos vienodus ir tankumą. Kad pieno puta būtų vienoda, patartina garų vamzdelį panardinti į pusę pieno gylio.

- 1 Pieno qsočio snapeliui liesdami garų vamzdelį lėtai kelkite pieno qsočij išilgai garų vamzdelio, kol šis atsidurs maždaug 3 cm žemiau skysčio paviršiaus. Laikykite pieno qsočij nejudindami, kad nuolat susidartytų sūkuriai. Tai darant sumaišomas anksčiau įleistas oras ir palaipsniui susidaro kreminės putos.
- 2 Kai pieno qsočio dugnas įkaista, o tai reiškia, kad pienas pasiekė idealią temperatūrą (apie 60–65 °C), pasukite karšto vandens / garų rankenėlę į įjungimo padėtį, kad nustotumėte plakti pieno putas (pav. 13).

Veikimo metu garų vamzdelis labai įkaista. Prieš jį liesdami palaukite, kol atvés (pav. 14).

Higienos sumetimais ir siekdami išvengti pieno nuosėdų kaupimosi, kaskart panaudojė garų vamzdelį nuvalykite drėgna šluoste (pav. 15).

## Karšto vandens ruošimas

- 1 Po garų vamzdeliu padékite puodelį.

- 2 Pasukite rankenėlę į karšto vandens padėtį, kad ijjungtumėte karštą vandenį. Dabar šviečia garų / karšto vandens lemputė (pav. 16).
- 3 Norédami sustabdyti karšto vandens srovę, pasukite garų / karšto vandens rankenėlę į išjungimo padėtį (pav. 17).

**i** Veikimo metu garų vamzdelis labai jkaista. Prieš jį liesdami palaukite, kol atvės.

## Kalkių šalinimas

Jei šviečia kalkių šalinimo lemputė, atėjo laikas iš aparato pašalinti kalkes.

Niekada nenaudokite kalkių šalinimo priemonių sieros rūgšties, druskos rūgšties, aminosulfonrūgšties arba acto rūgšties (acto) pagrindu, nes jos gali pažeisti kavos aparato vandens grandinę ir nepašalinti visų kalkių nuosėdų.

Naudodami ne „Philips“ kalkių šalinimo priemonę prarasite garantiją. Garantija taip pat nustos galioti, jei iš aparato nepašalinsite kalkių.

Kalkių šalinimo priemonė kartu su aparatu nepateikiama. „Philips“ kalkių šalinimo priemonės galite išsigyti iš vietos tiekėjo arba internetinės parduotuvės (<http://www.philips.com/support>).

Kalkių šalinimo procedūrą sudaro vienas kalkių šalinimo ciklas (~ 4 min.) ir vienas skalavimo ciklas (~ 3 min.).

## Kalkių šalinimo procedūra

- 1 Ijunkite kavos aparatą.
- 2 Išimkite nuvarvėjimo padėklą, išpilkite vandenį ir vėl įdékite atgal.
- 3 Išimkite vandens bakelį ir išpilkite vandenį.
- 4 Į vandens bakelį supilkite „Philips“ kalkių šalinimo priemonę (CA6700), tada ji pripildykite iki kalkių šalinimo lygio (kalkių šalinimo piktogramos, išspausdintos ant vandens bakelio).
- 5 Vandens bakelį įdékite atgal ir po virimo galvute ir garų vamzdeliu padékite didelį ( $\geq 1,2$  l) dubenį skysčiu surinkti (pav. 40).
- 6 Vienu metu paspauskitė ir tris sekundes (kol išgirssite pyptelėjimą) palaikykite espresso ir dvigubo espresso mygtukus, kad pradėtumėte kalkių šalinimo procedūrą.
- 7 Palaukite, kol aparatas išpils kalkių šalinimo priemonę. Kai procedūra bus baigta, aparatas išsijungs automatiškai.
- 8 Išimkite vandens bakelį ir išskalaukite šviežiu vandeniu, kad pašalintumėte kalkių šalinimo priemonės tirpalą likučius.
- 9 Pripildykite vandens bakelį iki maksimalaus lygio, nurodyto ant vandens bakelio (pav. 8).
- 10 Didelį dubenį ištuštininkite ir vėl padékite po virimo galvute ir garų vamzdeliu vandeniu surinkti.
- 11 Paspauskitė ijjungimo / išjungimo mygtuką. Išjungia espresso mygtuko lemputė.
- 12 Paspauskitė espresso mygtuką ir palaukite, kol aparatas išpils vandenį.
- 13 Aparatui baigus pilti vandenį, kalkių šalinimo procedūra bus baigta. Aparatas bus automatiškai paruoštas kavai virti.

## Automatinis miego režimas

Jei aparatas 30 minučių nenaudojamas, jis bus automatiškai perjungtas į miego režimą, o visi indikatoriai bus išjungti.

Norédami aparatą vėl naudoti, paspauskitė ijjungimo / išjungimo mygtuką, kad jį paleistumėte iš naujo.

**i** Aparatą taip pat galite išjungti paspausdami ijjungimo / išjungimo mygtuką, kai aparatas ijjungtas.

## Valymas ir priežiūra

Kavos aparatą reguliai valydam i ir prižiūrēdami užtikrinsite optimalią jo būklę ir ilgai galésite gaminti skanią kavą.

Išsamios informacijos, kada ir kaip valyti visas nuimamas kavos aparato dalis, rasite toliau pateikiamoje lentelėje.

Dalis	Kada valyti	Kaip valyti
Filtro laikiklis, filtro krepšelis ir virimo galvutė	Kiekvieną kartą panaudojus.	Kruopščiai išskalaukite filtro laikiklio ir filtro krepšelio vidų ir išorę.
Filtro krepšelis	Kai filtro krepšelio angos užsikimšusios.	Plonuoju valymo smaigo galu iš angų pašalinkite nuosédas.
Filtro laikiklis ir filtro krepšelis	Kas mėnesį	„Philips“ kavos aliejaus šalinimo tabletėmis valykite filtro laikiklį ir filtro krepšelius.
Garų vamzdelis	Kiekvieną kartą panaudojus.	Garų vamzdelį nušluostykite drégna šluoste ir nuvalykite.
Garų vamzdelis	Kai užsikimšes.	Storuoju valymo smaigo galu iš garų vamzdelio gale esančių angų pašalinkite nuosédas.
Garų vamzdelis	Kas mėnesį	„Philips“ pieno kontūro valikliu išvalykite garų vamzdelį.
Kavos aparato paviršius	Kas savaitę.	Kiekvieną savaitę nuo kavos aparato priekio drégna šluoste nuvalykite kavos démes ir likučius. Nenaudokite plieninės vatos, šveitimo kempinelių ar kitų abrazyvinių medžiagų, nes gali nusilupti dažai.
Malūnėlis ir maltos kavos išleidimo anga	Kas dvi savaites.	Malūnėlj ir maltos kavos išleidimo angą valykite valymo šepečiu.
Kavos pupelių piltuvas	Kas dvi savaites	Ištuštinkite kavos pupelių bunkerį, įpilkite nedidelį kiekį ploviklio be kvapiųjų medžiagų ir išskalaukite tekančiu vandentiekio vandeniu.
Nuvarvėjimo padéklas	Nuvarvėjimo padéklą ištuštinkite kasdien arba kai iškyla raudonas pilno nuvarvėjimo padéklo indikatorius. Nuvarvėjimo padéklą valykite kas savaitę.	Išimkite nuvarvėjimo padéklą, įpilkite šiek tiek ploviklio ir praskalaukite po čiaupu. Nuvarvėjimo padéklą taip pat galite plauti indaplovėje.
Vandens bakelis	Kas savaitę.	Vandens bakelį kas savaitę praskalaukite po čiaupu.

## Filtro laikiklio, filtro krepšelio ir virimo galvutės valymas

### Filtro laikiklio ir filtro krepšelio valymas kaskart panaudojus

1 Pašalinkite kavos tirščius iš filtro laikiklio.

- 2** Vėl įdėkite filtro laikiklį į virimo galvutę.
- 3** Paspauskite espresso mygtuką, kad karštu vandeniu kruopščiai išskalautumėte virimo galvutės, filtro laikiklio ir filtro krepšelio vidų ir išorę. Karštu vandeniu galima veiksmingai nuplauti likučius ir kavos riebalus.
- 4** Nuimkite filtro laikiklį nuo virimo galvutės ir tekančiu vandentiekio vandeniu skalaudami filtro laikiklį ir filtro krepšelį iš kruopščiai išvalykite jų vidų ir išorę.
- 5** Filtru krepšelius ir filtro laikiklį prieš dėdami atgal išdžiovinkite.

**i** Filtro laikiklio neplaukite indaplovėje, nes taip jį galite pažeisti.

### Užsikimšusio filtro krepšelio valymas

- 1** Jei filtro krepšelis užsikimšo, plonuoju valymo smaigo (pav. 41) galu iš angų pašalinkite nuosėdas (pav. 42).
- 2** Valymo smaigu taip pat galite pašalinti nuosėdas iš kavos išleidimo angos ir filtro laikiklio angų.

### Kasmėnesinis filtro laikiklio ir filtrų krepšelių valymas

**i** Naudokite tik „Philips“ kavos aliejaus šalinimo tabletės (CA6704).

- 1** Ištrypinkite „Philips“ kavos aliejaus šalinimo priemonės tabletę drungno vandens dubenyje.
- 2** Filtru krepšelius ir filtro laikiklį 20 minučių pamirkykite tirpale.
- 3** Kruopščiai nuskalaukite filtrų krepšelius ir filtro laikiklį.

### Garų vamzdelio valymas

#### Garų vamzdelio valymas kaskart panaudojus

Garų vamzdelį kaskart panaudojė išvalykite, kad jis būtų švarus ir nesikauptu pieno likučiai.

- 1** Garų vamzdelį kaskart panaudojė iškart nušluostykite drégna šluoste (pav. 15).
- 2** 5–10 sekundžių ijjunkite garų funkciją, kad pašalintumėte pieno likučius (pav. 44).
  - Garų vamzdelio neišvalius, gali suprasteti pieno skonis.

#### Užsikimšusio garų vamzdelio valymas

Jei kuri nors anga garų vamzdelio gale yra užsikimšusi, atlikite toliau nurodytus veiksmus, kad ją atkimštumėte.

- 1** Išjunkite kavos aparatą.
- 2** Storuoju valymo smaigo galu iš angos garų vamzdelio gale pašalinkite nuosėdas (pav. 43).

### Mėnesinis garų vamzdelio valymas „Philips“ pieno kontūro valikliu

- 1** Supilkite vieną „Philips“ pieno kontūro valiklio maišelį į pieno ąsotį.
- 2** Įpilkite į pieno ąsotį 240 ml karšto vandens.
- 3** Įkiškite garų vamzdelį į ąsotį.
- 4** Mirkykite garų vamzdelį ąsotyje 20 minučių (pav. 45).
- 5** Pasukite karšto vandens / garų rankenėlę iki garų piktogramos padėties ir leiskite garų funkcijai veikti 10 sekundžių.
- 6** Norėdami sustabdyti garų funkciją, pasukite karšto vandens / garų rankenėlę į išjungimo padėtį.
- 7** Mirkykite garų vamzdelį ąsotyje dar 30 sekundžių.
- 8** Dar du kartus pakartokite veiksmus nuo 5 iki 7.
- 9** Ištušinkite ąsotį ir kruopščiai jį išskalaukite.
- 10** Vėl padékite tuščią ąsotį po garų vamzdeliui.

## 102 Lietuviškai

- 11 Pasukite karšto vandens / garų rankenėlę atgal iki garų piktogramos padėties ir vėl leiskite garų funkcijai veikti 10 sekundžių, kad būtų išskalauti visi valymo tirpalai likučiai.
- 12 Ištuštinkite ašotį ir kruopščiai ji išskalaukite.
- 13 Valykite garų vamzdelį švariu drėgnu audeklu.

## Malūnėlio ir maltos kavos išleidimo angos valymas

Malūnėlis ir maltos kavos išleidimo angą valykite kas dvi savaites, kad maltos kavos išleidimo anga neužsikimšta malta kava ir nepablogėtu malūnėlio veikimas. Prieš valydamai įsitikinkite, kad kavos pupelių piltuvas yra tuščias. Įsitikinkite, kad aktyvinus malimo funkciją malūnėlis gali įprastai suktis ir iš maltos kavos išleidimo angos nebyra malta kava.

- 1 Patikrinkite ir įsitikinkite, kad kavos pupelių piltuvas yra tuščias.
- 2 Pasukite pupelių piltuvą prieš laikrodžio rodyklę, kad ji nuimtumėte nuo kavos aparato (pav. 46).
- 3 Nuimkite viršutinį malimo diską (pav. 47), o įtaisytajį malimo diską nuvalykite valymo šepečiu (pav. 48). Malimo kamerą iš maltos kavos išleidimo lataką nuvalykite valymo šepečiu (pav. 49).
- 4 Vėl įdėkite vidinį malimo diską (pav. 50) ir kavos pupelių piltuvą (pav. 4).
- 5 Paleiskite malimo funkciją su pritvirtintu filtro laikikliu. Leiskite aparatui veikti be kavos pupelių, kad iš malimo kameros pašalintumėte miltelių likučius. Valymas baigtas.

**i** Įtaisytojo malūnėlio neplaukite vandeniu.

**i** Jei vis dar yra miltelių likučių, pakartokite 5 veiksmą.

**i** Prieš pradēdami valyti įsitikinkite, kad kavos pupelių piltuvas tuščias, nes kavos pupelės gali pažeisti vidinę kavos pupelių piltuvo konstrukciją, kai ji išimsite.

## Kavos pupelių bunkerio valymas

- 1 Patikrinkite ir įsitikinkite, kad kavos pupelių piltuvas yra tuščias.
- 2 Pasukite pupelių piltuvą prieš laikrodžio rodyklę, kad ji nuimtumėte nuo kavos aparato (pav. 46).
- 3 Į nuvarvėjimo padékla įpilkite šiek tiek ploviklio.
- 4 Nuvarvėjimo padékla kruopščiai išskalaukite tekančiu vandentiekio vandeniu arba išplaukite indaplovėje.

## Nuvarvėjimo padéklo valymas

### Kasdienis nuvarvėjimo padéklo valymas

Nuvarvėjimo padékla ištuštinkite kasdien arba iššokus raudonam nuvarvėjimo padéklo prisipildymo indikatoriui.

### Savaitinis nuvarvėjimo padéklo valymas

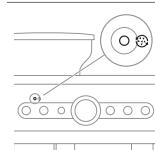
- 1 Išimkite nuvarvėjimo padékla iš aparato.
- 2 Į nuvarvėjimo padékla įpilkite šiek tiek ploviklio.
- 3 Nuvarvėjimo padékla kruopščiai išskalaukite tekančiu vandentiekio vandeniu arba išplaukite indaplovėje.

## Savaitinis vandens bakelio valymas

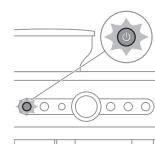
Vandens bakelį kas savaitę praskalaukite tekančiu vandentiekio vandeniu.

## Ispėjimo piktogramos

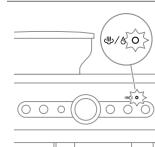
Ispėjimo piktograma	Sprendimas
---------------------	------------



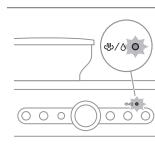
Šviečia kalkiu šalinimo / valymo indikatorius: iš kavos aparato pašalinkite kalkes.



Mirksi įjungimo / išjungimo mygtuko indikatorius: aparatas įkaitinamas.



Garų / karšto vandens indikatorius mirksi baltais: kavos aparatas įkaitinamas, kad būtų galima naudoti karšto vandens / garų funkciją.



Garų / karšto vandens indikatorius mirksi raudonais: aparatas rodo, kad nėra vandens. Gali būti tokia priežastis: vandens bakelyje nėra vandens arba dėl per didelio slėgio sustabdytas siurblys.

## Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje apibendrintos dažniausios problemos, su kuriomis galite susidurti naudodami kavos aparatą. Iškilus problemai, kurios nepavyksta išspręsti, kreipkitės į vietas klientų aptarnavimo centrą. Kontaktinė informacija nurodyta garantijos kortelėje.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Kavos aparatas neįsijungia.	Kavos aparatas neprijungtas prie elektros lizdo.	Kavos aparatą prijunkite prie elektros lizdo.
Atrodo, kad kavos aparatas prateka.	Perpildytas nuvarvėjimo padėklas, todėl atrodo, tarsi atsirado nuotekis.	Ištušinkite nuvarvėjimo padėklą.
	Vandens bakelis nėra tinkamoje padėtyje.	Vandens bakelį įdékite ir iš naujo paspauskite žemyn į kavos aparatą.
	Vandens bakelis nevisiškai įstatytas, todėl į kavos aparatą įsiurbiami oro.	Įsitikinkite, kad vandens bakelis yra tinkamoje padėtyje: ji įsimkite, vėl įstatykite ir tvirtai paspauskite žemyn.

Problema	Priežastis	Sprendimas
	Kavos aparatas padėtas ant nelygaus paviršiaus.	Kavos aparatą padékite ant lygaus paviršiaus, kad iš nuvarvėjimo padéklo neišsilietu skystis.
Kavos aparatą i Jungus arba ruošiant kavą sklinda garai arba girdisi šnypštumas ar barškėjimas.	Tai normalu. Šį garsą skleidžia slėgio mažinimo vožtuvas įprasto veikimo metu.	
Kavos aparatas skleidžia didelį triukšmą ir neverda kavos.	Vandens bakelyje nėra vandens.	Vandens bakelių pripildykite vandens.
	Vandens bakelis nevisiškai įstatytas, todėl į kavos aparatą įsiurbiamą oro. Nebuvo išimta vandens bakelio apačioje esantis sandarinimo žiedas.	Įsitikinkite, kad vandens bakelis yra tinkamoje padėtyje: jį išimkite, vėl įstatykite ir tvirtai paspauskite žemyn. Kavos aparate yra sandarinimo žiedas, apsaugantis vandens kontūrą. Prieš naudodamini pirmą kartą, išimkite sandarinimo žiedą.
Kava per šalta.	Šaltas puodelis sumažina gérimo temperatūrą.	Puodelį pašildykite praskalaudami karštu vandeniu.
	Gérimo temperatūra sumažėja įpyles pieno.	Kavos temperatūra sumažės neatsižvelgiant į tai, kokio pieno įpilsite: karšto ar šalto. Puodelį pašildykite praskalaudami karštu vandeniu.
	Netinkamai nustatyta aparato temperatūra.	Patikrinkite aparato temperatūros nuostatą ir nustatykite aukšciausią lygi.
Kava per silpna.	Malūnėlis nustatytas milti labai rupiai.	Nustatykite žemesnę malimo rupumo lygio vertę. Turite išvirti 1–2 puodelius, kad pajustumėte skonio skirtumą.
	Nepakankamas maltos kavos kiekis.	Kiekį padidinkite malimo kieko rankenėle.
Pienas neputoja.	Naudojamas netinkamos rūšies pienas.	Putų kiekis ir kokybė skiriasi atsižvelgiant į pieno rūšį. Kad gautumėte daug putų, naudokite iš dalies nugriebtą ar nenugriebtą pieną arba pieną be laktozės.
	Užsikimšęs garų vamzdelis.	Garų vamzdelį nuvalykite.
	Garų vamzdelis pieno ąsotyje panardintas per giliai.	Sureguliukite garų vamzdelio panardinimo į pieną gylį.
Kava neteka arba teka létai.	Nustatytais smulkus malūnėlio malimo lygis.	Nustatykite didesnę malimo rupumo lygio vertę. Atkreipkite dėmesį, kad tai gali turėti įtakos kavos skoniui.
	Filtro krepšelyje per daug maltos kavos.	Malimo kieko rankenėle sumažinkite maltos kavos kiekį filtro krepšelyje.

Problema	Priežastis	Sprendimas
	Naudojamas netinkamas filtro krepšelis.	Naudokite šiam kavos aparatui tinkamą filtro krepšelį.
	Užsikimšęs filtro krepšelis filtro laikiklyje.	Bandymui naudokite kitą filtro krepšelį. Jei filtro krepšelis veikia iprastai, tai reiškia, kad pradinis filtro krepšelis užsikimšęs ir jį reikia išvalyti.
	Užsikimšęs filtro laikiklio kavos snapelis.	Nuosėdas iš kavos išleidimo angos ir filtro laikiklio angų taip pat galite pašalinti plonuoju valymo smaigo galu.
Kava teka palei filtro laikiklio kraštą.	Filtro laikiklis netinkamai pritvirtintas prie virimo galvutės.	Filtro laikiklį tinkamai pritvirtinkite prie virimo galvutės.
	Nešvarus viršutinis filtro laikiklio kraštas.	Kai baigsite malti, nuo filtro laikiklio krašto pašalinkite visus kavos likučius.
	Netinkamai įdėtas filtro krepšelis.	Tinkamai įdékite filtro krepšelį. Išsitinkinkite, kad jo kraštas neišlenda už filtro laikiklio krašto.
	Ant virimo galvutės filtro laikiklio atramos yra kavos likučių.	Filtro laikiklį nuvalykite valymo šepečiu.
	Filtro krepšelyje per daug maltos kavos.	Malimo kieko rankenėle sumažinkite maltos kavos kiekį filtro krepšelyje.
Malant iš išleidimo angos išbyra vis mažiau maltos kavos.	Užsikimšusi maltos kavos išleidimo anga.	Išvalykite malūnėlj ir maltos kavos išleidimo angą.
Malant aplinkui prisibarsto maltos kavos.	Nenaudojamas miltelių žiedas.	Prieš maldami įstatykite miltelių žiedą.
	Sumalama per daug kavos.	Prieš malimą užbaigiant automatiškai, paspauskite ir atleiskite malūnėlio mygtuką, kad malimą sustabdytumėte ir sumažintumėte maltos kavos kiekį.
Filtro laikiklio negalima įstatyti iprastu būdu.	Filtro laikiklis netinkamai pritvirtintas virimo galvutėje.	Įstatykite filtro laikiklį.
	Filtro laikiklis nebuvo priveržtas ji sukant iš kairiosios kraštinės įstatymo padėties.	Įstatykite filtro laikiklį.
Pasikeitė sumaltos kavos kiekis.	Naudojamas skirtinges malimo rupumo lygis.	Tai normalu. Dėl skirtingo malimo rupumo lygio gali pakisti sumaltos kavos kiekis.
	Naudojamos kitos rūšies kavos pupelės.	Tai normalu. Maltos kavos kiekis, gaunamas malant skirtingo skrudinimo lygio arba skirtingu gamintoju kavos pupelės, gali skirtis, net jei nustatytas tokis pat malimo rupumo lygis.

Problema	Priežastis	Sprendimas
	Naudojamos skirtingo šviežumo kavos pupelės.	Tai normalu. Malant skirtingą laiką laikytas kavos pupelės galima gauti skirtingą maltos kavos kiekj, net jei nustatytas toks pat malimo rupumo lygis.
Aparatas nustoja virti kavą ir garų / kačto vandens indikatorius mirksia raudonai.	Aparate baigési vanduo.	Pripildykite ir atgal įstatykite vandens bakelį.

## Techninės specifikacijos

Gamintojas pasilieka teisę gerinti produkto techninės specifikacijas. Visi iš anksto nustatyti kiekiai yra apytiksliai.

Aprašymas	Vertė
Dydis (a x p x g)	410 x 320 x 335 mm
Svoris be pakuotės	8,0 kg
Svoris su pakuote	13,5 kg
Maitinimo laido ilgis	1 m
Maitinimo kištuko tipas	Y tipo
Vardinė galia	220–240 V, 50–60 Hz, 1490–1750 W Šildymas: 1340–1600 W, malimas: 150 W
Parengties būsenos vartojamoji galia	<0,5 W

## Tartalom

A készülék bemutatása („A” ábra)	107
Kezelőpanel („B” ábra)	108
Bevezetés	108
Teendők az első használat előtt	108
Kávégézés	110
Habosított tej készítése	115
Forró víz készítése	116
Vízkőmentesítés	116
Automatikus alvó üzemmód	116
Tisztítás és karbantartás	117
Figyelmezető ikonok	120
Hibaelhárítás	120
Műszaki jellemzők	123

## A készülék bemutatása („A” ábra)

**i** Egyes tartozékok csak bizonyos típusokon vannak.

A1 Szemeskávé-tartály	A10 Cseppfelfogó tálca rácsa
A2 Dupla szemeskávé-tartály	A11 Tisztítótű
A3 Őrlőkő	A12 Víztartály fedele
A4 Portafilter gyűrű	A13 Víztartály
A5 Portafilter	A14 Tamper tartó
A6 Vezérlőpult	A15 Gőz/Forró víz kapcsoló
A7 Őrleményt fogadó tartó (őrlési pozíció)	A16 Forró víz kifolyócsöve
A8 Főzőfej	A17 Gőzkar
A9 Cseppfelfogó tálca	

## Tartozékok

A18 Duplafalú szűrőkosár (szimpla vagy dupla csésze)	A22 Darálótisztító-kefe
A19 Egyfalú szűrőkosár (szimpla vagy dupla csésze)	A23 Tejeskancsó hőmérsékletjelző csíkkal
A20 Kalibrált tömörítő	A24 Tejeskancsó
A21 Tisztítókefe	

## Kezelőpanel („B” ábra)

A „B” ábra segítségével tekintse át az összes gombot és ikont. Az alábbiakban találja a leírást.

B1 Be-/kikapcsológomb	B6	Nyomásmérő
B2 Vízkőmentesítési jelzőfény	B7	Espresso
B3 Daráló	B8	Dupla espresso
B4 Szimpla-/duplaadag jelzőfények	B9	Americano
B5 Őrlési mennyiség gomb	B10	Forró víz/gőz jelzőfény

## Bevezetés

Köszönjük, hogy megvásárolta a Philips Barista Brew Espresso kávédőzőt! Az általunk kínált teljes körű támogatásért regisztrálja gépét a [www.home.id](http://www.home.id) oldalon.

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a különálló biztonsági füzetet, és őrizze meg későbbi használatra.

A használat megkezdéséhez, és hogy a legjobbat hozhassa ki kávédőzőjéből, online támogatást kínálunk a következő weboldalon: <http://www.philips.com/support>.

**i** Ennek a félautomata eszpresszógépnek többfélé változata van, kissé eltérő funkciókkal és tartozékokkal. Például a hőmérsékletjelző csíkkal ellátott tejeskancsó nem található meg mindenki változatban. Mindegyik változat egyedi típuszámmal rendelkezik, amely a készülék hátulsó oldalán lévő címkén van feltüntetve.

**i** Ezt a készüléket kávéval próbálták ki. Gondosan ki van tisztítva, de lehetséges, hogy maradtak benne kávémaradékok. Garantáljuk azonban, hogy a készülék teljesen új.

## Teendők az első használat előtt

### 1. A szemeskávé-tartály behelyezése és a víztartály feltöltése

**i** Győződjön meg arról, hogy a kávédarálón lévő két nyíl egymáshoz van igazítva (1. ábra).

- Győződjön meg arról, hogy a szemeskávé-tartály talapzatán lévő „l” jelölések egymáshoz vannak igazítva (2. ábra).
- Nyomja lefelé a szemeskávé-tartályt, ügyelve arra, hogy a szemeskávé-tartályon lévő „zár” szimbólum egy vonalban legyen a készülék tetején (3. ábra) lévő „háromszög” szimbólummal, és forgassa el a szemeskávé-tartályt az óramutató járásával megegyező irányba (4. ábra).
- Forgassa el a szemeskávé-tartályt a megfelelő őrlési fokozat kiválasztásához (5. ábra).

**i** A daráló és a szemeskávé-tartály precíziós alkatrészek, ezért a beszerelés után ne távolítsa el őket gyakran.

- Nyissa ki a víztartály fedelét, fogja meg a víztartály felső fogantyúját, és emelje fel azt függőlegesen a tartály eltávolításához (6. ábra).
- Távolítsa el a sárga tömítőcsíkot a víztartály aljáról (7. ábra).
- Töltsé fel a víztartályt a víztartályon feltüntetett maximális szintig (8. ábra).

**7** Fogja meg a felső fogantyút, és helyezze vissza a víztartályt függőlegesen a készülékbe. Csukja le a víztartály fedelét (9. ábra).

**i** Az eltávolított sárga tömítőcsíkot nem kell visszahelyeznie, azt eldobhatja.

**i** A legjobb kávéminőség érdekében javasoljuk, hogy gyakran cserélje a víztartályban lévő vizet.

## 2. A készülék első bekapcsolása

**1** Dugja be a konnektort egy földelt fali aljzatba.

**2** A gőzvezéről kapcsoló legyen kikapcsolt állásban (10. ábra).

**3** Kapcsolja be a készüléket a (18. ábra) be-/kikapcsológombbal.

- A be-/kikapcsológomb és az Espresso gomb világítani kezd.

**4** Tegyen egy tálat a forróvíz-/gőzkar és a főzőfej alá (40. ábra).

**5** Nyomja meg az Espresso gombot (19. ábra) az öblítéshez.

- Forró víz kezd el kiáramlani a főzőfejből, a forróvíz kifolyócsövéről és a gőzkarból.

**6** Miután a vízadagolás leáll, a be-/kikapcsológomb villogni kezd, és a készülék felmelegszik.

**⚠** Az első használatkor a bekapcsolás után feltétlenül nyomja meg az Espresso gombot a készülék átöblítéséhez. A szemes kávét csak az átöblítés befejezése után lehet megörölni vagy megfőzni.

**⚠** Az öblítés során a gőzkar átforrósodhat. Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg a kart, amíg le nem húlt.

## A vízkeménység beállítása

**1** Kapcsolja ki a készüléket.

**2** Tartsa lenyomva három másodpercig egyszerre a be-/kikapcsológombot és az Americano gombot. A vízkőmentesítés és a be-/kikapcsológomb jelzőfénye villogni kezd.

Az alapértelmezett érték a kemény víz, így az Americano gomb jelzőfénye világítani fog.

- Ha közepes vízminőségre szeretné állítani a készüléket, nyomja meg a Dupla espresso gombot.

- Ha lágy vízminőségre szeretné állítani a készüléket, nyomja meg a Dupla espresso gombot.

Miután kiválasztotta a megfelelő vízkeménységet, nyomja meg a be-/kikapcsológombot a megerősítéshez.

**⚠** A helyi vízszolgáltató által biztosított víz keménységének megmérésehez egy helyi szolgáltatótól vagy a Philips weboldalán keresztül szerezheti be a Philips vízkeménység-vizsgáló készletet (HD5085/01).

### Philips tesztcík

Lágy víz	4 zöld pont	<3 dH
Közepesen kemény víz	1 piros pont	>4 dH
Közepesen kemény víz	2 piros pont	>7 dH
Kemény víz	3 piros pont	>14 dH
Kemény víz	4 piros pont	>21 dH

## Kávégépek

### A kávédaráló beállítása

Az őrolt kávé őrlési finomsága (fokozata) jelentősen befolyásolja a főzés dinamikáját, például a nyomást és a folyási sebességet, és végső soron az espresso ízét.

A készülék 15 őrlési fokozatot (1-15) kínál. Minél alacsonyabb az őrlés beállítása, annál finomabbra őrli a készülék a kávészemet, és annál erősebb lesz a kávé.

A különböző fokozaton pörkolt kávészemet esetében szükség lehet kiigazításokra, ami befolyásolja az előállított őrolt kávé mennyiségét.

Az espresso/americano készítéséhez az 1-4. fokozatú őrlés ajánlott. A hosszabb kávék receptjeinek (pl. Lungo) elkészítéséhez az 5 és 10 közötti őrlési fokozatok a legmegfelelőbbek (5. ábra).

### Választás az egy- és a duplafalú szűrőkosár között

- Duplafalú szűrőkosár (szimpla vagy dupla csésze):

A mellékelt duplafalú szűrőkosarak (20. ábra) lehetővé teszik a crema réteggel ellátott espresso elkészítését még a készülék első használatakor is, és támogatják az optimális nyomástartomány elérését.

- Egyfalú szűrőkosár (szimpla vagy dupla csésze):

A mellékelt szimplafalú szűrőkosarak (21. ábra) a professzionális kávégépekben használt kosarakhoz hasonlóak, így nagyobb kézügyességet és tapasztalatot igényelnek. Lehetővé teszik a kávé nagyobb mértékű testreszabását, és – a megfelelő beállítások megtalálásával – jobb minőségű főzetet, jobb ízt és konzisztenciát eredményeznek.

### Szemes kávé kiválasztása a dupla szemeskávé-tartályból (csak bizonyos típus esetében, csak a PSA3228 modell esetében)

Ha rendelkezik dupla szemeskávé-tartályal, kérjük, szerelje össze azt a szemeskávé betöltése előtt. Az összeszerelés előtt állítsa egy vonalba a három jelzést a kiválasztógombon, a szemeskávé-tartály fedelén és a szemeskávé-tartályon (22. ábra). Ezután minden oldalra különböző szemeskávét tölthet be.

Őrlés előtt kiválaszthatja, hogy milyen típusú szemeskávét szeretne használni. Ha már betölítette a különböző típusú szemeskávét, kiválaszthatja a két rekesz egyikét, vagy keverheti őket a kiválasztógomb elforgatásával (23. ábra).

**i** Általában marad egy kis mennyiségű kávé az őrolt kávé kimeneti nyílásában. A kávés rekeszek cseréjekor őrölje meg a maradék kávét, és dobja ki az őrleményt, hogy a tartály kiürüljön.

### A kávé őrlése

- 1 Válassza ki a szimpla vagy a dupla csészéhez való szűrőkosarat:
  - A szűrőkosár cseréjekor a beszerelt szűrőkosarat a másik szűrőkosár peremével könnyedén lefeszítheti (24. ábra).
- 2 Helyezze fel a portafilter gyűrűt a portafilterre (25. ábra).
- 3 Igazítsa a portafiltert a tartójához, és tolja el vízszintes irányban (26. ábra).
  - Használja az őrlési mennyiség gombot több vagy kevesebb szemeskávé őrléséhez
- 4 Automatikus őrlés használata esetén nyomja meg három másodpercig a Kávédaráló gombot az 1 csészényi vagy a 2 csészényi adag közötti váltáshoz. Ezután nyomja meg ismét a Kávédaráló gombot az őrlés megkezdéséhez.
  - Szimpla csészéhez való szűrőkosár használata esetén válassza az „1x” adagot; dupla csészéhez való szűrőkosár használata esetén válassza a „2x” adagot.

- Az őrlési folyamat félúton történő leállításához egyszerűen nyomja meg újra a Kávédaráló gombot.
- 5** Kézi őrléshez nyomja meg és tartsa lenyomva a portafiltert az őrlés bekapcsolójának használatához. Tartsa lenyomva addig, amíg a szükséges mennyiségi kávét meg nem őrli a gép (27. ábra).

**i** Egy csészéhez 12-14 gramm szemeskávét, dupla csészéhez pedig 18-20 grammot ajánlott használni. A kávé mennyiségeknek pontos ellenőrzéséhez használhat elektronikus mérleget. Használhatja a szűrőkosáron lévő „Max” jelzést hozzávetőleges mérceként.

**i** A szemeskávé hozzáadása és a készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy a szemeskávé-tartály megfelelően van-e behelyezve és rögzítve.

**i** A szemeskávé-tartályba csak pörkölt kávészemek kerülhetnek. Ne tegyen nyers szemeskávét, kávéport, instant kávét vagy más anyagot a szemeskávé-tartályba, mert az károsíthatja a kávészőt.

**i** Az őrlés során ügyeljen az őrolt kávé maximális szintjére, és ügyeljen arra, hogy ne tömődjön el az őrolt kávé kiömlőnyílása (28. ábra).

**i** Az automatikus őrlés során a készülék a különböző kávébabokból kissé eltérő mennyiségi őrolt kávét készít. Lehet, hogy módosítani kell az őrlési beállításokon az egyes babfajták tényleges főzési nyomásának megfelelően.

**i** Ha az őrolt kávé láthatólag egyre jobban kifröccsen, tisztítsa meg az őrlőnyílást.

## Tömörítés

- 1 Vegye ki a portafiltert a tartójából.
- 2 Távolítsa el a portafilter gyűrűt a portafilterből (29. ábra).
- 3 Helyezze a portafiltert a párnázott aljával a munkalapra, hogy könnyedén tömöríthesse a kávét (30. ábra).
- 4 Óvatosan kopogtassa meg többször a szűrőt, hogy az őrolt kávé egyenletesen oszoljon el a szűrőkosárban (31. ábra).
- 5 Nyomkodja erősen az őrolt kávét a kalibrált tömörítővel.
- 6 Ügyeljen arra, hogy a tömörítés után az őrolt kávé ne lépje túl a szűrőkosáron lévő felső szintet jelző vonalat (32. ábra).
  - Ideális esetben az őrolt kávé magassága közvetlenül a felső szintet jelző vonal alatt van.

## Espresso készítése

- 1 Helyezze be a portafiltert a főzőfejbe.
  - Igazítsa a portafiltert a főzőfején lévő „háromszög” jelzéshez, és helyezze alulról felfelé a főzőfej belséjébe (33. ábra). Ezután forgassa a portafiltert az óramutató járásával ellentétes irányban középre, ezzel rögzítve azt (34. ábra).
- 2 Nyomja meg az Espresso vagy a Dupla espresso gombot a főzés megkezdéséhez (35. ábra).
  - Az adagolás befejezés előtti leállításához nyomja meg újra a gombot.

**i** Amikor a be-/kikapcsolóból jelző villog, a készülék előmelegítési üzemmódban van, és a főzés nem indítható el. Amikor mindenkor gomb jelzőfénnye folyamatosan világít, a főzés megkezdhető.

**i** A főzés befejezése után a cseppfelfogó tálca felett esetleg goź és szivattyúzaj tapasztalható. Ez normális, és azt jelzi, hogy a készülék a nyomáscsökkentési fázisban van.

**i** Ha a főzési nyomás túl magas, a készülék leállítja a kávé adagolását. Ekkor a kijelző folyamatosan villog.

**i** Az espresso térfogata alapértelmezés szerint körülbelül 40 ml, a dupla espressoé pedig körülbelül 80 ml.

## Americano készítése

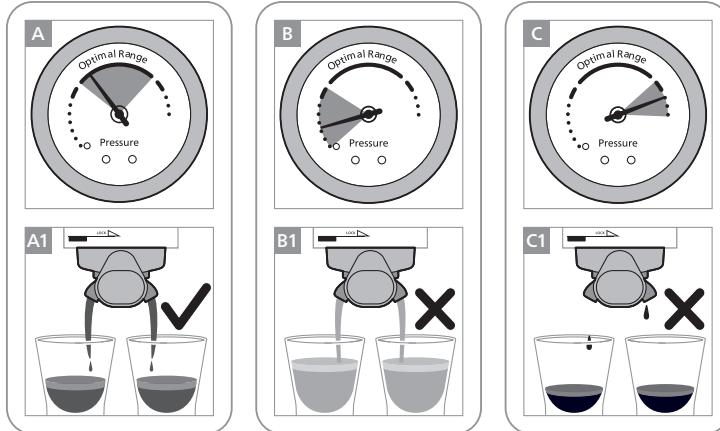
Az Americano úgy készül, hogy a forró víz kifolyócsövéről forró vizet öntünk egy adag espressóra.

- Helyezze a portafiltert a főzőfejbe, igazítsa a fogantyút a „háromszög” jelzéshez, és helyezze alulról felfelé a főzőfej belsejébe (33. ábra). Ezután forgassa a fogantyút az óramutató járásával ellentétes irányban középre, ezzel rögzítve azt (34. ábra).
- Helyezzen egy nagy csészét a portafilter és az Americano kifolyónyílásai alá (36. ábra).
- Nyomja meg az Americano gombot, ekkor a gép először egy csésze Espresso főz le.
- Miután az Espresso elkészült, a forró víz kifolyónyílásából forró víz folyik a kávéra, elkészítve ezzel az Americanót.

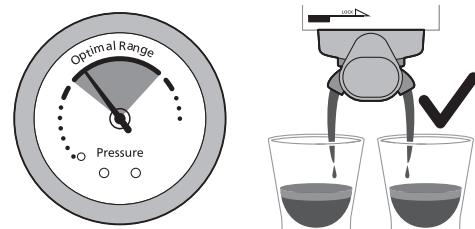
**i** A forró víz kifolyócsöve felforrósodhat. Az égési sérülések kockázatának elkerülése érdekében várja meg, amíg lehűl a cső.

## Optimalizált főzés

A nyomás fontos tényező az espresso elkészítésénél. A nyomásmérő jelzi a nyomást, és segít nyomon követni az espresso optimális elkészítését. Javasoljuk, hogy minden alkalommal, amikor eltérő típusú szemeskávét használ, állítsa be újra az őrlési paramétereket a nyomásmérő állapota alapján.

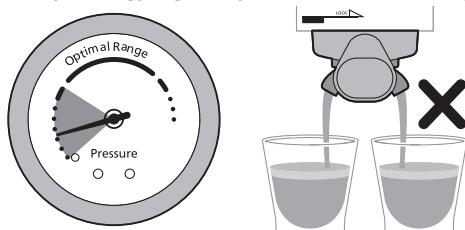


Optimális főzet esetén egyenletes áramlást, gazdag és bárszínű crema-t és kiegyensúlyozott ízű kávét kell kapnia. A nyomásnak az optimális tartományban kell lennie.

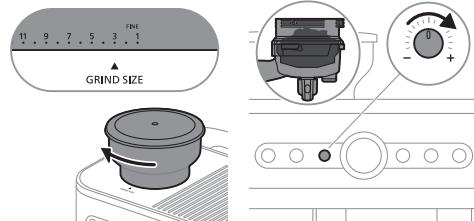


## Túl gyenge főzet

Gyenge főzet esetén gyors áramlást fog tapasztalni, a crema vékony és halvány lesz, a kávé íze pedig savanykás és gyenge. A nyomás az alsó tartományban van.

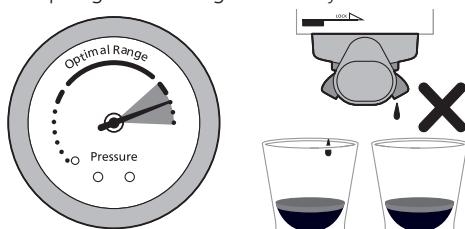


- 1 Állítsa a darálót finomabb űrlési fokozatra.
- 2 Ha még mindig gyenge a főzet, növelje az őrült kávé mennyiségét úgy, hogy az Őrlési mennyiség gombot a jobb oldali "+" plusz állásba forgatja.
- 3 Előfordulhat, hogy csak több próbálkozás után éri el az optimális főzetet. Ehhez szükség szerint ismételje meg az első és a második lépést.

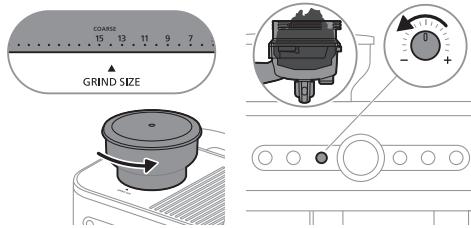


## Túl erős főzet

Túl erős főzet esetén a kávé csöpögni fog vagy egyáltalán nem folyik ki, a crema sötét és egyenetlen lesz, a kávé pedig keserű és égett ízű. A nyomás a felső tartományban van.



- 1 Állítsa a darálót durvább űrlési fokozatra.
- 2 Ha még mindig erős a főzet, csökkentse az őrült kávé mennyiségét úgy, hogy az Őrlési mennyiség gombot a jobb oldali „-“ minusz állásba forgatja.
- 3 Előfordulhat, hogy csak több próbálkozás után éri el az optimális főzetet. Ehhez szükség szerint ismételje meg az első és a második lépést.



## Az alapértelmezett mennyiségek testre szabása

- Helyezze be a tömörített őrolt kávéval megtöltött portafiltert a főzőfejbe.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva annak az italnak a gombját, amelyet szeretne testre szabni. Hárrom másodperc múlva a készülék testreszabási üzemmódba lép, és hangjelzést ad ki.
- Amikor a csészében a kívánt mennyiségesű kávé van, engedje fel a gombokat. A beállítás akkor fejeződik be, amikor a készülék hangjelzést ad.
- Miután beprogramozta az italmennyiséget, a készülék ezt a mennyiséget adagolja minden alkalommal, amikor ismét ezt az italt választja.

**i** Nyomja meg és tartsa lenyomva az Americano gombot a kívánt kávemennyiség lefőzéséhez. Engedje fel a gombot az új kávemennyiség beállításához. Ismételje meg a műveletet a vízmennyiség beállításához.

**i** Az espresso és a dupla espresso minimális térfogata 20 ml, illetve 40 ml.

**i** Az espresso és a dupla espresso maximális térfogata 70 ml, illetve 120 ml.

**i** Az americano esetében a kávé minimális és maximális térfogata 20 ml, illetve 70 ml. A forró víz minimális és maximális térfogata 50 ml, illetve 200 ml.

## A kávé hőmérsékletének testreszabása

Lehetőség van a kávé főzési hőmérsékletének beállítására. Hárrom beállítás közül lehet választani: meleg kávé, közepesen forró kávé, forró kávé. Magasabb főzési hőmérsékleten a kávé keserűbb ízű lesz, és csökken a savassága. Alacsonyabb főzési hőmérsékleten a kávé kevésbé keserű, a savassága viszont nagyobb.

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Tartsa lenyomva három másodpercig a be-/kikapcsológombot és az Espresso gombot. A Be/Ki gomb és a Forró víz/Gőz jelzőfény villogni kezd.
- Az alábbi gombok egyikét megnyomva állítsa be a kávé főzési hőmérsékletét az Ön által preferált szintre.
  - Ha meleg kávéra szeretné állítani a készüléket, nyomja meg az Espresso gombot.
  - Ha közepesen forró kávéra szeretné állítani a készüléket, nyomja meg a Dupla espresso gombot.
  - Ha forró kávéra szeretné állítani a készüléket, nyomja meg az Americano gombot.

Miután kiválasztotta a megfelelő kávhőmérsékletet, nyomja meg a be-/kikapcsológombot a megerősítéshez.

## Mennyiségek visszaállítása a gyári alapértelmezetre

- Az espresso visszaállítása: Kapcsolja be a készüléket, nyomja meg és tartsa lenyomva egyszerre három másodpercig a be-/kikapcsológombot és az Espresso gombot. Ezután három hangjelzést fog hallani, és a be-/kikapcsológomb és az Espresso gomb háromszor fog felvillanni.

- A dupla espresso visszaállítása: Kapcsolja be a készüléket, nyomja meg és tartsa lenyomva egyszerre három másodpercig a be-/kikapcsológombot és a Dupla espresso gombot. Ezután három hangjelzést fog hallani, és a be-/kikapcsológomb és a Dupla espresso gomb háromszor fog felvillanni.
- Az americano visszaállítása: Kapcsolja be a készüléket, nyomja meg és tartsa lenyomva egyszerre három másodpercig a be-/kikapcsológombot és az Americano gombot. Ezután három hangjelzést fog hallani, és a be-/kikapcsológomb és az Americano gomb háromszor fog felvillanni.

Mindhárom alaphelyzetbe állítás után a készülék készenléti üzemmódba kerül.

## Habosított tej készítése

 A hab lehető legjobb minősége érdekében mindenkorán közvetlenül a hűtőből vegye elő a tejet.

### Előkészítés

- 1 Töltsön a tejeskancsóba tejet körülbelül egyenegyedig (100 ml) cappuccinóhoz és körülbelül egyharmadig (150 ml) latte macchiátóhoz (37. ábra).
- 2 Forgassa el a gombot a góz helyzetbe a góz előmelegítésének az elindításához (38. ábra). A gózjelző villogni kezd.
- Az optimális habosítás érdekében ne rázza a tejeskancsót, és ne tartsa függőlegesen (39. ábra).**
- 3 Várjon 10–20 másodpercet, amíg a gózjelző folyamatosan világítani nem kezd. A gép gózt szabadít fel.
- 4 Várjon további 5 másodpercet, amíg a góz stabil nem lesz és a párokicsapódás el nem lesz távolítható. Ezután kapcsolja ki a gózt (10. ábra).
- 5 A tejeskancsó kifolyócsövét támaszként használva forgassa el a gózkart a tejeskancsó „3 órának” vagy „9 órának” megfelelő helyzetébe (11. ábra).

### Levegőztetés

A levegőztetés során bevezetett levegő mennyisége határozza meg a habosított tej vastagságát és folyékonysságát.

A több levegőztetés vastagabb, kevésbé folyékony habréteget eredményez. A kevesebb levegőztetés vékonyabb, folyékonyabb habot eredményez. A levegő térfogatát úgy szabályozhatja, hogy beállítja, milyen mélyen merüljön a gózkart a tejbe, valamint beállíthatja a levegőztetés idejét is.

- 1 Mozgassa a tejeskancsót fel/le, hogy a tejeskancsó kifolyónylásával a gózkart körülbelül 5 mm mélyen a tejbe merítse (12. ábra).
- 2 A gózfunkció elindításához forgassa a forróvíz-/gózvezérlő kapcsolót „góz” állásba.
- 3 A papír szakadásához hasonló „szísszenő” hangot kell hallania, ami azt jelzi, hogy a levegőztetés megfelelő. Tartsa mozdulatlanul a gózkart, hogy elősegítse az örvények kialakulását.
- 4 Folytassa a levegőztetést 5–15 másodpercig.

### Emulgeálás

Az emulgeálás határozza meg, hogy milyen egyenletes és sűrű lesz a habosított tej. Javasoljuk, hogy a gózkart a tej mélységének feléig merítse, hogy egyenletes habosítást kapjon.

- 1 Miközben a tejeskancsó kifolyónylása érintkezik a gózkarral, lassan mozgassa felfelé a tejeskancsót a gózkart mentén, amíg a cső körülbelül 3 cm mélyen nem merül be a tejbe. Tartsa mozdulatlanul a tejeskancsót, hogy elősegítse a folyamatos örvénylést. Ezzel bele fogja keverni a korábban bejuttatott levegőt, krémes habot létrehozva.
- 2 Miután a tejeskancsó alja felforrósodott, jelezve, hogy a tej elérte az ideális hőmérsékletet (kb. 60–65 °C), forgassa a forró víz/góz gombot kikapcsolt helyzetbe a tej habosításának leállításához (13. ábra).

**A gózkart felforrósodik működés közben. Várja meg, amíg a cső lehűl, mielőtt megérintené (14. ábra).**

**⚠** Higiéniai okokból tisztítsa meg a gózkart egy nedves ruhával (15. ábra) minden használat után, hogy ne rakódjon le tejmaradvány.

## Forró víz készítése

- 1 Tegyen egy csészét a gózkar alá.
- 2 Forgassa a gombot a forró víz állásba a forró víz elkészítésének bekapsolásához. Ekkor a forró víz/gőz jelzőfénnye világít (16. ábra).
- 3 A forró víz folyásának leállításához forgassa a gőz/forró víz gombot kikapcsolt állásba (17. ábra).

**i** A gózkar felforrósodik működés közben. Várja meg, amíg a cső lehűl, mielőtt megérintené.

## Vízkőmentesítés

Amikor a vízkőmentesítés jelzőfénnye világít, ideje vízkőmentesíteni a kávédőt.

Semmiilyen körülmények között sem szabad kénsavas, sósavas, szulfámsavas vagy ecetsavas (ecetes) vízkőoldót használni, mivel ezek károsíthatják a kávédőt vízkörét, és nem távolítják el teljesen a vízkövet.

Ha nem a Philips vízkőmentesítőt használja, a jótállás érvényét veszti. A készülék vízkőmentesítésének elhagyásakor a jótállás szintén érvényét veszti.

A vízkőmentesítő nem tartozik a készülékhez. A Philips vízkőmentesítőt helyi forgalmazónál vagy az online áruházban (<http://www.philips.com/support>) vásárolhatja meg.

A vízkőmentesítési eljárás egy vízkőmentesítési ciklust (~ 4 perc) és egy öblítési ciklust (~ 3 perc) foglal magában.

## Vízkőmentesítés

- 1 Kapcsolja be a kávédőt.
- 2 Vegye ki a cseppfelfogó tálcát, ürítse ki belőle a vizet, majd tegye vissza.
- 3 Távolítsa el a víztartályt, majd ürítse ki a belőle a vizet.
- 4 Öntse bele az egész üveg Philips vízkőmentesítőt (CA6700) a víztartályba, majd töltse meg a víztartályt vízzel a vízkőmentesítési szintteléig (a víztartályon látható vízkőmentesítés ikon).
- 5 Helyezze vissza a víztartályt, és helyezzen egy nagy edényt ( $\geq 1,2$  L) a főzőfej és a gózkar alá a folyadékgyűjtéshez (40. ábra).
- 6 Indítsa el a vízkőmentesítést az Espresso és a Dupla espresso gomb egyidejű, három másodpercig tartó megnyomásával és a hangjelzés nyugtázásával.
- 7 Várjon, amíg a készülék vízkőmentesítőt adagol. A folyamat befejezése után a készülék automatikusan kikapcsol.
- 8 Vegye ki a víztartályt, és friss vízzel átöblítve távolítsa el a maradék vízkőmentesítő oldatot.
- 9 Töltsé fel a víztartályt a víztartályon feltüntetett maximális szintig (8. ábra).
- 10 Ürítse ki a nagy edényt, és helyezze vissza a főzőfej és a gózkar alá a vízgyűjtéshez.
- 11 Nyomja meg a be-/kikapcsolóbombot. Az Espresso gomb világítani kezd.
- 12 Nyomja meg az Espresso gombot egyszer, majd várja meg, hogy a készülék vizet adagoljon.
- 13 Amint a készülék befejezte a víz adagolását, a vízkőmentesítési eljárás befejeződött, és a készülék automatikusan készen áll a főzésre.

## Automatikus alvó üzemmód

Ha a készülék 30 percig nem működik, automatikusan alvó üzemmódba lép, és minden jelzőfénny kikapcsol.

A készülék újbóli használatához nyomja meg a be-/kikapcsológombot az újraindításhoz.

**i** A bekapcsolt állapotú gépet a be-/kikapcsológomb megnyomásával is kikapcsolhatja.

## Tisztítás és karbantartás

A rendszeres tisztítás és karbantartás optimális állapotban tartja kávégőzőjét, amely hosszú ideig kínál ízletes kávét.

Az alábbi táblázatban láthat részleteket arról, hogy mikor és hogyan kell tisztítani a kávégőző összes kivehető alkatrészét.

Alkatrész	Tisztítás ideje	Tisztítás módja
Portafilter, szűrőkosár és főzőfej	Minden használat után.	Alaposan öblítse el a portafiltbert és a szűrőkosarat belülről és kívülről.
Szűrőkosár	Ha a szűrőkosárban levő lyukak eltömődtek.	A tisztítótű vékony végével távolítsa el a maradványokat a lyukakból.
Portafilter és szűrőkosár	Havonta	A portafiltbert és a szűrőkosarakat a Philips kávéolaj-eltávolító tablettaival tisztíthatja meg.
Gőzkar	Minden használat után.	Törölje le a gőzkart nedves ruhával, és ürítse ki.
Gőzkar	Ha eltömődött.	A tisztítótű vastag végével távolítsa el a maradványokat a gőzkar végén lévő lyukakból.
Gőzkar	Havonta	A gőzkart a Philips tejkörtisztítóval tisztíthatja meg.
A kávégőző felülete	Hetente.	Minden héten távolítsa el a kávégőző elején lévő kávéfoltokat és kávémaradványokat nedves ruhával. Ne használjon súrolóanyagokat, például acélygypapot vagy dörzsszivacsot, mivel ezek a festék lepattogzását eredményezhetik.
Daráló és őrült kávé kimeneti nyílás	Kéthetente.	A tisztítókefével tisztítsa ki a darálót és az őrült kávé kimeneti nyílását.
Szemeskávé-tartály	Kéthetente	Ürítse ki a szemeskávé-tartályt, adjon hozzá kis mennyiségű illatanyagmentes mosószeret, és öblítse le a csap alatt.
Cseppefelfogó tálca	A cseppefelfogó tálca ürítse ki minden nap, vagy amikor a piros „cseppefelfogó tálca megtelt” jelzés megjelenik. A cseppefelfogó tálca hetente tisztítsa meg.	Távolítsa el a cseppefelfogó tálcat, adagoljon rá kis mennyiségű mosószeret, és öblítse le a csap alatt. Mosogatógépben is elmoshatja a tálcat.
Víztartály	Hetente.	Hetente öblítse ki a víztartályt a csap alatt.

## A portafilter, a szűrőkosár és a főzőfej tisztítása

### A portafilter és a szűrőkosár tisztítása minden használat után

- 1 Távolítsa el a kávézaccot a portafilterből.
- 2 Helyezze vissza a portafiltert a főzőfejbe.
- 3 Nyomja meg az Espresso gombot, hogy alaposan átöblítse le a főzőfej, a portafilter és a szűrőkosár belséjét és külsejét forró vízzel. A forró vízzel történő öblítés hatékonyan eltávolítja az összes maradványt és a kávé zsiradékát.
- 4 Távolítsa el a portafiltert a főzőfejről, majd öblítse le a csap alatt a portafiltert és a szűrőkosarat, alaposan megtisztítva a belső és külső felületeket.
- 5 Száritsa meg a szűrőkosarakat és a portafiltert, mielőtt visszahelyezné őket.

**i** Ne mosssa el mosogatógépben a portafiltert, mert ezzel károsíthatja a portafiltert.

### A szűrőkosár megtisztítása eltömődés esetén

- 1 Ha a szűrőkosár eltömődött, használja a tisztítótű (41. ábra) vékony végét a lyukakban lévő maradványok eltávolításához (42. ábra).
- 2 A tisztítótű segítségével eltávolíthatja a maradványokat a kávé kimeneti nyílásából és a portafilter lyukaiból.

### A portafilter és a szűrőkosarak tisztítása havonta

**i** Csak Philips kávéolaj-eltávolító tabletált (CA6704) használjon.

- 1 Oldjon fel egy Philips kávéolaj-eltávolító tabletát egy tál langyos vízben.
- 2 Áztassa a szűrőkosarakat és a portafiltert 20 percig az oldatban.
- 3 Alaposan öblítse el a szűrőkosarakat és a portafiltert.

## A gózkart tisztítása

### A gózkart tisztítása minden használat után

Minden használat után tisztítsa meg a gózkart, hogy tisztán tartsa azt, és megakadályozza a tejmaradványok felhalmozódását.

- 1 minden használat után azonnal törölje le a gózkart nedves ruhával (15. ábra).
- 2 Futtassa a góz funkciót 5–10 másodpercig a tejmaradványok kivezetéséhez (44. ábra).
  - A gózkart tisztításának elmulasztása befolyásolhatja a tej ízét.

### A gózkart tisztítása eltömődés esetén

Ha a gózkart végén lévő bármelyik lyuk eltömődött, kövesse az alábbi lépéseket az eltömődés eltávolításához.

- 1 Kapcsolja ki a kávéfőzőt.
- 2 A tisztítótű vastag végével távolítsa el a maradványokat a gózelvezető cső (43. ábra) végén lévő lyukból.

## A gózkart tisztítása a Philips tejadagolóalkatrész-tisztítóval havonta

- 1 Tegyen egy tasak Philips tejadagolóalkatrész-tisztítót a tejeskancsóba.
- 2 Töltsé fel a tejeskancsót 240 ml forró vizivel.
- 3 Helyezze a gózkart a tejeskancsóba.
- 4 Hagya a gózkart 20 percig ázni a tejeskancsóban (45. ábra).
- 5 Állítsa a forróvíz/gózvezérlő kapcsolót a góz ikonra, és 10 másodpercre kapcsolja be a gózfunkciót.

- 6** A gőzfunkció leállításához forgassa a forróvíz-/gőzvezérlő kapcsolót kikapcsolt állásba.
- 7** Hagya a gőzkart további 30 percig ázni a tejeskancsóban.
- 8** Ismételje meg még kétszer az 5–7. lépést.
- 9** Ürítse ki és alaposan öblítse el a tejeskancsót.
- 10** Helyezze vissza az üres tejeskancsót a gőzkar alá.
- 11** Forgassa a forróvíz-/gőzvezérlő kapcsolót a gőz ikonra, és újabb 10 másodpercre kapcsolja be a gőzfunkciót, hogy kiöblítse a tisztítódat maradványait.
- 12** Ürítse ki és alaposan öblítse el a tejeskancsót.
- 13** Tisztítsa meg tiszta, nedves ruhával a gőzkart.

## A daráló és az őrült kávé kimeneti nyílásának tisztítása

Kéthetente tisztítsa meg a daráltot és az őrült kávé kimeneti nyílását, hogy megakadályozza, hogy az őrült kávé eltömítse a kimeneti nyílást, illetve hogy befolyásolja az őrlést. A tisztítás megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a szemeskávé-tartály üres-e. Győződjön meg arról, hogy a daráló normál módon forog, és nem jön ki őrült kávé az őrült kávé kimeneti nyílásából, amikor az őrlési funkció üzemben van.

- 1** Győződjön meg arról, hogy a szemeskávé-tartály üres.
- 2** Forgassa el a szemeskávétartályt az óramutató járásával ellentétes irányban, és vegye ki a kávédőről (46. ábra).
- 3** Távolítsa el a felső kávéőrlő kereket (47. ábra), és tisztítsa meg a beépített kávéőrlő kereket a tisztítókefével (48. ábra). Tisztítsa meg az őrlőkamrát és az őrültkávé-leeresztőt a darálótisztító kefével (49. ábra).
- 4** Helyezze vissza a kivett kávéőrlő kereket (50. ábra) és a szemeskávé-tartályt (4. ábra).
- 5** Indítsa el az őrlési funkciót a portafilter behelyezése után. Hagya, hogy a készülék szemeskávé nélkül üzemeljen, eltávolítva ezzel a maradék pormaradványokat az őrlőkamrából. A tisztítás ezzel kész van.

**i** Ne öblítse le vízzel a beépített kávéőrlő kereket.

**i** Ha továbbra is vannak pormaradványok, ismételje meg az 5. lépést.

**i** A tisztítás megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a szemeskávé-tartály üres, mivel a szemeskávé károsíthatja a szemeskávé-tartály belső szerkezetét az eltávolítás során.

## A szemeskávé-tartály tisztítása

- 1** Győződjön meg arról, hogy a szemeskávé-tartály üres.
- 2** Forgassa el a szemeskávétartályt az óramutató járásával ellentétes irányban, és vegye ki a kávédőről (46. ábra).
- 3** Öntsön kis mennyiségű mosószert a cseppefelfogó tálcaba.
- 4** Öblítse le a cseppefelfogó tálcat a csap alatt, vagy mosogassa el mosogatógépben.

## A cseppefelfogó tálca tisztítása

### A cseppefelfogó tálca tisztítása naponta

Ürítse ki a cseppefelfogó tálcat naponta, vagy amikor felemelkedik a piros „Cseppefelfogó tálca megtelt” jelző.

### A cseppefelfogó tálca tisztítása hetente

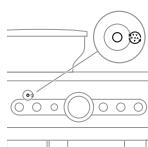
- 1** Vegye ki a csepptálcat a készülékből.
- 2** Öntsön kis mennyiségű mosószert a cseppefelfogó tálcaba.
- 3** Öblítse le a cseppefelfogó tálcat a csap alatt, vagy mosogassa el mosogatógépben.

## A víztartály tisztítása hetente

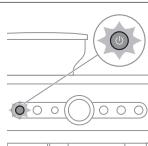
Hetente öblítse ki a víztartályt a csap alatt.

## Figyelmeztető ikonok

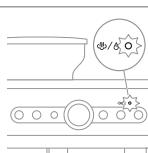
### Figyelmez- Megoldás tető ikon



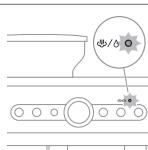
A vízkőmentesítés/tisztítás jelzőfénye világít: Vízkőmentesítse a kávédőzöt.



A be-/kikapcsolóbomba jelzőfénye gyorsan villog: A kávédőző felfűt.



A gőz/forró víz jelzőfény fehérén villog: A kávédőző felfűt a forró víz/gőz funkció használatához.



A gőz/forró víz jelzőfény pirosan villog: A kávédőző vízhányt jelez. Ennek okai a következők lehetnek: 1. vízhányt a víztartályban; vagy 2. túllyomás miatt leállt a szivattyúzás.

## Hibaelhárítás

Ez a fejezet összefoglalja a kávédőzővel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákat. minden olyan probléma esetén, amely nem oldható meg, kérjük, forduljon a helyi ügyfélszolgálati központhoz. Az elérhetőségek a jótállási kártyán találhatók meg.

Probléma	Ok	Megoldás
A kávédőző nem indul el.	A kávédőző nincs csatlakoztatva a falra aljzathoz.	Csatlakoztassa a kávédőzőt
Úgy tűnik, hogy a kávédőző szívárog.	A cseppefelfogó tálca túlcordul, ami szivárgásnak tűnik.	Ürítse a cseppefelfogó tálcat.
	A víztartály nem a megfelelő helyzetben van.	Tolja vissza a víztartályt, és nyomja be a kávédőzőbe.

Probléma	Ok	Megoldás
	A víztartály nincs teljesen betolva a készülékbe, ezért levegő jut a kávéfőzőbe.	Győződjön meg arról, hogy a víztartály a megfelelő helyzetben van, azáltal, hogy kiveszi, visszatolja és erősen lenyomja.
	A kávéfőző nem vízsintes felületen áll.	Helyezze a kávéfőzőt vízsintes felületre, hogy a cseppfelfogó tálcában lévő folyadék ne folyjon ki.
A kávéfőző elindítása után vagy a kávéfőzés közben gőz jön ki, vagy sziszegő vagy zörgő hang hallatszik.	Ez teljesen normális. A nyomáscsökkentő szelep normál működés során ilyen hangot ad ki.	
A kávéfőző hangos zajt ad ki, és nem főz kávét.	Nincs víz a tartályban.	Töltsé fel a víztartálytvízzel.
	A víztartály nincs teljesen betolva a készülékbe, ezért levegő jut a kávéfőzőbe. A víztartály alján lévő tömítőgyűrű nem lett eltávolítva.	Győződjön meg arról, hogy a víztartály a megfelelő helyzetben van, azáltal, hogy kiveszi, visszatolja és erősen lenyomja. A kávéfőző a vízkör védelme érdekében tömítőgyűrűvel van ellátva. Távolítsa el a tömítőgyűrűt az első használat előtt.
Túl hideg a kávé.	A hideg csésze csökkenti az ital hőmérsékletét.	A csésze előmelegítéséhez öblítse át a csészét forró vízzel.
	Tej hozzáadása csökkenti az ital hőmérsékletét.	Akár forró, akár hideg tejet ad hozzá, csökkenti a kávé hőmérsékletét. A csésze előmelegítéséhez öblítse át a csészét forró vízzel.
	A készülék hőmérséklete nem megfelelően van beállítva.	Ellenőrizze a készülék hőmérséklet-beállítását, és állítsa a legmagasabb fokozatra.
Túl gyengére sikerült a kávé.	A daráló durva őrlési fokozatra van állítva.	Állítsa az őrlési fokozatot egy kisebb számra. 1-2 csészényi adagot le kell főznie, mielőtt más ízt érne el.
	Az őrült kávé nem elegendő.	Növelje a mennyiséget az őrlési mennyiséggel segítségével.
A tej nem habosodik.	Olyan típusú tejet használ, amely nem megfelelő.	A hab mennyisége és minősége a tejfajtától függően eltérő. A jó habosítás érdekében használjon félzsíros tejet, teljes tejet vagy laktózmentes tejet.
	A gózkár eltömödött.	Tisztítsa meg a gózkart.
	A gózkár túl mélyen van bemérítve a tejeskancsóba.	Módosítson azon, hogy a gózkár milyen mélyen merül a tejbe.
A kávé nem folyik ki, vagy túl lassan folyik.	A daráló finom őrlési fokozatra van állítva.	Állítsa az őrlési fokozatot egy nagyobb számra. Kérjük, vegye figyelembe, hogy ez befolyásolhatja a kávé ízét.

Probléma	Ok	Megoldás
	Túl sok őrült kávé van a szűrőkosárban.	Csökkentse a szűrőkosárban lévő őrült kávé mennyiségét az Örlési mennyiség gomb segítségével.
	Nem megfelelő szűrőkosarat használ.	Használjon a kávégőhöz való szűrőkosarat.
	A portafilterben levő szűrőkosár eltömődött.	Használjon másik szűrőkosarat a teszteléshez. Ha a szűrőkosár normál módon működik, az azt jelzi, hogy az eredeti szűrőkosár eltömődött, és ki kell tisztítani.
	A portafilter kávékifolyója eltömődött.	A tisztítótű vékony végének segítségével eltávolíthatja a maradékot a kávé kimeneti nyílásából és a portafilter lyukaiból.
A portafilter széle mentén kávé folyik.	A portafilter nincs megfelelően rögzítve a főzőfejen.	Rögzítse megfelelően a portafiltert a főzőfejen.
	A portafilter felső széle piszkos.	Az őrlés után távolítsa el a kávémadványokat a portafilter széléről.
	A szűrőkosár nem megfelelően lett behelyezve.	Helyezze be megfelelően a szűrőkosarat. Ügyeljen arra, hogy a széle ne nyúljon túl a portafilter szélén.
	A főzőfej portafilter tartóján kávémadványok vannak.	Tisztítsa meg a portafiltert a tisztítókefével.
	Túl sok őrült kávé van a szűrőkosárban.	Csökkentse a szűrőkosárban lévő őrült kávé mennyiségét az Örlési mennyiség gomb segítségével.
Az őrlés során egyre kevesebb őrült kávé jön ki a kimeneti nyílásból.	Az őrült kávé kimeneti nyílása eltömődött.	Tisztítsa meg a darálót és az őrült kávé kimeneti nyílását.
Az őrült kávé őrlés közben kifröccsen.	Nincs használatban a portafilter gyűrű.	Helyezze be a portafilter gyűrűt őrlés előtt.
	Túl sok az őrlendő kávé.	Mielőtt az őrlés automatikusan befejeződik, nyomja meg és engedje fel az őrlő gombot, hogy befejezze az őrlést az őrült kávé mennyiségek csökkentése érdekében.
A portafiltert nem lehet normál módon beszerelni.	A portafilter nincs megfelelően bepattintva a főzőfejbe.	Helyezze be a portafiltert.
	A portafilter nem szorítható meg a bal szélső beszerelési pozícióból való elforgatással.	Helyezze be a portafiltert.

Probléma	Ok	Megoldás
Az örlött kávé mennyisége változik.	Más őrlési fokozatot használt.	Ez teljesen normális. A különböző őrlési fokozatok eltérő mennyiségű örlött kávét eredményezhetnek.
	Más típusú szemeskávét használt.	Ez teljesen normális. A különböző pörkölösű szemeskávék, illetve a különböző márkájú szemeskávék még azonos szemcseméret mellett is eltérő mennyiségű örlött kávét eredményeznek.
	Eltérő frissességű szemeskávékat használt.	Ez teljesen normális. A különböző ideig tárolt szemeskávék még azonos szemcseméret mellett is eltérő mennyiségű örlött kávét eredményeznek.
A készülék leállítja a főzést és a gőz/forró víz jelzőfény pirosan villog.	A készülékben nincs víz.	Töltsé fel a víztartályt, és tegye vissza.

## Műszaki jellemzők

A gyártó fenntartja a jogot a termék műszaki jellemzőinek javítására. Az alapbeállítás szerinti mennyiségek hozzávetőleges értékek.

Leírás	Érték
Méret (ma x szé x mé)	410 x 320 x 335 mm
Tömeg csomagolás nélkül	8,0 kg
Tömeg csomagolással együtt	13,5 kg
Tápkábel hossza	1 m
Tápcsatlakozó típusa	Y típus
Névleges teljesítmény	220–240 V, 50–60 Hz, 1490–1750 W Felfűtés: 1340–1600 W, Őrlés: 150 W
Készenléti teljesítmény	< 0,5 W

## Spis treści

<b>Opis urządzenia (Rys. A)</b>	124
<b>Panel sterowania (Rys. B)</b>	125
<b>Wprowadzenie</b>	125
<b>Przed pierwszym użyciem</b>	125
<b>Parzenie kawy</b>	127
<b>Spienianie mleka</b>	132
<b>Przygotowanie gorącej wody</b>	133
<b>Odkamienianie</b>	133
<b>Tryb automatycznego uśpienia</b>	134
<b>Czyszczenie i konserwacja</b>	134
<b>Ikony ostrzeżenia</b>	137
<b>Rozwiązywanie problemów</b>	138
<b>Dane techniczne</b>	140

## Opis urządzenia (Rys. A)

**i** Niektóre akcesoria są przeznaczone wyłącznie do wybranych modeli.

A1 Pojemnik na ziarna kawy	A10 Siatka tacki ociekowej
A2 Podwójny pojemnik na ziarna kawy	A11 Narzędzie do czyszczenia
A3 Żarna mielące młynka	A12 Pokrywka zbiornika wody
A4 Pierścień proszkowy	A13 Zbiornik wody
A5 Kolba	A14 Otwór na ubijak
A6 Panel sterowania	A15 Pokrętło pary wodnej/gorącej wody
A7 Wspornik do odbioru kawy mielonej (położenie mielenia)	A16 Dozownik gorącej wody
A8 Główica zaparzająca	A17 Dozownik pary wodnej
A9 Tacka ociekowa	

### Akcesoria

A18 Koszyk filtra z podwójną ścianką (jedna lub dwie filiżanki)	A22 Szczoteczka do czyszczenia młynka
A19 Koszyk filtra z pojedynczą ścianką (jedna lub dwie filiżanki)	A23 Dzbanek na mleko z paskiem wskazania temperatury
A20 Skalibrowany ubijak	A24 Dzbanek na mleko
A21 Szczoteczka do czyszczenia	

## Panel sterowania (Rys. B)

Przegląd wszystkich przycisków i ikon zamieszczono na rysunku B. Poniżej można znaleźć ich opis.

B1 Wyłącznik	B6 Wskaźnik ciśnienia
B2 Wskaźnik odkamieniania	B7 Espresso
B3 Młynek	B8 Podwójne espresso
B4 Wskaźniki pojedynczej/podwójnej porcji	B9 Americano
B5 Pokrętło ilości mielonej kawy	B10 Wskaźnik gorącej wody/pary wodnej

## Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu ekspresu Philips Barista Brew! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez nas pomocy, zarejestruj produkt na stronie internetowej [www.home.id](http://www.home.id).

Przed skorzystaniem z urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się dokładnie z osobną broszurą na temat bezpieczeństwa i zachowaj ją na przyszłość.

Aby pomóc w opanowaniu podstawowych zasad obsługi Twojego urządzenia oraz zapewnić maksymalny komfort jego użytkowania, oferujemy pomoc online na stronie <http://www.philips.com/support>.

**i** Ten półautomatyczny ekspres do kawy jest dostępny w wielu wersjach z nieco różnymi funkcjami i akcesoriami. Na przykład, dzbanek na mleko z paskiem wskazania temperatury nie jest dostępny we wszystkich wersjach. Każda wersja ma własny numer typu, który znajduje się na etykiecie znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia.

**i** To urządzenie zostało przetestowane przy użyciu kawy. Wprawdzie zostało gruntowanieoczyszczone, ale w środku mogły pozostać resztki kawy. Gwarantujemy jednak, że urządzenie jest całkowicie nowe.

## Przed pierwszym użyciem

### 1. Instalowanie pojemnika na ziarna kawy i napełnianie zbiornika wody

**i** Sprawdź i upewnij się, że dwie strzałki na młynku pokrywają się ze sobą (rys. 1).

- 1 Sprawdź i upewnij się, że dwa oznaczenia „l” na podstawie pojemnika na ziarna kawy pokrywają się ze sobą (rys. 2).
- 2 Naciśnij pojemnik na ziarna kawy w dół i upewnij się, że symbol blokady na pojemniku pokrywa się z symbolem trójkąta w górnej części urządzenia (rys. 3), a następnie obróć pojemnik na ziarna kawy zgodnie z ruchem wskazówek zegara (rys. 4).
- 3 Obróć pojemnik na ziarna kawy, aby wybrać preferowaną przez siebie grubość mielenia (rys. 5).

**i** Młynek i pojemnik na ziarna kawy to elementy precyzyjne, dlatego należy unikać ich częstego wyjmowania po instalacji.

- 4 Otwórz pokrywkę zbiornika wody, chwyć górny uchwyt zbiornika i unieś go pionowo, aby go wyjąć (rys. 6).
- 5 Wyjmij żółty pasek uszczelniający z dolnej części zbiornika wody (rys. 7).

## 126 Polski

- 6 Napełnij zbiornik do maksymalnego poziomu wskazanego na zbiorniku (rys. 8).
- 7 Chwyć górny uchwyty i włóż zbiornik wody pionowo z powrotem do urządzenia. Zamknij pokrywkę zbiornika wody (rys. 9).

**i** Wyjętego żółtego paska uszczelniającego nie trzeba ponownie zakładać; można go wyrzucić.

**i** Aby uzyskać najlepszą jakość kawy, zalecamy częstą wymianę wody w zbiorniku.

## 2. Włączanie urządzenia po raz pierwszy

- 1 Włóz wtyczkę do uziemionego gniazdka elektrycznego..
- 2 Upewnij się, że pokrętło pary wodnej jest ustawione w pozycji wyłączenia (rys. 10).
- 3 Naciśnij wyłącznik (rys. 18), aby włączyć ekspres.
  - Wyłącznik i przycisk espresso zaświecią się.
- 4 Podstaw miskę pod dozownik gorącej wody/pary wodnej i pod głowicę zaparzającą (rys. 40).
- 5 Naciśnij przycisk espresso (rys. 19), aby przepłukać.
  - Z głowicy zaparzającej, dozownika gorącej wody i dozownika pary wodnej zacznie się wydobywać gorąca woda.
- 6 Kiedy woda przestanie wypływać z urządzenia, wyłącznik zacznie migotać, a urządzenie nagrzeje się.

**⚠ Przy pierwszym użyciu pamiętaj, aby nacisnąć przycisk Espresso po włączeniu urządzenia, aby je przepłukać. Możesz zmielić ziarna kawy lub zaparzyć kawę dopiero po wykonaniu tej procedury płukania.**

**⚠ Podczas przepłukiwania dozownik pary wodnej może stać się gorący. Aby uniknąć ryzyka oparzeń, przed dotknięciem go należy zaczekać, aż ostygnie.**

## Ustawienia twardości wody

- 1 Wyłącz urządzenie.
  - 2 Naciśnij jednocześnie wyłącznik i przycisk americanano przez trzy sekundy. Wskaźnik odkamieniania i wskaźnik wyłącznika błysnął.
- Domyślnym ustawieniem jest twarda woda, więc wskaźnik przycisku americanano będzie się świecić.
- Aby wybrać ustawienie średnio twardej wody, naciśnij przycisk podwójnego espresso.
  - Aby wybrać ustawienie miękkiej wody, naciśnij przycisk espresso.
- Po wybraniu odpowiedniej twardości wody naciśnij wyłącznik, aby potwierdzić.

**⚠ Aby ocenić twardość wody dostarczanej przez lokalny zakład wodociągowy, możesz uzyskać zestaw do pomiaru twardości wody HD5085/01 firmy Philips u pobliskiego dostawcy lub online, za pośrednictwem witryny internetowej firmy Philips.**

### Pasek testowy Philips

Woda miękka	4 zielone kropki	<3 dH
Woda średnio twarda	1 czerwona kropka	>4 dH
Woda średnio twarda	2 czerwone kropki	>7 dH
Woda twarda	3 czerwone kropki	>14 dH
Woda twarda	4 czerwone kropki	>21 dH

# Parzenie kawy

## Ustawienia młynka

Grubość mielenia kawy znacząco wpływa na dynamikę parzenia, taką jak ciśnienie i prędkość wypływu, a ostatecznie na smak espresso.

To urządzenie oferuje 15 poziomów grubości mielenia (1-15). Im niższe jest ustawienie młynka, tym drobniej będą mielone ziarna kawy i tym mocniejszy będzie napój.

Regulacja może być konieczna w przypadku różnych ziaren o różnym stopniu palenia, co wpływa na ilość uzyskanej kawy mielonej.

Do espresso/americano zaleca się ustawienia młynka 1-4. W przypadku dłuższych receptur kawy (np. lungo) najlepsze są poziomy 5-10 (rys. 5).

## Wybór między koszykiem filtra z pojedynczą lub podwójną ścianką

- Koszyk filtra z podwójną ścianką (jedna lub dwie filiżanki):

Dołączone do zestawu koszyki filtra z podwójną ścianką (rys. 20) pozwalają na zaparzenie espresso z pianką nawet przy pierwszym użyciu ekspresu i ułatwiają osiągnięcie optymalnego zakresu ciśnienia.

- Koszyk filtra z pojedynczą ścianką (jedna lub dwie filiżanki):

Dołączone do zestawu koszyki filtra z pojedynczą ścianką (rys. 21) są podobne do stosowanych w profesjonalnych automatach i wymagają większych umiejętności manualnych oraz doświadczenia.

Pozwalają na większą personalizację kawy, co skutkuje lepszą ekstrakcją, smakiem i konsystencją po znalezieniu odpowiedniej konfiguracji.

## Wybór ziaren z podwójnego pojemnika na ziarna kawy (do określonego typu, tylko model PSA3228)

Jeśli masz podwójny pojemnik na ziarna kawy, zmontuj go przed wsypaniem ziaren kawy. Przed zmontowaniem należy ustawić trzy oznaczenia na pokrętłe wyboru, pokrywie pojemnika na ziarna kawy pojemnika na ziarna kawy w jednej linii (rys. 22). Następnie można wsypać różne ziarna po obu stronach.

Przed zmieleniem możesz wybrać, którego rodzaju ziaren chcesz użyć. Jeśli nałożono już różne rodzaje ziaren kawy, można wybrać jeden z dwóch pojemników lub zmieszać je, obracając pokrętło wyboru (rys. 23).

**i** To normalne, że trochę kawy pozostaje w wylocie kawy mielonej. Zmieniając pojemniki na ziarna kawy, zmiel pozostałe ziarna kawy i wyrzuć pozostałości zmielonej kawy, aby oczyścić pojemnik.

## Mielenie ziaren

**1** Wybierz koszyk filtra na jedną filiżankę lub na dwie filiżanki.

- Zmieniając koszyk filtra, można łatwo podważyć założony koszyk krawędzią drugiego koszyka filtru (rys. 24).

**2** Zamocuj pierścień proszkowy na kolbie (rys. 25).

**3** Ustaw kolbę względem uchwytu młynka i pchnij ją poziomo (rys. 26).

- Użyj pokrętła ilości mielonej kawy w celu zmielenia większej lub mniejszej ilości ziaren

**4** Aby włączyć automatyczne mielenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk młynka przez trzy sekundy, aby wybrać między porcją na 1 lub 2 filiżanki. Następnie ponownie naciśnij przycisk młynka, aby rozpocząć mielenie.

## 128 Polski

- W przypadku korzystania z koszyka filtra na jedną filiżankę, wybierz 1 porcję; w przypadku korzystania z koszyka na dwie filiżanki, wybierz 2 porcję.
  - Aby zatrzymać proces mielenia w połowie, wystarczy ponownie nacisnąć przycisk młynka.
- 5** W celu zmieniazenia ręcznego naciśnij i przytrzymaj kolbę, aby włączyć przełącznik aktywacji mielenia. Przytrzymuj tak długo, aż wymagana ilość kawy zostanie zmielona (rys. 27).

**i** Zaleca się użycie 12-14 gramów ziaren na jedną filiżankę i 18-20 gramów na dwie filiżanki. Do dokładnego sprawdzenia ilości kawy można użyć wagi elektronicznej. Można skorzystać z oznaczenia „Max” na koszyku filtra jako przybliżonej miary.

**i** Przed dodaniem ziaren kawy i użyciem urządzenia upewnij się, że pojemnik na ziarna kawy jest prawidłowo zainstalowany i zablokowany.

**i** Do pojemnika na ziarna kawy można wsypywać wyłącznie palone ziarna kawy. Nie wsypuj niepalonych ziaren kawy, kawy mielonej, kawy rozpuszczalnej ani innych materiałów do pojemnika na ziarna kawy, ponieważ może to spowodować uszkodzenie ekspresu.

**i** Podczas mielenia należy zwracać uwagę na maksymalny poziom kawy mielonej i unikać zatykania wylotu kawy mielonej (rys. 28).

**i** Różne ziarna mogą dawać nieco inną ilość kawy mielonej przy automatycznym mieleniu. Konieczne może być dostosowanie ustawień mielenia na podstawie rzeczywistego ciśnienia parzenia dla każdego rodzaju ziaren.

**i** W przypadku wyraźnego nasilenia się rozpryskiwania mielonej kawy należy oczyścić wylot młynka.

## Ubijanie

- 1 Wyjmij kolbę z uchwytu młynka.
- 2 Zdejmij pierścień proszkowy z kolby (rys. 29).
- 3 Umieść kolbę na blacie, opierając dnem z podkładką, aby umożliwić łatwe ubijanie (rys. 30).
- 4 Delikatnie postukaj kilka razy w kolbę, aby kawa mielona równomiernie rozłożyła się w koszyku filtra (rys. 31).
- 5 Za pomocą skalibrowanego ubijaka ubij kawę mieloną.
- 6 Upewnij się, że po ubiciu zmielona kawa nie sięga powyżej linii poziomu maksymalnego w koszyku filtra (rys. 32).
  - Idealnie byłoby, by po ubiciu poziom kawy mielonej znajdował się bezpośrednio poniżej linii poziomu maksymalnego.

## Zaparzanie espresso

- 1 Włóz kolbę do głowicy zaparzającej.
  - Wyrównaj kolbę ze znakiem trójkąta na głowicy zaparzającej i włóż ją do góry, do wnętrza głowicy zaparzającej (rys. 33). Następnie obróć kolbę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do środka, aby ją zablokować (rys. 34).
- 2 Naciśnij przycisk espresso lub podwójnego espresso, aby rozpocząć parzenie (rys. 35).
  - Aby zatrzymać nalewanie, zanim urządzenie zakończy cały proces, naciśnij przycisk ponownie.

**i** Gdy migą wskaźniki wyłącznika, urządzenie znajduje się w trybie nagrzewania i nie można rozpoczęć parzenia. Kiedy wszystkie wskaźniki przycisków świecą się światłem ciągłym, można rozpoczęć parzenie.

**i** Po zakończeniu parzenia nad taczką ociekową może wydobywać się para i może być słyszalny odgłos pompowania. Jest to zjawisko normalne i oznacza, że w urządzeniu uwalniane jest ciśnienie.

**i** Jeżeli ciśnienie parzenia będzie zbyt wysokie, urządzenie przestanie nalewać kawę. W tym czasie wskaźnik będzie migać.

**i** Domyślna ilość napoju dla espresso wynosi około 40 ml, a dla podwójnego espresso około 80 ml.

## Zaparzanie americano

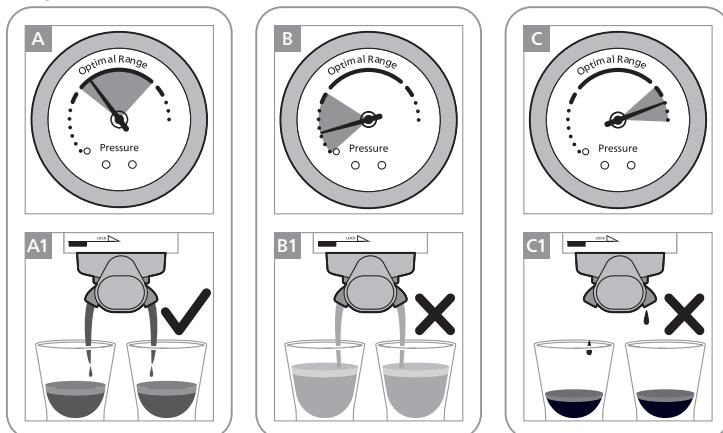
Americano przyrządza się poprzez zalanie porcji espresso gorącą wodą z dozownika wody.

- 1 Włóż kolbę do głowicy zaparzającej, wyrównaj uchwyt ze znakiem trójkąta i wsuń do góry, do wnętrza głowicy zaparzającej (rys. 33). Następnie obróć uchwyt w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, do środka, aby go zablokować (rys. 34).
- 2 Podstaw dużą filiżankę pod otwory kraników kolby i wody do Americano (rys. 36).
- 3 Naciśnij przycisk Americano, aby najpierw zaparzyć filiżankę Espresso.
- 4 Po zakończeniu parzenia Espresso z dozownika wody do Americano zostanie dolana gorąca woda w celu uzyskania kawy Americano.

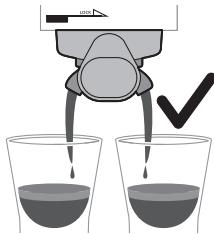
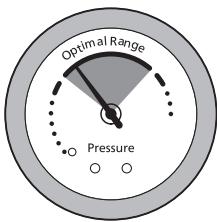
**i** Dozownik gorącej wody może być gorący. Aby uniknąć ryzyka oparzeń, należy zaczekać, aż ostygnie.

## Zoptymalizowane parzenie

Ciśnienie jest ważnym czynnikiem podczas parzenia espresso. Wskaźnik ciśnienia pokazuje ciśnienie i pomaga monitorować optymalną ekstrakcję porcji espresso. Zaleca się ponowne ustawienie parametrów mielenia na podstawie statusu wskaźnika ciśnienia za każdym razem, gdy używasz innego rodzaju ziaren kawy.

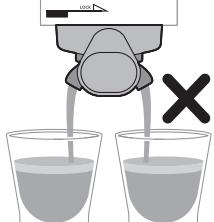
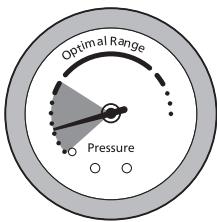


Aby zapewnić optymalną ekstrakcję, należy uzyskać stabilny wypływ, bogatą i aksamitną piankę oraz zrównoważony smak kawy. Ciśnienie powinno mieścić się w optymalnym zakresie.

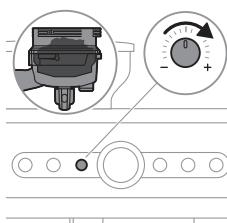
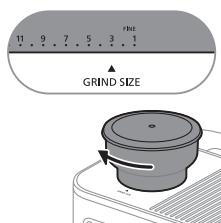


### Niewystarczająca ekstrakcja

W przypadku niewystarczającej ekstrakcji wystąpi szybki wypływ, cienka i blada pianka, i kwaśna, słaba w smaku kawa. Ciśnienie jest w niższym zakresie.

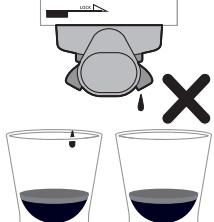
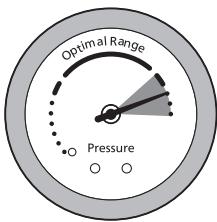


- 1 Dostosuj młynek do poziomu drobniejszego mielenia.
- 2 Jeśli nadal występuje niewystarczająca ekstrakcja, zwiększM ilość kawy mielonej, przekrótłując pokrótłilości mielonej kawy na poziom plus „+” po prawej stronie.
- 3 Może być konieczne kilka prób, aby osiągnąć optymalną ekstrakcję, i powtórzenie kroków jeden i dwa w razie potrzeby.



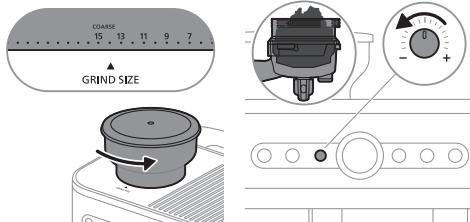
### Nadmierna ekstrakcja

W przypadku nadmiernej ekstrakcji kawa będzie skapywać lub wystąpi brak wypływu, pianka będzie ciemna i nierówna, a kawa będzie gorzka i przypalone w smaku. Ciśnienie jest w wyższym zakresie.



- 1 Dostosuj młynek do poziomu grubszego mielenia.
- 2 Jeśli nadal występuje nadmierna ekstrakcja, zmniejszM ilość kawy mielonej, przekrótłając pokrótłilości mielonej kawy na poziom minus “-” po lewej stronie.

- 3** Może być konieczne kilka prób, aby osiągnąć optymalną ekstrakcję, i powtórzenie kroków jeden i dwa w razie potrzeby.



## Dostosowywanie domyślnych ilości

- 1** Zamocuj kolbę z ubitą kawą mieloną w głowicy zaparzającej.
- 2** Naciśnij i przytrzymaj przycisk napoju, który chcesz spersonalizować. Po trzech sekundach urządzenie przejdzie w tryb personalizacji i wyemitemuje sygnał dźwiękowy.
- 3** Zwolnij przyciski, gdy w filiżance znajdzie się żądana ilość napoju. Ustawianie jest zakończone, gdy urządzenie wyemituje jeden sygnał dźwiękowy.
- 4** Po zaprogramowaniu ilości napoju urządzenie będzie nalewać tę nową ilość za każdym razem, gdy ponownie wybierzesz dany napój.

**i** Naciśnij i przytrzymaj przycisk americanano, aby uzyskać żądaną ilość kawy. Zwolnij, aby ustawić nową ilość kawy. Powtórz tę czynność, aby wyregulować ilość wody.

**i** Minimalna ilość napoju dla espresso i podwójnego espresso wynosi odpowiednio 20 ml i 40 ml.

**i** Maksymalna ilość napoju dla espresso i podwójnego espresso wynosi odpowiednio 70 ml i 120 ml.

**i** W przypadku americanano minimalna i maksymalna ilość kawy wynosi odpowiednio 20 ml i 70 ml. Minimalna i maksymalna ilość gorącej wody wynosi odpowiednio 50 ml i 200 ml.

## Dostosowywanie temperatury kawy

Można dostosować temperaturę ekstrakcji kawy. Możesz wybrać spośród następujących trzech ustawień: ciepła kawa, średnio gorąca kawa, gorąca kawa. Przy wyższej temperaturze ekstrakcji kawy gorycz kawy wzrośnie, a kwasowość się zmniejszy. Przy niższej temperaturze ekstrakcji kawy gorycz kawy się zmniejszy, a kwasowość wzrośnie.

- 1** Wyłącz urządzenie.
- 2** Naciśnij i przytrzymaj wyłącznik i przycisk espresso przez trzy sekundy. Wyłącznik i wskaźnik gorącej wody/pary wodnej zaczną migać.
- 3** Naciśnij jeden z poniższych przycisków, aby dostosować ustawienia temperatury ekstrakcji kawy do preferowanego poziomu.
  - Aby wybrać ustawienie ciepłej kawy, naciśnij przycisk espresso.
  - Aby wybrać ustawienie średnio gorącej kawy, naciśnij przycisk podwójnego espresso.
  - Aby wybrać ustawienie gorącej kawy, naciśnij przycisk americanano.

Po wybraniu odpowiedniej temperatury kawy naciśnij wyłącznik, aby potwierdzić.

## Resetowanie ilości napojów do ustawień fabrycznych

- Resetowanie espresso: Włącz urządzenie, jednocześnie naciśnij wyłącznik i przycisk espresso i przytrzymaj przez trzy sekundy. Po tym czasie usłyszysz trzy sygnały dźwiękowe, a wyłącznik i przycisk espresso błysną trzy razy.
- Resetowanie podwójnego espresso: Włącz urządzenie, jednocześnie naciśnij wyłącznik i przycisk podwójnego espresso i przytrzymaj przez trzy sekundy. Po tym czasie usłyszysz trzy sygnały dźwiękowe, a wyłącznik i przycisk podwójnego espresso błysną trzy razy.
- Resetowanie americano: Włącz urządzenie, jednocześnie naciśnij wyłącznik i przycisk americano i przytrzymaj przez trzy sekundy. Po tym czasie usłyszysz trzy sygnały dźwiękowe, a wyłącznik i przycisk americano błysną trzy razy.

Po każdym z tych trzech resetowań urządzenie przejdzie w stan gotowości.

## Spienianie mleka

 Aby uzyskać piankę najwyższej jakości, zawsze używaj mleka wyjętego bezpośrednio z lodówki.

### Przygotowanie

- 1 Nalej do dzbanka na mleko około 100 ml mleka na filiżankę cappuccino i około 150 ml mleka na filiżankę latte macchiato (rys. 37).
- 2 Obróć pokrętło do położenia pary, aby rozpocząć wstępne podgrzewanie pary (rys. 38). Wskaźnik pary zacznie migać.
- Aby uzyskać optymalne rezultaty spieniania, nie należy potrząsać dzbankiem z mlekiem ani trzymać go w pozycji pionowej (rys. 39).**
- 3 Poczekaj około 10-20 sekund, aż wskaźnik pary zaświeci się światłem ciągłym. Urządzenie zaczyna generować parę.
- 4 Poczekaj kolejne 5 sekund, aż para się ustabilizuje, a kondensacja zostanie usunięta. Następnie włącz parę (rys. 10).
- 5 Obróć dozownik pary wodnej, traktując wylewkę dzbanka na mleko jako punkt obrotu, i ustaw go na godzinie 3 lub 9 w stosunku do dzbanka na mleko (rys. 11).

### Napowietrzanie

Objętość powietrza wprowadzanego podczas napowietrzania decyduje o gęstości i płynności spienionego mleka.

Większe napowietrzenie skutkuje grubszą warstwą pianki o mniejszej płynności. Mniejsze napowietrzanie skutkuje rzadszą pianką o lepszej płynności. Można kontrolować objętość powietrza, regulując głębokość zanurzenia dozownika pary wodnej w stosunku do powierzchni mleka i czas napowietrzania.

- 1 Przesuwaj dzbanek na mleko w góre i w dół wzduż mleka, aby wylewka dzbanka na mleko zanurzyła dozownik pary wodnej na około 5 mm poniżej powierzchni płynu (rys. 12).
- 2 Aby włączyć funkcję pary, ustaw pokrętło gorącej wody/pary w położeniu pary.
- 3 Powinien być słyszalny syczący dźwięk podobny do rozdzierania papieru, co wskazuje odpowiednie napowietrzenie. Trzymaj dozownik pary wodnej nieruchomo i wytwarz zawirowania.
- 4 Kontynuuj napowietrzanie przez 5-15 sekund.

### Emulgowanie

Emulgowanie określa, jak jednolite i gęste jest spienione mleko. Zaleca się zanurzenie dozownika pary wodnej do połowy głębokości mleka, aby uzyskać jednolicie spienione mleko.

- 1 Trzymając wylewkę dzbanka na mleko stykającą się z dozownikiem pary wodnej, powoli przesuwaj dzbanek na mleko w góre wzduż dozownika pary wodnej, aż dozownik pary wodnej znajdzie się około 3 cm poniżej powierzchni płynu. Trzymaj dzbanek na mleko nieruchomo, aby w sposób ciągły tworzyć zawirowania. Spowoduje to wzmieszanie wcześniej wprowadzonego powietrza, aby stopniowo uformować kremową piankę.
- 2 Gdy dno dzbanka na mleko stanie się gorące, co oznacza, że mleko osiągnęło idealną temperaturę (około 60-65°C), przekręć pokrętło gorącej wody/pary do pozycji wyłączenia, aby zatrzymać spienianie mleka (rys. 13).

**⚠** Dozownik pary wodnej staje się bardzo gorący podczas działania. Przed dotknięciem go należy zaczekać, aż ostygnie (rys. 14).

**⚠** Z powodów higienicznych, a także aby uniknąć gromadzenia się osadów z mleka, dozownik pary wodnej należy czyścić wilgotną szmatką (rys. 15) po każdym użyciu.

## Przygotowanie gorącej wody

- 1 Umieść filiżankę pod dozownikiem pary wodnej.
- 2 Obróć pokrętło do pozycji gorącej wody, aby włączyć gorącą wodę. W tym czasie wskaźnik pary wodnej/gorącej wody jest włączony (rys. 16).
- 3 Aby zakończyć wypływ gorącej wody, obróć pokrętło pary wodnej/gorącej wody do pozycji wyłączenia (rys. 17).

**i** Dozownik pary wodnej staje się bardzo gorący podczas działania. Przed dotknięciem go należy zaczekać, aż ostygnie.

## Odkamienianie

Gdy świeci się wskaźnik odkamieniania, konieczne jest odkamienienie ekspresu.

Nigdy nie należy stosować odkamieniaczy na bazie kwasu siarkowego, kwasu solnego, kwasu sulfaminowego lub octowego (octu), ponieważ mogą uszkodzić obieg wody w ekspresie i mogą nie usunąć całkowicie złogów wapnia.

Używanie odkamieniacza innego niż Philips spowoduje unieważnienie gwarancji. Nieodekamienianie urządzenia także doprowadzi do unieważnienia gwarancji.

Odkamieniacz nie jest dostarczany z urządzeniem. Odkamieniacz marki Philips można kupić u lokalnego dostawcy lub w sklepie internetowym (<http://www.philips.com/support>).

Procedura odkamieniania obejmuje jeden cykl usuwania kamienia (≈ 4 minuty) oraz jeden cykl płukania (≈ 3 minuty).

## Procedura odkamieniania

- 1 Włącz ekspres do kawy.
- 2 Wyjmij tackę ociekową, wylej z niej wodę i włóż ją na miejsce.
- 3 Wyjmij zbiornik wody i wylej z niego wodę.
- 4 Wlew odkamieniacz Philips (CA6700) do zbiornika wody i napełnij go do poziomu odkamieniania (ikona odkamieniania nadrukowana na zbiorniku wody).
- 5 Włóz zbiornik wody na miejsce i umieść dużą miskę (≥1,2 l) pod głowicą zaparzającą i dozownikiem pary wodnej, aby zebrać płyn (rys. 40).
- 6 Rozpocznij odkamienianie, naciśkając jednocześnie przyciski espresso i podwójnego espresso przez trzy sekundy, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy.

## 134 Polski

- 7 Poczekaj, aż odkamieniacz wypłynie z urządzenia. Po zakończeniu urządzenie wyłączy się automatycznie.
- 8 Wyjmij zbiornik wody i usuń wszelkie pozostałości roztworu odkamieniacza, płucząc go świeżą wodą.
- 9 Napełnij zbiornik do maksymalnego poziomu wskazanego na zbiorniku (rys. 8).
- 10 Opróżnij dużą miskę i umieść ją ponownie pod głowicą zaparzającą i dozownikiem pary wodnej, aby zebrać wodę.
- 11 Naciśnij wyłącznik. Wskaźnik przycisku espresso zaświeci się.
- 12 Naciśnij przycisk espresso i pozwól, by z urządzenia wypłynęła woda.
- 13 Gdy woda przestanie wypływać z urządzenia, procedura odkamieniania jest zakończona, a urządzenie będzie automatycznie gotowe do parzenia kawy.

## Tryb automatycznego uśpienia

Jeśli urządzenie nie będzie używane przez 30 minut, automatycznie przejdzie w tryb uśpienia, a wszystkie wskaźniki wyłączą się.

Aby ponownie skorzystać z urządzenia, naciśnij wyłącznik, aby je ponownie uruchomić.

**i** Urządzenie można także wyłączyć, naciskając wyłącznik, gdy jest włączone.

## Czyszczenie i konserwacja

Regularne czyszczenie i konserwacja utrzymają Twój ekspres do kawy w optymalnym stanie, zapewniając wyśmienity smak kawy przez długi czas.

W tabeli poniżej znajdziesz szczegóły dotyczące tego, kiedy i jak wykonać czyszczenie wszystkich wyjmowanych części ekspresu.

Część	Kiedy wykonać czyszczenie	Jak wykonać czyszczenie
Kolba, koszyk filtra i głowica zaparzająca.	Po każdym użyciu.	Starannie opłucz kolbę i koszyk filtra od wewnętrz i z zewnątrz.
Koszyk filtra	Gdy otwory w koszyku filtra są zatkane.	Użyj cienkiej końcówki narzędzia do czyszczenia, aby usunąć osady z otworów.
Kolba i koszyk filtra	Raz w miesiącu	Przy użyciu tabletek Philips do usuwania oleju z kawy oczyść kolbę i koszyki filtra.
Dozownik pary wodnej	Po każdym użyciu.	Wytrzyj dozownik pary wodnej wilgotną szmatką i oczyść.
Dozownik pary wodnej	Gdy jest zatkany.	Użyj grubej końcówki narzędzia do czyszczenia, aby usunąć osady z otworów na końcu dozownika pary wodnej.
Dozownik pary wodnej	Raz w miesiącu	Użyj średnia Philips do czyszczenia obiegów mleka, aby wyczyścić dozownik pary wodnej.
Powierzchnia ekspresu do kawy	Raz w tygodniu.	Co tydzień usuwaj plamy i pozostałości kawy z przedniej części ekspresu wilgotną szmatką. Nie używaj materiałów ściernych, takich jak wełna stalowa lub szorstkie czyściki, ponieważ może to spowodować łuszczenie się farby.

Część	Kiedy wykonać czyszczenie	Jak wykonać czyszczenie
Młynek i wylot kawy mielonej	Co dwa tygodnie.	Szczoteczką do czyszczenia oczyść młynek i wylot kawy mielonej.
Pojemnik na ziarna kawy	Co dwa tygodnie	Opróżnij pojemnik na ziarna kawy, dodaj niewielką ilość bezzapachowego detergentu i wypłucz go pod bieżącą wodą.
Tacka ociekowa	Opróżniaj tawkę ociekową codziennie lub gdy czerwony wskaźnik zapelnienia taki ociekowej wysunie się do góry. Czyść tawkę ociekową raz w tygodniu.	Wyjmij tawkę ociekową, dodaj niewielką ilość detergentu i opłucz pod bieżącą wodą. Możesz ją również umyć w zmywarce.
Zbiornik wody	Raz w tygodniu.	Wypłucz zbiornik wody pod bieżącą wodą raz w tygodniu.

## Czyszczenie kolby, koszyka filtra i głowicy zaparzającej

### Czyszczenie kolby i koszyka filtra po każdym użyciu

- 1 Usuń z kolby resztki kawy.
- 2 Ponownie włącz kolbę do głowicy zaparzającej.
- 3 Naciśnij przycisk espresso, aby dokładnie wypłukać gorącą wodą wnętrze i zewnętrzną część głowicy zaparzającej, kolby i koszyka filtra. Wypłucz gorącą wodą, aby usunąć pozostałości i tłuszcze kawowe.
- 4 Wyjmij kolbę z głowicy zaparzającej i opłucz kolbę oraz koszyk filtra pod bieżącą wodą, aby dokładnie wyczyścić ich wnętrze i powierzchnie zewnętrzne.
- 5 Osusz koszyki filtra i kolbę przed ich ponownym zamontowaniem.

**i** Nie myj kolby w zmywarce, gdyż może to spowodować uszkodzenie kolby.

### Czyszczenie koszyka filtra w przypadku zatkania

- 1 Gdy koszyk filtra jest zatkany, użyj cienkiej końcówki narzędzia do czyszczenia (rys. 41), aby usunąć osady z otworów (rys. 42).
- 2 Narzędzia do czyszczenia można również użyć do usunięcia osadów z wylotu kawy i otworów kolby.

### Czyszczenie kolby i koszyków filtra co miesiąc

**i** Do czyszczenia używaj tylko tabletek Philips do usuwania oleju z kawy (CA6704).

- 1 Rozpuść tabletkę Philips do usuwania oleju z kawy w misce letniej wody.
- 2 Namaczaj koszyki filtra i kolbę w roztworze przez 20 minut.
- 3 Starannie wypłucz koszyki filtra i kolbę.

## Czyszczenie dozownika pary wodnej

### Czyszczenie dozownika pary wodnej po każdym użyciu

Czyść dozownik pary wodnej po każdym użyciu, aby utrzymać go w czystości i zapobiec gromadzeniu się resztek mleka.

- 1 Niezwłocznie po każdym użyciu wytrzyj dozownik pary wodnej wilgotną szmatką (rys. 15).

## 136 Polski

- 2 Uruchom funkcję pary wodnej na 5-10 sekund, aby usunąć pozostałości mleka (rys. 44).
  - Jeśli dozownik pary wodnej nie będzie czyszczony, może to wpływać na smak mleka.

### Czyszczenie dozownika pary wodnej w przypadku zatkania

Jeśli którykolwiek otwór na końcu dozownika pary wodnej jest zatkany, wykonaj poniższe czynności, aby go odetkać.

- 1 Wyłącz ekspres do kawy.
- 2 Użyj grubej końcówki narzędzia do czyszczenia, aby usunąć osady z otworu na końcu dozownika pary wodnej (rys. 43).

### Czyszczenie dozownika pary wodnej za pomocą środka Philips do czyszczenia obiegu mleka raz na miesiąc

- 1 Wsyp jedną saszetkę środka marki Philips do czyszczenia obiegu mleka do dzbanka na mleko.
- 2 Wlej do dzbanka na mleko 240 ml gorącej wody.
- 3 Umieść dozownik pary wodnej w dzbanku.
- 4 Potrzymaj dozownik pary wodnej w dzbanku przez 20 minut (rys. 45).
- 5 Skieruj pokrętło gorącej wody/pary na położenie ikony pary i włącz funkcję pary na 10 sekund.
- 6 Aby zatrzymać funkcję pary, ustaw pokrętło gorącej wody/pary w pozycji wyłączenia.
- 7 Potrzymaj dozownik pary wodnej w dzbanku przez kolejne 30 sekund.
- 8 Powtórz kroki od 5 do 7 jeszcze dwa razy.
- 9 Opróżnij dzbanek i starannie wypłucz.
- 10 Umieść pusty dzbanek ponownie pod dozownikiem pary wodnej.
- 11 Skieruj pokrętło gorącej wody/pary ponownie w położenie ikony pary i jeszcze raz włącz funkcję pary na 10 sekund, aby usunąć z urządzenia wszelkie pozostałości roztworu czyszczącego.
- 12 Opróżnij dzbanek i starannie wypłucz.
- 13 Oczyść rurkę pary wodnej czystą wilgotną szmatką.

### Czyszczenie młynka i wylotu kawy mielonej

Czyść młynek i wylot kawy mielonej co dwa tygodnie, aby kawa mielona nie zatykała wylotu i nie wpływała na mielenie. Przed rozpoczęciem czyszczenia upewnij się, że pojemnik na ziarna kawy jest pusty. Upewnij się, że młynek może się normalnie obracać i że z wylotu kawy mielonej nie wydostaje się zmielona kawa, gdy funkcja mielenia jest włączona.

- 1 Sprawdź i upewnij się, że pojemnik na ziarna kawy jest pusty.
- 2 Obróć pojemnik na ziarna kawy przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby wyjąć go z ekspresu (rys. 46).
- 3 Zdejmij górne żarno (rys. 47) i wyczyść wbudowane żarno szczoteczką do czyszczenia (rys. 48). Wyczyść komorę mielenia i wylot kawy mielonej szczoteczką do czyszczenia młynka (rys. 49).
- 4 Umieść na miejscu wewnętrzne żarno (rys. 50) i pojemnik na ziarna kawy (rys. 4).
- 5 Uruchom funkcję mielenia z założoną kolbą. Pozwól, by urządzenie działało bez ziaren kawy w celu usunięcia wszelkich pozostałości zmielonej kawy z komory mielenia. Czyszczenie zostało ukończone.

**i** Nie płucz wbudowanego młynka wodą.

**i** Jeśli nadal są obecne pozostałości zmielonej kawy, powtórz punkt 5.

**i** Przed rozpoczęciem czyszczenia upewnij się, że pojemnik na ziarna kawy jest pusty, ponieważ ziarna kawy mogą uszkodzić wewnętrzną strukturę pojemnika na ziarna kawy podczas jego wyjmowania.

## Czyszczenie pojemnika na ziarna kawy

- 1 Sprawdź i upewnij się, że pojemnik na ziarna kawy jest pusty.
- 2 Obróć pojemnik na ziarna kawy przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby wyjąć go z ekspresu (rys. 46).
- 3 Wlej niewielką ilość detergentu do tacy ociekowej.
- 4 Dokładnie wypłucz tacę ociekową pod bieżącą wodą lub umyj w zmywarce.

## Czyszczenie tacy ociekowej

### Codzienne czyszczenie tacy ociekowej

Opróżniaj tacę ociekową codziennie lub gdy z tacy ociekowej zacznie wystawać czerwony wskaźnik zapełnienia tacy.

### Cotygodniowe czyszczenie tacy ociekowej

- 1 Wyjmij tacę ociekową z ekspresu.
- 2 Wlej niewielką ilość detergentu do tacy ociekowej.
- 3 Dokładnie wypłucz tacę ociekową pod bieżącą wodą lub umyj w zmywarce.

## Cotygodniowe czyszczenie zbiornika wody

Wypłucz zbiornik wody pod bieżącą wodą raz w tygodniu.

## Ikony ostrzeżenia

Ikona ostrzeżenia	Rozwiążanie
	Świeci się wskaźnik odkamieniania/czyszczenia: Przeprowadź odkamienianie ekspresu do kawy.
	Wskaźnik wyłącznika migła: Ekspres się nagrzewa.
	Wskaźnik pary wodnej/gorącej wody migła na biało: Ekspres nagrzewa się w celu użycia funkcji gorącej wody/pary wodnej.
	Wskaźnik pary wodnej/gorącej wody migła na czerwono: Ekspres sygnalizuje brak wody. Przyczyną może być 1. brak wody w zbiorniku wody lub 2. zatrzymanie pompowania wskutek nadmiernego ciśnienia.

## Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, które mogą wystąpić podczas używania ekspresu do kawy. W przypadku problemów, których nie można rozwiązać, należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klienta. Informacje kontaktowe podano na karcie gwarancyjnej.

<b>Problem</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Rozwiązywanie</b>
Ekspres do kawy nie włącza się.	Ekspres nie jest podłączony do gniazdka elektrycznego.	Podłącz ekspres do gniazdka
Wydaje się, że ekspres przecieka.	Tacka ociekowa jest przepełniona, co daje wrażenie nieszczelności.	Opróżnij tacę ociekową.
	Zbiornik wody nie jest ustawiony we właściwej pozycji.	Włóż zbiornik wody z powrotem na miejsce i dociśnij go w dół w ekspresie.
	Zbiornik wody nie został wsunięty do końca, przez co do ekspresu dostaje się powietrze.	Upewnij się, że zbiornik wody jest prawidłowo założony, wyjmując go, wkładając ponownie i mocno dociskając w dół.
	Ekspres nie stoi na równej powierzchni.	Ustaw ekspres do kawy na równej powierzchni, aby zapobiec przelewaniu się płynu z tacy ociekowej.
Po uruchomieniu ekspresu do kawy lub podczas parzenia kawy wydobywa się para lub słychać syczenie lub grzechotanie.	Jest to zjawisko normalne. Zawór nadmiarowy ciśnienia emitemuje ten dźwięk podczas normalnego działania.	
Ekspres do kawy emmituje głośny hałas i nie może zaparzyć kawy.	Zbiornik wody jest pusty.	Napełnij zbiornik wodą.
	Zbiornik wody nie został wsunięty do końca, przez co do ekspresu dostaje się powietrze. Pierścień uszczelniający w dolnej części zbiornika wody nie został wyjąty.	Upewnij się, że zbiornik wody jest prawidłowo założony, wyjmując go, wkładając ponownie i mocno dociskając w dół. Ekspres jest wyposażony w pierścień uszczelniający chroniący obieg wody. Wyjmij pierścień uszczelniający przed pierwszym użyciem.
Kawa jest za zimna.	Zimna filiżanka obniża temperaturę napoju.	Podgrzej filiżankę, opłukując ją gorącą wodą.
	Dodanie mleka obniża temperaturę napoju.	Dodanie ciepłego lub zimnego mleka obniża temperaturę kawy. Podgrzej filiżankę, opłukując ją gorącą wodą.
	Temperatura urządzenia nie jest ustawiona prawidłowo.	Sprawdź ustawienie temperatury urządzenia i ustaw ją na najwyższy poziom.

<b>Problem</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Rozwiążanie</b>
Kawa jest za słaba.	Młynek jest ustawiony na dużą grubość mielenia.	Ustaw poziom grubości mielenia na niższą wartość. Musisz zaparzyć 1-2 filiżanki, zanim poczujesz różnicę smaku.
	Ilość kawy mielonej jest niewystarczająca.	ZwiększM ilość kawy za pomocą pokrętła ilości mielonej kawy.
Mleko nie jest spieniane.	Rodzaj użytego mleka jest niewłaściwy.	Ilość i jakość pianki różni się w zależności od rodzaju mleka. W celu umożliwienia dobrego spienienia używaj mleka półtłustego, pełnego lub bezlaktozowego.
	Dozownik pary wodnej jest zatkany.	Wyczyść dozownik pary wodnej.
Kawa nie wypływa lub wypływa powoli.	Dozownik pary wodnej jest zanurzony zbyt głęboko w dzbanku na mleko.	Dostosuj głębokość zanurzenia dozownika pary wodnej w mleku.
	Młynek jest ustawiony na małą grubość mielenia.	Ustaw poziom grubości mielenia na wyższą wartość. Pamiętaj, że może to wpływać na smak kawy.
W koszyku filtra jest za dużo kawy mielonej.	W koszyku filtra jest za dużo kawy mielonej.	ZmniejszM ilość kawy mielonej w koszyku filtra za pomocą pokrętła ilości mielonej kawy.
	Użyty koszyk filtra jest nieodpowiedni.	Używaj koszyka filtra przeznaczonego do tego ekspresu.
Koszyk filtra w kolbie jest zatkany.	Koszyk filtra w kolbie jest zatkany.	Użyj innego koszyka filtra w celu przeprowadzenia testu. Jeśli koszyk filtra działa normalnie, oznacza to, że oryginalny koszyk filtra jest zatkany i należy go wyczyścić.
	Dozownik kawy kolby jest zatkany.	Cienkiej końcówki narzędzi do czyszczenia można również użyć do usunięcia osadów z wylotu kawy i otworów kolby.
Kawa wypływa wzdłuż krawędzi kolby.	Kolba nie jest prawidłowo zamocowana w głowicy zaparzającej.	Prawidłowo zamocuj kolbę w głowicy zaparzającej.
Górna krawędź kolby jest brudna.	Górna krawędź kolby jest brudna.	Po mieleniu usuń wszelkie pozostałości kawy z krawędzi kolby.
	Koszyk filtra jest włożony nieprawidłowo.	Włożyć koszyk filtra prawidłowo. Upewnij się, że jego krawędź nie wystaje poza krawędź uchwytu do zaparzania.
Na uchwycie na kolbę w głowicy zaparzającej znajdują się resztki kawy.	Na uchwycie na kolbę w głowicy zaparzającej znajdują się resztki kawy.	Oczyść uchwyt na kolbę szczoteczką do czyszczenia.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
	W koszyku filtra jest za dużo kawy mielonej.	Zmniejsz ilość kawy mielonej w koszyku filtra za pomocą pokrętła ilości mielonej kawy.
Podczas mielenia z wylotu wydostaje się coraz mniej kawy mielonej.	Wylot kawy mielonej jest zatkany.	Oczyść młynek i wylot kawy mielonej.
Mielona kawa rozpryskuje się podczas mielenia.	Nie użyto pierścienia proszkowego.	Przed mieleniem zamontuj pierścień proszkowy.
	Mielona jest zbyt duża ilość kawy.	Zanim mielenie zakończy się automatycznie, naciśnij i zwolnij przycisk młynka, aby je zakończyć i zmniejszyć ilość kawy mielonej.
Nie można normalnie zainstalować kolby.	Kolba nie jest prawidłowo zatrzaśnięta w głowicy zaparzającej.	Zamontuj kolbę.
	Kolba nie jest dokręcana poprzez obrót od skrajnej lewej pozycji włożenia.	Zamontuj kolbę.
Ilość kawy mielonej zmienia się.	Stosowany jest inny poziom grubości mielenia.	Jest to zjawisko normalne. Różne poziomy grubości mielenia mogą powodować różne ilości kawy mielonej.
	Stosowany jest inny rodzaj ziaren kawy.	Jest to zjawisko normalne. Ziarna o różnym stopniu palenia lub od różnych producentów mogą dawać różne ilości kawy mielonej nawet przy tym samym poziomie grubości mielenia.
	Stosowane są ziarna o innym stopniu świeżości.	Jest to zjawisko normalne. Ziarna o różnym czasie przechowywania mogą dawać różne ilości kawy mielonej nawet przy tym samym poziomie grubości mielenia.
Urządzenie przestaje parzyć kawę a wskaźnik pary wodnej/gorącej wody migra na czerwono.	W urządzeniu zabrakło wody.	Napełnij zbiornik wody i umieść na miejscu.

## Dane techniczne

Producent zastrzega sobie prawo poprawiania parametrów technicznych urządzenia. Wszystkie ustawione wartości są przybliżone.

Opis	Wartość
Wymiary (wys. x szer. x głęb.)	410 x 320 x 335 mm

Waga bez opakowania	8,0 kg
Waga z opakowaniem	13,5 kg
Długość przewodu zasilającego	1 m
Typ wtyczki	Typ Y
Moc znamionowa	220-240 V, 50-60 Hz, 1490-1750 W Nagrzewanie: 1340-1600 W, Mielenie: 150 W
Pobór mocy w trybie czuwania	< 0,5 W

## Cuprins

Prezentarea generală a aparatului (Fig. A)	142
Panou de control (Fig. B)	143
Introducere	143
Înainte de prima utilizare	143
Prepararea cafelei	145
Realizarea spumei de lapte	150
Prepararea apei fierbinți	151
Detartrare	151
Mod inactivitate automat	152
Curățare și întreținere	152
Pictograme avertismente	155
Depanare	156
Specificații tehnice	158

## Prezentarea generală a aparatului (Fig. A)

**i** Unele dintre accesorii sunt doar pentru tipuri specifice.

A1 Compartimentul pentru cafea boabe	A10 Grilă tavă de scurgere
A2 Compartiment dublu pentru boabe	A11 řift de curățare
A3 Sfredel de măcinare	A12 Capac rezervor de apă
A4 Inel de pudră	A13 Rezervor de apă
A5 Portafiltru	A14 Fantă presare
A6 Panou de comandă	A15 Buton rotativ abur/apă fierbinte
A7 Consolă pentru produs măcinat (poziția măcinare)	A16 Gură de scurgere apă caldă
A8 Cap de preparare	A17 Baghetă abur
A9 Tavă de scurgere	

### Accesorii

A18 Coș de filtru cu pereți dubli (o singură ceașcă sau două cești)	A22 Perie de curățare râșniță
A19 Coș de filtru cu un singur perete (o singură ceașcă sau două cești)	A23 Vas pentru lapte cu bandă de temperatură
A20 Accesoriu de presare calibrat	A24 Vas pentru lapte
A21 Perie de curățat	

## Panou de control (Fig. B)

Consultați figura B pentru o prezentare generală a tuturor butoanelor și pictogramelor. Mai jos găsiți descrierea.

B1	Pornit/oprit	B6	Manometru
B2	Lumină detartrare	B7	Espresso
B3	Râșniță	B8	Espresso dublu
B4	Lumi doză unică/dublă	B9	Americano
B5	Buton cantitate râșnire	B10	Bec pentru apă fierbinte/abur

## Introducere

Felicitări pentru achiziționarea unei cafetiere complet semi-automatic Philips Barista Brew Espresso! Pentru a beneficia pe deplin de asistență oferită de noi, înregistrați-vă produsul la [www.home.id](http://www.home.id).

Citiți cu atenție broșură separată cu informații referitoare la siguranță înainte de a utiliza pentru prima oară aparatul și păstrați-o pentru consultare ulterioară.

Pentru a vă ajuta să începeți și să vă bucurați pe deplin de cafetiera dvs., vă oferim asistență online pe <http://www.philips.com/support>.

**i** Există mai multe versiuni ale acestui espressor semi-automat, fiecare având caracteristici și accesorii ușor diferite. De exemplu, cană de lapte cu bandă de temperatură nu este inclusă în toate versiunile. Fiecare versiune are propriul număr de tip, pe care îl găsiți pe eticheta de date situată în partea de jos a aparatului.

**i** Acest aparat a fost testat cu cafea. Deși a fost curățat cu atenție, este posibil să fi rămas câteva reziduuri de cafea. Cu toate acestea, vă garantăm că aparatul este complet nou.

## Înainte de prima utilizare

### 1. Instalarea compartimentului pentru cafea boabe și umplerea rezervorului de apă

**i** Verificați și asigurați-vă că cele două săgeți de pe râșniță se aliniază una cu celalalt (Fig. 1).

- 1 Verificați și asigurați-vă că cele două semne „I” de pe baza compartimentului pentru cafea boabe se aliniază unul cu celălalt (Fig. 2).
- 2 Apăsați în jos, asigurați-vă că simbolul de blocare de pe compartimentul pentru cafea boabe se aliniază cu simbolul triunghiular de pe partea de sus (Fig. 3) a aparatului și roțiți compartimentul pentru cafea boabe în sensul acelor de ceasornic (Fig. 4).
- 3 Roțiți compartimentul pentru cafea boabe pentru a selecta nivelul de râșnire dorit (Fig. 5).

**i** Râșnița și compartimentul pentru cafea boabe sunt componente de precizie, așa că evitați să le îndepărtați frecvent după instalare.

- 4 Deschideți capacul rezervorului de apă, prindeți mânerul superior al rezervorului de apă și ridicați-l vertical pentru a îl scoate (Fig. 6).
- 5 Scoateți banda de etanșare galbenă din partea de jos a rezervorului de apă (Fig. 7).

- 6 Umpleți până la nivelul maxim indicat pe rezervorul de apă (Fig. 8).
- 7 Prindeți mânerul de sus și aşezați rezervorul de apă înapoi pe aparat în poziție verticală. Închideți capacul rezervorului de apă (Fig. 9).

**i** Banda de etanșare galbenă îndepărtată nu trebuie să fie reinstalată; o puteți arunca.

**i** Pentru o calitate optimă a cafelei, vă sugerăm să schimbați frecvent apa din rezervorul de apă.

## 2. Prima pornire a aparatului

- 1 Introduceți ștecherul într-o priză cu împământare.
- 2 Asigurați-vă că butonul rotativ pentru abur este în poziția oprit (Fig. 10).
- 3 Apăsați butonul (Fig. 18) de pornire/oprire pentru a porni aparatul.
  - Butoanele de pornire/oprire și Espresso se vor aprinde.
- 4 Puneți un recipient sub bagheta pentru apă fierbinte/abur și capul de preparare (Fig. 40).
- 5 Apăsați butonul (Fig. 19) Espresso pentru clătire.
  - Apa fierbinte va începe să curgă din capul de preparare, din gura pentru apă fierbinte și din bagheta pentru abur.
- 6 După ce apa nu mai este distribuită, butonul de pornire/oprire începe să clipească, iar aparatul se încălzește.

**⚠️** La prima utilizare, asigurați-vă că apăsați butonul Espresso după pornirea aparatului pentru a-l clăti. Puteți măcina boabe de cafea sau prepara cafea numai după efectuarea acestui proces de clătire.

**⚠️** În timpul clătirii, este posibil ca bagheta pentru abur să se încingă. Pentru a evita riscul de arsuri, lăsați-o să se răcească înainte de a o atinge.

## Setarea durătății apei

- 1 Opriti aparatul.
  - 2 Mențineți apăsat simultan butonul de pornire/oprire și butonul Americano, timp de trei secunde. Lumina butonului Deterartrare și cea a butonului de pornire/oprire vor clipești.
- Valoarea implicită este apă dură, astfel încât lumina butonului Americano va fi aprinsă.
- Pentru a regla setarea la calitatea medie a apei, apăsați pe butonul Espresso dublu.
  - Pentru a regla setarea la apă moale, apăsați pe butonul Espresso.
- Odată selectată duritatea apei, apăsați butonul de pornire/oprire pentru a confirma.

**⚠️** Pentru a evalua duritatea apei furnizate de serviciul local de alimentare cu apă, puteți obține kitul de testare a durătății apei HD5085/01 Philips de la un furnizor din apropiere sau online, prin intermediul site-ului web Philips.

### Bandă de testare Philips

Apă cu duritate scăzută	4 puncte verzi	<3 dH
Apă cu duritate medie	1 punct roșu	>4 dH
Apă cu duritate medie	2 puncte roșii	>7 dH
Apă cu duritate ridicată	3 puncte roșii	>14 dH
Apă cu duritate ridicată	4 puncte roșii	>21 dH

# Prepararea cafelei

## Setarea râşniței de cafea

Nivelul de râşnire a cafelei influențează în mod semnificativ dinamica preparării, cum ar fi presiunea și debitul și, în cele din urmă, aroma cafelei espresso.

Acest aparat oferă 15 niveluri de râşnire (1-15). Cu cât setarea pentru râşnire este mai redusă, cu atât boabele de cafea sunt râșnite mai fin și cafeaua este mai tare.

Este posibil să fie necesare ajustări pentru boabe diferite cu grade diferite de prăjire, ceea ce va avea un impact asupra cantității de cafea râșnită produsă.

Pentru Espresso/Americano se recomandă nivelurile 1-4 pentru râşniță. Pentru rețete de cafea mai lungă (de ex., Lungo) nivelurile 5-10 sunt cele mai bune (Fig. 5).

## Alegerea între coșul de filtrare cu perete simplu sau dublu

- Coș de filtru cu pereți dubli (o singură ceașcă sau două cești):

Coșurile (Fig. 20) cu perete dublu furnizate vă permit să preparați un espresso cu spumă chiar și atunci când utilizați aparatul pentru prima dată și permit obținerea unui interval de presiune optim.

- Coș de filtru cu un singur perete (o singură ceașcă sau două cești):

Cele două coșuri (Fig. 21) de filtru cu perete simplu furnizate sunt ca cele folosite în aparatele profesionale pentru baruri și necesită mai multe aptitudini manuale și experiență. Acestea permit o mai mare personalizare a cafelei, ceea ce duce la o extracție, un gust și o consistență îmbunătățite după ce găsiți configurația potrivită.

## Alegerea boabelor din compartimentul dublu pentru boabe (pentru un anumit tip, numai modelul PSA3228)

Dacă aveți compartimentul dublu pentru boabe, trebuie să îl asamblați înainte de a încărca boabele de cafea. Înainte de asamblare, păstrați trei indicații pe butonul de selectare, capacul compartimentului pentru boabe și compartimentul pentru boabe aliniate (Fig. 22). Apoi puteți încărca diferite boabe pe oricare dintre părți.

Puteți alege tipul de boabe utilizate înainte de măcinare. Dacă ati încărcat deja diferite tipuri de boabe, puteți selecta unul dintre cele două compartimente sau le puteți amesteca folosind butonul rotativ de selecție (Fig. 23).

**i** Este normal să rămână puțină cafea în orificiul de evacuare a cafelei măcinată. Când schimbați compartimentele pentru boabe, măcinați boabele rămase și aruncați cafeaua măcinată.

## Râşnirea boabelor

- 1 Alegeți un coș de filtru pentru o singură ceașcă sau două cești.

- Când schimbați coșul filtrului, puteți scoate cu ușurință coșul filtrului instalat cu marginea celuilalt coș al filtrului (Fig. 24).

- 2 Atașați inelul pentru pudră pe portafiltru (Fig. 25).

- 3 Aliniați portafiltrul cu suportul râşniței și împingeți-l orizontal (Fig. 26).

- Utilizați butonul pentru cantitatea de râşnire pentru a râșni mai multe sau mai puține boabe

- 4 Pentru râşnirea automată, apăsați lung butonul Râşniță timp de trei secunde pentru a comuta între doza 1x sau 2x. Apoi apăsați din nou butonul Râşniță pentru a începe să râșniți.

- Când utilizați un coș de filtru pentru o singură ceașcă, selectați o doză 1x; când utilizați un coș de filtru pentru două cești, selectați o doză 2x.

- Pentru a opri procesul de râşnire la jumătatea drumului, trebuie doar să apăsați din nou butonul Râşniță.
- 5** Pentru râşnirea manuală, apăsați și mențineți apăsat portafiltrul pentru a cupla comutatorul de activare a râşniței. Continuați să țineți apăsat până când este măcinată cantitatea necesară de cafea (Fig. 27).

**i** Se recomandă utilizarea a 12-14 grame de boabe pentru o singură ceașcă și a 18-20 de grame pentru cești duble. Puteți folosi un cântar electronic pentru un control precis al cantității de cafea. Puteți folosi indicația „Max” de pe coșul filtrului ca măsură aproximativă.

**i** Asigurați-vă că compartimentul pentru cafea boabe este instalat și blocat corespunzător înainte de a adăuga boabe de cafea și de a utiliza aparatul.

**i** În compartimentul pentru cafea boabe sunt permise doar boabe de cafea prăjită. Nu puneți boabe de cafea crude, pudră de cafea, cafea instant sau alte materiale în compartimentul pentru cafea boabe, deoarece acestea pot deteriora aparatul de cafea.

**i** Acordați atenție nivelului maxim de cafea râşnită în timpul râșnirii și evitați înfundarea orificiul de evacuare a cafelei râșnite (Fig. 28).

**i** Boabele diferite pot produce cantități ușor diferite de cafea râşnită în cazul râșnirii automate. Este posibil să fie nevoie să ajustați setările de râşnire în funcție de presiunea reală de preparare pentru fiecare tip de boabe.

**i** Atunci când împroșcarea cafelei râșnite se agravează vizibil, curățați toboganul pentru râşnire.

## Presarea

- 1** Îndepărtați portafiltrul de pe suportul râşniței.
- 2** Îndepărtați inelul pentru pudră de pe portafiltru (Fig. 29).
- 3** Poziționați portafiltrul pe un blat cu partea inferioară căptușită pentru a permite presarea fără efort (Fig. 30).
- 4** Atingeți ușor portafiltrul de câteva ori pentru ca cafeaua râşnită să se distribuie uniform în coșul filtrului (Fig. 31).
- 5** Utilizați accesoriul de presare calibrat pentru a presa bine cafeaua râşnită.
- 6** Asigurați-vă că cafeaua măcinată nu depășește linia maximă a coșului de filtru după presare (Fig. 32).
  - În mod ideal, după presare, înălțimea cafelei măcinate este imediat sub linia de nivel maxim.

## Prepararea cafelei Espresso

- 1** Introduceți portafiltrul în capul de preparare.
  - Aliniați portafiltrul cu semnul „triunghi” de pe capul de preparare și așezați-l orientat în sus, în interiorul capului de preparare (Fig. 33). Apoi, rotiți portafiltrul în sens invers acelor de ceasornic spre centru pentru a-l bloca (Fig. 34).
- 2** Apăsați butonul Espresso sau Double Espresso pentru a începe prepararea (Fig. 35).
  - Pentru a opri distribuirea înainte ca aparatul să finalizeze procesul, apăsați din nou butonul.

**i** Atunci când indicatorul butonului de pornire/oprire clipește, aparatul se află în modul de preîncălzire și nu poate fi începută prepararea. Atunci când toți indicatorii de pe butoane sunt aprinși în mod continuu, se poate începe prepararea.

**i** După finalizarea preparării, este posibil să apară abur și zgomot de pompă deasupra tăvii de scurgere. Acest lucru este normal și indică faptul că aparatul se depresurizează.

**i** Atunci când presiunea de preparare este prea mare, aparatul va înceta să mai distribuie cafea. În acest moment, indicatorul continuu să clipească.

**i** Volumul pentru espresso este de aproximativ 40 ml, iar volumul pentru espresso dublu este de aproximativ 80 ml în mod implicit.

## Prepararea unui Americano

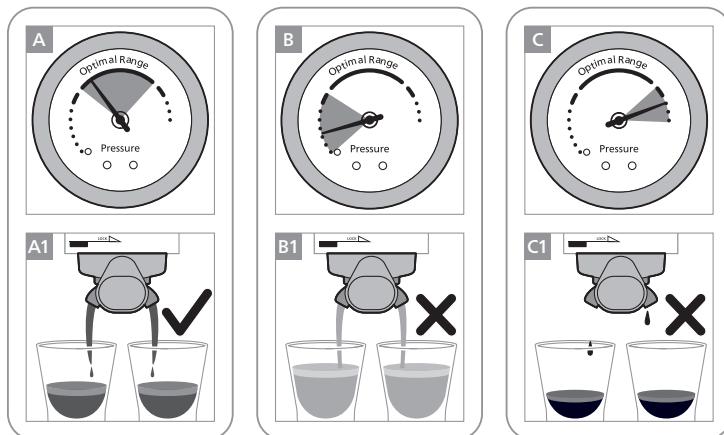
Un Americano se prepară turnând apă caldă din distribuitorul de apă peste o doză de espresso.

- 1 Introduceți portafiltrul în capul de preparare, aliniați mânerul cu semnul „triunghi” și așezați-l orientat în sus, în interiorul capului de preparare (Fig. 33). Apoi, roțiți mânerul în sens invers acelor de ceasornic spre centru pentru a-l bloca (Fig. 34).
- 2 Așezați o ceașcă mare sub deschiderile gurii portafiltrului și sub distribuitorul de apă Americano (Fig. 36).
- 3 Apăsați butonul Americano pentru a începe să preparați o ceașcă de Espresso.
- 4 După prepararea Espresso, se toarnă apă fierbinte din distribuitorul de apă pentru Americano, pentru a termina de preparat Americano.

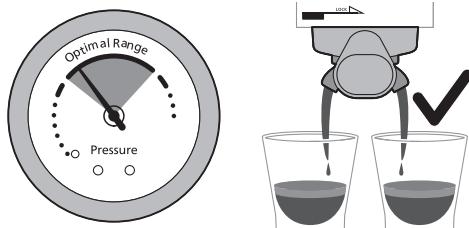
**i** Bagheta pentru apă fierbinte se poate încinge. Pentru a evita riscul de arsuri, lăsați-l mai întâi să se răcească.

## Preparare optimizată

Presiunea este un factor important pentru prepararea espresso. Manometrul indică presiunea și vă ajută să monitorizați extracția optimă pentru dozele de espresso. Se recomandă să reglați din nou parametrii de râșnire în funcție de starea manometrului de presiune de fiecare dată când folosiți un tip diferit de boabe de cafea.

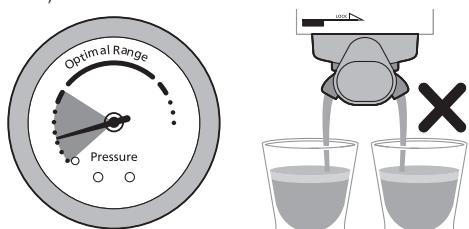


Pentru o extracție optimă ar trebui să obțineți un flux constant, o cremă bogată și catifelată și o cafea cu aromă echilibrată. Presiunea trebuie să fie în intervalul optim.

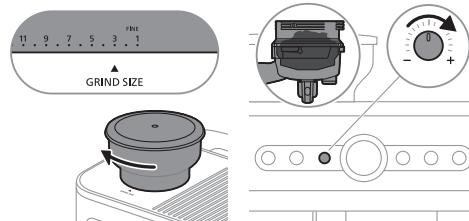


### Extracție insuficientă

Dacă cafeaua este extrasă insuficient, cafeaua va curge rapid, crema va fi subțire și decolorată, iar gustul va fi acru și cu o aromă slabă. Presiunea este în intervalul inferior.

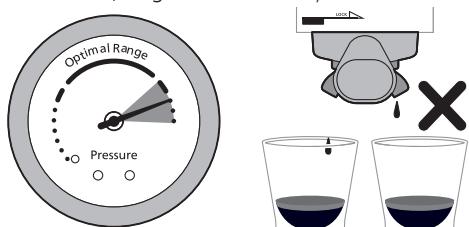


- 1 Reglați râșnița la un nivel mai fin.
- 2 Dacă extracția este în continuare insuficientă, creșteți cantitatea de cafea măcinată rotind butonul de reglare a cantității de măcinare la nivelul plus („+“) din dreapta.
- 3 Este posibil să fie necesare mai multe încercări pentru a obține o extracție optimă și să repetați pașii unu și doi, după cum este necesar.



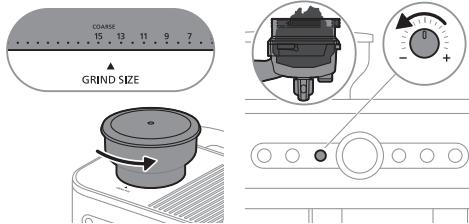
### Extracție excesivă

Dacă cafeaua este extrasă în exces, cafeaua va picura sau nu va curge deloc, crema va fi închisă la culoare și neuniformă, iar gustul va fi amar și ars. Presiunea este în intervalul superior.



- 1 Reglați râșnița la un nivel mai grosier.
- 2 Dacă extracția este în continuare în exces, reduceți cantitatea de cafea măcinată rotind butonul de reglare a cantității de măcinare la nivelul minus („-“) din stânga.

- 3** Este posibil să fie necesare mai multe încercări pentru a obține o extracție optimă și să repetați pașii unu și doi, după cum este necesar.



## Personalizarea volumelor implicate

- 1** Instalați portafiltrul cu cafea râșnită tasată în interiorul capului de preparare.
- 2** Apăsați și mențineți apăsat butonul băuturii pe care doriți să o personalizați. După trei secunde, aparatul intră în modul de personalizare și emite un semnal sonor.
- 3** Nu mai țineți apăsatate butoanele apăsatate atunci când ceașca conține volumul dorit. Setarea este completă atunci când se aude un semnal sonor din partea aparaturii.
- 4** După ce ați programat volumul pentru o băutură, aparatul va distribui acest volum nou de fiecare dată când selectați din nou băutura.

**i** Apăsați și mențineți apăsat butonul Americano pentru a extrage volumul de cafea dorit. Eliberați pentru a seta noul volum de cafea. Repetați pentru reglarea volumului de apă.

**i** Volumele minime pentru espresso și espresso dublu sunt de 20 ml și, respectiv, 40 ml.

**i** Volumele maxime pentru espresso și espresso dublu sunt de 70 ml și, respectiv, 120 ml.

**i** Pentru Americano, volumul minim și maxim de cafea este de 20 ml și, respectiv, 70 ml. Volumul minim și maxim de apă fierbinte este de 50 ml și, respectiv, 200 ml.

## Personalizarea temperaturii cafelei

Temperatura de extragere a cafelei se poate regla. Puteți selecta din trei setări: cafea caldă, cafea mediu fierbinte, cafea fierbinte. La o temperatură de extragere a cafelei mai ridicată, gustul amar al cafelei va crește, iar aciditatea va scădea. La o temperatură de extragere a cafelei mai scăzută, gustul amar al cafelei va scădea, iar aciditatea va crește.

- 1** Opriti aparatul.
- 2** Mențineți apăsat butonul de pornire/oprire și butonul Espresso, timp de trei secunde. Butonul de pornire/oprire și becul pentru apă fierbinte/abur vor clipe apoi.
- 3** Apăsați unul dintre butoanele de mai jos pentru a regla setarea temperaturii de extragere a cafelei la nivelul preferat.
  - Pentru a regla setarea la cafea caldă, apăsați butonul Espresso
  - Pentru a regla setarea la cafea mediu fierbinte, apăsați pe butonul Espresso dublu.
  - Pentru a regla setarea la cafea fierbinte, apăsați butonul Americano.

Odată selectată temperatura corectă a cafelei, apăsați butonul de pornire/oprire pentru a confirma.

## Resetarea volumelor la valorile implicate din fabrică

- Resetarea Espresso: Porniți aparatul, apăsați și mențineți apăsat simultan butoanele de pornire/oprire și Espresso timp de trei secunde. După acest timp, veți auzi trei „bipuri”, iar butoanele de pornire/oprire și Espresso vor clipi de trei ori.
- Resetarea Espresso dublu: Porniți aparatul, apăsați și mențineți apăsat simultan butoanele de pornire/oprire și Espresso dublu timp de trei secunde. După acest timp, veți auzi trei „bipuri”, iar butoanele de pornire/oprire și Espresso dublu vor clipi de trei ori.
- Resetarea Americano: Porniți aparatul, apăsați și mențineți apăsat simultan butoanele de pornire/oprire și Americano timp de trei secunde. După acest timp, veți auzi trei „bipuri”, iar butoanele de pornire/oprire și Americano vor clipi de trei ori.

După fiecare dintre aceste trei resetări, aparatul va trece în modul standby-pregătit.

## Realizarea spumei de lapte

 Utilizați întotdeauna lapte de la frigider pentru cea mai bună calitate a spumei.

### Pregătire

- 1 Umpleți aproximativ un sfert de cană cu lapte (100 ml) pentru cappuccino și aproximativ o treime (150 ml) pentru latte macchiato (Fig. 37).
- 2 Rotiți butonul în poziția pentru abur pentru a începe preîncălzirea aburului (Fig. 38). Indicatorul de abur începe să clipească.
- ⚠️** Pentru o spumare optimă, nu agitați cana cu lapte și nu țineți cana în poziție verticală (Fig. 39).
- 3 Așteptați aproximativ 10-20 de secunde până când indicatorul de abur rămâne aprins continuu. Aparatul începe să scoată abur.
- 4 Așteptați încă 5 secunde până când aburul este stabil și condensul este îndepărtat. Apoi, opriți aburul (Fig. 10).
- 5 Rotiți bagheta de abur cu gura cănnii de lapte, pivotați-o și așezați-o în direcția orei 3 sau 9 față de cană (Fig. 11) de lapte.

### Aerare

Volumul de aer introdus în timpul aerării determină grosimea și fluiditatea laptelui spumat.

O aerare mai mare creează un strat mai gros de spumă, mai puțin fluid. O aerare mai mică creează o spumă mai subțire și mai fluidă. Puteți controla volumul de aer ajustând adâncimea baghetei de abur în raport cu suprafața laptelui și timpul de aerare.

- 1 Mișcați cana de lapte în sus și în jos față de suprafața laptelui pentru ca gura cănnii de lapte să se scufunde bagheta de abur la aproximativ 5 mm sub suprafața lichidului (Fig. 12).
- 2 Rotiți butonul pentru apă fierbinte/abur pe poziția pentru abur pentru a porni funcția de abur.
- 3 Trebuie să auziți un „șuierat” similar sunetului de rupere a hârtiei, care indică faptul că aerarea este corectă. Păstrați bagheta de abur nemîscată și creați vârtejuri.
- 4 Continuați să aerați timp de 5-15 secunde.

### Emulsificare

Emulsificarea determină uniformitatea și densitatea laptelui spumat. Este recomandat să scufundați bagheta de abur la jumătate din adâncimea laptelui pentru a crea o spumă uniformă.

- 1 În timp ce mențineți gura cănnii de lapte în contact cu bagheta de abur, mișcați încet cana de lapte de-a lungul baghetei de abur până când bagheta este la aproximativ 3 cm sub suprafața lichidului. Țineți cana de lapte nemîscată pentru a crea vârtejuri continuu. Astfel, aerul introdus anterior va fi încorporat pentru a forma treptat o spumă cremoasă.

- 2** Când baza cănnii de lapte devine fierbinte, indicând faptul că lăptele a atins temperatura ideală (în jur de 60-65 °C), rotiți butonul de apă fierbinte/abur în poziția oprit pentru a opri spumarea lăptelui (Fig. 13).

**A** Bagheta pentru abur devine foarte fierbinte în timpul funcționării. Lăsați-o să se răcească înainte de a o atinge (Fig. 14).

**A** Curățați bagheta pentru abur după fiecare utilizare cu o cârpă (Fig. 15) umedă, din motive de igienă și pentru a evita acumularea de reziduuri de lapte.

## Prepararea apei fierbinți

- 1 Așezați o ceașcă sub bagheta pentru abur.
- 2 Rotiți butonul în poziția pentru apă fierbinte pentru a porni apa fierbinte. În acest moment, lumina pentru abur/apă fierbinte este aprinsă (Fig. 16).
- 3 Pentru a opri curgerea apei fierbinți, rotiți butonul de abur/apă fierbinte în poziția de oprire (Fig. 17).

**i** Bagheta pentru abur devine foarte fierbinte în timpul funcționării. Lăsați-o să se răcească înainte de a o atinge.

## Detartrare

Când lumina de detartrare este aprinsă, este timpul să detartrați aparatul de cafea.

În niciun caz nu trebuie să se utilizeze detartranți pe bază de acid sulfuric, clorhidric, aminosulfonic sau acid acetic (oțet), deoarece aceștia pot deteriora circuitul de apă din aparatul de cafea și este posibil să nu se elime complet calcarul.

Neutilizarea detartrantului Philips va duce la pierderea garanției. De asemenea, neîndepărțarea calcarului din aparat va duce la pierderea garanției.

Datartrantul nu este furnizat împreună cu aparatul. Puteți achiziționa detartrant Philips de la un furnizor local sau de la un magazin online (<http://www.philips.com/support>).

Procedura de detartrare include un ciclu de detartrare (≈4 minute) și un ciclu de cătire (≈3 minute).

## Procedura de detartrare

- 1 Porniți aparatul de cafea.
- 2 Scoateți tava de scurgere, îndepărtați apa din ea și așezați-o la loc.
- 3 Scoateți rezervorul de apă și îndepărtați apa din el.
- 4 Turnați detartrantul Philips (CA6700) în rezervorul de apă și umpleți-l până la nivelul de detartrare (pictograma de detartrare imprimată pe rezervorul de apă).
- 5 Reintroduceți rezervorul de apă și poziționați un bol mare ( $\geq 1,2$  l) sub capul de preparare și bagheta de abur pentru colectarea lichidului (Fig. 40).
- 6 Inițiați detartrarea prin apăsarea simultană a butoanelor Espresso și Espresso dublu timp de trei secunde, confirmând semnalul sonor.
- 7 Lăsați aparatul să distribuie detartrant. După ce termină, aparatul se va opri automat.
- 8 Scoateți rezervorul de apă și îndepărtați soluția de detartrare rămasă, cătinând cu apă proaspătă.
- 9 Umpleți până la nivelul maxim indicat pe rezervorul de apă (Fig. 8).
- 10 Goliți bolul mare și puneti-l din nou sub capul de preparare și bagheta de abur pentru colectarea apei.
- 11 Apăsați butonul de pornire/oprire. Lumina butonului Espresso se aprinde.
- 12 Apăsați butonul Espresso și lăsați aparatul să distribuie apă.

**13** Odată ce aparatul a terminat de distribuit apă, procedura de detartrare este finalizată, iar aparatul va fi automat pregătit de preparare.

## Mod inactivitate automat

Dacă aparatul nu este utilizat timp de 30 de minute, acesta va intra automat în modul de inactivitate, cu toate indicatoarele stinse.

Pentru a utiliza din nou aparatul, apăsați butonul de pornire/oprire pentru a-l reporni.

**i** De asemenea, puteți opri aparatul apăsând butonul de pornire/oprire în timp ce este pornit.

## Curățare și întreținere

Curățarea și întreținerea regulată vă vor menține aparatul de cafea în condiții optime și vă vor servi cafea gustoasă pentru o perioadă lungă de timp.

Consultați tabelul de mai jos pentru detalii despre când și cum să curățați toate piesele detașabile ale aparatului de cafea.

Piesă	Când se curăță	Cum se curăță
Introduceți portafiltrul, coșul filtrului și capul de preparare	După fiecare utilizare.	Clătiți bine interiorul și exteriorul portafiltrului și coșul filtrului.
Coș filtru	Atunci când găurile din coșul filtrului sunt înfundate.	Folosiți capătul subțire al acului de curățare pentru a îndepărta reziduurile din găuri.
Portafiltru și coș de filtru	Lunar	Folosiți tabletele Philips de îndepărtare a uleiului de cafea pentru a curăța portafiltrul și coșurile de filtru.
Baghetă abur	După fiecare utilizare.	Ștergeți bagheta pentru abur cu o cărpă și purjați.
Baghetă abur	Când este înfundat.	Folosiți capătul gros al acului de curățare pentru a curăța reziduurile din găurile de pe capătul baghetei pentru abur.
Baghetă abur	Lunar	Utilizați produsul de curățare a circuitului de lăpti Philips pentru a curăța bagheta de abur.
Suprafața aparatului de cafea	În fiecare săptămână.	Curățați săptămânal petele de cafea și reziduurile de cafea de pe partea din față a aparatului de cafea cu o cărpă umedă. Nu utilizați materiale abrazive, cum ar fi vată de oțel sau tampoane de curățat, deoarece acestea pot duce la exfolierea vopselei.
Râșnița și orificiul de evacuare a cafelei măcinante	La două săptămâni.	Utilizați peria de curățare pentru a curăța râșnița și orificiul de evacuare a cafelei râșnite.

Piesă	Când se curăță	Cum se curăță
Compartimentul pentru cafea boabe	La două săptămâni	Goliți compartimentul pentru boabe, adăugați o cantitate mică de detergent fără parfum și clătiți-l sub robinet.
Tavă de scurgere	Goliți zilnic tava de scurgere sau atunci când indicatorul roșu „tavă de scurgere plină” apare. Curătați săptămânal tava de scurgere.	Scoateți tava de scurgere, adăugați o cantitate mică de detergent și clătiți-o sub jet de apă. De asemenea, o puteți curăta în mașina de spălat vase.
Rezervor de apă	În fiecare săptămână.	Clătiți săptămânal rezervorul de apă sub jet de apă.

## Curățarea portafiltrului, coșului filtrului și capului de preparare

### Curățarea portafiltrului și a coșului filtrului după fiecare utilizare

- 1 Scoateți cafeaua măcinată din portafiltru.
- 2 Reintroduceți portafiltrul în capul de preparare.
- 3 Apăsați butonul Espresso pentru a căti bine interiorul și exteriorul capului de preparare, al portafiltrului și al coșului filtrului cu apă fierbinte. Clătiți cu apă fierbinte pentru a îndepărta reziduurile și uleiul de cafea.
- 4 Scoateți portafiltrul din capul de preparare și clătiți portafiltrul și coșul de filtru sub robinet pentru a le curăța bine la interior și la exterior.
- 5 Uscați coșurile filtrului și portafiltrul înainte de a le pune la loc.

**i** Nu spălați portafiltrul în mașina de spălat vase, deoarece acesta poate fi deteriorat.

### Curățarea coșului de filtru atunci când este înfundat

- 1 Atunci când coșul filtrului este înfundat, utilizați capătul subțire al acului (Fig. 41) de curățare de curățare pentru a îndepărta reziduurile din găuri (Fig. 42).
- 2 De asemenea, puteți utiliza acul de curățare pentru a îndepărta reziduurile de pe orificiile de evacuare a cafelei și de pe găurile portafiltrului.

### Curățarea lunară a portafiltrului și a coșurilor filtrului

**i** Utilizați exclusiv tablete de îndepărțare a uleiului de cafea Philips (CA6704).

- 1 Dizolvați o tabletă de îndepărțare a uleiului de cafea Philips într-un bol cu apă călduță.
- 2 Scufundați coșurile filtrului și portafiltrul în soluție, timp de 20 de minute.
- 3 Clătiți bine coșurile filtrului și portafiltrul.

## Curățarea baghetei pentru abur

### Curățarea baghetei pentru abur după fiecare utilizare

Curătați bagheta de abur după fiecare utilizare pentru a o menține curată și pentru a preveni acumularea de reziduuri de lapte.

- 1 Ștergeți bine bagheta pentru abur cu o cârpă umedă, imediat după fiecare utilizare (Fig. 15).
- 2 Acționați funcția de abur timp de 5-10 secunde pentru a expulza reziduurile de lapte (Fig. 44).
  - Necurățarea baghetei de abur poate afecta gustul laptelei.

## Curățarea baghetei pentru abur atunci când este înfundată

Dacă orice orificiu de la capătul baghetei de abur este înfundat, urmați pașii de mai jos pentru desfundare.

- 1 Opriti aparatul de cafea.
- 2 Folositi capătul gros al acului de curățare pentru a curăța reziduurile din găurile de pe capătul baghetei (Fig. 43) pentru abur.

## Curățarea lunară a baghetei de abur cu soluția de curățare a circuitului de lapte Philips.

- 1 Adăugați un pliculeț de detergent de curățare a circuitului de lapte Philips în cana de lapte.
- 2 Umpleți cana de lapte cu 240 ml de apă fierbinte.
- 3 Poziționați bagheta de abur în cană.
- 4 Lăsați bagheta de abur în cană timp de 20 de minute (Fig. 45).
- 5 Rotiți butonul pentru apă fierbinte/abur la poziția cu pictograma pentru abur și lăsați funcția de abur activă timp de 10 secunde.
- 6 Rotiți butonul pentru apă fierbinte/abur pe poziția oprit pentru a opri funcția abur.
- 7 Lăsați bagheta de abur în cană timp de încă 30 de secunde.
- 8 Repetați pașii de la 5 la 7 încă de două ori.
- 9 Goliți cana și clătiți-o bine.
- 10 Așezați cana goală înapoi sub bagheta de abur.
- 11 Rotiți butonul pentru apă fierbinte/abur la poziția cu pictograma pentru abur și lăsați din nou funcția de abur activă timp de 10 secunde pentru a elimina reziduurile de soluție de curățare.
- 12 Goliți cana și clătiți-o bine.
- 13 Curățați tubul de abur cu o pânză umedă curată.

## Curățarea râșniței și orificiul de evacuare a cafelei măcinante

Curățați râșnița și orificiul de evacuare a cafelei măcinante o dată la două săptămâni pentru a preveni înfundarea evacuării sau afectarea râșnirii. Asigurați-vă că compartimentul pentru cafea boabe este gol înainte de a începe curățarea. Asigurați-vă că râșnița se poate roti în mod normal și că nu iese cafea râșnită din orificiul de evacuare a cafelei râșnite atunci când este activată funcția de râșnire.

- 1 Verificați și asigurați-vă că compartimentul pentru cafea boabe este gol.
- 2 Rotiți compartimentul pentru cafea boabe în sens contrar celor de ceasornic pentru a-l îndepărta de pe aparatul (Fig. 46) de cafea.
- 3 Îndepărtați roata (Fig. 47) de râșnire superioară și curățați roata de râșnire încorporată cu ajutorul periei (Fig. 48) de curățare. Curățați camera de râșnire și toboganul de cafea râșnită cu peria (Fig. 49) de curățare a râșniței.
- 4 Așezați la loc roata (Fig. 50) de râșnire internă și compartimentul (Fig. 4) pentru cafea boabe.
- 5 Porniți funcția de râșnire cu portafiltrul introdus. Permiteți funcționarea aparatului fără boabe de cafea pentru a elimina orice reziduu de pudră rămas în camera de râșnire. Curățarea este finalizată.

**i** Nu clătiți râșnița încorporată cu apă.

**i** Dacă mai există încă reziduuri de pudră, repetați pasul 5.

**i** Înainte de a începe curățarea, asigurați-vă că compartimentul pentru cafea boabe este gol, deoarece boabele de cafea pot deteriora structura internă a compartimentului atunci când îl scoateți.

## Curățarea compartimentului pentru boabe

- 1 Verificați și asigurați-vă că compartimentul pentru cafea boabe este gol.
- 2 Rotiți compartimentul pentru cafea boabe în sens contrar acelor de ceasornic pentru a-l îndepărta de pe aparatul de cafea (Fig. 46).
- 3 Adăugați o cantitate mică de detergent în tava de scurgere.
- 4 Clătiți bine tava de scurgere sub jet de apă sau curățați-o în mașina de spălat vase.

## Curățarea tăvii de scurgere

### Curățarea tăvii de scurgere în fiecare zi

Goliți zilnic tava de scurgere atunci când se aprinde indicatorul roșu „tavă de scurgere plină”.

### Curățarea tăvii de scurgere în fiecare săptămână

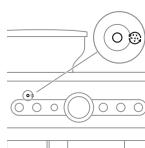
- 1 Scoateți tava de scurgere din cafetieră.
- 2 Adăugați o cantitate mică de detergent în tava de scurgere.
- 3 Clătiți bine tava de scurgere sub jet de apă sau curățați-o în mașina de spălat vase.

### Curățarea rezervorului de apă în fiecare săptămână

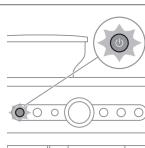
Clătiți săptămânal rezervorul de apă sub jet de apă.

## Pictograme avertismente

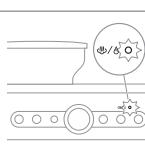
### Pictogramă Solutie avertisment



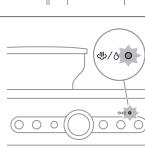
Indicatorul de detartrare/curățare este aprins: Detartrați aparatul de cafea.



Indicatorul butonului de pornire/oprire clipește: Aparatul de cafea se încălzește.



Indicatorul de abur/apă fierbinte clipește cu alb: Aparatul de cafea se încălzește pentru utilizarea funcției de apă fierbinte/abur.



Indicatorul de abur/apă fierbinte clipește cu roșu: Aparatul de cafea indică lipsa de apă.  
Cauza poate fi: 1. lipsa apei în rezervorul de apă; sau 2. oprirea pompării din cauza suprapresiunii.

## Depanare

Acest capitol rezumă cele mai frecvente probleme care pot surveni la utilizarea aparatului de cafea. Pentru orice problemă care nu poate fi rezolvată, contactați centrul local de asistență pentru clienți. Informațiile de contact sunt furnizate pe talonul de garanție.

Problema	Cauză	Soluție
Aparatul de cafea nu pornește.	Aparatul de cafea nu este conectat la o priză electrică.	Conectați aparatul de cafea
Aparatul de cafea pare să aibă scurgeri.	Tava de scurgere se revarsă, ceea ce pare a fi o scurgere.	Goliți tava de scurgere.
	Rezervorul de apă nu se află în poziția corectă.	Reintroduceți rezervorul de apă și împingeți-l în aparatul de cafea.
	Rezervorul de apă nu este introdus complet, ceea ce permite aspirarea aerului în aparatul de cafea.	Asigurați-vă că rezervorul de apă se află în poziția corectă, scoțându-l, reintroducându-l și împingându-l în jos cu fermitate.
	Aparatul de cafea nu este așezat pe o suprafață plană.	Așezați aparatul de cafea pe o suprafață plană pentru a preveni revârsarea lichidului din tava de scurgere.
Ies aburi sau se aude un șuierat sau un zăngănit după ce aparatul de cafea este pornit sau în timpul preparării cafelei.	Acest lucru este normal. Supapa de suprapresiune produce acest sunet în timpul funcționării sale normale.	
Aparatul de cafea face mult zgromot și nu poate prepara cafea.	Nu este suficientă apă în rezervor.	Umpleți rezervorul cu apă.
	Rezervorul de apă nu este introdus complet, ceea ce permite aspirarea aerului în aparatul de cafea. Inelul de etanșare din partea inferioară a rezervorului de apă nu este îndepărtat.	Asigurați-vă că rezervorul de apă se află în poziția corectă, scoțându-l, reintroducându-l și împingându-l în jos cu fermitate. Aparatul de cafea este prevăzut cu un inel de etanșare pentru a proteja circuitul de apă. Îndepărtați inelul de etanșare înainte de prima utilizare.
Cafeaua este prea rece.	O ceașcă rece va scădea temperatura băuturii dvs.	Preîncălziți ceașca clătind-o cu apă fierbinte.
	Adăugarea de lapte va scădea temperatura băuturii dvs.	Indiferent dacă adăugați lapte cald sau rece, acest lucru reduce temperatura cafelei. Preîncălziți ceașca clătind-o cu apă fierbinte.
	Temperatura aparatului nu este setată în mod adecvat.	Verificați setarea temperaturii aparatului și setați-o la cel mai înalt nivel.
Cafeaua este prea slabă.	Râșnița este setată la un nivel de râșnire mare.	Setați nivelul de râșnire la un număr mai mic. Trebuie să preparați 1 sau 2 cesti înainte de a obține un gust diferit.

Problema	Cauză	Soluție
	Cafeaua râșnită nu este suficientă.	Măriți cantitatea cu ajutorul butonului pentru cantitatea de râșnire.
Laptele nu se spumează.	Tipul de lapte utilizat nu este adecvat.	Cantitatea și calitatea spumei variază în funcție de tipul de lapte. Pentru o spumă bună, folosiți lapte semi-degresat, lapte integral sau lapte fără lactoză.
	Bagheta pentru abur este înfundată.	Curățarea baghetei pentru abur.
	Bagheta pentru abur este scufundată prea adânc în carafa de lapte.	Ajustați adâncimea baghetei pentru abur scufundată în lapte.
Cafeaua nu curge sau curge încet.	Râșnița este setată la un nivel de râșnire mic.	Setați nivelul de râșnire la un număr mai mare. Rețineți că acest lucru poate afecta gustul cafelei dvs.
	Este prea multă cafea măcinată în coșul filtrului.	Reduceți cantitatea de cafea râșnită din coșul filtrului cu ajutorul butonului pentru cantitatea de râșnire.
	Coșul filtrului utilizat nu este adecvat.	Utilizați un coș de filtru adecvat pentru acest aparat de cafea.
	Coșul filtrului din portafiltru este înfundat.	Utilizați un alt coș de filtru pentru testare. În cazul în care coșul filtrului funcționează normal, aceasta indică faptul că coșul filtrului original este înfundat și trebuie curățat.
	Distribuitorul de cafea al portafiltrului este înfundat.	De asemenea, puteți utiliza capătul subțire al acului de curățare pentru a îndepărta reziduurile de pe orificiile de evacuare a cafelei și de pe găurile portafiltrului.
Cafeaua se scurge peste marginea portafiltrului.	Portafiltrul nu este fixat corect pe capul de preparare.	Securizați corect portafiltrul pe capul de preparare.
	Marginea superioară a portafiltrului este murdară.	După râșnire, îndepărtați orice reziduuri de cafea de pe marginea portafiltrului.
	Coșul filtrului nu este introdus adecvat.	Introduceți în mod adecvat coșul filtrului. Asigurați-vă că marginea acestuia nu depășește marginea mânerului de preparare.
	Există reziduuri de cafea pe consola portafiltrului capului de preparare.	Curățați consola portafiltrului pentru râșnire cu periuța de curățare.
	Este prea multă cafea măcinată în coșul filtrului.	Reduceți cantitatea de cafea râșnită din coșul filtrului cu ajutorul butonului pentru cantitatea de râșnire.

Problema	Cauză	Soluție
La râșnirea boabelor, din orificiul de evacuareiese din ce în ce mai puțină cafea râșnită.	Evacuarea cafelei râșnite este înfundată.	Curățați râșnița și orificiul de evacuare a cafelei râșnite.
Cafeaua râșnită se împrăștie în timpul râșnirii.	Inelul de pudră nu este utilizat.	Instalați inelul de pudră înainte de râșnire.
	Râșnire excesivă.	Înainte ca râșnirea să se încheie automat, apăsați și eliberați butonul Râșniță pentru a o încheia și a reduce cantitatea de cafea râșnită.
Portafiltrul nu poate fi instalat în mod normal.	Portafiltrul nu este fixat corect pe capul de preparare.	Instalați portafiltrul.
	Portafiltrul nu se strânge prin rotirea din poziția de introducere cea mai din stânga.	Instalați portafiltrul.
Cantitatea de cafea râșnită se modifică.	Se utilizează un nivel de râșnire diferit.	Acest lucru este normal. Nivelurile diferite de râșnire pot avea ca rezultat cantități diferite de cafea râșnită.
	Se utilizează un alt tip de boabe.	Acest lucru este normal. Boabele cu diferite grade de prăjire sau de la mărci diferite produc cantități diferite de cafea râșnită, chiar și la același nivel de râșnire.
	Se folosesc boabe cu o prospețime diferită.	Acest lucru este normal. Boabele depozitate perioade de timp diferite produc cantități diferite de cafea râșnită, chiar și la același nivel de râșnire.
Aparatul oprește prepararea, iar indicatorul de abur/apă fierbinte clipește cu roșu.	Aparatul nu mai are apă.	Umpleți rezervorul de apă și așezați-l la loc.

## Specificații tehnice

Producătorul își rezerva dreptul de a îmbunătăți specificațiile tehnice ale produsului. Toate cantitățile presetate sunt aproximative.

Descriere	Valoare
Dimensiuni (l x l x a)	410 x 320 x 335 mm
Greutate fără ambalaj	8,0 kg
Greutate cu ambalaj	13,5 kg
Lungime cablu de alimentare	1 m

Tip conector de încărcare	Tip Y
Capacitate nominală	220-240 V, 50-60 Hz, 1490-1750 W Încălzire: 1340-1600 W, Măcinare: 150 W
Putere în standby	<0,5 W

## Përbajtja

Përbledhje e makinës (fig. A)	160
Paneli i kontrollit (Fig. B)	161
Hyrje	161
Përpara përdorimit të parë	161
Përgatitja e kafesë	163
Përgatitja e shkumës së qumështit	168
Përgatitja e ujit të nxehëtë	169
Pastrimi i çmërsit	169
Modaliteti automatik i gjumit	170
Pastrimi dhe mirëmbajtja	170
Ikonat paralajmëruuese	173
Diagnostikimi	174
Specifikimet teknike	176

## Përbledhje e makinës (fig. A)

**i** Disa nga aksesorët janë vetëm për lloje specifike.

A1	Ena e kokrrave të kafesë	A10	Rrjeta e vasketës së pikimit
A2	Ena e dyfishtë e kokrrave të kafesë	A11	Gjilpëra e pastrimit
A3	Mulli kafeje me disk bluarjeje	A12	Kapaku i depozitës së ujit
A4	Rrethi i pluhurit	A13	Depozita e ujit
A5	Mbjtës filtri	A14	Foleja e shtypësit
A6	Paneli i kontrollit	A15	Çelësi për avullin/ujin e nxehëtë
A7	Kllapa e marrjes së kafesë së bluar (pozicioni i bluarjes)	A16	Gryka e ujit të nxehëtë
A8	Koka e përgatitjes	A17	Gryka e avullit
A9	Vasketa e pikimit		

### Aksesorët

A18	Koshi i filtrit me dy shtresa (për një ose dy filxhanë)	A22	Furça e pastrimit të bluesit
A19	Koshi i filtrit me një shtresë (për një ose dy filxhanë)	A23	Kana e qumështit me shiritin e temperaturës
A20	Shtypësi i kalibruar	A24	Kana e qumështit
A21	Furça e pastrimit		

## Paneli i kontrollit (Fig. B)

Për një përmbledhje të të gjithë butonave dhe ikonave, referojuni figurës B. Më poshtë do të gjeni përshkrimin.

B1	Ndezia/fikja	B6	Matësi i presionit
B2	Drita e pastrimit të smërçit	B7	Ekspres
B3	Bluesi	B8	Ekspres dopio
B4	Dritat e një doze/dy dozave	B9	Amerikano
B5	Çelësi për sasinë e bluarjes	B10	Drita e avullit/ujit të nxehjtë

## Hyrje

Ju përgëzojmë për blerjen e pajisjes së ekspresit Philips Barista Brew Espresso! Për të përfituar plotësisht nga ndihma që ne ofrojmë, ju lutem regjistrojeni produktin tuaj në [www.home.id](http://www.home.id).

Lexoni me kujdes broshurën e veçantë të sigurisë para se të përdorni makinën për herë të parë dhe ruajeni atë për referencë në të ardhmen.

Për t'ju ndihmuar që të filloni dhe të merrni maksimumin nga makina juaj, ne ofrojmë mbështetje në internet në <http://www.philips.com/support>.

**i** Për këtë aparat ekspresi gjysmautomatik ekzistojnë disa versione, të gjitha me karakteristika dhe aksesorë pak të ndryshëm. Për shembull, ena e qumështit me shirit të temperaturës nuk përfshihet në të gjitha versionet. Çdo version ka numrin e tij të llojit që ju mund ta gjeni në etiketten e të dhënave e cila ndodhet në pjesën e poshtme të makinës.

**i** Kjo makineri është testuar me kafe. Ndonëse është pastruar me kujdes, mund të ketë mbetje kafeje. Megjithatë, ju garantomjë se makina është absolutisht e re.

## Përpara përdorimit të parë

### 1. Instalimi i enës së kokrrave të kafesë dhe mbushja e depozitës së ujit

**i** Kontrolloni dhe sigurohuni që dy shigjetat te bluesi përputhen me njëra- tjetrën (Fig. 1).

- Kontrolloni dhe sigurohuni që dy shenjat "l" në bazën e enës së kokrrave të kafesë përputhen me njëra-tjetrën (Fig. 2).
- Shtypni poshtë enën e kokrrave të kafesë, sigurohuni që simboli i kyçit në enën e kokrrave të kafesë përputhet me simbolin e trekëndëshit në pjesën e sipërme (Fig. 3) të makinerisë dhe rrotulloni enën e kokrrave të kafesë në drejtim orar (Fig. 4).
- Rrotulloni enën e kokrrave të kafesë për të zgjedhur nivelin e dëshiruar të ashpërsisë (Fig. 5).
- i** Bluesi dhe ena e kokrrave të kafesë janë përbërës me precizion të lartë, prandaj shmangni heqjen e shpeshtë të tyre pas instalimit.
- Hapni kapakun e depozitës së ujit, kapni dorezën e sipërme të depozitës së ujit dhe ngrijeni vertikalish që ta hiqni atë (Fig. 6).
- Hiqni shiritin e verdhë izolues nga pjesa e poshtme e depozitës së ujit (Fig. 7).

- 6 Mbushni depozitën e ujit deri në nivelin maksimal që tregohet në depozitën e ujit (Fig. 8).
- 7 Kapni dorezën e sipërme dhe vendoseni depozitën e ujit përsëri në makineri në drejtim vertikal. Mbyllni kapakun e depozitës së ujit (Fig. 9).

**i** Shiriti i verdhë izolues që keni hequr nuk eshtë e nevojshme të rivendoset, mund ta hidhni atë.

**i** Për cilësinë më të mirë të kafesë, ne sugjerojmë që ta ndërroni shpesh ujin në depozitën e ujit.

## 2. Ndezja e aparatit për herë të parë

- 1 Futeni spinën në një prizë të tokëzuar.
- 2 Sigurohuni që çelësi i ujit të nxehjtë/ avullit eshtë në pozicionin e fikur (Fig. 10).
- 3 Shtypni butonin (Fig. 18) e ndezjes/fikjes për të ndezur makinerinë.
  - Butonat e ndezjes/fikjes dhe të ekspresit do të ndizen.
- 4 Vendoseni një kupë poshtë grykës së ujit të nxehjtë/avullit dhe kokës së përgatitjes (Fig. 40).
- 5 Shtypni butonin (Fig. 19) e ekspresit për shpëlarjen.
  - Uji i nxehjtë do të nisë të dalë nga koka e përgatitjes, gryka e ujit të nxehjtë dhe e avullit.
- 6 Pasi të ndalojë nxjerra e ujit, butoni i ndezjes/fikjes fillon të pulsojë dhe makineria do të nxehet.

**⚠ Në përdorimin e parë, sigurohuni që të shtypni butonin Espresso pasi të keni ndezur makinën për ta shpëlarë. Mund të bluani kokrat e kafesë ose të bëni kafe vetëm pas përfundimit të këtij procesi shpëlarjeje.**

**⚠ Gjatë shpëlarjes, gryka e ujit të nxehjtë/avullit mund të nxehet. Për të shmangur rrezikun nga djegia, lëreni të ftohet para se ta prekni.**

## Caktimi i fortësisë së ujit

- 1 Fikni makinerinë.
- 2 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes dhe butonin e kafesë amerikano në të njëjtën kohë për tre sekonda. Drita e butonit të pastrimit të smërcit dhe butonit të ndezjes/fikjes do të pulsojë. Parazgjedhja eshtë ujë i fortë, kështu që drita e butonit të kafesë amerikano do të jetë e ndezur.
  - Për të rregulluar cilësimin në cilësi mesatare të ujit, shtypni butonin e ekspresit dopio.
  - Për të rregulluar cilësimin në cilësi të butë të ujit, shtypni butonin e ekspresit.
- Pasi të zgjidhni fortësinë e duhur të ujit, shtypni butonin e ndezjes/fikjes për ta konfirmuar.

**⚠ Për të vlerësuar fortësinë e ujit që vjen nga shërbimi juaj lokal i furnizimit me ujë, mund të merrni një paketë testimi të fortësisë së ujit nga Philips HD5085/01) nga një furnizues në afërsi ose në internet nëpërmjet faqes së internetit të Philips.**

### Shirit provë Philips

Ujë i butë	4 pikë jeshile	<3 dH
Ujë mesatar	1 pikë e kuqe	>4 dH
Ujë mesatar	2 pikë të kuqe	>7 dH
Ujë i fortë	3 pikë të kuqe	>14 dH
Ujë i fortë	4 pikë të kuqe	>21 dH

# Përgatitja e kafesë

## Caktimi i bluesit

Ashpërsia e kafesë së bluar ndikon shumë në dinamikën e përgatitjes, si p.sh. presioni dhe shpejtësia e rrjedhjes, dhe si përfundim në shijen e ekspresit.

Kjo makineri ofron 15 nivele ashpërsie (1-15). Sa më i ulët cilësimi i bluarjes, aq më imët bluhen kokrrat e kafesë dhe aq më e fortë është kafeja.

Mund të nevojiten rregullime për kokrra të ndryshme të kafesë me nivele të ndryshme të pjekjes, të cilat ndikojnë në sasinë e kafesë të bluar të prodhuar.

Për kafesë ekspres/amerikano, rekombinohen nivelet e bluesit 1-4. Për receta më të gjata kafeje (p.sh. Lungo), nivelet 5-10 janë më të mira (Fig. 5).

## Zgjedhja midis koshit filtrues me një mur dhe atij me dy mure

- Koshi i filtrit me dy shtresa (për një ose dy filxhanë):

Koshat (Fig. 20) e ofruar me filtër me shtresë të dyfishtë ju lejojnë të përgatitni një ekspres me krem edhe kur e përdorni makinerinë për herë të parë dhe mbështesin arritjen e një game optimale të presionit.

- Koshi i filtrit me një shtresë (për një ose dy filxhanë):

Koshat (Fig. 21) e ofruar me filtër me një shtresë janë si ata që përdoren në makineritë profesionale dhe kërkijnë më shumë përvjohje dhe aftësi manuale. Ata lejojnë një personalizimin më të madh të kafesë, duke sjellë një përmirësim të procesit të nxjerrjes, të shijes dhe të konsistencës, kur arrini të gjeni përcaktimet e duhura.

## Zgjedhja e kokrrave të kafesë nga rezervuari i dyfishtë i kokrrave të kafesë (për lloj specifik, vetëm modeli PSA3228)

Nëse keni rezervuarin e dyfishtë të kokrrave të kafesë, montojeni atë përpara se të hidhni kokrrat e kafesë. Përpala montimit, mbanit tre treguesit te çelësi i përzgjedhjes, kapaku i rezervuarit të kokrrave të kafesë dhe rezervuari i kokrrave të kafesë në nivel (Fig. 22). Pastaj mund të hidhni kokrra të ndryshme kafeje në cilëndo anë.

Ju mund ta zgjidhnë llojin e kokrrave të kafesë që do të përdorni para bluarjes. Nëse tashmë e keni mbushur me lloje të ndryshme kokrrash kafeje, mund të zgjidhnë një nga dy ndarjet, ose t'i përzieni duke rrotulluar çelësin e përzgjedhjes (Fig. 23).

**i** Është normale që pak kafe të mbetet në vendin dalës së bluarjes së kafesë. Kur ndërroni ndarjet e kokrrave të kafesë, bluanit kokrrat e mbeturë të kafesë dhe hidhni pluhurin për t'i pastruar.

## Bluarja e kokrrave të kafesë

- 1 Zgjidh koshin e filtrit për një ose dy filxhanë.

- Kur ndërroni koshin e filtrit, mund ta hapni me lehtësi koshin e instaluar të filtrit me anën e koshit tjetër të filtrit (Fig. 24).

- 2 Lidhni unazën e pluhurit te mbajtësi i filtrit (Fig. 25).

- 3 Përputheni mbajtësin e filtrit me kllapën e bluesit dhe shtyjen horizontalisht (Fig. 26).

- Përdorni dorezën e sasisë së bluarjes për të bluar më shumë ose më pak kokrra kafeje

- 4 Për bluarje automatike, kryeni një shtypje të gjatë në butonin e bluesit për tre sekonda për të zgjedhur 1x ose 2x doza. Më pas shtypni edhe një herë butonin e bluesit për të nisur bluarjen.

- Kur përdorni një kosh filtr i për një filxhan, zgjidhni një dozë 1x; kur përdorni një shportë filtr i për dy filxhanë, zgjidhni një dozë 2x.

## 164 Shqip

- Për të ndaluar procesin e bluarjes në gjysmë, thjesht shtypni përsëri butonin e bluesit.
- 5 Për bluarje manuale, shtypni dhe mbanë shtypur mbajtësin e filtrit për të aktivizuar çelësin e aktivizimit të bluarjes. Mbajeni shtypur derisa sasia e kërkuar e kafesë të bluhet (Fig. 27).

**i** Rekomandohet që të përdorni 12-14 gramë kokrra kafeje për një filxhan dhe 18-20 gramë për dy filxhanë. Mund të përdorni një peshore elektronike për kontrollin e saktë të sasisë së kafesë. Mund të përdorni treguesin e maksimumit "Max" në koshin e filtrit si matës të përafërt.

**i** Përpara se të shtoni kokrrat e kafesë dhe të përdorni makinerinë, sigurohuni që ena e kokrrave të kafesë është instaluar dhe mbërthyer si duhet.

**i** Në enën e kokrrave të kafesë lejohen vetëm kokrra të pjekura kafeje. Mos vendosni kokrra të papërpunuara kafeje, kafe pluhur, kafe të gatshme ose materiale të tjera në enën e kokrrave të kafesë, pasi kjo mund të dëmtojë makinerinë.

**i** Tregoni kujdes për nivelin maksimal të kafesë së bluar gjatë bluarjes dhe shmangni bllokimin e daljes së kafesë së bluar (Fig. 28).

**i** Kokrra të ndryshme kafeje mund të jepin sasi pak të ndryshme kafeje të bluar në bluarje automatike. Mund të duhet t'i rregulloni cilësimet e bluarjes bazuar në presionin aktual të përgatitjes për çdo lloj të kokrrave të kafesë.

**i** Kur përhapja e kafesë së bluar përkeqësohet vizualisht, pastroni kanalin e bluarjes .

## Shtypja

- 1 Hiqni mbajtësin e filtrit nga kllapa e bluesit.
- 2 Hiqni unazën e pluhurit nga mbajtësi i filtrit (Fig. 29).
- 3 Vendosni mbajtësin e filtrit në banak me fundin e mbushur për të bërë të mundur shtypjen me lehtësi (Fig. 30).
- 4 Goditeni lehtë disa herë mbajtësin e filtrit për ta shpërndarë njëtrajtësisht kafenë e bluar në koshin e filtrit (Fig. 31).
- 5 Përdorni shtypësin e kalibruar për të shtypur kafenë e bluar.
- 6 Sigurohuni që llumi i kafesë të mos e kalojë vijën maksimale në koshin e filtrit pas shtypjes (Fig. 32).
  - Në mënyrë ideale, pas shtypjes, lartësia e pluhurit të kafesë është fiks nën vijën maksimale.

## Përgatitja e ekspresit

- 1 Futni mbajtësin e filtrit në kokën e përgatitjes.
  - Përputhni mbajtësin e filtrit me shenjën e "trekëndëshit" në kokën e përgatitjes dhe vendoseni vertikalish në kokën e përgatitjes (Fig. 33). Më pas rrotullojeni mbajtësin e filtrit në drejtim kundër orarës në qendër për ta mbërthyer atë (Fig. 34).
- 2 Shtypni butonin e ekspresit ose ekspresit dopio për të nisur përgatitjen (Fig. 35).
  - Për të ndaluar nxjerrjen para se makineria të përfundojë, shtypni përsëri butonin.

**i** Kur të pulsojë treguesi i butonit të ndezjes/fikjes, makineria është në modalitetin e ngrohjes paraprake dhe përgatitja e kafesë nuk mund të fillojë. Kur të gjithë treguesit e butonave të janë të ndezur me ngjyrë të qëndrueshme, mund të filloni përgatitjen e kafesë.

**i** Pas përfundimit të përgatitjes së kafesë, mbi tavën e kullimit mund të ketë avull dhe zhurmë nga pompa. Jo është normale dhe tregon se makineria po shkarkon presionin.

**i** Kur presioni i përgatitjes është shumë i lartë, makineria do të ndalojë nxjerrjen e kafesë. Në këtë rast, treguesi vazhdon të pulsojë.

**i** Volumi i ekspresit është rrreth 40 ml dhe volumi i ekspresit dopio është rrreth 80 ml si parazgjedhje.

## Përgatitja e një kafeje americano

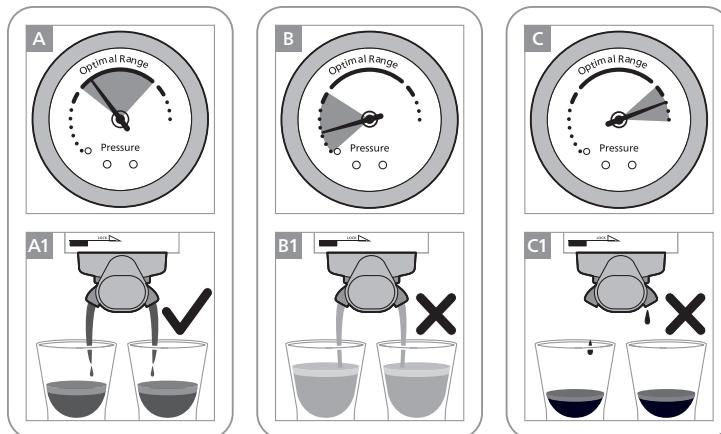
Një kafe amerikano bëhet duke hedhur ujë të nxehtë nga gryka e ujit mbi një dozë ekspresi.

- Vendosni mbajtësin e filtrit në kokën e përgatitjes dhe përputhni dorezën me shenjën e "trekëndëshit" dhe vendoseni vertikalish në kokën e përgatitjes (Fig. 33). Më pas rrotullojeni dorezën në drejtim të kundër të akrepave të orës për në qendër për ta mbérthyer atë (Fig. 34).
- Vendosni një filxhan të madh nën vrimat e grykës së mbajtësit të filtrit dhe grykës së ujit Americano (Amerikano) (Fig. 36).
- Shtypni butonin Americano (Amerikano) për të filluar përgatitjen e një filxhani ekspresi në fillim.
- Pasi të ketë përfunduar përgatitja e ekspresit, mbi grykën e ujit Americano (Amerikano) do të derdhet ujë i nxehtë për të përfunduar Amerikano-n.

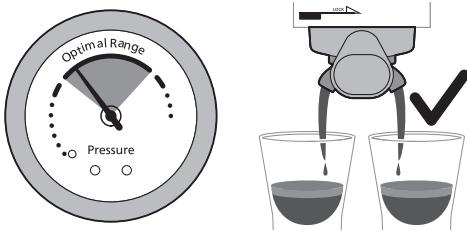
**i** Gryka e ujit të nxehtë mund të nxehet. Për të shmangur rrezikun nga djegia, fillimi shi i lëreni të ftoshet.

## Përgatitja e optimizuar

Presioni është një faktor i rëndësishëm për përgatitjen e ekspresit. Treguesi i presionit tregon presionin dhe ndihmon për të monitoruar nxjerrjen optimale të dozave të ekspresit. Rekomandohet që të rregulloni përsëri parametrat e bluarjes bazuar në statusin e treguesit të presionit sa herë që përdorni një lloj tjetër të kokrrave të kafesë.

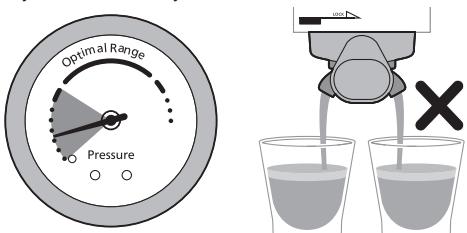


Për një ekstraktim optimal ju duhet të siguroni një rrjedhje të qëndrueshme, një krem të pasur dhe si kadife dhe me shije të ekuilibruar kafeje. Presioni duhet të jetë në intervalin optimal.

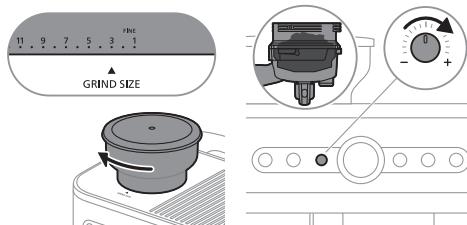


### Nxjerra me presioni të ulët

Nëse kafeja është nën ekstraktim, do të keni një rrjedhje të shpejtë, krem të hollë dhe të zbehtë, kafe me shije të thartë dhe jo të mirë. Presioni është në intervalin e poshtëm.

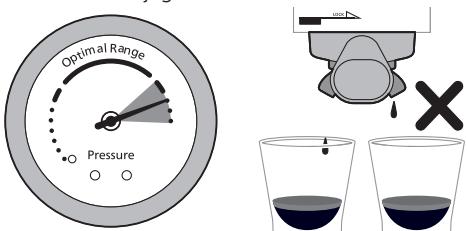


- 1 Rregulloni mullirin në një nivel më të imët.
- 2 Nëse ende nxjerr pak, rrisni sasinë e kafesë së bluar duke rrotulluar çelësin e sasisë së bluarjes në nivelin '+' plus në të djathtë.
- 3 Ju mund të keni nevojë për disa përpjekje për të arritur nxjerrjen optimale dhe përsëritni hapat një dhe dy sipas nevojës.



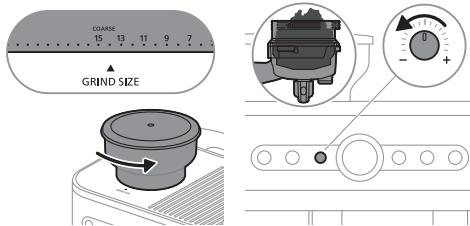
### Nxjerra me presioni të lartë

Nëse kafja tejkalohet, do të keni pikim ose jo rrjedhje, krem të errët dhe të pabarabartë, kafe me shije të hidhur dhe të djegur. Presioni është në intervalin e lartë.



- 1 Rregulloni mullirin në një nivel më të ashpër.
- 2 Nëse ende ka mbi-ekstraktim, ulni sasinë e pluhurit të kafesë duke e kthyer dorezën e sasisë së bluarjes në nivelin '-' (minus) majtas.

- 3** Ju mund të keni nevojë për disa përpjekje për të arritur nxjerrjen optimale dhe përsëritni hapat një dhe dy sipas nevojës.



## Personalizimi i volumeve të parazgjedhura

- Instaloni mbajtësin e filtrit me kafenë e bluar të shtypur brenda kokës së përgatitjes.
- Mbani shtypur butonin e pijes që dëshironi të personalizoni. Pas tre sekondash, makineria kalon në modalitetin e personalizimit dhe lëshon një tingull "bip".
- Ndaloni mbajtjen e butonave kur filxhani të ketë volumin e dëshiruar. Cilësimi përfundon kur dëgjoni një sinjal "bip" nga makineria.
- Pasi të keni programuar volumin për një pije, makineria do të nxjerrë këtë volum të ri sa herë që zgjidhni përsëri këtë pije.

**i** Mbani shtypur butonin e kafesë amerikano për të nxjerrë volumin e dëshiruar të kafesë. Lëshojeni për të caktuar volumin e ri të kafesë. Përsëiteni për rregullimin e volumit të ujit.

**i** Volumet minimale për ekspresin dhe ekspresin dopio janë përkatësisht 20 ml dhe 40 ml.

**i** Volumet maksimale për ekspresin dhe ekspresin dopio janë përkatësisht 70 ml dhe 120 ml.

**i** Për kafenë amerikano, volumi minimal dhe maksimal i kafesë është përkatësisht 20 ml dhe 70 ml. Volumi minimal dhe maksimal i ujit të nxehtë është përkatësisht 50 ml dhe 200 ml.

## Personalizimi i temperaturës së kafesë

Mund të bëhet rregullimi i temperaturës së nxjerrjes së kafesë. Mund të zgjidhni nga tre cilësimi: kafe e ngrohtë, kafe e nxehtë mesatare, kafe e nxehtë. Në një temperaturë më të lartë të nxjerrjes së kafesë, hidhësia e saj do të shtohet dhe aciditeti do të pakësohet. Në një temperaturë më të ulët të nxjerrjes së kafesë, hidhësia e saj do të pakësohet dhe aciditeti do të shtohet.

- Fikni makinerinë.
- Shtypni dhe mbani shtypur butonin e ndezjes/fikjes dhe butonin e ekspresit për tre sekonda. Më pas, butoni Ndiz/Fik dhe drita e treguesit të ujit të nxehtë/avullit do të pulsojnë.
- Shtypni një nga butonat e mëposhtëm për të rregulluar cilësimin e temperaturës së nxjerrjes së kafesë sipas nivelit të preferuar.
  - Për të rregulluar cilësimin në kafe të ngrohtë, shtypni butonin e ekspresit.
  - Për të rregulluar cilësimin në kafe mesatarisht të nxehtë, shtypni butonin e ekspresit dopio.
  - Për të rregulluar cilësimin në kafe të nxehtë, shtypni butonin e kafesë amerikano.

Pasi të zgjidhni temperaturën e duhur të kafesë, shtypni butonin e ndezjes/fikjes për ta konfirmuar.

## Rivendosja e volumeve te parazgjedhjet e fabrikës

- Rivendosni ekspresin: Ndizni makinerinë, shtypni dhe mbani shtypur butonin e ndezjes/fikjes dhe butonin e ekspresit në të njëjtën kohë për tre sekonda. Pas kësaj kohe do të dëgjoni tre sinjale "bip" dhe butoni i ndezjes/fikjes dhe butoni i ekspresit do të pulsojnë tri herë.
- Rivendosni ekspresin dopio: Ndizni makinerinë, shtypni dhe mbani shtypur butonin e ndezjes/fikjes dhe butonin e ekspresit dopio në të njëjtën kohë për tre sekonda. Pas kësaj kohe do të dëgjoni tre sinjale "bip" dhe butoni i ndezjes/fikjes dhe butoni i ekspresit dopio do të pulsojnë tri herë.
- Rivendosni kafenë amerikano: Ndizni makinerinë, shtypni dhe mbani shtypur butonin e ndezjes/fikjes dhe butonin e kafesë amerikano në të njëjtën kohë për tre sekonda. Pas kësaj kohe do të dëgjoni tre sinjale "bip" dhe butoni i ndezjes/fikjes dhe butoni i kafesë amerikano do të pulsojnë tri herë.

Pas se cilës prej këtyre tri rivendosjeve, makineria do të kalojë në modalitetin e gatishmërisë.

## Përgatitja e shkumës së qumështit

 Përdorni gjithmonë qumësht që sapo është nxjerrë nga frigoriferi për shkumë të cilësisë më të mirë.

### Përgatitja

- 1 Mbushni një kanë qumështi deri në çerek me qumësht (100 ml) për një kapuçino dhe rreth deri në një e treta (150 ml) me qumësht për makiato me qumësht (Fig. 37).
- 2 Rrotulloni çelësin në pozicionin e avullit për të nisur funksionin e avullit (Fig. 38). Treguesi i avullit fillon të pulsojë.
- 3 Prisni rreth 10-20 sekonda derisa treguesi i avullit të ndizet plotësisht. Makina fillon të lëshojë avull.
- 4 Prisni edhe 5 sekonda të tjera derisa avulli të jetë i qëndrueshëm dhe të hiqet kondensimi. Më pas, çaktivizoni avullin (Fig. 10).
- 5 Rrotulloni tubin e avullit me grykën e enës së qumështit si pikë mbështetjeje dhe vendoseni enën e qumështit në drejtim të orës 3 fiks ose 9 fiks (Fig. 11).

### Ajrimi

Vëllimi i ajrit të futur gjatë ajrimit përcakton trashësinë dhe rrjedhshmërinë e shkumës së qumështit.

Më shumë ajrim rezulton në një shtresë më të trashë shkume me më pak rrjedhshmëri. Më pak ajrim rezulton në një shkumë më të hollë me rrjedhshmëri më të mirë. Ju mund të kontrolloni vëllimin e ajrit duke rregulluar thellësinë e tubit të avullit në lidhje me sipërfaqen e qumështit dhe kohën e ajrimit.

- 1 Lëvizeni enën e qumështit lart e poshtë përgjatë qumështit për të bërë që gryka e enës së qumështit të zhysë tubin e avullit rreth 5 mm. nën sipërfaqen e lëngut (Fig. 12).
- 2 Rrotulloni dorezën e ujit të nxhëte/avullit në pozicionin e avullit për të nisur funksionin e avullit.
- 3 Ju duhet të dëgjoni një tingull 'férshëllimë' të ngjashëm me grisjen e letrës, që tregon se ajrimi është i përshtatshëm. Mbajeni të palëvizur tubin e avullit dhe krijoni shtjella.
- 4 Vazhdoni të ajrosni për 5-15 sekonda.

### Emulsionimi

Emulsionimi përcakton se sa uniforme dhe e dendur është shkuma e qumështit. Këshillohet që tubi i avullit të zhytet në gjysmën e qumështit për të siguruar shkumë uniforme të qumështit.

- 1 Ndërsa e mbani grykën e enës së qumështit në kontakt me tubin e avullit, lëvizni ngadalë filxhanin e qumështit lart përgjatë shufrës së avullit derisa shufra e avullit të jetë rreth 3 cm nën sipërfaqen e lëngut. Mbajeni enën e qumështit palëvizur për të krijuar shtjella vazhdimisht. Kjo do të përzihet me ajrin e futur më parë për të formuar shkumë kremoze gradualisht.

- 2** Kur fundi i enës së qumështit nxehet, duke treguar se qumështi ka arritur temperaturën ideale (rreth 60-65°C), rrotulloni çelësin e ujit të nxehëtë/avullit në pozicionin e fikur për të ndaluar formimin e shkumëzimit të qumështit (Fig. 13).

**A** Gryka e avullit nxehet shumë gjatë punës. Lëreni që të ftohet para se ta prekni (Fig. 14).

**A** Pastroni grykën e avullit çdo herë që e përdorni me një leckë (Fig. 15) të njomë, për arsyen higjene si dhe për të shmangur shtresëzimin e mbetjeve të qumështit.

## Përgatitja e ujit të nxehëtë

- Vendosni një filxhan nën grykën e avullit.
- Rrotulloni çelësin në pozicionin e ujit të nxehëtë për të aktivizuar ujin r nxehëtë. Në këtë moment, drita e avullit/ujit të nxehëtë është e ndezur (Fig. 16).
- Për të ndaluar rrjedhjen e ujit të nxehëtë, rrotulloni çelësin e avullit/ujit të nxehëtë në pozicionin e fikur (Fig. 17).

**i** Gryka e avullit nxehet shumë gjatë punës. Lëreni që të ftohet para se ta prekni.

## Pastrimi i çmërsit

Kur drita e pastrimit të mërcit është e ndezur, është koha që ta pastroni aparatin e kafesë nga smërci.

Nuk duhet të përdorni në asnjë rrethanë një pastrues smërci me bazë acidi sulfurik, aminosulfonik ose acetik (uthull), pasi kjo mund të dëmtojë qarkun e ujit të aparatit të kafesë dhe mund të mos e pastrojë plotësisht smërcin.

Garancia juaj do të bëhet e pavlefshme nëse nuk përdorni pastruesin e smërcit të Philips. Garancia juaj do të jetë gjithashtu e pavlefshme nëse nuk pastroni makinerinë nga smërci.

Pastruesi i smërcit nuk jepet bashkë me makinerinë. Mund ta blini pastruesin e smërcit të Philips nga një furnizues lokal ose në dyqanin në internet (<http://www.philips.com/support>).

Procedura e pastrimit të smërcit përfshin një cikël pastrimi  $\approx 4$  minuta) dhe një cikël shpëlarjeje ( $\approx 3$  minuta).

## Procedura e pastrimit të çmërsit

- Ndizni aparatin e kafesë.
- Hiqni vasketën e pikimit, boshatiseni nga uji dhe vendoseni përsëri në vend.
- Hiqni depozitën e ujit dhe boshatiseni atë nga uji.
- Hidhni pastruesin e smërcit të Philips (CA6700) në depozitën e ujit dhe mbusheni deri në nivelin e pastrimit të smërcit (ikona e pastrimit të smërcit e printuar në depozitën e ujit).
- Futni përsëri depozitën e ujit dhe vendosni një kupë të madhe ( $\geq 1,2$  litra) nën kokën e përgatitjes dhe grykën e avullit për mbledhjen e lëngjeve (Fig. 40).
- Nisni pastrimin e smërcit duke shtypur njëkohësisht butonin e ekspresit dhe butonin e ekspresit dopio për tre sekonda, duke konfirmuar sinjalin "bip".
- Lëreni makinerinë që të nxjerrë pastruesin e smërcit. Kur të mbarojë, makineria do të fiket automatikisht.
- Hiqni depozitën e ujit dhe pastroni solucionin e mbetur të pastruesit të smërcit duke e shpëlarë me ujë të freskët.
- Mbushni depozitën e ujit deri në nivelin maksimal që tregohet në depozitën e ujit (Fig. 8).
- Boshatisni kupën e madhe dhe vendoseni përsëri nën kokën e përgatitjes dhe grykën e ujit të nxehëtë/avullit për mbledhjen e ujit.
- Shtypni butonin e ndezjes/fikjes. Drita e butonit të ekspresit do të ndizet.

**12** Shtypni butonin e ekspresit dhe lëreni makinerinë që të nxjerrë ujin.

**13** Kur makineria të ketë përfunduar nxjerrjen e ujit, procedura e pastrimit të smërcit ka përfunduar dhe makineria do të jetë automatikisht gati për përgatitjen e kafesë.

## Modaliteti automatik i gjumit

Nëse makineria nuk përdoret për 30 minuta, ajo do të kalojë automatikisht në modalitetin e gjumit, me të gjithë treguesit të fikur.

Për ta përdorur përsëri makinerinë, shtypni butonin e ndezjes/fikjes për ta ndezur përsëri.

**i** Mund ta fikni gjithashtu makinerinë duke shtypur butonin e ndezjes/fikjes kur ajo është e ndezur.

## Pastrimi dhe mirëmbajtja

Pastrimi dhe mirëmbajtja e rregullt do të mbajnë aparatin tuaj të kafesë në gjendje optimale dhe do të sigurojnë një shije të mirë të kafesë për një kohë të gjatë.

Shikoni tabelën më poshtë për detaje për kohën dhe mënyrën e pastrimit të të gjitha pjesëve të çmontueshme të aparatit të kafesë.

Pjesa	Kur ta pastroni	Si ta pastroni
Mbajtësi i filtrit, koshi i filtrit dhe koka e përgatitjes	Pas çdo përdorimi.	Shpëlani plotësisht pjesën e brendshme dhe të jashtme të mbajtësit të filtrit dhe koshin e filtrit.
Koshi i filtrit	Kur bllokohen vrimat në koshin e filtrit.	Përdorni skajin e hollë të gjilpërës së pastrimit për të pastruar mbetjet nga vrimat.
Portafilter dhe kosha filtri	Çdo muaj	Përdorni tabletat pastruese të vajit të kafesë Philips për të pastruar portafiltrin dhe koshat e filtrit.
Gryka e avullit	Pas çdo përdorimi.	Fshijeni grykën e avullit me një pecetë të njomë dhe përdoren.
Gryka e avullit	Kur bllokohet.	Përdorni skajin e trashë të gjilpërës së pastrimit për të pastruar mbetjet nga vrimat në skajin e grykës së avullit.
Gryka e avullit	Çdo muaj	Përdorni pastruesin e qarkut të qumështit Philips për të pastruar grykën e avullit.
Sipërfaqja e aparatit të kafesë	Çdo javë.	Pastroni njollat e kafesë dhe mbetjet e kafesë në pjesën e përparme të aparatit të kafesë çdo javë me një pecetë të njomë. Mos përdorni materiale gjërryese si rrjeta teli çeliku ose pajisje gjërryese, pasi kjo mund të shkaktojë heqjen e bojës.
Vrima e bluesit dhe kafesë së bluar	Çdo dy javë.	Përdorni furçen e pastrimit për të pastruar bluesin dhe daljen e kafesë së bluar.

Pjesa	Kur ta pastroni	Si ta pastroni
Ena e kokrave të kafesë	Çdo dy javë	Shkarkoni rezervuarin e kokrave të kafesë, shtonit një sasi të vogël detergjenti pa aromë dhe lajeni nën rubinet.
Vasketa e pikimit	Boshatisni çdo ditë vasketën e pikimit ose kur të shfaqet treguesi "Vasketa e pikimit plot". Pastroni vasketën e pikimit çdo javë.	Hiqni vasketën e pikimit, shtonit një sasi të vogël detergjenti dhe shpëlajeni me ujë rubineti. Mund ta pastroni edhe në lavastovilje.
Depozita e ujit	Çdo javë.	Shpëlani depozitën e ujit me ujë rubineti çdo javë.

## Pastroni mbajtësin e filtrit, koshin e filtrit dhe kokën e përgatitjes

### Pastrimi i mbajtësit të filtrit dhe koshit të filtrit pas çdo përdorimi

- 1 Hiqni pluhurin e kafesë nga portafiltrit.
- 2 Vendosni përsëri portafiltrin në kokën e përgatitjes.
- 3 Shtypni butonin e ekspresit për të shpëlurarë plotësisht pjesën e brendshme dhe të jashtme të kokës së përgatitjes, mbajtësit të filtrit dhe koshit të filtrit me ujë të nxehët. Shpëlajeni me ujë të nxehëtë në mënyrë efektive për të hequr mbetjet dhe yndyrat e kafesë.
- 4 Hiqeni portafiltrin nga koka e zierjes dhe shpëlajeni atë dhe koshin e filtrit nën rubinet për të pastruar plotësisht pjesën e brendshme dhe të jashtme të tyre.
- 5 Thani shportën e filtrit dhe mbajtësin e filtrit para se t'i vendosni përsëri në vend.

**i** Mos e lani mbajtësin e filtrit në lavastovilje, pasi mund ta dëmtoni mbajtësin e filtrit.

### Pastrimi i koshit të filtrit kur bllokohet

- 1 Kur koshi i filtrit éshëtë i bllokuar, përdorni skajin e hollë të gjilpërës (Fig. 41) së pastrimit për të pastruar mbetjet nga vrimat (Fig. 42).
- 2 Mund të përdorni gjithashtu gjilpërën e pastrimit për të pastruar mbetjet nga dalja e kafesë dhe vrimat e mbajtësit të filtrit.

### Pastrimi i mbajtësit të filtrit dhe koshit të filtrit çdo muaj

**i** Përdorni vetëm tableta «Philips» (CA6704) për heqjen e vajit të kafesë.

- 1 Shpërbeni një tabletë "Philips" për heqjen e vajit të kafesë në një tas me ujë të vakët.
- 2 Regjni koshin e filtrit dhe mbajtësin e filtrit në tretësirë për 20 minuta.
- 3 Shpëlani plotësisht koshin e filtrit dhe mbajtësin e filtrit.

## Pastrimi i grykës së avullit

### Pastrimi i grykës së avullit pas çdo përdorimi

Pastroni grykën e avullit pas çdo përdorimi për ta mbajtur të pastër dhe për të parandaluar grumbullimin e mbetjeve të qumështit.

- 1 Fshini grykën e avullit me një pecetë të njomë menjëherë pas çdo përdorimi (Fig. 15).
- 2 Përdorni funksionin e avullit për 5-10 sekonda për të larguar mbetjet e qumështit (Fig. 44).
  - Mospastrimi i grykës së avullit mund të ndikojë në shijen e qumështit.

### **Pastrimi i grykës së avullit kur bllokohet**

Kur bllokohet ndonjë vrimë në fund të grykës së avullit, ndiqni hapat më poshtë për ta zhbllokuar atë.

- 1 Fikni aparatin e kafesë.
- 2 Përdorni skajin e trashë të gjilpërës së pastrimit për të pastruar mbetjet nga vrima në skajin e grykës (Fig. 43) së avullit.

### **Pastroni tubin e avullit çdo muaj me pastruesin "Philips" të qarkut të qumështit.**

- 1 Shtoni një qese pastrues të qarkut të qumështit nga Philips në kanën e qumështit.
- 2 Mbusheni kanën e qumështit me 240 ml ujë të nxehtë.
- 3 Poziciononi grykën e ujit të nxehtë/avullit në kanë.
- 4 Lëreni grykën e ujit të nxehtë/avullit të qëndrojë në kanë për 20 minuta (Fig. 45).
- 5 Ktheni çelësin e ujit të nxehtë/avullit në pozicionin me ikonën e avullit dhe lëreni funksionin e avullit të veprojë për 10 sekonda.
- 6 Për të ndaluar krijimin e avullit, ktheni çelësin e ujit të nxehtë/avullit në pozicionin e fikur.
- 7 Lëreni grykën e ujit të nxehtë/avullit të qëndrojë në kanë për 30 sekonda të tjera.
- 8 Përsërisni hapat 5 dhe 7 edhe dy herë.
- 9 Boshatisni kanën dhe shpëlajeni mirë.
- 10 Vendoseni përsëri kanën bosh poshtë grykës së ujit të nxehtë/avullit.
- 11 Ktheni çelësin e ujit të nxehtë/avullit përsëri në pozicionin e ikonës së avullit dhe lëreni funksionin e avullit të veprojë përsëri për 10 sekonda për të nxjerrë ndonjë mbetje të solucionit të pastrimit.
- 12 Boshatisni kanën dhe shpëlajeni mirë.
- 13 Pastroni tubin e avullit me një leckë të pastër të njomur.

### **Pastrimi i bluesit dhe vrimës së kafesë së bluar**

Pastroni bluesin dhe daljen e kafesë së bluar çdo dy javë për të parandaluar bllokimin e daljes me kafe të bluar ose ndikimin te bluarja. Sigurohuni që ena e kokrrave të kafesë të jetë bosh përpara se të filloni pastrimin. Sigurohuni që, kur aktivizohet funksioni i bluarjes, bluesi të mund të rrotullohet normalisht dhe nga dalja e kafesë së bluar të mos dalë kafe e bluar.

- 1 Kontrolloni dhe sigurohuni që ena e kokrrave të kafesë të jetë bosh.
- 2 Rrotulloni enën e kokrrave të kafesë në drejtimin kundërorar për ta hequr atë nga aparati (Fig. 46) i kafesë.
- 3 Hiqni rrotën (Fig. 47) e sipërme të bluarjes dhe pastroni rrotën e integruar të bluarjes me një furçë (Fig. 48) pastrimi. Pastroni dhomëzën e bluarjes dhe kanalin e kafesë së bluar me furçën (Fig. 49) e pastrimit të bluesit.
- 4 Vendosni përsëri rrotën (Fig. 50) e brendshme të bluarjes dhe enën (Fig. 4) e kokrrave të kafesë.
- 5 Nismi funksionin e bluarjes me mbajtësin e futur të filtrit. Lejimi i makinerisë që të punojë pa kokrra kafeje për të pastruar mbetjet e pluhurave nga dhomëza e bluarjes. Pastrimi ka përfunduar.

**i** Mos e shpëlani bluesin e integruar me ujë.

**i** Nëse ka akoma mbetje pluhuri, përsëritni hapin 5.

**i** Para se të filloni pastrimin, sigurohuni që ena e kokrrave të kafesë të jetë bosh, pasi kokrrat e kafesë mund të dëmtojnë strukturën e brendshme të enës së kokrrave të kafesë kur e hiqni.

## Pastroni rezervuarin e kokrrave të kafesë

- 1 Kontrolloni dhe sigurohuni që ena e kokrrave të kafesë të jetë bosh.
- 2 Rrotulloni enën e kokrrave të kafesë në drejtimin kundërорar për ta hequr atë nga aparat i kafesë (Fig. 46).
- 3 Shtoni një sasi të vogël detergjenti në vasketën e pikimit.
- 4 Hiqni vasketën e pikimit dhe lajeni me ujë rubineti ose në lavastovilje.

## Pastrimi i vasketës së pikimit

### Pastrimi i vasketës së pikimit bëhet çdo ditë

Boshatisni çdo ditë vasketën e pikimit ose sapo treguesi «Vasketa e pikimit plot» shfaqet.

### Të pastrohet vasketa e pikimit çdo javë

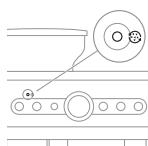
- 1 Hiqni vasketën e pikimit nga makina.
- 2 Shtoni një sasi të vogël detergjenti në vasketën e pikimit.
- 3 Hiqni vasketën e pikimit dhe lajeni me ujë rubineti ose në lavastovilje.

## Pastroni rezervuarin e ujit çdo javë

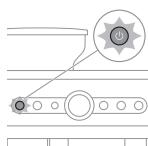
Shpëlani depozitën e ujit me ujë rubineti çdo javë.

## Ikonat paralajmëruuese

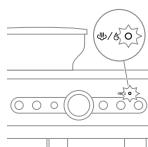
Ikona	Zgjidhja
paralajmë- uese	



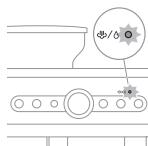
Treguesi i pastrimit/pastrimit të smërçit është aktiv. Pastroni çmërsin e aparatit të kafesë.



Treguesi i butonit të ndezjes/fikjes pulson: Aparati i kafesë është duke u nxehur.



Treguesi i avullit/ujit të nxehjtë pulson në të bardhë: Aparati i kafesë është duke u nxehur për të përdorur funksionin e ujit të nxehjtë/avullit.



Treguesi i avullit/ujit të nxehjtë pulson në të kuqe: Aparati i kafesë tregon mungesë uji. Shkaku mund të jetë 1. mungesa e ujit në depozitën e ujit ose 2. pompimi ka ndaluar për shkak të presionit të lartë.

## Diagnostikimi

Ky kapitull përbledh problemet më të zakonshme që mund të ndeshni me aparatin e kafesë. Për çdo problem që nuk mund të zgjidhet, kontaktoni me qendrën lokale të shërbimit të klientit. Informacionet e kontaktit jepen në fletën e garancisë.

Problemi	Shkaku	Zgjidhja
Aparati i kafesë nuk ndizet.	Aparati i kafesë nuk është lidhur me një prizë elektrike.	Vendosni në prizë aparatin e kafesë
Aparati i kafesë duket se ka rrjedhje.	Vasketa e pikimit po derdhet, gjë që duket si rrjedhje.	Zbrazni vasketën e pikimit çdo javë.
	Depozita e ujit nuk është në pozicionin e duhur.	Rivendoseni depozitën e ujit dhe shtyjen poshtë në aparatin e kafesë.
	Depozita e ujit nuk është vendosur plotësisht, duke lejuar futjen e ajrit në aparatin e kafesë.	Sigurohuni që depozita e ujit të jetë në pozicionin e duhur duke e hequr, duke e futur përsëri dhe duke e shtypur poshtë fort.
	Aparati i kafesë nuk është vendosur në një sipërfaqe në nivel.	Vendoseni aparatin e kafesë në një sipërfaqe në nivel për të parandaluar derdhjen e lëngjeve në vasketën e pikimit.
Del avull ose dëgjohet një tingull fishkëllyes ose kërcitës pas ndezjes së aparatit të kafesë ose gjatë përgatitjes së kafesë.	Kjo është normale. Valvula e çlirimt të presionit e krijon këtë tingull gjatë funksionimit të saj normal.	
Aparati i kafesë bën shumë zhurmë dhe nuk mund të përgatitë kafenë.	Nuk ka ujë në depozitën e ujit.	Mbushni depozitën e ujit me ujë.
	Depozita e ujit nuk është vendosur plotësisht, duke lejuar futjen e ajrit në aparatin e kafesë. Unaza izoluese në fund të depozitës së ujit nuk është hequr.	Sigurohuni që depozita e ujit të jetë në pozicionin e duhur duke e hequr, duke e futur përsëri dhe duke e shtypur poshtë fort. Aparati i kafesë është pajisur me një unazë izoluese për ta mbrojtur nga cikli i ujit. Hiqeni unazën izoluese para përdorimit për herë të parë.
Kafeja është shumë e ftohtë.	Temperatura e pijes do të ulet kur filxhani është i ftohtë.	Ngroheni paraprakisht filxhanin duke e shpëlarë me ujë të nxeh të.
	Temperatura e pijes do të ulet kur shtonni qumësht.	Pavarësisht nëse shtonni qumësht të nxeh të apo të ftohtë, temperatura e kafesë do të ulet. Ngroheni paraprakisht filxhanin duke e shpëlarë me ujë të nxeh të.
	Temperatura e makinerisë nuk është caktuar si duhet.	Kontrolloni cilësimin e temperaturës së makinerisë dhe caktojeni në nivelin më të lartë.

Problemi	Shkaku	Zgjidhja
Kafeja është shumë lehtë.	Bluesi është vendosur në nivelin e lartë të ashpërsisë.	Caktioni nivelin e ashpërsisë në një numër më të vogël. Duhet të përgatitni 1 ose 2 filxhanë para se të arrini një shije tjetër.
	Kafeja e bluar nuk është e mjaftueshme.	Rritni sasinë duke përdorur dorezën e sasisë së bluarjes.
Qumështi nuk shkumohet.	Lloji i qumështit të përdorur nuk është i përshtatshëm.	Sasia dhe cilësia e shkumës varet nga lloji i qumështit. Për një shkumë të mirë, përdorni qumësht gjysmë të skremuar, të paskremuar dhe qumësht pa laktozë.
	Gryka e avullit është e bllokuar.	Pastroni grykën e avullit.
	Gryka e avullit është futur shumë thellë në kanën e qumështit.	Regulloni thellësinë e futjes së grykës së avullit në qumësht.
Kafeja nuk rrjedh ose rrjedha është e ngadaltë.	Bluesi është vendosur në nivelin e ulët të ashpërsisë.	Caktioni nivelin e ashpërsisë në një numër më të madh. Kini parasysh se kjo do të ndikojë në shijen e kafesë.
	Ka shumë kafe të bluar në koshin e filtrit.	Zvogëloni sasinë e kafesë së bluar në koshin e filtrit duke përdorur dorezën e sasisë së bluarjes.
	Koshi i përdorur i filtrit nuk është i përshtatshëm.	Përdorni një kosh filtr i që është i përshtatshëm për këtë aparat kafeje.
	Koshi i filtrit në mbajtësin e filtrit është i bllokuar.	Përdorni një shportë tjetër filtr për testimin. Nëse koshi i filtrit funksionon normalisht, kjo tregon se koshi origjinal i filtrit është i bllokuar dhe duhet të pastrohet.
	Gryka e nxjerrjes së kafesë e mbajtësit të filtrit është e bllokuar.	Mund të përdorni gjithashtu skajin e hollë të gjilpërës së pastrimit për të pastruar mbetjet nga dalja e kafesë dhe vrimat e mbajtësit të filtrit.
Kafeja rrjedh nga skaji i mbajtësit të filtrit.	Mbjatësi i filtrit nuk është siguruar si duhet në kokën e përgatitjes.	Siguroni si duhet mbajtësin e filtrit në kokën e përgatitjes.
	Skaji i sipërm i mbajtësit të filtrit është i papastër.	Pas bluarjes, hiqni mbetjet e kafesë nga skaji i mbajtësit të filtrit.
	Koshi i filtrit nuk është futur siç duhet.	Futni si duhet koshin e filtrit. Sigurohuni që skaji të mos dalë përtej skajit të dorezës së përgatitjes.
	Ka mbetje të kafesë në klapën e mbajtësit të filtrit në kokën e përgatitjes.	Pastroni klapën e mbajtësit të filtrit të kafesë së bluar me furçën e pastrimit.
	Ka shumë kafe të bluar në koshin e filtrit.	Zvogëloni sasinë e kafesë së bluar në koshin e filtrit duke përdorur dorezën e sasisë së bluarjes.

Problemi	Shkaku	Zgjidhja
Nga dalja e kafesë së bluar del gjithnjë e më pak kafe e bluar gjatë bluarjes.	Dalja e kafesë së bluar është e bllokuar.	Pastroni bluesin dhe daljen e kafesë së bluar.
Kafeja e bluar përhapet gjatë bluarjes.	Unaza e pluhurit nuk përdoret.	Instaloni unazën e pluhurit para bluarjes.
	Ka shumë kafe të bluar.	Para se bluarja të përfundojë automatisht, shtypni dhe lëshoni butonin e bluesit për ta mbyllur pët të zvogëluar sasinë e kafesë së bluar.
Mbajtësi i filtrit nuk mund të instalohet si normalisht.	Mbajtësi i filtrit nuk është mbërthyer si duhet në kokën e përgatitjes.	Instaloni mbajtësin e filtrit.
	Mbajtësi i filtrit nuk është shtrënguar duke e rrotulluar nga pozicioni i futjes më në të majtë.	Instaloni mbajtësin e filtrit.
Sasia e kafesë së bluar ndryshon.	Është përdorur një nivel tjetër ashpërsie.	Kjo është normale. Nivelet e ndryshme të ashpërsisë mund të sjellin sasi të ndryshme të kafesë së bluar.
	Është përdorur një lloj tjetër i kokrrave të kafesë.	Kjo është normale. Kokrrat e kafesë me nivele të ndryshme pjeqjeje ose nga marka të ndryshme japid sasi të ndryshme të kafesë së bluar, edhe me të njëjtin nivel ashpërsie.
	Janë përdorur kokrra kafeje me nivel të ndryshëm freskie.	Kjo është normale. Kokrrat e kafesë që janë ruajtur për periudha të ndryshme japid sasi të ndryshme të kafesë së bluar, edhe me të njëjtin nivel ashpërsie.
Makineria ndalon përgatitjen dhe treguesi i avullit/ujit të nxehtë pulson në të kuqe.	Makineria nuk ka ujë.	Mbushni depozitën e ujit dhe vendoseni përsëri në vendin e vet.

## Specifikimet teknike

Prodhuesi ka të drejtë të përmirësojë specifikat teknike të produktit. Të gjitha sasitë e paracaktuara janë të përaferta.

Përkrimi	Vlera
Përmasa (gj x l x th)	410 x 320 x 335 mm
Pesha pa paketimin	8,0 kg
Pesha me paketimin	13,5 kg

Gjatësia e kordonit elektrik	1 m
Lloji i spinës elektrike	Lloji Y
Vlera nominale e energjisë	220-240 V, 50-60 Hz, 1490-1750 W Ngrohja: 1340-1600 W, Bluarje: 150 W
Energjia elektrike në gatishmëri	< 0,5 w

## Kazalo

Predstavitev aparata (sl. A)	178
Nadzorna plošča (sl. B)	179
Uvod	179
Pred prvo uporabo	179
Priprava kave	180
Delanje mlečne pene	185
Točenje vroče vode	186
Odstranjevanje vodnega kamna	186
Samodejni način mirovanja	187
Čiščenje in vzdrževanje	187
Opozorilne ikone	190
Odpravljanje težav	191
Tehnični podatki	194

## Predstavitev aparata (sl. A)

**i** Določena dodatna oprema je samo za nekatere modele.

A1	Posoda za zrna	A10	Mrežica pladnja za kapljanje
A2	Dvojna posoda za zrna	A11	Čistilno orodje
A3	Mlinček z zobniki	A12	Pokrov posode za vodo
A4	Obroček za prah od mletja	A13	Posoda za vodo
A5	Ročka z nastavkom za filter	A14	Reža za tlačilnik
A6	Nadzorna plošča	A15	Gumb za paro/vročo vodo
A7	Nosilec za sprejemanje mlete kave (položaj za mletje)	A16	Dulec za vročo vodo
A8	Kuhalna glava	A17	Cev za paro
A9	Pladenj za kapljanje		

## Dodatna oprema

A18	Košarica filtra z dvojno steno (ena ali dve skodelici)	A22	Ščetka za čiščenje mlinčka
A19	Košarica filtra z enojno steno (ena ali dve skodelici)	A23	Vrč za mleko s temperurnimi trakom
A20	Umerjeni tlačilnik	A24	Vrč za mleko
A21	Ščetka za čiščenje		

## Nadzorna plošča (sl. B)

Oglejte si sliko B, da vidite vse gumbe in ikone. V nadaljevanju boste našli opis.

B1	Vklop/izklop	B6	Kazalnik tlaka
B2	Lučka za odstranjevanje vodnega kamna	B7	Espresso
B3	Mlinček	B8	Dvojni espresso
B4	Lučka za enojni/dvojni odmerek	B9	Americano
B5	Gumb za nastavitev količine mletja	B10	Lučka za vročo vodo/paro

## Uvod

Čestitamo za nakup aparata za pripravo espressa Philips Barista Brew! Če želite v celoti izkoristiti podporo, ki jo ponujamo, registrirajte izdelek na spletnem mestu **www.home.id**.

Pred prvo uporabo aparata natančno preberite ločeno knjižico z varnostnimi informacijami in jo shranite za poznejo uporabo.

Za uspešen začetek uporabe in kar najboljši izkoristek vseh funkcij aparata je na spletnem mestu <http://www.philips.com/support> na voljo spletna podpora.

**i** Na voljo je več različic tega polautomatskega aparata za pripravo espressa in vsaka ima malce drugačne funkcije in dodatno opremo. Na primer, vrč za mleko s temperaturnim trakom ni vključen v vse različice. Vsaka različica ima svojo številko vrste, ki je navedena na oznaki s podatki na spodnji strani aparata.

**i** Ta aparat je bil preskušen s kavo. Sicer je bil skrbno očiščen, vendar so lahko ponekod še ostanki kave. Kljub temu jamčimo, da je aparat popolnoma nov.

## Pred prvo uporabo

### 1. Nameščanje posode za zrna in polnjenje posode za vodo

**i** Prepričajte se, da sta puščici na mlinčku poravnani (Sl. 1).

- Preverite in poskrbite, da sta obe oznaki »l« na spodnjem delu posode za zrna poravnani (Sl. 2).
- Posodo za zrna potisnite navzdol, zagotovite, da je simbol ključavnice na posodi za zrna poravnан s trikotnim simbolom na vrhu aparata (Sl. 3), in zasukajte posodo za zrna v smeri urnega kazalca (Sl. 4).
- Zavrtite posodo za zrna in izberite želeno stopnjo grobosti mletja (Sl. 5).

- i** Mlinček in posoda za zrna sta natančna sestavna dela, zato ju po namestitvi ne odstranjujte prepogosto.
- Odprite pokrov posode za vodo, primite zgornji ročaj posode za vodo in jo dvignite v smeri navzgor, da jo odstranite (Sl. 6).
  - Odstranite rumen tesnilni trak s spodnjega dela posode za vodo (Sl. 7).
  - Posodo za vodo napolnite do najvišje oznake na njej (Sl. 8).
  - Primite zgornji ročaj in posodo za vodo navpično spet postavite nazaj na aparat. Zaprite pokrov posode za vodo (Sl. 9).

**i** Odstranjenega rumenega tesnilnega traku ni treba ponovno namestiti; lahko ga zavrzete.

**i** Za najboljšo kakovost kave predlagamo, da redno menjavate vodo v posodi za vodo.

## 2. Prvi vklop aparata

- 1 Vtič priklopite v ozemljeno električno vtičnico..
- 2 Prepričajte se, da je gumb za paro v izklopljenem položaju (Sl. 10).
- 3 Pritisnite gumb za (Sl. 18) vklop/izklop, da vklopite aparat.
  - Zasvetila bosta gumb za vklop/izklop in gumb za espresso.
- 4 Pod cev za vročo vodo/paro in pod kuhalno glavo postavite skledo (Sl. 40).
- 5 Pritisnite gumb za espresso, da aparat (Sl. 19) izperete.
  - Iz kuhalne glave, dulca za vročo vodo in cevi za paro bo začela teči vroča voda.
- 6 Ko voda neha teči, začne gumb za vklop/izklop utripati in aparat se segreva.

**⚠ Pri prvi uporabi aparata po vklopu pritisnite gumb Espresso, da aparat izperete. Šele po koncu tega postopka izpiranja aparata lahko zmeljete kavna zrna ali pripravite kavo.**

**⚠ Cev za paro se lahko med izpiranjem segreje. Počakajte, da se najprej ohladi, preden se je dotaknete, da se ne opečete.**

## Nastavitev trdote vode

- 1 Izklopite aparat.
  - 2 Pritisnite in tri sekunde hkrati držite gumb za vklop/izklop in gumb za americano. Utripati bosta začeli lučka za odstranjevanje vodnega kamna in lučka gumba za vklop/izklop.
- Privzeta nastavitev je trda voda, zato bo svetila lučka gumba za americano.
- Če želite prilagoditi nastavitev na srednjo kakovost vode, pritisnite gumb za dvojni espresso.
  - Če želite prilagoditi nastavitev na mehko vodo, pritisnite gumb za espresso.
- Ko izberete pravo trdoto vode, pritisnite gumb za vklop/izklop, da nastavitev potrdite.

**⚠ Če želite oceniti trdoto vode iz lokalnega vodovoda, lahko pri bližnjem dobavitelju ali na Philipsovem spletnem mestu kupite Philipsov komplet za preskušanje trdote vode HD5085/01.**

### Trak za preskušanje Philips

Mehka voda	4 zelene pike	<3 dH
Srednje trda voda	1 rdeča pika	>4 dH
Srednje trda voda	2 rdeči piki	>7 dH
Trda voda	3 rdeče pike	>14 dH
Trda voda	4 rdeče pike	>21 dH

## Priprava kave

### Nastavitev mlinčka

Grobost mlete kave pomembno vpliva na dinamiko priprave kave, kot sta tlak in hitrost pretoka, nenazadnje pa tudi na okus espressa.

Ta aparat omogoča 15 stopenj grobosti mletja (1–15). Nižja ko je nastavitev mletja, bolj drobno bodo kavna zrna zmleta in močnejša bo kava.

Grobost mletja boste prilagodili za različne vrste zrn različnih stopenj praženja, kar vpliva na količino mlete kave, ki jo boste dobili.

Za espresso/americanico se priporočajo stopnje mletja 1–4. Za pripravo podaljšane kave so najprimernejše (Sl. 5) stopnje 5–10.

## Izbiranje med košarico filtra z enojno ali dvojno steno

- Košarica filtra z dvojno steno (ena ali dve skodelici):

Priložena košarica (Sl. 20) z dvojno steno omogoča, da pripravite espresso s peno, tudi če aparat uporabljalte privič, in pripomore, da dosežete optimalen razpon tlaka.

- Košarica filtra z enojno steno (ena ali dve skodelici):

Priložena košarica z enojno steno (Sl. 21) je tako, kot se uporabljajo v profesionalnih aparativih; za uporabo potrebujete več ročne spretnosti in izkušenj. Omogoča boljšo prilagoditev kave, saj prava nastavitev pomeni boljšo ekstrakcijo, okus in doslednost.

## Izbiranje zrn iz dvojne posode za zrna (samo za določen model – PSA3228)

Če imate dvojno posodo za zrna, jo sestavite pred nalaganjem kavnih zrn. Pred sestavljanjem pazite, da bodo tri oznake na gumbu za izbiro, pokrovu posode za zrna in posodi za zrna poravnane (Sl. 22). Nato lahko na vsako stran nasujete različna zrna.

Pred mletjem lahko izberete, katero vrsto zrn boste uporabili. Če ste že nasuli različni vrsti zrn, lahko izberete enega od dveh predelkov ali zrna pomešate tako, da obrnete gumb za izbiro (Sl. 23).

**i** Normalno je, da nekaj kave ostane v odprtini za mleto kavo. Ko menujete predelek za zrna, zmeljite preostala zrna in zavrzite mleto kavo.

## Mletje zrn

- 1 Izberite košarico filtra za eno ali dve skodelici.
  - Ko menjate košarico filtra, zlahka odstranite nameščeno košarico filtra z robom druge košarice filtra (Sl. 24).
- 2 Obroček za prah od mletja namestite v ročko z nastavkom za filter (Sl. 25).
- 3 Ročko poravnajte z nosilcem mlinčka in jo potisnite vodoravno naprej (Sl. 26).
  - Uporabite gumb za nastavitev količine mletja, da zmeljete več ali manj zrn.
- 4 Za samodejno mletje pritisnite in tri sekunde držite gumb za mlinček, da preklopite med enojnim ali dvojnim odmerkom. Nato za začetek mletja ponovno pritisnite gumb za mlinček.
  - Če uporabite košarico filtra za eno skodelico, izberite enojni odmerek; če uporabite košarico filtra za dve skodelici, izberite dvojni odmerek.
  - Če želite postopek mletja vmes ustaviti, ponovno pritisnite gumb za mlinček.
- 5 Za ročno mletje pritisnite in držite ročko z nastavkom za filter, da vklopite stikalo za aktiviranje mletja. Držite jo tako dolgo, dokler ni zmleta želena količina kave (Sl. 27).

**i** Priporočamo, da uporabite 12–14 gramov zrn za eno skodelico in 18–20 gramov za dve skodelici. Če želite natančno izmeriti količino kave, lahko uporabite elektronsko tehnicco. Za približno mero se lahko ravnote po oznaki »Max« na košarici filtra.

## 182 Slovenščina

**i** Pazite, da bo posoda za zrna pravilno vstavljenja in blokirana, preden dodate kavna zrna in uporabite aparat.

**i** V posodo za zrna lahko daste samo pražena kavna zrna. V posodo za zrna ne dajajte surovih kavnih zrn, kave v prahu, instant kave ali drugih snovi, ker lahko s tem poškodujete kavni aparat.

**i** Med mletjem bodite pozorni na največjo količino mlete kave in tako preprečite, da bi se zamašila odprtina za mleto kavo (Sl. 28).

**i** Pri samodejnem mletju lahko iz različnih zrn dobite nekoliko različne količine mlete kave. Morda boste morali prilagoditi nastavitev mletja glede na dejanski tlak pri pripravi kave za vsako vrsto zrn.

**i** Če se pršenje mlete kave vidno poslabša, očistite kanal za mleto kavo.

## Tlačenje

- 1 Ročko z nastavkom za filter odstranite iz nosilca mlinčka.
- 2 Odstranite obroček za prah od mletja z ročke z nastavkom za filter (Sl. 29).
- 3 Ročko z nastavkom za filter položite na pult tako, da jo naslonite na oblazinjeno dno; tako boste lahko brez truda potlačili kavo (Sl. 30).
- 4 Z ročko nekajkrat nežno potolčite, da se mleta kava enakomerno razporedi po košarici filtra (Sl. 31).
- 5 Z umerjenim tlačilnikom potlačite mleto kavo.
- 6 Ko je mleta kava potlačena, ne sme preseči oznake za največjo količino v košarici filtra (Sl. 32).
  - Najbolje je, da je po tlačenju višina mlete kave tik pod oznako za največjo količino.

## Priprava espresso

- 1 Ročko z nastavkom za filter vstavite v kuhalno glavo.
  - Ročko poravnajte s trikotno oznako na kuhalni glavi in jo potisnite navzgor v kuhalno glavo (Sl. 33). Potem ročko zavrtite proti sredini v nasprotni smeri urnega kazalca, da se zaskoči (Sl. 34).
- 2 Pritisnite gumb za espresso ali dvojni espresso, da se začne priprava (Sl. 35).
  - Če želite ustaviti točenje, preden aparat konča postopek, še enkrat pritisnite gumb.

**i** Ko indikator gumba za vklop/izklop utripa, pomeni, da je aparat v načinu predgretja in priprava kave se ne more začeti. Ko vsi indikatorji gumbov neprekinjeno svetijo, se lahko začne priprava.

**i** Ko je priprava kave končana, lahko nad pladnjem za kapljjanje opazite paro in slišite zvok črpanja. To je običajno in pomeni, da se iz aparata sprošča tlak.

**i** Če je tlak pri pripravi kave previšok, aparat neha točiti kavo. V tem primeru indikator utripa.

**i** Privzeta nastavitev količine napitka za espresso je približno 40 ml, za dvojni espresso pa približno 80 ml.

## Priprava napitka americano

Americano se naredi tako, da se iz dulca za vodo zlije vroča voda na espresso.

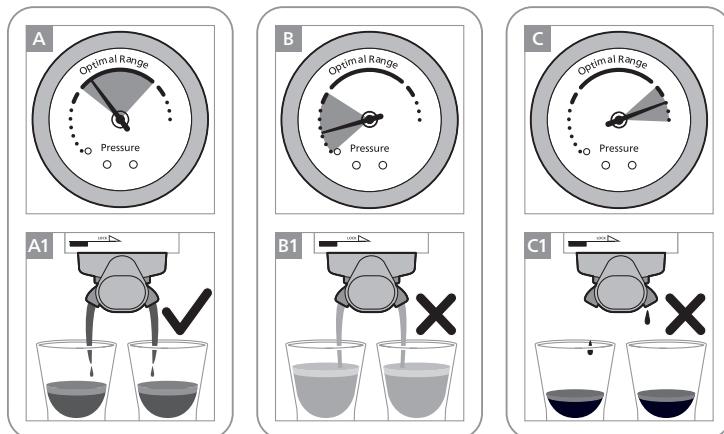
- 1 Ročko vstavite v kuhalno glavo, poravnajte ročaj s trikotno oznako in ročko potisnite navzgor v kuhalno glavo (Sl. 33). Potem ročaj zavrtite proti sredini v nasprotni smeri urnega kazalca, da se zaskoči (Sl. 34).
- 2 Veliko skodelico postavite pod odprtini dulca ročke in pod dulec za vodo za americano (Sl. 36).
- 3 Pritisnite gumb za americano in aparat bo začel najprej pripravljati skodelico espresso.

- 4 Ko bo espresso pripravljen, bo iz dulca za vodo za americano pritekla vroča voda v že pripravljeno kavo in dokončala pripravo americana.

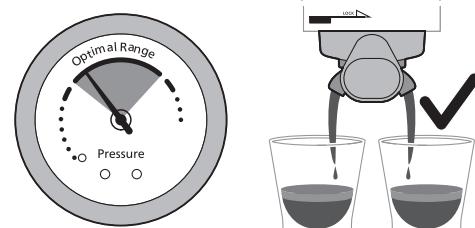
**i** Dulec za vročo vodo lahko postane vroč. Pustite, da se najprej ohladi, da preprečite možnost opeklina.

## Optimizirana priprava kave

Tlak je pomemben dejavnik pri pripravi espressa. Kazalnik tlaka kaže tlak in pomaga nadzorovati optimalno ekstrakcijo espressa. Priporočamo, da ponovno prilagodite parametre mletja glede na stanje kazalnika tlaka vsakič, ko uporabite drugo vrsto zrn.

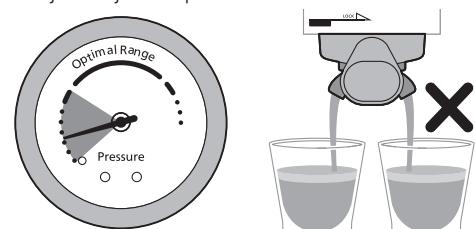


Pri optimalno ekstrahirani kavi morate dobiti enakomeren pretok, gosto in puhasto peno ter uravnovezeno okusno kavo. Tlak mora biti v optimalnem razponu.



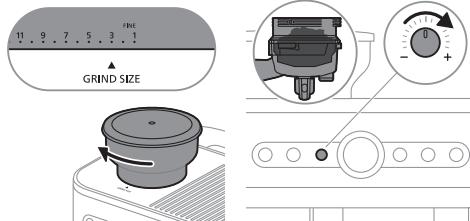
### Premalo ekstrahirana kava

Če je kava premalo ekstrahirana, boste dobili hiter pretok, redko in svetlo peno, kiselkast in šibek okus kave. Tlak je v nižjem razponu.



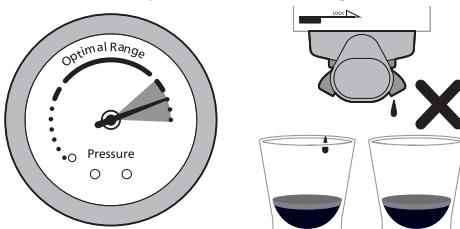
- Nastavite mlinček na bolj fino mletje.

- 2 Če je kava še vedno premalo ekstrahirana, povečajte količino mlete kave, in sicer tako, da gumb za nastavitev količine mletja obrnete na stopnjo »+« (plus) na desni.
- 3 Morda bo treba večkrat poskusiti, da bo kava optimalno ekstrahirana, in po potrebi ponoviti prvi in drugi korak.

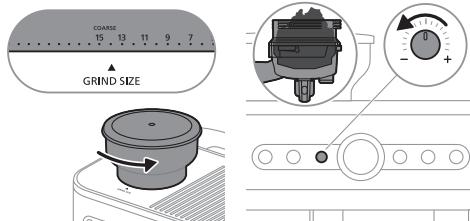


### Preveč ekstrahirana kava

Če je kava preveč ekstrahirana, bo samo kapljala ali pa sploh ne bo pretoka, dobili boste temno in neenakomerno peno, okus kave bo grenek in zažgan. Tlak je v višjem razponu.



- 1 Nastavite mlinček na bolj grobo mletje.
- 2 Če je kava še vedno preveč ekstrahirana, zmanjšajte količino mlete kave, in sicer tako, da gumb za nastavitev količine mletja obrnete na stopnjo »-« (minus) v levo.
- 3 Morda bo treba večkrat poskusiti, da bo kava optimalno ekstrahirana, in po potrebi ponoviti prvi in drugi korak.



### Prilagajanje privzetih količin

- 1 Ročko, v kateri je potlačena mleta kava, vstavite v kuhalno glavo.
- 2 Pritisnite in držite gumb napitka, ki ga želite prilagoditi. Po treh sekundah aparat preklopi v način za prilagoditev in zapiska.
- 3 Ko je v skodelici želeno količina, spustite gumb. Nastavitev je končana, ko aparat zapiska.
- 4 Ko programirate količino za napitek, bo aparat iztočil to novo količino vsakič, ko boste izbrali ta napitek.

**i** Pritisnite in držite gumb za americano, da dobite želeno količino kave. Izpustite gumb in nova količina kave je nastavljena. Ponovite postopek za prilagoditev količine vode.

**i** Najmanjša količina napitka za espresso je 20 ml, za dvojni espresso pa 40 ml.

**i** Največja količina napitka za espresso je 70 ml, za dvojni espresso pa 120 ml.

**i** Za americano je najmanjša količina napitka 20 ml, največja pa 70 ml. Za vročo vodo je najmanjša količina 50 ml, največja pa 200 ml.

## Prilagajanje temperature kave

Mogoče je prilagoditi nastavitev temperature ekstrahirane kave. Na voljo so tri nastavitev: topla kava, srednje vroča kava, vroča kava. Z višjo temperaturo kave bo naraščala tudi grenost kave, znižala pa se bo kislost. Z nižjo temperaturo kave bo grenost kave padala, zvišala pa se bo kislost.

- 1 Izklopite aparat.
- 2 Pritisnite in tri sekunde hkrati držite gumb za vklop/izklop in gumb za espresso. Gumb za vklop/izklop in lučka za vročo vodo/paro bosta nato utripala.
- 3 Če želite prilagoditi nastavitev temperature kave na želeno stopnjo, pritisnite enega od gumbov, kot je navedeno spodaj.
  - Če želite prilagoditi nastavitev na toplo kavo, pritisnite gumb za espresso.
  - Če želite prilagoditi nastavitev na srednje vročo kavo, pritisnite gumb za dvojni espresso.
  - Če želite prilagoditi nastavitev na vročo kavo, pritisnite gumb za americano.

Ko izberete ustrezno temperaturo kave, pritisnite gumb za vklop/izklop, da nastavitev potrdite.

## Ponastavitev količin na tovarniško nastavitev

- Ponastavitev za espresso: Vklopite aparat in pritisnite ter tri sekunde hkrati držite gumb za vklop/izklop in gumb za espresso. Po tem boste zaslišali tri piske in gumba za vklop/izklop in za espresso bosta trikrat utripnila.
- Ponastavitev za dvojni espresso: Vklopite aparat in pritisnite ter tri sekunde hkrati držite gumb za vklop/izklop in gumb za dvojni espresso. Po treh sekundah boste zaslišali tri piske in gumba za vklop/izklop in za dvojni espresso bosta trikrat utripnila.
- Ponastavitev za americano: Vklopite aparat in pritisnite ter tri sekunde hkrati držite gumb za vklop/izklop in gumb za americano. Po tem boste zaslišali tri piske in gumba za vklop/izklop in za americano bosta trikrat utripnila.

Po vsaki od teh ponastavitev bo aparat preklopil v stanje pripravljenosti.

## Delanje mlečne pene

**!** Za najboljšo kakovost pene vedno uporabite mleko neposredno iz hladilnika.

### Priprava

- 1 V vrč za mleko nalijte približno četrtino mleka (100 ml), če želite kapučino, in približno tretjino mleka (150 ml), če želite latte macchiato (Sl. 37).
- 2 Zavrtite gumb v položaj za paro, da začnete postopek predgretja pare (Sl. 38). Indikator za paro začne utripati.
- !** Za čim boljšo peno ne stresajte vrča za mleko in ga ne držite pokončno (Sl. 39).
- 3 Počakajte približno 10–20 sekund, da začne indikator pare svetiti neprekinjeno. Aparat začne sproščati paro.
- 4 Počakajte še 5 sekund, da bo para stabilna in ne bo kondenzata. Nato izklopite paro (Sl. 10).

## 186 Slovenščina

- 5 Zavrtite cev za paro, da bo dulec vrča za mleko na sredi, in jo v vrču postavite tako, da kaže kot kazalec na uru na 3. ali 9. uro (Sl. 11).

### Dovajanje zraka

Količina zraka, ki pride v mleko med dovajanjem zraka, določa, kako gosta in tekoča je mlečna pena.

Več zraka ko se dovede, debelejša bo plast pene in manj tekoča. Manj zraka ko se dovede, tanjša bo plast pene in bolj tekoča. Količino zraka, ki se dovede v mleko, lahko nadzorujete tako, da prilagodite, kako globoko potisnete cev za paro pod površino mleka in koliko časa dovajate zrak.

- 1 Vrč za mleko premikajte navzgor in navzdol in po dulcu vrča za mleko potopite cev za paro približno 5 mm pod površino (Sl. 12).
- 2 Gumb za vročo vodo/paro obrnite na položaj za paro, da se vklopi funkcija pare.
- 3 Morali bi slišati sikojoč zvok, podoben trganju papirja, kar pomeni, da je dovajanje zraka v mleko ustrezno. Cev za paro naj bo pri miru in v mleku naj se delajo vrtinci.
- 4 Zrak dovajajte 5–15 sekund.

### Emulgiranje

Emulgiranje določa, kako enakomerna in gosta je mlečna pena. Priporočamo, da cev za paro potopite do polovice količine mleka, da zagotovite enakomerno mlečno peno.

- 1 Cev za paro naj bo naslonjena na dulec vrča za mleko; vrč za mleko počasi pomikajte navzgor ob cevi za paro, dokler ni cev za paro približno 3 cm pod površino. Vrč za mleko držite pri miru, da se vztrajno ustvarjajo vrtinci v mleku. Tako se bo vmešal predhodno doveden zrak in postopoma se bo ustvarila kremasta pena.
- 2 Ko dno vrča za mleko postane vroče, kar pomeni, da je mleko doseglo idealno temperaturo (približno 60–65 °C), obrnite gumb za vročo vodo/paro v položaj za izklop, da prenehate peniti mleko (Sl. 13).

**⚠️** Cev za paro lahko postane zelo vroča. Pustite, da se najprej ohladi, preden se je dotaknete (Sl. 14).

**⚠️** Cev za paro očistite z vlažno krpo po vsaki uporabi iz higienskih (Sl. 15) razlogov in da se ne bodo nabirali ostanki mleka.

## Točenje vroče vode

- 1 Pod cev za paro postavite skodelico.
- 2 Gumb zasukajte v položaj za vročo vodo, da začne teči vroča voda. Takrat sveti lučka za paro/vročo vodo (Sl. 16).
- 3 Če želite, da vroča voda preneha teči, zasukajte gumb za paro/vročo vodo v položaj za izklop (Sl. 17).

**i** Cev za paro lahko postane zelo vroča. Pustite, da se najprej ohladi, preden se je dotaknete.

## Odstranjevanje vodnega kamna

Ko sveti lučka za odstranjevanje vodnega kamna, je treba iz kavnega aparata odstraniti vodni kamen.

V nobenem primeru ne uporabljajte sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ki temelji na žvepljeni, solni, aminosulfonski ali ocetni kislini (kisi), saj lahko s tem poškodujete vodni krogotok kavnega aparata, vodni kamen pa se ne bo popolnoma odstranil.

Če ne boste uporabljali Philipsovega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, bo garancija neveljavna. Garancija bo neveljavna tudi, če iz aparata ne odstranite vodnega kamna.

Sredstva za odstranjevanje vodnega kamna ne dobite skupaj z aparatom. Philipsovo sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna lahko kupite pri lokalnem dobavitelju ali v spletni trgovini (<http://www.philips.com/support>).

Odstranjevanje vodnega kamna vključuje en cikel odstranjevanja (približno 4 minute) in en cikel izpiranja (približno 3 minute).

## Postopek odstranjevanja vodnega kamna

- 1 Vklopite kavni aparat.
- 2 Odstranite pladenj za kapljane, izlijte vodo iz njega in ga spet vstavite v aparat.
- 3 Odstranite posodo za vodo in jo izpraznite.
- 4 V posodo za vodo natočite Philipsovo sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna (CA6700) in posodo napolnite z vodo do oznake za odstranjevanje vodnega kamna (ikona je vtisnjena na posodi za vodo).
- 5 Posodo za vodo vstavite v aparat ter pod kuhalno glavo in cev za paro postavite veliko skledo ( $\geq 1,2$  l), v katero se bo iztekl tekočina (Sl. 40).
- 6 Odstranjevanje vodnega kamna se začne, ko hkrati pritisnete in tri sekunde držite gumb za espresso in za dvojni espresso.
- 7 Počakajte, da aparat iztoči vodo s sredstvom za odstranjevanje vodnega kamna. Ko je postopek končan, se bo aparat samodejno izklopil.
- 8 Posodo za vodo odstranite in jo izperite s svežo vodo, da odstranite morebitne ostanke raztopine za odstranjevanje vodnega kamna.
- 9 Posodo za vodo napolnite do najvišje oznake na njej (Sl. 8).
- 10 Veliko skledo izpraznite in jo postavite nazaj pod kuhalno glavo in cev za paro, da se bo vanjo iztočila voda.
- 11 Pritisnite gumb za vklop/izklop. Lučka na gumbu za espresso zasveti.
- 12 Pritisnite gumb za espresso in pustite, da začne aparat točiti vodo.
- 13 Ko aparat neha točiti vodo, je postopek odstranjevanja vodnega kamna končan in aparat bo samodejno pripravljen na pripravo kave.

## Samodejni način mirovanja

Če aparat 30 minut ne deluje, bo samodejno preklopil v način mirovanja in vsi indikatorji bodo prenehali svetiti.

Če želite aparat spet uporabljati, pritisnite gumb za vklop/izklop, da se aparat znova zažene.

**i** Aparat lahko izklopite tudi tako, da pritisnete gumb za vklop/izklop, ko je še vklopljen.

## Čiščenje in vzdrževanje

Z rednim čiščenjem in vzdrževanjem boste zagotovili dolgoročno optimalno delovanje kavnega aparata in pripravo dobre kave.

Podrobna navodila o tem, kdaj in kako očistiti vse odstranljive dele kavnega aparata, so v spodnji tabeli.

Del	Kdaj čistiti	Kako čistiti
Ročka z nastavkom za filter, košarica filtra in kuhalna glava	Po vsaki uporabi.	Notranjost in zunanjost ročke in košarice filtra temeljito izperite.
Košarica filtra	Ko so luknjice v košarici filtra zamašene.	S tankim koncem čistilnega orodja odstranite ostanke iz luknjic.
Ročka z nastavkom za filter in košarica filtra	Vsak mesec	Ročko in košarici filtra očistite s tabletami za odstranjevanje kavnega olja Philips.

Del	Kdaj čistiti	Kako čistiti
Cev za paro	Po vsaki uporabi.	Cev za paro obrinite z vlažno krpo in jo očistite.
Cev za paro	Ko je zamašena.	Z debelim koncem čistilnega orodja odstranite ostanke iz luknjic na koncu cevi za paro.
Cev za paro	Vsak mesec	S čistilom za mlečni krogotok Philips očistite cev za paro.
Površina aparata za kavo	Vsak teden.	Vsak teden z vlažno krpo očistite madeže od kave in ostanke kave na sprednji strani kavnega aparata. Ne uporabljajte abrazivnih materialov, kot so jeklena volna ali čistilne gobice, saj lahko oluščite barvo.
Mlinček in odprtina za mleto kavo	Vsaka dva tedna.	Mlinček in odprtino za mleto kavo očistite s ščetko za čiščenje.
Posoda za zrna	Vsaka dva tedna	Izpraznite posodo za zrna, uporabite malo neodisavljenega čistilnega sredstva in posodo izperite pod pipo.
Pladenj za kapljanje	Pladenj za kapljanje izpraznите vsak dan oziroma takoj, ko se prikaže rdeči kazalnik, ki kaže, da je pladenj poln. Pladenj očistite vsak teden.	Odstranite pladenj za kapljanje, dodajte majhno količino detergenta in pladenj izperite pod tekočo vodo. Lahko ga tudi pomijete v pomivalnem stroju.
Posoda za vodo	Vsak teden.	Posodo za vodo vsak teden izperite pod tekočo vodo.

## Čiščenje ročke z nastavkom za filter, košarice filtra in kuhalne glave

### Čiščenje ročke in košarice filtra po vsaki uporabi

- 1 Iz ročke odstranite mleto kavo.
- 2 Ročko z nastavkom za filter spet vstavite v kuhalno glavo.
- 3 Pritisnite gumb za espresso, da temeljito izperete notranjost in zunanjost kuhalne glave, ročke in košarice filtra z vročo vodo. Z vročo vodo izperete tako ostanke kot tudi maščobo od kave.
- 4 Odstranite ročko z nastavkom za filter iz kuhalne glave in izperite ročko in košarico filtra pod tekočo vodo, da temeljito očistite njuno notranjost in zunanjost.
- 5 Košarici filtra in ročko posušite, preden jih vstavite v aparat.

**i** Ročke ne pomivajte v pomivalnem stroju, saj jo to lahko poškoduje.

### Čiščenje košarice filtra, ko se zamaši

- 1 Ko se košarica filtra zamaši, s tankim koncem čistilnega orodja (Sl. 41) odstranite ostanke iz luknjic (Sl. 42).
- 2 S čistilnim orodjem lahko tudi očistite ostanke iz odprtine za mleto kavo in luknjic ročke z nastavkom za filter.

## Mesečno čiščenje ročke in košaric filtra

**i** Uporabljajte samo tablete za odstranjevanje kavnega olja Philips (CA6704).

- 1 Tableto za odstranjevanje kavnega olja Philips raztopite v posodi mlačne vode.
- 2 Ročko in košarici filtra 20 minut namakajte v raztopini.
- 3 Košarici filtra in ročko temeljito sperite.

## Čiščenje cevi za paro

### Čiščenje cevi za paro po vsaki uporabi

Cev za paro po vsaki uporabi očistite, da bo vedno čista in da preprečite kopičenje ostankov mleka.

- 1 Po vsaki uporabi takoj obrišite cev za paro z vlažno krpo (Sl. 15).
- 2 Zaženite funkcijo pare, ki naj traja 5–10 sekund, da se odstranijo ostanki mleka (Sl. 44).
  - Če ne boste čistili cevi za paro, bi to lahko vplivalo na okus mleka.

### Čiščenje cevi za paro, če je zamašena

Če je katera koli luknjica na koncu cevi za paro zamašena, upoštevajte spodnja navodila in jo odmašite.

- 1 Izklopite kavni aparat.
- 2 Z debelim koncem čistilnega orodja odstranite ostanke iz luknjice na koncu cevi za paro (Sl. 43).

## Mesečno čiščenje cevi za paro s čistilom za mlečni krogotok Philips

- 1 Vsebino ene vrečice s čistilom za mlečni krogotok Philips stresite v vrč za mleko.
- 2 Vrč za mleko napolnite z 240 ml vroče vode.
- 3 Cev za paro vstavite v vrč.
- 4 Cev za paro naj se namaka v vrču 20 minut (Sl. 45).
- 5 Gumb za vročo vodo/paro obrnите na položaj ikone za paro in pustite, da funkcija pare deluje 10 sekund.
- 6 Če želite ustaviti funkcijo pare, obrnите gumb za vročo vodo/paro na položaj za izklop.
- 7 Cev za paro naj se namaka v vrču še 30 sekund.
- 8 Korake od 5 do 7 ponovite še dvakrat.
- 9 Vrč izpraznite in ga temeljito izperite.
- 10 Prazen vrč postavite nazaj pod cev za paro.
- 11 Gumb za vročo vodo/paro obrnите na položaj ikone za paro in pustite, da funkcija pare spet deluje 10 sekund, da se izperejo morebitni ostanki čistilne raztopine.
- 12 Vrč izpraznite in ga temeljito izperite.
- 13 Cevko za paro očistite s čisto vlažno krpo.

## Čiščenje mlinčka in odprtine za mleto kavo

Mlinček in odprtino za mleto kavo očistite vsaka dva tedna, da mleta kava ne zamaši odprtine oziroma da ne škoduje mletju. Posoda za kavna zrna naj bo prazna, preden začnete postopek čiščenja. Poskrbite, da se bo mlinček lahko normalno vrtel in da iz odprtine za mleto kavo ne bo prihajala mleta kava, ko je vklopljena funkcija mletja.

- 1 Preverite in poskrbite, da bo posoda za kavna zrna prazna.
- 2 Posodo za kavna zrna zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in jo odstranite z aparata (Sl. 46).
- 3 Odstranite vrhne kolesce za mletje (Sl. 47) in očistite notranje kolesce za mletje s ščetko za čiščenje (Sl. 48). Predal mlinčka in kanal za mleto kavo očistite s ščetko za čiščenje mlinčka (Sl. 49).
- 4 Notranje kolesce za mletje (Sl. 50) in posodo za kavna zrna (Sl. 4) ponovno vstavite.

## 190 Slovenščina

5 Funkcijo mletja začnite z vstavljenim ročkom. Pustite, da aparat deluje brez kavnih zrn, da se očisti morebitni preostali prah iz predala mlinčka. Čiščenje je končano.

**i** Notranjega kolesca za mletje ne izpirajte z vodo.

**i** Če so ostanki prahu še vedno prisotni, ponovite korak 5.

**i** Pred začetkom čiščenja poskrbite, da bo posoda za zrna prazna, saj lahko kavna zrna poškodujejo notranjo strukturo posode za zrna, ko jo odstranite.

## Čiščenje posode za zrna

- 1 Preverite in poskrbite, da bo posoda za kavna zrna prazna.
- 2 Posodo za kavna zrna zasukajte v nasprotni smeri urnega kazalca in jo odstranite z aparata (Sl. 46).
- 3 V pladenj za kapljjanje dodajte malo čistilnega sredstva.
- 4 Pladenj za kapljjanje temeljito pomijte pod tekočo vodo ali v pomivalnem stroju.

## Čiščenje pladnja za kapljjanje

### Vsakodnevno čiščenje pladnja za kapljjanje

Pladenj za kapljjanje izpraznjite vsak dan oziroma ko se prikaže rdeči kazalnik, ki kaže, da je pladenj poln.

### Tedensko čiščenje pladnja za kapljjanje

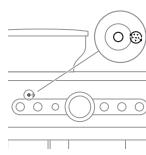
- 1 Pladenj za kapljjanje odstranite iz aparata.
- 2 V pladenj za kapljjanje dodajte malo čistilnega sredstva.
- 3 Pladenj za kapljjanje temeljito pomijte pod tekočo vodo ali v pomivalnem stroju.

## Tedensko čiščenje posode za vodo

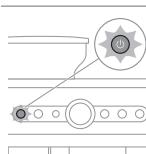
Posodo za vodo vsak teden izperite pod tekočo vodo.

## Opozorilne ikone

### Opozorilna ikona Rešitev

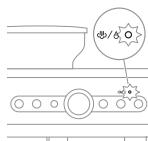


Lučka za odstranjevanje vodnega kamna/čiščenje sveti: Iz kavnega aparata odstranite vodni kamen.

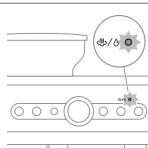


Indikator gumba za vklop/izklop utripa. Kavni aparat se segreva.

## Opozorilna ikona Rešitev



Indikator za paro/vročo vodo utripa belo: Kavni aparat se segreva za funkcijo vroče vode/pare.



Indikator za paro/vročo vodo utripa rdeče: Kavni aparat kaže pomanjkanje vode. Vzrok je lahko: 1. premalo vode v posodi za vodo; ali 2. ustavilo se je črpanje zaradi prevelikega pritiska.

## Odpravljanje težav

V tem poglavju je povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavi pri uporabi tega kavnega aparata. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na lokalno središče za storitve za stranke. Podatki za stik so na garančijskem listu.

Težava	Vzrok	Rešitev
Kavni aparat se ne vklopi.	Kavni aparat ni priključen v električno vtičnico.	Priklučite kavni aparat.
Kavni aparat pušča.	Pladenj za kapljivanje je prepoln in iz njega izteka voda.	Izpraznite pladenj za kapljivanje.
	Posoda za vodo ni v pravilnem položaju.	Ponovno vstavite posodo za vodo v kavni aparat in jo potisnite navzdol.
	Posoda za vodo ni bila do konca vstavljena, zato je v kavni aparat prišel zrak.	Posodo za vodo pravilno vstavite tako, da jo najprej odstranite, nato jo spet vstavite in odločno potisnete navzdol.
	Kavni aparat ni na vodoravni površini.	Kavni aparat postavite na vodoravno površino tako, da iz pladnja za kapljivanje ne bo tekla voda.
Ko vklopite aparat ali med pripravo kave iz aparata prihaja para ali pa se sliši sikojoč oziroma drdrajoč zvok.	To je običajno. Ta zvok nastane zaradi normalnega delovanja ventila za nadzor tlaka.	
Kavni aparat oddaja glasen zvok in ne pripravi kave.	V posodi za vodo ni vode.	Posodo za vodo napolnite z vodo.

Težava	Vzrok	Rešitev
	Posoda za vodo ni bila do konca vstavljenata, zato je v kavni aparatu prišel zrak. Tesnilni obroček na spodnjem delu posode za vodo ni bil odstranjen.	Posodo za vodo pravilno vstavite da jo najprej odstranite, nato jo spet vstavite in odločno potisnete navzdol. Ta kavni aparat je opremljen s tesnilnim obročkom za zaščito odprtine za vodo. Pred prvo uporabo odstranite tesnilni obroček.
Kava je preveč hladna.	Mrzla skodelica bo znižala temperaturo napitka.	Skodelico pogrejte tako, da jo splaknete z vročo vodo.
	Dodajanje mleka bo znižalo temperaturo napitka.	Mleko, ki ga dodate, bo znižalo temperaturo kave, ne glede na to, ali dodate toplo ali hladno. Skodelico pogrejte tako, da jo splaknete z vročo vodo.
	Temperatura aparata ni pravilno nastavljena.	Preverite nastavitev temperature aparata in jo nastavite na najvišjo stopnjo.
Kava je prešibka.	Mlinček je nastavljen na zelo grobo mletje.	Stopnjo grobosti mletja nastavite na nižjo številko. Razliko v okusu boste čutili šele po pripravi ene ali dveh skodelic.
	Mlete kave ni dovolj.	Povečajte količino mlete kave z gumbom za nastavitev količine mletja.
Mleko ni spenjeno.	Uporabljena vrsta mleka ni primerna.	Količina in kakovost pene sta odvisni od vrste mleka. Za dobro penjenje uporabite polposneto mleko, polnomastno mleko ali mleko brez laktoze.
	Cev za paro je zamašena.	Čiščenje cevi za paro.
	Cev za paro ste vstavili pregloboko v vrč za mleko.	Cevi za paro ne potopite tako globoko v mleko.
Kava ne priteče ali pa teče počasi.	Mlinček je nastavljen na fino mletje.	Stopnjo grobosti mletja nastavite na višjo številko. Upoštevajte, da lahko to vpliva na okus kave.
	V košarici filtra je preveč mlete kave.	Količino mlete kave v košarici filtra zmanjšajte z gumbom za nastavitev količine mletja.
	Uporabljena košarica filtra ni primerna.	Uporabite košarico filtra, primerno za ta kavni aparat.
	Košarica filtra v ročki je zamašena.	Za preskus uporabite drugo košarico filtra. Če ta košarica filtra deluje normalno, pomeni, da je prva košarica filtra zamašena in jo je treba očistiti.
	Dulec za kavo v ročki je zamašen.	S tankim koncem čistilnega orodja lahko očistite ostanke iz odprtine za mleto kavo in luknjic ročke z nastavkom za filter.

Težava	Vzrok	Rešitev
Kava izteka ob robu ročke.	Ročka z nastavkom za filter se ni dobro zaskočila v kuhalno glavo.	Ročka z nastavkom za filter se mora pravilno zaskočiti v kuhalno glavo.
	Zgornji rob ročke je umazan.	Po mletju kave z roba ročke odstranite morebitne ostanke kave.
	Košarica filtra ni pravilno vstavljenja.	Pravilno vstavite košarico filtra. Poskrbite, da njen rob ne bo štrlel čez rob ročaja.
	Na nosilcu za ročko v kuhalni glavi so ostanki kave.	S ščetko za čiščenje očistite nosilec za ročko.
	V košarici filtra je preveč mlete kave.	Količino mlete kave v košarici filtra zmanjšajte z gumbom za nastavitev količine mletja.
Med mletjem iz odprtine prihaja vse manj mlete kave.	Odprtina za mleto kavo je zamašena.	Očistite mlinček in odprtino za mleto kavo.
Mleta kava med mletjem prši naokrog.	Niste uporabili obročka za prah od mletja.	Obroček za prah od mletja namestite pred mletjem.
	Preveč je mlete kave.	Preden se mletje samodejno konča, pritisnite in izpustite gumb za mlinček, da konča mletje; tako boste zmanjšali količino mlete kave.
Ročke z nastavkom za filter ni mogoče normalno vstaviti.	Ročka z nastavkom za filter se ni pravilno zaskočila v kuhalno glavo.	Vstavite ročko z nastavkom za filter.
	Ročka ni zategnjena; niste je zavrteli iz skrajno levega položaja vstavitve.	Vstavite ročko z nastavkom za filter.
Količina mlete kave se spreminja.	Uporabili ste drugo stopnjo grobosti mletja.	To je običajno. Različne stopnje grobosti mletja lahko dajo različno količino mlete kave.
	Uporabili ste drugo vrsto kavnih zrn.	To je običajno. Zrna različnih stopenj praženja ali znamk dajo različno količino mlete kave tudi pri isti nastavitev grobosti mletja.
	Uporabili ste zrna različne svežine.	To je običajno. Zrna, ki niso shranjena enako časa, dajo različno količino mlete kave tudi pri isti nastavitev grobosti mletja.
Aparat neha pripravljati kavo in indikator za paro/vročo vodo utripa rdeče.	Aparatu je zmanjkalo vode.	Napolnite posodo za vodo in jo postavite nazaj.

## Tehnični podatki

Proizvajalec si pridržuje pravico do izboljšanja tehničnih podatkov izdelka. Vse vnaprej nastavljene količine so približne.

Opis	Vrednost
Velikost (š x v x g)	410 x 320 x 335 mm
Teža brez embalaže	8,0 kg
Teža z embalažo	13,5 kg
Dolžina napajalnega kabla	1 m
Vrsta napajalnega priključka	Vrsta Y
Nazivna moč	220–240 V, 50–60 Hz, 1490–1750 W Segrevanje: 1340–1600 W, mletje: 150 W
Moč v stanju pripravljenosti	< 0,5 W

# Obsah

Prehľad zariadenia (obr. A)	195
Ovládací panel (obr. B)	196
Úvod	196
Pred prvým použitím	196
Príprava kávy	197
Príprava speneného mlieka	202
Príprava horúcej vody	203
Odstraňovanie vodného kameňa	203
Automatický režim spánku	204
Čistenie a údržba	204
Varovné symboly	207
Riešenie problémov	208
Technické parametre	211

## Prehľad zariadenia (obr. A)

**i** Niektoré príslušenstvo je určené iba pre určité modely.

A1	Násypka na kávové zrná	A10	Mriežka podnosu na odkvapkávanie
A2	Dvojitá násypka na kávové zrná	A11	Čistiaci kolík
A3	Ostrie mlynčeka	A12	Veko nádoby na vodu
A4	Krúžok proti vysypávaniu kávy	A13	Nádoba na vodu
A5	Portafilter	A14	Miesto na vtláčadlo
A6	Ovládací panel	A15	Regulátor pary/horúcej vody
A7	Držiak nádoby na mletú kávu (poloha na mletie)	A16	Výpust horúcej vody
A8	Sparovacia hlava	A17	Tryska na paru
A9	Podnos na odkvapkávanie		

### Príslušenstvo

A18	Filtračné sitko s dvojitu stenou (na jednu alebo dve šálky)	A22	Čistiaca kefka na mlynček
A19	Filtračné sitko s jednoduchou stenou (na jednu alebo dve šálky)	A23	Napeňovač mlieka s teplotným prúžkom
A20	Kalibrované vtláčadlo	A24	Napeňovač mlieka
A21	Čistiaca kefka		

## Ovládací panel (obr. B)

Prehľad všetkých tlačidiel a symbolov nájdete na obrázku B. Ďalej sa uvádza popis.

B1	Vypínač	B6	Manometer
B2	Kontrolka odstránenia vodného kameňa	B7	Espresso
B3	Mlynček	B8	Dvojité espresso
B4	Kontrolky jednoduchej/dvojitej dávky	B9	Americano
B5	Regulátor objemu mletia	B10	Kontrolka horúcej vody/pary

## Úvod

Blahoželáme vám k nákupu poloautomatického expressa Philips Barista Brew! Ak chcete využiť všetky výhody podpory, ktorú ponúkame, zaregistrujte si produkt na stránke [www.home.id](http://www.home.id).

Pred prvým použitím zariadenia si pozorne prečítajte samostatnú brožúru s bezpečnostnými informáciami a uschovajte si ju na neskoršie použitie.

Online podporu, ktorá vám pomôže s uvedením zariadenia do prevádzky a s používaním všetkých jeho funkcií, poskytujeme na adrese <http://www.philips.com/support>.

**i** Existujú viaceré verzie tohto poloautomatického kávovaru na espresso s mierne odlišnými funkciami a príslušenstvom. Napríklad napeňovač mlieka s teplotným prúžkom nie je súčasťou všetkých verzí. Každá verzia má vlastné typové číslo, ktoré môžete nájsť na štítku umiestnenom na spodnej strane zariadenia.

**i** Toto zariadenie bolo preskúšané na príprave kávy. Napriek tomu, že bolo dôkladne prečistené, môžu sa v ňom nachádzať zvyšky kávy. Ručíme vám však za to, že je úplne nové.

## Pred prvým použitím

### 1. Inštalácia násypky na kávové zrná a naplnenie nádoby na vodu

**i** Skontrolujte, či sú obe šípky na mlynčeku v jednej rovine (Obr. 1).

- 1 Skontrolujte, či sú obe značky „I“ na základni násypky v jednej rovine (Obr. 2).
- 2 Zatlačte násypku na kávové zrná smerom nadol, uistite sa, že je symbol zámku na násypke v rovine so symbolom trojuholníka v hornej (Obr. 3) časti zariadenia, a otočte násypkou v smere hodinových ručičiek (Obr. 4).
- 3 Otáčaním násypky zvolte požadovanú hrubosť (Obr. 5).
- i** Mlynček a násypka na kávové zrná sú presné súčasti, preto ich po inštalácii príliš často nevyberajte.
- 4 Otvorte veko nádoby na vodu, uchopte jej hornú rukoväť a zvisle ju vytiahnite (Obr. 6).
- 5 Odstráňte žltý tesniaci pásik z dna nádoby na vodu (Obr. 7).
- 6 Nádobu na vodu naplňte až po ukazovateľ maximálnej úrovne hladiny, ktorý je na nej vyznačený (Obr. 8).
- 7 Uchopte hornú rukoväť a umiestnite nádobu na vodu späť do zariadenia vo zvislej polohe. Zatvorte veko nádoby na vodu (Obr. 9).
- i** Odstránený žltý tesniaci prúžok nie je potrebné znova inštalovať. Môžete ho zlikvidovať.

**i** Na dosiahnutie čo najlepšej kvality kávy odporúčame vodu v nádobe často meniť.

## 2. Prvé zapnutie zariadenia

- 1 Sietovú zástrčku zapojte do uzemnenej zásuvky..
- 2 Skontrolujte, či sa regulátor pary nachádza vo vypnutej polohe (Obr. 10).
- 3 Stlačením vypínača (Obr. 18) zariadenie zapnite.
  - Rozsvieti sa tlačidlo vypínača a tlačidlo Espresso.
- 4 Pod trysku na horúcu vodu/paru a pod sparovaciu hlavu umiestnite misku (Obr. 40).
- 5 Po stlačení začne tlačidlo (Obr. 19) Espresso blikáť.
  - Zo sparovacej hlavy, výpustu horúcej vody a trysky na paru začne vytkať horúca voda.
- 6 Po ukončení dávkovania vody začne blikáť tlačidlo vypínača a zariadenie sa zahreje.

**⚠ Pri prvom použití nezabudnite po zapnutí zariadenia stlačiť tlačidlo Espresso, a tým ho prepláchnuť. Mlieť kávové zrná alebo varit kávu môžete až po dokončení postupu prepláchnutia.**

**⚠ Počas preplachovania sa trysky na paru môžu veľmi zahriať. Skôr než sa trysky dotknete, nechajte ju najskôr vychladnúť. Predídete popáleniu.**

## Výber tvrdosti vody

- 1 Zariadenie vypnite.
- 2 Stlačte a na tri sekundy podržte súčasne vypínač a tlačidlo Americano. Kontrolka tlačidla odstránenia vodného kameňa a vypínača bude blikáť.  
Predvolene je nastavená tvrdá voda, preto bude kontrolka tlačidla Americano svietiť.  
  - Ak chcete nastavenie upraviť na stredne tvrdú vodu, stlačte tlačidlo Dvojité espresso.
  - Ak chcete nastavenie upraviť na mäkkú vodu, stlačte tlačidlo Espresso.
Po výbere požadovanej tvrdosti vody stlačte vypínač a výber potvrďte.

**⚠ Ak chcete posúdiť tvrdosť vody dodávanej vašou vodárenskou spoločnosťou, môžete si u najbližšieho dodávateľa alebo online na webových stránkach spoločnosti Philips zaobstarať súpravu HD5085/01 na testovanie tvrdosti vody Philips.**

### Testovací prúžok Philips

Mäkká voda	4 zelené bodky	< 3 dH
Stredne tvrdá voda	1 červená bodka	> 4 dH
Stredne tvrdá voda	2 červené bodky	> 7 dH
Tvrdá voda	3 červené bodky	> 14 dH
Tvrdá voda	4 červené bodky	> 21 dH

## Príprava kávy

### Nastavenie mlynčeka

Hrubosť mletia kávy významne ovplyvňuje dynamiku prípravy, napríklad tlak a prietok, a v dôsledku toho aj chuť expressa.

## 198 Slovensky

Toto zariadenie ponúka 15 stupňov hrubosti mletia (1 – 15). Čím nižšie nastavenie mletia vyberiete, tým jemnejšie sa kávové zrná namelú a tým silnejšia bude káva.

Pre rôzne kávové zrná s rôznym stupňom praženia môže byť potrebné vykonať úpravy, ktoré ovplyvnia množstvo pripravenej mletej kávy.

Na prípravu kávy espresso/americanco sa odporúčajú stupne hrubosti mletia 1 – 4. Pre väčšie kávové nápoje (napr. lungo) sú najlepšie úrovne 5 – 10 (Obr. 5).

### Výber medzi filtračným sitkom s jednoduchou a dvojitou stenou

- Filtračné sitko s dvojitou stenou (na jednu alebo dve šálky):

Dodávané filtračné sitká (Obr. 20) s dvojitou stenou vám umožnia pripraviť espresso s krémovou penou, aj keď kávovar používate po prvý raz, a podporujú dosiahnutie optimálneho rozsahu tlaku.

- Filtračné sitko s jednoduchou stenou (na jednu alebo dve šálky):

Dodávané filtračné sitká (Obr. 21) s jednoduchou stenou sa podobajú tým, ktoré sa používajú v profesionálnych zariadeniach, a vyžadujú väčšie manuálne zručnosti a skúsenosti. Umožňujú väčšie prispôsobenie nastavenia prípravy kávy, preto keď zistíte, aké nastavenie je pre vás to pravé, dosiahnete lepšiu extrakciu, chut' a konzistenciu.

### Výber kávových zrn z dvojitej násypky na kávové zrná (pre určité typy, iba model PSA3228)

Ak máte dvojité násypky na kávové zrná, pred vložením kávových zrn ju zostavte. Pred zostavením zarovnajte tri indikátory na regulátore výberu, veku násypky na kávové zrná a násypke na kávové zrná do jednej roviny (Obr. 22). Potom môžete nasypať rôzne kávové zrná do jednotlivých strán.

Pred mletím si môžete vybrať, ktorý druh kávového zrna použijete. Ak ste už nasypali rôzne druhy kávových zrn, môžete si vybrať jeden z dvoch zásobníkov alebo vytvoriť zmes otočením regulátora výberu (Obr. 23).

**i** Je normálne, že vo výstupe mletej kávy zostáva nejaká káva. Pri výmene zásobníkov na kávové zrná namelte zvyšné kávové zrná a vyhodte pomletú kávu, čím ich vyčistíte.

### Mletie kávových zrn

**1** Vyberte filtračné sitko na jednu alebo dve šálky.

- Pri výmene filtračného sitka si môžete pomôcť tým, že nainštalované sitko vypáčite okrajom druhého sitka (Obr. 24).

**2** Krúžok proti vysypávaniu kávy nasadte na portafilter (Obr. 25).

**3** Vyrovnajte portafilter s držiakom mlynčeka a zatlačte ho do vodorovnej polohy (Obr. 26).

- Pomocou regulátora objemu mletia môžete namieť viac alebo menej kávových zrn.

**4** Pri automatickom mletí prepínajte dlhým stlačením tlačidla mlynčeka na tri sekundy medzi jednoduchou alebo dvojitu dávkou. Mletie potom spustite opäťovným stlačením tlačidla mlynčeka.

- Pri použití filtračného sitka na jednu šálku vyberte dávku 1x. Pri použití filtračného sitka na dve šálky vyberte dávku 2x.

- Ak chcete proces mletia v polovici zastaviť, jednoducho znova stlačte tlačidlo mlynčeka.

**5** Pri ručnom mletí zatlačte a pridržte portafilter, aby ste zapojili aktivačný spínač mletia. Pokračujte v držaní dovtedy, kým sa nerozmletie požadované množstvo kávy (Obr. 27).

**i** Na jednu šálku sa odporúča použiť 12 – 14 gramov kávových zrn, na dve šálky 18 – 20 gramov. Na presnú kontrolu množstva kávy môžete použiť elektronickú váhu. Ako približnú mierku môžete použiť značku „Max“ na filtračnom sitku.

**i** Pred pridaním kávových zín a použitím kávovaru sa uistite, že je násypka správne vložená a zaistená.

**i** Násypku možno plniť výhradne praženými kávovými zrnami. Do násypky nedoplňajte nepražené kávové zrná, mletú kávu, instantnú kávu ani iné materiály, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu kávovaru.

**i** Pri mletí dodržiavajte maximálne množstvo mletej kávy, aby nedošlo k upchatiu jej výstupu (Obr. 28).

**i** Z rôznych kávových zín môžete pri automatickom mletí získať mierne odlišné množstvo mletej kávy. Možno bude nutné upraviť nastavenie mletia podľa skutočného tlaku pri príprave jednotlivých druhov kávových zín.

**i** Keď sa viditeľne zhorší rozprášovanie mletej kávy, vyčistite mlecí lievik.

## Uvlačenie

- 1 Vyberte portafilter z držiaka mlynčeka.
- 2 Z portafiltera vyberte krúžok proti vysypávaniu kávy (Obr. 29).
- 3 Na ľahšie utláčanie položte portafilter mäkkým dnom na pracovnú dosku (Obr. 30).
- 4 Niekoľkokrát jemne poklepte na portafilter, aby sa mletá káva rovnomerne rozložila vo filtračnom sitku (Obr. 31).
- 5 Pomocou kalibrovaného vtláčadla pevne natlačte mletú kávu.
- 6 Uistite sa, že mletá káva po utlačení vo filtračnom sitku neprekračuje rysku maximálnej úrovne (Obr. 32).
  - V ideálnom prípade mletá káva po utlačení siaha priamo pod rysku maximálnej úrovne.

## Príprava espresso

- 1 Vložte portafilter do sparovacej hlavy.
  - Zarovnajte portafilter so značkou „trojuholníka“ na sparovacej hlave a umiestnite ho smerom nahor do sparovacej hlavy (Obr. 33). Potom otočte portafilter proti smeru hodinových ručičiek do stredu a zaistite ho (Obr. 34).
- 2 Stlačením tlačidla Espresso alebo espresso Dvojité espresso začnete prípravu kávy (Obr. 35).
  - Dávkovanie môžete predčasne ukončiť opäťovným stlačením tlačidla.

**i** Ak bliká kontrolka vypínača, kávovar je v režime predhrievania a prípravu kávy nemožno začať. Prípravu kávy možno začať, keď všetky kontrolky tlačidiel nepretržite svietia.

**i** Po dokončení prípravy kávy sa nad podnosom na odkvapkávanie môže vytvoriť para a môže sa ozývať hluk čerpadla. To je normálne a znamená to, že zariadenie znižuje tlak.

**i** Ak je tlak sparovania príliš vysoký, kávovar prestane dávkovať kávu. Kontrolka pritom neustále bliká.

**i** Objem espresso je približne 40 ml a objem dvojitého espresso približne 80 ml.

## Príprava kávy americano

Káva americano sa pripravuje z dávky kávy espresso, ktorá sa zaleje horúcou vodou z výpustu vody.

- 1 Vložte portafilter do sparovacej hlavy, zarovnajte rukoväť so značkou „trojuholníka“ a umiestnite ho smerom nahor do sparovacej hlavy (Obr. 33). Potom otočte rukoväť proti smeru hodinových ručičiek do stredu a zaistite ju (Obr. 34).
- 2 Položte veľkú šálku pod otvory výpustu portafiltru a výpustu vody na kávu americano (Obr. 36).

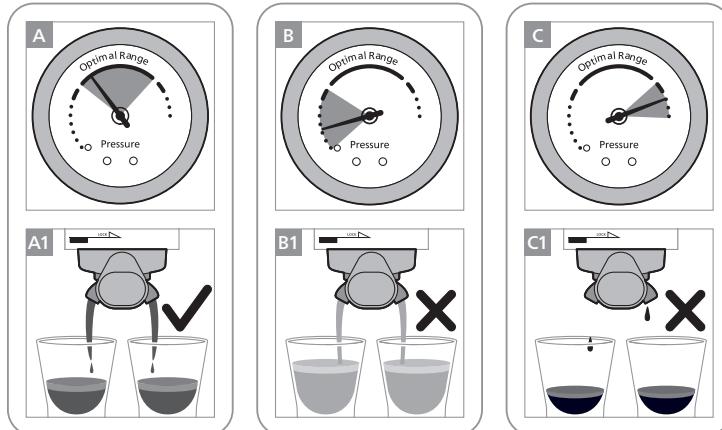
**3** Stlačením tlačidla Americano spustite prípravu šálky espresso.

**4** Po dokončení prípravy espresso sa káva americano dokončí zaliatím horúcou vodou z výpustu vody na kávu americano.

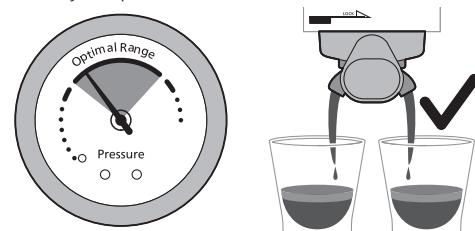
**i** Výpust horúcej vody môže byť horúci. Aby ste predišli riziku popálenia, nechajte ju najprv vychladnúť.

## Optimalizovaná príprava kávy

Pri príprave espresso je dôležitým faktorom tlak. Hodnota tlaku ukazuje tlakomer, ktorý pomáha sledovať optimálnu extrakciu espresso. Pri každom použití iného typu kávových zín sa odporúča znova nastaviť parametre mletia podľa stavu tlakomera.

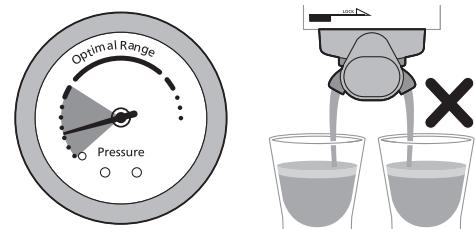


Na optimálnu extrakciu by ste mali získať stály prietok, bohatú a zamatovú penu a vyváženú chuť kávy. Tlak musí byť v optimálnom rozsahu.



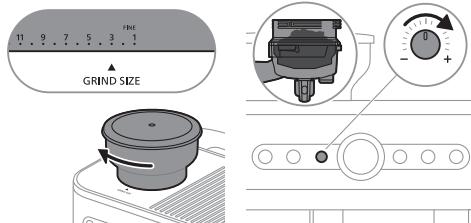
### Nedostatočná extrakcia

Ak je káva nedostatočne extrahovaná, získate rýchly prietok, riedku a svetlú penu, kyslú a slabú chuť kávy. Tlak je v nižšom rozsahu.



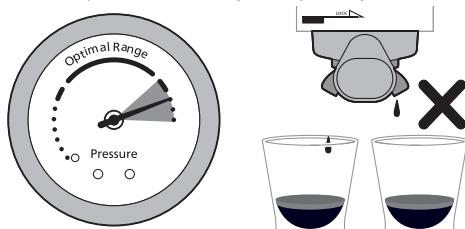
**1** Nastavte mlynček na jemnejšiu úroveň.

- 2 Ak nedostatočná extrakcia stále pretrváva, zvýšte množstvo mletej kávy otočením regulátora objemu mletia na úroveň plus + vpravo.
- 3 Možno budete potrebovať niekolko pokusov na dosiahnutie optimálnej extrakcie. Podľa potreby zopakujte krok jeden a dva.

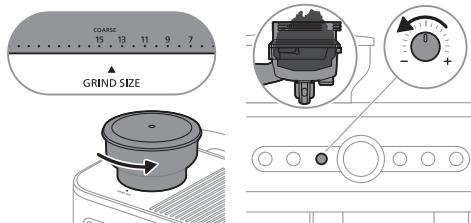


### Nadmerná extrakcia

Ak je káva nadmerne extrahovaná, získate kvapkanie alebo žiadny prietok, tmavú a nerovnomernú penu, horkú a spálenú chuť kávy. Tlak je vo vyššom rozsahu.



- 1 Nastavte mlynček na hrubšiu úroveň.
- 2 Ak nadmerná extrakcia stále pretrváva, znížte množstvo mletej kávy otočením regulátora objemu mletia na úroveň mínus - vľavo.
- 3 Možno budete potrebovať niekolko pokusov na dosiahnutie optimálnej extrakcie. Podľa potreby zopakujte krok jeden a dva.



### Prispôsobenie nastavenia východiskových objemov

- 1 Vložte portafilter s utlačenou namletou kávou do sparovacej hlavy.
- 2 Stlačte a podržte tlačidlo nápoja, ktorý chcete upraviť. Po troch sekundách prejde zariadenie do režimu prispôsobenia a vydá zvukový signál.
- 3 Vo chvíli, keď je v šálke požadovaný objem, tlačidlo uvoľnite. Ked' sa zo zariadenia zaznie jedno pípnutie, je nastavenie dokončené.
- 4 Po naprogramovaní objemu nápoja, zariadenie daný objem nadávkuje vždy, keď si tento nápoj vyberiete.

**i** Stlačením a podržaním tlačidla Americano sa extrahujte požadované množstvo kávy. Uvoľnením tlačidla nový objem kávy nastavíte. Zopakujte na nastavenie objemu vody.

## 202 Slovensky

**i** Minimálny objem expressa je 20 ml a dvojitého expressa 40 ml.

**i** Maximálny objem expressa je 70 ml a dvojitého expressa 120 ml.

**i** V prípade kávy americano je minimálny objem 20 ml a maximálny objem 70 ml. Minimálny objem horúcej vody je 50 ml a maximálny objem 200 ml.

## Vlastné nastavenie teploty kávy

Zariadenie umožňuje upravovať nastavenie teploty extrakcie kávy. Môžete si vybrať z troch nastavení: teplá káva, stredne horúca káva, horúca káva. So zvyšujúcou sa teplotou extrakcie kávy sa zvyšuje horkosť kávy a znižuje sa jej kyslosť. Čím je teplota extrakcie kávy nižšia, tým je nižšia horkosť kávy, zatiaľ čo sa kyslosť kávy zvyšuje.

- 1 Zariadenie vypnite.
- 2 Stlačte a podržte na tri sekundy súčasne vypínač a tlačidlo Espresso. Potom bude blikať vypínač a kontrolka horúcej vody/pary.
- 3 Nastavte teplotu extrakcie kávy na požadovanú úroveň stlačením jedného z tlačidiel uvedených nižšie.
  - Ak chcete nastavenie upraviť na teplú kávu, stlačte tlačidlo Espresso.
  - Ak chcete nastavenie upraviť na stredne horúcu kávu, stlačte tlačidlo Dvojité espresso.
  - Ak chcete nastavenie upraviť na horúcu kávu, stlačte tlačidlo Americano.

Po výbere požadovanej teploty kávy stlačte vypínač a výber potvrdte.

## Obnovenie výrobného nastavenia objemov

- Obnovenie nastavenia pre espresso: Zapnite kávar, stlačte a tri sekundy podržte súčasne vypínač a tlačidlo Espresso. Po uplynutí tohto času zaznejú tri pípnutia a vypínač a tlačidlo Espresso trikrát zablikajú.
- Obnovenie nastavenia pre dvojité espresso: Zapnite kávar, stlačte a tri sekundy podržte súčasne vypínač a tlačidlo Dvojité espresso. Po uplynutí tohto času zaznejú tri pípnutia a vypínač a tlačidlo Dvojité espresso trikrát zablikajú.
- Obnovenie nastavenia pre americanu: Zapnite kávar, stlačte a tri sekundy podržte súčasne vypínač a tlačidlo Americano. Po uplynutí tohto času zaznejú tri pípnutia a vypínač a tlačidlo Americano trikrát zablikajú.

Po každom z týchto troch obnovení nastavení prejde zariadenie do pohotovostného režimu.

## Príprava spneného mlieka

**⚠** Na vytvorenie peny tej najvyššej kvality vždy používajte mlieko vybrané priamo z chladničky.

### Príprava

- 1 Napeňovač mlieka naplňte asi do štvrtiny (100 ml) mliekom na cappuccino a asi do tretiny (150 ml) mliekom na latte macchiato (Obr. 37).
- 2 Otočte regulátor do polohy pary na spustenie predhrievania pary (Obr. 38). Kontrolka pary začne blikať.
- ⚠** Aby sa mlieko optimálne napenilo, napeňovačom mlieka netraste a nedržte ho vo vzpriamenej polohe (Obr. 39).
- 3 Počkajte asi 10 až 20 sekúnd, kým sa kontrolka pary nerozsvieti. Zariadenie začne uvoľňovať paru.
- 4 Počkajte ďalších 5 sekúnd, kým sa para nestabilizuje a neskondenzuje. Potom paru vypnite (Obr. 10).
- 5 Otočte trysku na paru s výpustom napeňovača mlieka ako čapom a umiestnite ju v smere 3 alebo 9 hodín od napeňovača mlieka (Obr. 11).

## Prevzdušňovanie

Objem vzduchu privádzaného počas prevzdušňovania určuje hrúbku a tekutosť speneného mlieka.

Väčšie prevzdušňovanie má za následok hrbšiu a menej tekutú vrstvu peny. Menšie prevzdušňovanie má za následok redšiu a tekutejšiu penu. Objem vzduchu môžete ovládať nastavením hĺbky trysky na paru vzhľadom na povrch mlieka a čas prevzdušňovania.

- 1 Pohybujte napeňovačom mlieka nahor a nadol pozdĺž mlieka, aby sa výpust napeňovača mlieka ponoriť asi 5 mm pod povrch tekutiny (Obr. 12).
- 2 Otočením regulátora horúcej vody/pary do polohy pary spustíte funkciu pary.
- 3 Mali by ste počuť sýčanie podobné trhaniu papiera, čo naznačuje, že prevzdušňovanie je primerané. Udržujte trysku na paru nehybne a vytvorte vír.
- 4 Prevzdušňujte 5 až 15 sekúnd.

## Emulgácia

Emulgácia určuje, ako rovnomenré a husté je spenené mlieko. Trysku na paru sa odporúča ponoriť do polovice mlieka, aby sa zabezpečilo rovnomerne spenené mlieko.

- 1 Výpust napeňovača mlieka držte v kontakte s tryskou na paru a pomaly posúvajte napeňovač mlieka nahor pozdĺž trysky na paru, kým nebude tryska na paru asi 3 cm pod povrhom tekutiny. Napeňovač mlieka držte nehybne a nepretržite vytvárajte vír. Tým sa zmieša predtým zavedený vzduch a postupne sa vytvorí krémová pena.
- 2 Keď sa dno napeňovača mlieka zahreje, znamená to, že mlieko dosiahlo ideálnu teplotu (okolo 60 až 65 °C). Otočte regulátorom horúcej vody/pary do vypnutej polohy a zastavte penenie mlieka (Obr. 13).

**⚠️** Tryska na paru sa pri dávkovaní pary veľmi zahrieva. Skôr než sa trysky dotknete, nechajte ju najskôr vychladnúť (Obr. 14).

**⚠️** Z hygienických dôvodov a aby sa zabránilo usadzovaniu zvyškov mlieka očistite (Obr. 15) trysku na paru po každom použití vlhkou handričkou.

## Príprava horúcej vody

- 1 Pod trysku na paru postavte šálku.
- 2 Otočte regulátor do polohy na horúcu vodu. Kontrolka pary/horúcej vody svieti (Obr. 16).
- 3 Ak chcete zastaviť vytiekanie horúcej vody, otočte regulátor pary/horúcej vody do polohy Vypnuté (Obr. 17).

**i** Tryska na paru sa pri dávkovaní pary veľmi zahrieva. Skôr než sa trysky dotknete, nechajte ju najskôr vychladnúť.

## Odstraňovanie vodného kameňa

Ked' sa rozsvieti tlačidlo odstránenia vodného kameňa je potrebné kávovar zbaviť usadeného vodného kameňa.

V žiadnom prípade nepoužívajte prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa na báze kyseliny sírovej, chlorovodíkovej, amidosulfónovej alebo octovej (ocot), pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu vodného okruhu kávovaru a nedostatočnému odstráneniu vodného kameňa.

Ak nebudeste používať prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa od spoločnosti Philips, strácite nárok na záruku. Rovnako strácate nárok na záruku, ak zo zariadenia nebudeste odstraňovať vodný kameň.

Prostriedok na odstránenie vodného kameňa sa so zariadením nedodáva. Prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa Philips si môžete zakúpiť u miestneho dodávateľa alebo online (<http://www.philips.com/support>).

Postup odstránenia vodného kameňa zahŕňa jeden cyklus odstraňovania vodného kameňa ( $\approx 4$  minúty) a jeden cyklus preplachovania ( $\approx 3$  minúty).

## Proces odstraňovania vodného kameňa

- 1** Zapnite kávovar.
- 2** Vyberte podnos na odkvapkávanie, vyprázdnite z neho vodu ho a vložte naspäť.
- 3** Vyberte nádobu na vodu a vyprázdnite ju.
- 4** Do nádoby na vodu nalejte prostriedok na odstraňovanie vodného kameňa značky Philips (CA6700) a naplňte ju až po ukazovateľ hladiny na odstránenie vodného kameňa označený na nádobe na vodu.
- 5** Vložte nádobu na vodu späť na miesto a pod spárovaciu hlavu a trysku na paru postavte veľkú misku ( $\geq 1,2$  l) na zachytenie tekutiny (Obr. 40).
- 6** Odstraňovanie vodného kameňa spustíte súčasným stlačením tlačidiel Espresso a Dvojité Espresso na tri sekundy. Začatie odstraňovania vodného kameňa potvrdí pípnutie.
- 7** Počkajte, kým zariadenie vypustí prípravok na odstraňovanie vodného kameňa. Po dokončení sa zariadenie automaticky vypne.
- 8** Vyberte nádobu na vodu a vypláchnite zostávajúci roztok odstraňovača vodného kameňa čerstvou vodou.
- 9** Nádobu na vodu naplňte až po ukazovateľ maximálnej úrovne hladiny, ktorý je na nej označený (Obr. 8).
- 10** Vylejte obsah veľkej misky a vráťte ju späť pod spárovaciu hlavu a trysku na paru, aby do nej mohla vytokať voda.
- 11** Stlačte vypínač. Rozsvieti sa kontrolka tlačidla Espresso.
- 12** Stlačte tlačidlo Espresso a nechajte zariadenie vypustiť vodu.
- 13** Len čo zariadenie dokončí dávkovanie vody, je proces odstraňovania vodného kameňa dokončený a zariadenie je automaticky pripravené na prípravu kávy.

## Automatický režim spánku

Ak sa zariadenie 30 minút nepoužíva, prejde automaticky do režimu spánku a všetky kontrolky zhasnú.

Ak chcete zariadenie znova použiť, zapnite ho stlačením vypínača.

**i** Zapnuté zariadenie môžete stlačením vypínača aj vypnúť.

## Čistenie a údržba

Pravidelné čistenie a údržba udržiava kávovar v optimálnom stave, aby ste si mohli dlhy čas dopriať chutnú kávu.

Podrobnosti o tom, kedy a ako čistiť všetky oddeliteľné časti kávovaru, nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Diel	Kedy vykonávať čistenie	Ako vykonávať čistenie
Portafilter, filtračné sitko a sparovacia hlava	Po každom použití.	Dôkladne opláchnite vnútornú a vonkajšiu časť portafiltra a filtračné sitko.
Košík na filter	Ked' sú otvory vo filtračnom sitku upchaté.	Na odstránenie zvyškov z otvorov použite tenký koniec čistiaceho kolíka.
Portafilter a filtračné sitko	Každý mesiac	Na čistenie portafiltru a filtračných sitiek použite tablety na odstránenie kávového oleja Philips.

Diel	Kedy vykonávať čistenie	Ako vykonávať čistenie
Tryska na paru	Po každom použití.	Utrite trysku na paru vlhkou handričkou a zbaťte ju nečistôt.
Tryska na paru	Ked' je upchatá.	Hrubším koncom čistiaceho kolíka odstráňte zvyšky z otvorov na konci trysky na paru.
Tryska na paru	Každý mesiac	Na čistenie trysky na paru použite čistič okruhu mlieka Philips.
Povrch kávovaru	Každý týždeň.	Škvurny od kávy a zvyšky kávy na prednej strane kávovaru očistite každý týždeň vlhkou handričkou. Nepoužívajte abrazívne materiály, ako sú drôtenky, pretože by mohlo dôjsť k odlupovaniu farby.
Mlynček a výstup mletej kávy	Každé dva týždne.	Na čistenie mlynčeka a výstupu mletej kávy použite čistiaci kefku.
Násypka na kávové zrná	Každé dva týždne	Vyprázdnite násypku na kávové zrná, pridajte malé množstvo neparfumovaného čistiaceho prostriedku a opláchnite ju pod tečúcou vodou.
Podnos na odkvapkávanie	Vodu z podnosu na odkvapkávanie vylievajte denne, alebo ked' sa objaví červený indikátor naplnenia. Podnos na odkvapkávanie čistite každý týždeň.	Vyberte odkvapkávací podnos, pridajte malé množstvo umývacieho prostriedku a opláchnite ho pod tečúcou vodou. Môžete ho umyť aj v umývačke riadu.
Nádoba na vodu	Každý týždeň.	Nádobu na vodu každý týždeň opláchnite pod tečúcou vodou.

## Čistenie portafiltera, filtračného sitka a sparovacej hlavy

### Čistenie portafiltera a filtračného sitka po každom použití

- 1 Vyberte mletú kávu z portafiltera.
- 2 Znova vložte portafilter do sparovacej hlavy.
- 3 Stlačte tlačidlo Espresso, aby sa vnútro aj vonkajšok sparovacej hlavy, portafiltera a filtračného sitka dôkladne opláčlo horúcou vodou. Opláchnutím horúcou vodou odstráňte zvyšky kávy a mastnotu.
- 4 Vyberte portafilter zo sparovacej hlavy a opláchnite portafilter a filtračné sitko pod tečúcou vodou, aby ste ich dôkladne vyčistili z vnútorej aj vonkajšej strany.
- 5 Pred vložením späť filtračné sitká a portafilter vysušte.

**i** Portafilter neumývajte v umývačke riadu, mohlo by dôjsť k jeho poškodeniu.

### Čistenie upchatého filtračného sitka

- 1 Ak je filtračné sitko upchaté, tenkým koncom čistiaceho kolíka (Obr. 41) vyčistite otvory od zvyškov (Obr. 42).
- 2 Na odstránenie zvyškov z výstupu kávy a z otvorov portafiltera môžete použiť aj čistiaci kolík.

## Čistenie portafiltria a filtračných sietiek raz mesačne

**i** Používajte len tablety na odstránenie kávového oleja Philips (CA6704).

- 1 Rozpustite tabletu na odstránenie kávového oleja Philips v miske s vlažnou vodou.
- 2 Filtračné sítka a portafilter namočte do roztoku na 20 minút.
- 3 Filtračné sítka a portafilter dôkladne opláchnuite.

## Čistenie trysky na paru

### Čistenie trysky na paru po každom použití

Trysku na paru vyčistite po každom použití, aby ste ju udržali čistú a zabránili usadzovaniu zvyškov mlieka.

- 1 Bezprostredne po každom použití utrite trysku na paru vlhkou handričkou (Obr. 15).
- 2 Na 5 – 10 sekúnd spusťte parnú funkciu, aby ste odstránili zvyšky mlieka (Obr. 44).
  - Nevyčistená tryska na paru môže zhoršiť chut' mlieka.

### Čistenie upchatej trysky na paru

Ak sa upchá niektorý z otvorov na konci trysky na paru, opäť ho uvoľnite nižšie uvedeným postupom.

- 1 Vypnite kávovar.
- 2 Hrubším koncom čistiaceho kolíka odstráňte zvyšky z otvoru na konci trysky na paru (Obr. 43).

## Trysku na paru čistite každý mesiac pomocou čističa okruhu mlieka Philips.

- 1 Do napeňovača mlieka pridajte jedno vrecúško čističa okruhu mlieka Philips.
- 2 Naplňte napeňovač mlieka 240 ml horúcej vody.
- 3 Do kanvice umiestnite trysku na paru.
- 4 Nechajte trysku na paru 20 minút namočenú v kanvici (Obr. 45).
- 5 Otočte regulátor horúcej vody/pary do polohy so symbolom pary a nechajte funkciu pary zapnutú 10 sekúnd.
- 6 Otočením regulátora horúcej vody/pary do vypnutej polohy zastavte funkciu pary.
- 7 Nechajte trysku na paru namočenú v kanvici ešte 30 sekúnd.
- 8 Kroky 5 až 7 zopakujte ešte dvakrát.
- 9 Vyprázdnite kanvicu a dôkladne ju vypláchnite.
- 10 Umiestnite prázdnú kanvicu pod trysku na paru.
- 11 Otočte regulátor horúcej vody/pary do polohy so symbolom pary a opäť nechajte funkciu pary zapnutú 10 sekúnd, aby sa vypláchli všetky čistiaceho prostriedku.
- 12 Vyprázdnite kanovicu a dôkladne ju vypláchnite.
- 13 Vyčistite trubičku na paru čistou navlhčenou handričkou.

## Čistenie mlynčeka a výstupu mletej kávy

Mlynček a výstup mletej kávy čistite každé dva týždne. Výstup mletej kávy sa vďaka tomu nebude upchávať mletou kávou a nedôjde k negatívному ovplyvneniu mletia. Pred začiatkom čistenia sa uistite, že je násypka na kávové zrná prázdna. Uistite sa, že sa mlynček môže normálne otáčať a že pri aktivácii funkcie mletia nevychádza z výstupu žiadna mletá káva.

- 1 Skontrolujte, či je násypka na kávové zrná prázdna.
- 2 Otočte násypkou na kávové zrná proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ju z kávovaru (Obr. 46).
- 3 Vyberte horný mleci kotúč (Obr. 47) a čistiacou kefkou vyčistite vstavaný mleci kotúč (Obr. 48). Vyčistite mleci komoru a lievik na mletú kávu kefkou na čistenie mlynčeka (Obr. 49).

- 4 Vložte späť vnútorný mlecí kotúč (Obr. 50) a násypku na kávové zrná (Obr. 4).
- 5 Spusťte funkciu mletia s vloženým portafiltrom. Nechajte zariadenie bežať bez zrnkovej kávy, aby sa z mlecej komory odstránili zvyšky pomletej kávy. Čistenie je dokončené.

**i** Vstavaný mlynček neoplachujte vodou.

**i** Ak v prístroji nadalej zostávajú zvyšky namletej kávy, opakujte krok č. 5.

**i** Pred začiatkom čistenia sa uistite, že je zásobník na kávové zrná prázdný, pretože pri jeho vybratí môže dôjsť k poškodeniu vnútornej štruktúry.

## Čistenie násypky na kávové zrná

- 1 Skontrolujte, či je násypka na kávové zrná prázdna.
- 2 Otočte násypkou na kávové zrná proti smeru hodinových ručičiek a vyberte ju z kávovaru (Obr. 46).
- 3 Do podnosu na odkvapkávanie pridajte malé množstvo čistiaceho prostriedku.
- 4 Dôkladne opláchnite podnos na odkvapkávanie pod tečúcou vodou alebo ho umyte v umývačke riadu.

## Čistenie podnosu na odkvapkávanie

### Čistenie podnosu na odkvapkávanie každý deň

Raz denne, alebo ak sa vysunie červená kontrolka signalizujúca, že podnos je plný, vyprázdnite podnos na odkvapkávanie.

### Čistenie podnosu na odkvapkávanie každý týždeň

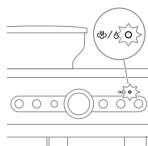
- 1 Zo zariadenia vyberte podnos na odkvapkávanie.
- 2 Do podnosu na odkvapkávanie pridajte malé množstvo čistiaceho prostriedku.
- 3 Dôkladne opláchnite podnos na odkvapkávanie pod tečúcou vodou alebo ho umyte v umývačke riadu.

## Čistenie nádoby na vodu každý týždeň

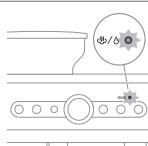
Nádobu na vodu každý týždeň opláchnite pod tečúcou vodou.

## Varovné symboly

Varovný symbol	Riešenie
	Sveti kontrolka odstraňovania vodného kameňa/čistenia: Odstráňte vodný kameň z kávovaru.
	Kontrolka vypínača bliká: Kávovar sa zahrieva.

**Varovný symbol****Riešenie**

Kontrolka pary/horúcej vody bliká na bielo: Kávovar sa zahrieva, aby sa dala použiť funkcia horúcej vody/pary.



Kontrolka pary/horúcej vody bliká na červeno: Kávovar hlásí nedostatok vody. Príčinou môže byť 1. nedostatok vody v nádobe na vodu alebo 2. zastavenie čerpania v dôsledku nadmerného tlaku.

## Riešenie problémov

Táto kapitola obsahuje prehľad najbežnejších problémov, s ktorými by ste sa mohli stretnúť pri používaní kávovaru. V prípade akéhokoľvek problému, ktorý nemožno vyriešiť, sa obráťte na miestne stredisko služieb zákazníkom. Kontaktné informácie nájdete v záručnom liste.

<b>Problém</b>	<b>Príčina</b>	<b>Riešenie</b>
Kávovar sa nespustí.	Kávovar nie je pripojený k zásuvke.	Pripojte kávovar do zásuvky.
Zdá sa, že z kávovaru uniká voda.	Odkvapkávací podnos preteká, vyzerá to ako netesnosť.	Podnos na odkvapkovanie vyprázdnite.
	Nádoba a na vodu nie je správnej polohe.	Nádobu na vodu vložte späť na miesto a zatlačte ju smerom dolu do kávovaru.
	Nádoba na vodu nie je správne zasunutá a do kávovaru sa dostáva vzduch.	Skontrolujte, či je nádoba na vodu správne vložená: vyberte ju, znova vložte a pevne zatlačte nadol.
	Kávovar nestojí na rovnom povrchu.	Umiestnite kávovar na rovný povrch, aby tekutina v odkvapkávacieho podnosu nepretekala.
Po spustení kávovaru alebo počas prípravy kávy z neho vychádza para alebo sa ozýva syčanie či hrkanie.	Je to bežný jav. Tento zvuk vydáva pretlakový ventil pri bežnej prevádzke.	
Kávovar robí veľký hluk a nepripravuje kávu.	V nádobe na vodu nie je žiadna voda.	Do nádoby na vodu nalejte vodu.

Problém	Príčina	Riešenie
	Nádoba na vodu nie je správne zasunutá a do kávovaru sa dostáva vzduch. Tesniaci krúžok na dne nádoby na vodu nebol odstránený.	Skontrolujte, či je nádoba na vodu správne vložená: vyberte ju, znova vložte a pevne zatlačte nadol. Kávovar je vybavený tesniacim krúžkom na ochranu vodného okruhu. Pred prvým použitím tesniaci krúžok vyberte.
Káva je príliš studená.	Teplotu nápoja znižuje studená šálka.	Šálku predharejte vypláchnutím horúcou vodou.
	Teplotu nápoja znižuje pridanie mlieka.	Či už pridáte horúce alebo studené mlieko, znížte tým teplotu kávy. Šálku predharejte vypláchnutím horúcou vodou.
	Teplota zariadenia nie je správne nastavená.	Skontrolujte nastavenie teploty zariadenia a nastavte ju na najvyššiu úroveň.
Káva je príliš slabá.	Mlynček je nastavený na vysokú hrubosť mletia.	Nastavte stupeň hrubosti mletia na nižšiu číselnú hodnotu. Inú chuť dosiahnete až po príprave 1 – 2 šálok.
	Mletej kávy nie je dostatočné množstvo.	Množstvo zvýšite pomocou regulátora objemu mletia.
Mlieko sa nespení.	Použitý druh mlieka nie je vhodný.	Množstvo a kvalita peny sa líšia v závislosti od druhu mlieka. Na správne napenie použite polotučné mlieko, plnotučné mlieko alebo mlieko bez laktózy.
	Tryska na paru je upchatá.	Vyčistite trysku na paru.
	Tryska na paru je do mlieka ponorená príliš hlboko.	Upravte hĺbku ponorenia trysky na paru do mlieka.
Káva nevyteká alebo vytieká pomaly.	Mlynček je nastavený na nízku hrubosť mletia.	Nastavte stupeň hrubosti mletia na vyššiu číselnú hodnotu. Upozorňujeme, že to môže ovplyvniť chuť kávy.
	Vo filtračnom sitku je príliš veľa mletej kávy.	Znížte množstvo mletej kávy vo filtračnom sitku pomocou regulátora objemu mletia.
	Použité filtračné sitko nie je vhodné.	Použite filtračné sitko, ktoré je vhodné pre tento kávovar.
	Filtračné sitko v portafiltrí je upchaté.	Použite na skúšku iné filtračné sitko. Ak filtračné sitko funguje normálne, znamená to, že je pôvodné filtračné sitko upchaté a malo by sa vyčistiť.
	Výstup kávy na portafiltrí je upchatý.	Na odstránenie zvyškov z výstupu kávy a z otvorov portafiltera môžete použiť aj tenký koniec čistiaceho kolíka.
Z okraja portafiltéra vytieká káva.	Portafilter nie je správne upevnený na sparovacej hlave.	Portfilter upevnite na sparovacej hlave správne.

Problém	Príčina	Riešenie
	Horný okraj portafiltera je znečistený.	Po mletí odstraňte zvyšky kávy z okraja portafiltera.
	Filtráčne sitko nie je správne vložené.	Vložte filtračné sitko správne. Dbajte na to, aby jeho okraj nepresahoval okraj sparovacej hlavy.
	V držiaku portafiltera na sparovacej hlate sú zvyšky kávy.	Vyčistite držiak portafiltera čistiacou kefkou.
	Vo filtračnom sitku je príliš veľa mletej kávy.	Znižte množstvo mletej kávy vo filtračnom sitku pomocou regulátora objemu mletia.
Pri mletí vychádza z výstupu čoraz menšie množstvo mletej kávy.	Výstup mletej kávy je upchatý.	Vyčistite mlynček a výstup mletej kávy.
Mletá káva sa pri mletí rozprášuje.	Nepoužíva sa krúžok proti vysypávaniu kávy.	Pred začatím mletia vložte krúžok proti vysypávaniu kávy.
	Merie sa príliš veľké množstvo kávy.	Pred automatickým ukončením mletia stlačte a uvoľnite tlačidlo mlynčeka, aby ste mletie ukončili a znížili množstvo mletej kávy.
Portafilter nie je možné normálne vložiť na miesto.	Portafilter nie je správne nasadený na sparovacej hlate.	Nasadte portafilter.
	Portafilter nie je dotiahnutý otočením z krajnej ľavej zasúvacej polohy.	Nasadte portafilter.
Množstvo mletej kávy sa mení.	Používa sa iný stupeň hrubosti.	Je to bežný jav. Rôzne stupne hrubosti môžu zapríčiniť rôzne množstvo mletej kávy.
	Používajú sa rôzne druhy kávových zŕn.	Je to bežný jav. Zrná rôznych stupňov praženia alebo značiek poskytujú rôzne množstvo mletej kávy aj pri rovnakom stupni hrubosti mletia.
	Používajú sa zrná rôznej čerstvosti.	Je to bežný jav. Zrná skladované rôzne dlho poskytujú rôzne množstvo mletej kávy aj pri rovnakom stupni hrubosti mletia.
Zariadenie prestane pripravovať kávu a kontrolka pary/horúcej vody bliká na červeno.	V zariadení sa minula voda.	Naplnite nádobu na vodu a vráťte ju späť.

## Technické parametre

Výrobca si vyhradzuje právo na zlepšovanie technických údajov produktu. Všetky uvedené množstvá sú len približné.

Opis	Hodnota
Rozmery (v × š × h)	410 × 320 × 335 mm
Hmotnosť bez obalu	8,0 kg
Hmotnosť s obalom	13,5 kg
Dĺžka sieťového kábla	1 m
Typ sieťovej zástrčky	Typ Y
Nominálny výkon	220 – 240 V, 50 – 60 Hz, 1490 – 1750 W Zahrievanie: 1340 – 1600 W, mletie: 150 W
Príkon v úspornom režime	< 0,5 W

## Sadržaj

Prikaz aparata (slika A)	212
Upravljačka ploča (slika B)	213
Uvod	213
Pre prvog korišćenja	213
Spremanje kafe	215
Pravljenje mlečne pene	220
Pravljenje vruće vode	220
Čišćenje kamenca	221
Režim automatskog mirovanja	221
Čišćenje i održavanje	222
Ikone upozorenja	225
Rešavanje problema	225
Tehničke specifikacije	228

## Prikaz aparata (slika A)

**i** Neki dodaci se odnose samo na odredene modele.

A1	Posuda za kafu u zrnu	A10	Mreža posude za sakupljanje tečnosti
A2	Dvostruka posuda za kafu u zrnu	A11	Igla za čišćenje
A3	Mlin sa površinama za brušenje	A12	Poklopac rezervoara za vodu
A4	Prsten za mlevenu kafu	A13	Rezervoar za vodu
A5	Portafilter	A14	Mesto za sabijač
A6	Upravljačka tabla	A15	Regulator pare/vrele vode
A7	Nosač za prijem mlevene kafe (položaj za mlevenje)	A16	Ispust za vrelu vodu
A8	Glava za kuhanje	A17	Cev za paru
A9	Posuda za sakupljanje tečnosti		

## Dodaci

A18	Filter-korpa sa dvostrukim zidom (jedna ili dve šoljice)	A22	Četkica za čišćenje mlina
A19	Filter-korpa sa jednim zidom (jedna ili dve šoljice)	A23	Bokal za mleko sa trakom za merenje temperature
A20	Kalibrисани sabijač	A24	Bokal za mleko
A21	Četka za čišćenje		

## Upravljačka ploča (slika B)

Prikaz svih dugmadi i ikona nalazi se na slici B. U nastavku se nalazi opis.

B1	Uključivanje/isključivanje	B6	Merač pritiska
B2	Indikator za uklanjanje kamenca	B7	Espreso
B3	Mlin	B8	Dupli espresso
B4	Indikatori pojedinačne/duple doze	B9	Amerikano
B5	Dugme količine kafe za mlevenje	B10	Indikator vrele vode/pare

## Uvod

Čestitamo na kupovini aparata za espresso Philips Barista Brew. Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju pružamo, registrujte proizvod na adresi [www.home.id](http://www.home.id).

Pažljivo pročitajte zasebnu brošuru za bezbednost pre nego što upotrebite aparat prvi put i sačuvajte je za buduću upotrebu.

Da bismo vam pomogli da počnete sa korišćenjem i da na najbolji način iskoristite aparat, nudimo podršku na internetu na adresi <http://www.philips.com/support>.

**i** Postoji više verzija ovog poluautomatskog aparata za espresso, a sve imaju neznatno različite funkcije i dodatke. Na primer, bokal za mleko sa trakom za merenje temperature nije uključen u sve verzije. Svaka verzija ima svoj broj tipa, koji možete pronaći na nalepnici sa podacima koja se nalazi na dnu mašine.

**i** Ovaj aparat je testiran sa kafom. Iako je pažljivo očišćen, možda se u njemu nalaze ostaci kafe. Garantujemo, međutim, da je aparat potpuno nov.

## Pre prvog korišćenja

### 1. Postavljanje posude za kafu u zrnu i punjenje rezervoara za vodu

**i** Proverite i uverite se da su dve strelice na brusilici poravnate jedna sa drugom (Sl. 1).

- Proverite i postarajte se da dva znaka „I“ na osnovi posude za kafu u zrnu budu poravnata (Sl. 2).
- Pritisnite posudu za kafu u zrnu nadole, pazite da se simbol katanca na posudi za kafu u zrnu poravna sa simbolom trougla na vrhu (Sl. 3) aparata i okrenite posudu za kafu u zrnu u smeru kazaljke na satu (Sl. 4).
- Okrećite posudu za kafu u zrnu da biste izabrali željenu finoću (Sl. 5).
- i** Mlin i posuda za kafu u zrnu su precizni delovi, pa se trudite da ih ne uklanjate često nakon postavljanja.
- Otvorite poklopac rezervoara za vodu, uhvatite gornju ručku rezervoara i vertikalno ga podignite da biste ga izvadili (Sl. 6).
- Uklonite žutu zaptivnu traku sa donje strane rezervoara za vodu (Sl. 7).
- Napunite rezervoar za vodu do najvišeg nivoa označenog na rezervoaru za vodu (Sl. 8).
- Uhvatite ručku i vertikalno vratite rezervoar za vodu na aparat. Zatvorite poklopac rezervoara za vodu (Sl. 9).

**i** Ne morate vraćati žutu zaptivnu traku koju ste izvadili, možete je baciti.

**i** Da bi kafa bila najboljeg kvaliteta, preporučujemo vam da često menjate vodu u rezervoaru.

## 2. Prvo uključivanje aparata

- 1 Uključite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
- 2 Regulator pare mora biti u isključenom položaju (Sl. 10).
- 3 Pritisnite dugme (Sl. 18) za uključivanje/isključivanje da biste uključili aparat.
  - Dugme za uključivanje/isključivanje i dugme za espresso će zasvetleti.
- 4 Postavite posudu ispod cevi za vrelu vodu/paru i glave za kuvanje (Sl. 40).
- 5 Pritisnite dugme (Sl. 19) za espresso da biste isprali.
  - Vrela voda će početi da izlazi iz glave za kuvanje, mlaznice za vrelu vodu i cevi za paru.
- 6 Kada doziranje vode prestane, dugme za uključivanje/isključivanje će početi da trepće i aparat će se zagrejati.

**⚠ Prilikom prve upotrebe, obavezno pritisnите dugme Espresso nakon uključivanja aparata da biste ga isprali. Možete da meljete kafu u zrnu ili da kuvate kafu tek nakon dovršetka ovog procesa ispiranja.**

**⚠ Cev za paru se može zagrejati tokom ispiranja. Da biste izbegli rizik od opekovina, ostavite je da se ohladi pre nego što je dodirnete.**

## Podešavanje tvrdoće vode

- 1 Isključite aparat.
  - 2 Istovremeno pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje i dugme za amerikano i držite tri sekunde. Indikator dugmeta za uklanjanje kamenca i dugmeta za uključivanje/isključivanje će treptati. Podrazumevana je tvrda voda, pa će indikator dugmeta za amerikano svetleti.
    - Da biste postavili podešavanje na srednji kvalitet vode, pritisnite dugme za dupli espresso.
    - Da biste postavili podešavanje na meku vodu, pritisnite dugme za espresso.
- Kada izaberete odgovarajuću tvrdoću vode, potvrdite pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje.

**⚠ Da biste procenili tvrdoću vode iz lokalnog vodovoda, možete nabaviti Philips komplet za testiranje tvrdoće vode HD5085/01 od prodavca u blizini ili na mreži preko Philips veb-stranice.**

### Philips traka za testiranje

Meka voda	4 zelene tačke	<3 dH
Voda srednje tvrdoće	1 crvena tačka	>4 dH
Voda srednje tvrdoće	2 crvene tačke	>7 dH
Tvrda voda	3 crvene tačke	>14 dH
Tvrda voda	4 crvene tačke	>21 dH

# Spremanje kafe

## Podešavanje mlina

Finoća mlevene kafe značajno utiče na dinamiku kuvanja poput pritiska i protoka i, na kraju, ukusa espresa. Ovaj aparat nudi 15 nivoa finoće (1–15). Što je odabранo niže podešavanje tipa mlevenja, to će zrna kafe biti sitnije mlevena i kafa će biti jača.

Možda će biti potrebno prilagodavanje za različita zrna sa različitim stepenima prženja, što će uticati na količinu dobijene mlevene kafe.

Za espresso/amerikano preporučujemo nivoe mlevenja 1–4. Za recepte za dužu kafu (npr. lungo), najbolji (Sl. 5) su nivoi 5–10.

## Izbor između filter-korpe sa jednim ili dva zida

- Filter-korpa sa dvostrukim zidom (jedna ili dve šoljice):

Priložene filter-korpe (Sl. 20) sa dvostrukim zidom omogućavaju vam da napravite espresso sa kremom čak i ako po prvi put koristite aparat i podržavaju postizanje optimalnog opsega pritiska.

- Filter-korpa sa jednim zidom (jedna ili dve šoljice):

Priložene filter-korpe (Sl. 21) sa jednim zidom su poput onih koje se koriste u profesionalnim aparatima i za njih su potrebna veća veština i iskustvo. One omogućavaju više prilagodavanja kafe, što će dovesti do bolje ekstrakcije, ukusa i ujednačenosti kada pronadete odgovarajuću konfiguraciju.

## Izbor kafe u zrnu iz dvostrukе posude za kafu u zrnu (za određeni tip, samo PSA3228 model)

Ako imate dvostruku posudu za kafu u zrnu, sklopite je pre ubacivanja kafe u zrnu. Pre sastavljanja, zadržite tri indikacije na regulatoru za odabir, poklopac posude za kafu u zrnu i posudu za kafu u zrnu u istoj ravni (Sl. 22). Zatim možete sipati različitu kafu u zrnu sa obe strane.

Možete odabrati koju vrstu kafe u zrnu ćete koristiti pre mlevenja. Ako ste već stavili različite vrste kafe u zrnu, možete odabrati neki od dva odeljka ili ih pomešati okretanjem regulatora za odabir (Sl. 23).

**i** Normalno je da malo kafe ostane u izlazu za mlevenu kafu. Prilikom prebacivanja između odeljaka sa kafom u zrnu, sameljite preostala zrna kafe i bacite ostatke kafe da biste ih očistili.

## Mlevenje zrna

- 1 Odaberite filter-korpu za jednu ili dve šoljice.
  - Prilikom menjanja filter-korpe, postavljeni filter-korpu možete lako da izvadite ivicom druge filter-korpe (Sl. 24).
- 2 Postavite prsten za mlevenu kafu na portafilter (Sl. 25).
- 3 Poravnajte portafilter sa nosačem mlina i gurnite ga horizontalno (Sl. 26).
  - Koristite dugme za odabir količine za mlevenje za više ili manje zrna.
- 4 Za automatsko mlevenje držite pritisnuto dugme mlina na tri sekunde da biste prebacivali između doze za 1 ili 2 šoljice. Zatim ponovo pritisnite dugme mlina da biste započeli mlevenje.
  - Kada koristite filter-korpu za jednu šoljicu, izaberite 1 dozu. Kada koristite filter-korpu za dve šoljice, izaberite 2x doze.
  - Da biste zaustavili proces mlevenja na polovini, jednostavno ponovo pritisnite dugme mlina.
- 5 Za ručno mlevenje, gurnite i zadržite portafilter da se uključi prekidač za mlevenje. Nastavite da držite dok potrebna količina kafe ne bude samlevena (Sl. 27).

**i** Preporučujemo da koristite 12–14 grama zrna za jednu šoljicu i 18–20 grama za duple šoljice. Možete koristiti elektronsku vagu za preciznu kontrolu količine kafe. Kao grubu meru možete koristiti oznaku „Max“ na filter-korpi.

**i** Obavezno pravilno postavite i fiksirajte posudu za kafu u zrnu pre dodavanja kafe u zrnu i korišćenja aparata.

**i** U posudi za kafu u zrnu dozvoljena su samo pržena zrna kafe. Nemojte stavljati sirovu kafu u zrnu, mlevenu kafu, instant kafu ili druge materije u posudu za kafu u zrnu jer to može oštetiti aparat.

**i** Pazite na maksimalni nivo mlevene kafe tokom mlevenja i ne dozvolite da se izlaz za mlevenu kafu zapuši (Sl. 28).

**i** Različita zrna mogu da daju nešto različite količine mlevene kafe automatskim mlevenjem. Možda će biti potrebno da prilagodite podešavanja merenja na osnovu stvarnog pritiska kuvanja za svaku vrstu zrna.

**i** Kada se prštanje mlevene kafe vidljivo pogorša, očistite kanal za mlevenje.

## Sabijanje

- 1 Izvadite portafilter sa nosača mlina.
- 2 Uklonite prsten za mlevenu kafu sa portafiltera (Sl. 29).
- 3 Postavite portafilter na pult tako da стоји на obloženom dnu kako bi se omogućilo lako sabijanje (Sl. 30).
- 4 Nežno nekoliko puta kucnite portafilterom da bi se mlevena kafa ravnomerno rasporedila u filter-korpi (Sl. 31).
- 5 Sabijte mlevenu kafu kalibrisanim sabijačem.
- 6 Postarajte se za to da mlevena kafa ne prelazi maksimalnu liniju u filter-korpi nakon nabijanja (Sl. 32).
  - U idealnom slučaju, nakon nabijanja, visina mlevene kafe treba da bude neposredno ispod linije za maksimalni nivo.

## Priprema espresa

- 1 Postavite portafilter u glavu za kuvanje.
  - Poravnajte portafilter sa oznakom trougla na glavi za kuvanje i stavite ga okrenutog nagore u glavi za kuvanje (Sl. 33). Zatim okrenite portafilter u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu do centra da biste ga fiksirali (Sl. 34).
- 2 Pritisnite dugme za espresso ili dupli espresso da biste započeli kuvanje (Sl. 35).
  - Da biste prekinuli doziranje pre nego što aparat završi, ponovo pritisnite dugme.

**i** Kada indikator dugmeta za uključivanje/isključivanje trepće, aparat je u režimu zagrevanja unapred i kuvanje ne može da počne. Kada indikatori za svu dugmad neprekidno svetle, kuvanje može da počne.

**i** Kada se kuvanje završi, iznad posude za sakupljanje tečnosti može biti pare i može se čuti zvuk pumpe. To je normalno i ukazuje na to da aparat ispušta pritisak.

**i** Kada je pritisak kuvanja previšok, aparat će prestati da dozira kafu. Indikator će u tom trenutku neprestano treptati.

**i** Količina espresa je podrazumevano 40 ml, a količina duplog espresa 80 ml.

## Kuvanje amerikana

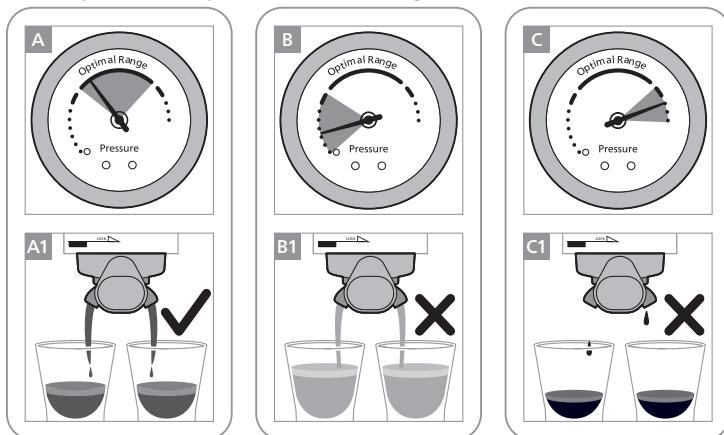
Amerikano se pravi sipanjem vrele vode iz mlaznice za vodu preko jedne doze espresa.

- 1 Stavite portafilter u glavu za kuvanje, poravnajte ručicu sa oznakom trougla i stavite ga okrenutog nagore u glavi za kuvanje (Sl. 33). Zatim okrenite ručicu u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu do centra da biste ga fiksirali (Sl. 34).
- 2 Postavite veliku šolju ispod otvora mlaznice na portafilteru i mlaznice za vodu za amerikano (Sl. 36).
- 3 Pritisnite dugme Americano da biste prvo počeli da kuvate šolju espressoa.
- 4 Kada se završi kuvanje espressoa, preko njega će se uliti vredna voda iz mlaznice za vodu za amerikano da bi se završilo pravljenje napitka amerikano.

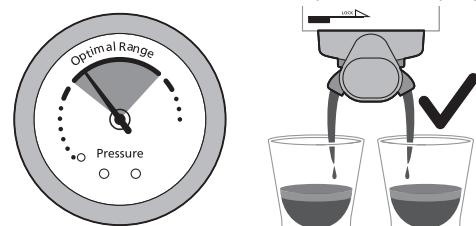
**i** Mlaznica za vrednu vodu može veoma da se zagreje. Da se ne biste opekli, ostavite da se prvo ohladi.

## Optimizovano kuvanje

Pritisak je važan faktor za kuvanje espressoa. Merač pritiska pokazuje pritisak i pomaže u praćenju optimalne ekstrakcije doza espressoa. Preporučujemo vam da ponovo prilagodite parametre mlevenja na osnovu statusa merača pritiska svaki put kada koristite drugu vrstu kafe u zrnu.

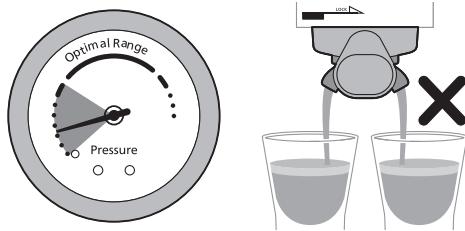


Za optimalnu ekstrakciju, trebalo bi da dobijete stabilan mlaz, bogat i baršunasti krem i kafu uravnoteženog ukusa. Pritisak treba da bude u optimalnom opsegu.

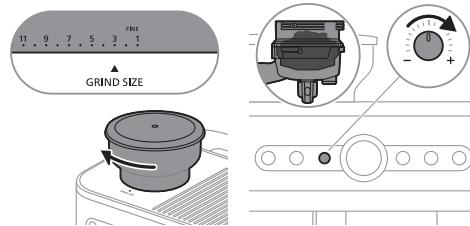


## Slaba ekstrakcija

Ako je kafa nedovoljno ekstrahovana, dobićete brz mlaz, tanku i bledu kremu i kafu kiselog i slabog ukusa. Pritisak je u donjem opsegu.

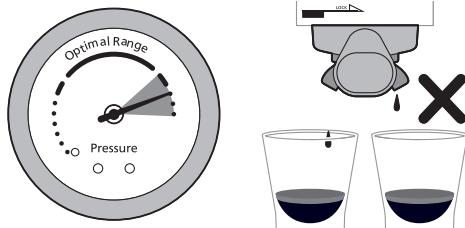


- 1 Podesite mlin na finiji nivo.
- 2 Ako je ekstrakcija i dalje nedovoljna, povećajte količinu mlevene kafe okretanjem dugmeta za mlevenje na nivo „+“ plus sa desne strane.
- 3 Možda će biti potrebno nekoliko pokušaja da se postigne optimalna ekstrakcija, pa ponovite prvi i drugi korak po potrebi.

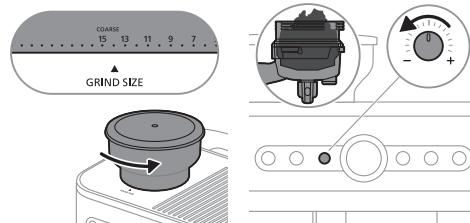


### Prekomerna ekstrakcija

Ako je kafa previše ekstrahovana, dobijete kapanje ili neće biti mlaza, tamnu i neujednačenu kremu i kafu gorkog i izgorelog ukusa. Pritisak je u višem opsegu.



- 1 Podesite mlin na grublji nivo.
- 2 Ako je ekstrakcija i dalje prevelika, smanjite količinu mlevene kafe okretanjem dugmeta za mlevenje na nivo „-“ minus sa leve strane.
- 3 Možda će biti potrebno nekoliko pokušaja da se postigne optimalna ekstrakcija, pa ponovite prvi i drugi korak po potrebi.



## Prilagođavanje podrazumevanih količina

- 1 Postavite portafilter sa sabijenom mlevenom kafom u glavu za kuvanje.
- 2 Pritisnite i zadržite dugme napitka koji želite da prilagodite. Nakon tri sekunde aparat ulazi u režim prilagođavanja i emituje zvučni signal.
- 3 Prestanite da držite dugmad kada se šolja napuni željenom količinom. Podešavanje je završeno kada čujete jedan zvučni signal od aparata.
- 4 Nakon programiranja količine napitka, aparat će ispušтati tu novu količinu svaki put kada ponovo izaberete taj napitak.

**i** Pritisnite i zadržite dugme za amerikano da biste dobili željenu količinu kafe. Otpustite da biste podešili novu količinu kafe. Ponovite isti postupak za podešavanje količine vode.

**i** Minimalna količina espresa je 20 ml, a duplog espresa 40 ml.

**i** Maksimalna količina espresa je 70 ml, a duplog espresa 120 ml.

**i** Za amerikano, minimalna količina kafe je 20 ml, a maksimalna 70 ml. Minimalna količina vruće vode je 50 ml, a maksimalna 200 ml.

## Prilagođavanje temperature kafe

Temperatura ekstrakcije kafe se može prilagoditi. Možete da izaberete jedno od tri podešavanja: topla kafa, srednje vruća kafa i vruća kafa. Na najvišoj temperaturi ekstrakcije kafe gorčina kafe će se povećati, a kiselost će se smanjiti. Na najnižoj temperaturi ekstrakcije kafe gorčina kafe će se smanjiti, a kiselost će se povećati.

- 1 Isključite aparat.
- 2 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje i dugme za espresso i držite tri sekunde. Dugme za uključivanje/isključivanje i lampica za toplu vodu/paru će zatim treperiti.
- 3 Pritisnite jedno od sledećih dugmadi da biste prilagodili podešavanje temperature ekstrakcije na željeni nivo.
  - Da biste postavili podešavanje na toplu kafu, pritisnite dugme za espresso.
  - Da biste postavili podešavanje na srednje vruću kafu, pritisnite dugme za dupli espresso.
  - Da biste postavili podešavanje na vruću kafu, pritisnite dugme za amerikano.

Kada izaberete odgovarajuću temperaturu kafe, potvrdite pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje.

## Vraćanje količina na fabrička podešavanja

- Resetovanje espresa: Uključite aparat, istovremeno pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje i dugme za espresso i držite tri sekunde. Nakon tog vremena čućete tri zvučna signala, a dugme za uključivanje/isključivanje i dugme za espresso će trepnuti tri puta.
- Resetovanje duplog espresa: Uključite aparat, istovremeno pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje i dugme za dupli espresso i držite tri sekunde. Nakon tog vremena čućete tri zvučna signala, a dugme za uključivanje/isključivanje i dugme za dupli espresso će trepnuti tri puta.
- Resetovanje amerikana: Uključite aparat, istovremeno pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje i dugme za amerikano i držite tri sekunde. Nakon tog vremena čućete tri zvučna signala, a dugme za uključivanje/isključivanje i dugme za amerikano će trepnuti tri puta.

Aparat će nakon svakog od ova tri resetovanja otići u režim čekanja-spremnosti.

# Pravljenje mlečne pene

 Za najkvalitetniju penu uvek koristite mleko koje je pre toga bilo u frižideru.

## Pripremanje

- 1 Napunite bokal za mleko mlekom otprilike do četvrtine (100 ml) za kapućino i oko trećine (150 ml) za late makijato (Sl. 37).
- 2 Okrenite dugme do položaja pare da biste započeli prethodno zagrevanje pare (Sl. 38). Indikator pare počinje da trepće.
- ⚠️** Da bi rezultat pravljenja pene bio optimalan, nemojte da pomerate bokal za mleko i nemojte ga držati uspravno (Sl. 39).
- 3 Sačekajte oko 10–20 sekundi dok indikator pare ne počne neprekidno da svetli. Aparat počinje da oslobada paru.
- 4 Sačekajte još 5 sekundi dok para ne bude stabilna i kondenzacija uklonjena. Zatim isključite paru (Sl. 10).
- 5 Okrenite štapić za paru sa ispustom za bokal za mleko kao osnovnom tačkom i postavite ga na 3 sata ili 9 sati u pravcu bokala za mleko (Sl. 11).

## Prozračivanje

Količina vazduha koji se unosi tokom prozračivanja određuje debljinu i tečnost mlečne pene.

Više prozračivanja daje deblji sloj pene koja je manje tečna. Manje prozračivanja daje tanji sloj pene koji je tečniji. Možete kontrolisati količinu vazduha podešavanjem dubine štapića za paru u odnosu na površinu mleka i vremena prozračivanja.

- 1 Pomerajte bokal za mleko gore i dole duž mleka da bi ispušt bokala za mleko umočio štapić za paru oko 5 mm ispod površine tečnosti (Sl. 12).
- 2 Okrenite dugme za vrelu vodu/paru u položaj pare da biste pokrenuli funkciju pare.
- 3 Trebalо bi da čujete zvuk „šištanja“ sličan cepanju papira, što ukazuje da je prozračivanje odgovarajuće. Držite štapić za paru mirno i pravite vrtloge.
- 4 Nastavite prozračivanje 5–15 sekundi.

## Emulziranje

Emulziranje određuje koliko je ujednačena i gusta mlečna pena. Preporučljivo je umočiti štapić za paru u polovinu mleka kako bi se osigurala ravnomerna mlečna pena.

- 1 Dok držite ispušt bokala za mleko u kontaktu sa štapićem za paru, polako pomerajte bokal za mleko duž štapića za paru sve dok štapić za paru ne bude oko 3 cm ispod površine tečnosti. Držite bokal za mleko mirno da biste kontinuirano stvarali vrtloge. Ovo će se pomešati sa prethodno uvedenim vazduhom da postepeno formira kremastu penu.
- 2 Kada dno bokala za mleko postane vruće, što ukazuje na to da je mleko dostiglo idealnu temperaturu (oko 60–65 °C), okrenite dugme za vrelu vodu/paru u isključeni položaj da biste zaustavili pravljenje mlečne pene (Sl. 13).

**⚠️** Cev za paru se veoma zagreva tokom rada. Ostavite da se ohladi pre nego što je dodirnete (Sl. 14).

**⚠️** Očistite štapić za paru nakon svake upotrebe vlažnom krpom (Sl. 15), iz higijenskih razloga i da bi se izbeglo nakupljanje ostataka mleka.

# Pravljenje vruće vode

- 1 Stavite šolju ispod cevi za paru.

- 2 Okrenite regulator na položaj vruće vode da biste uključili vruću vodu. Indikator pare/vruće vode u tom trenutku neprekidno svetli (Sl. 16).
- 3 Da biste prekinuli ispuštanje vruće vode, okrenite regulator pare/vruće vode u isključen položaj (Sl. 17).

**i** Cev za paru se veoma zagreva tokom rada. Ostavite da se ohladi pre nego što je dodirnete.

## Čišćenje kamenca

Kada indikator za uklanjanje kamenca neprekidno svetli, vreme je da očistite aparat za kafu od kamenca.

Nipošto nemojte koristiti sredstva za čišćenje kamenca na bazi sumporne kiseline, hlorovodonične kiseline, sulfaminske ili sirčetne kiseline (sirče) jer to može da ošteti vodeno kolo u aparatu za kafu i dovede do nepotpunog uklanjanja kamenca.

Ako ne koristite sredstvo za čišćenje kamenca kompanije Philips, vaša garancija će prestati da važi. Ako ne uklanjate kamenac iz aparata, vaša garancija će takođe prestati da važi.

Sredstvo za čišćenje kamenca nije priloženo uz aparat. Philips sredstvo za čišćenje kamenca možete kupiti od lokalnog prodavca ili u prodavnici na mreži (<http://www.philips.com/support>).

Postupak uklanjanja kamenca obuhvata jedan ciklus uklanjanja kamenca (≈ 4 minuta) i jedan ciklus ispiranja (≈ 3 minuta).

## Procedura uklanjanja kamenca

- 1 Uključite aparat za kafu.
- 2 Uklonite posudu za sakupljanje tečnosti, ispraznite vodu iz nje i vratite je na mesto.
- 3 Uklonite rezervoar za vodu i ispraznite ga.
- 4 Sipajte celu flašu sredstva za čišćenje kamenca kompanije Philips (CA6700) u rezervoar za vodu i napunite ga do nivoa za uklanjanje kamenca (ikone za uklanjanje kamenca odštampane na rezervoaru za vodu).
- 5 Ponovo postavite rezervoar za vodu i stavite veliku činiju (≥1,2 l) ispod glave za kuhanje i palice za paru radi prikupljanja tečnosti (Sl. 40).
- 6 Započnite uklanjanje kamenca tako što ćete istovremeno pritisnuti dugmad za espresso dupli espresso na tri sekunde, potvrdujući zvučni signal.
- 7 Pustite da aparat ispušti sredstvo za čišćenje kamenca. Kada završi, aparat će se automatski isključiti.
- 8 Uklonite rezervoar za vodu i očistite preostali rastvor za čišćenje kamenca tako što ćete ga isprati svežom vodom.
- 9 Napunite rezervoar za vodu do najvišeg nivoa označenog na rezervoaru za vodu (Sl. 8).
- 10 Ispraznite veliku činiju (≥1,2 l) i vratite je ispod glave za kuhanje i palice za paru radi prikupljanja vode.
- 11 Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje. Indikator na dugmetu za espresso se uključuje.
- 12 Pritisnite dugme za espresso i pustite aparat da ispušta vodu.
- 13 Kada aparat završi ispuštanje vode, postupak uklanjanja kamenca se završava i aparat će automatski biti spreman za kuhanje.

## Režim automatskog mirovanja

Ako se aparat ne koristi 30 minuta, automatski će ući u režim mirovanja i indikatori će se isključiti.

Da biste ponovo uključili aparat, resetujte ga pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje.

**i** Aparat možete da isključite i tako što ćete pritisnuti dugme za uključivanje/isključivanje dok je uključen.

## Čišćenje i održavanje

Ukoliko redovno čistite i održavate aparat za kafu, on ostaje u optimalnom stanju i dugo služi ukusnu kafu. U tabeli u nastavku nalazi se detaljan opis kada i kako da čistite sve delove koji se skidaju sa aparata za kafu.

Deo	Kada se čisti	Kako se čisti
Portafilter, filter-korpa i glava za kuivanje	Nakon svake upotrebe.	Temeljno isperite unutrašnju i spoljnju stranu portafiltera i filter-korpe.
Filter-korpa	Kada se rupe na filter-korpi zapuše.	Očistite ostatke iz rupa koristeći tanki deo igle za čišćenje.
Portafilter i filter-korpa	Svakog meseca	Koristite tablete za uklanjanje ulja od kafe kompanije Philips za čišćenje portafiltera i filter-korpi.
Cev za paru	Nakon svake upotrebe.	Obrišite cev za paru vlažnom krpom i isperite.
Cev za paru	Kada se zapuši.	Pomoću debljeg kraja igle za čišćenje očistite ostatke iz rupa na kraju cevi za paru.
Cev za paru	Svakog meseca	Koristite sredstvo za čišćenje sistema za mleko kompanije Philips za čišćenje cevi za paru.
Površina aparata za kafu	Svake nedelje.	Svake nedelje očistite mrlje i tragove od kafe sa prednje strane aparata za kafu vlažnom krpom. Nemojte koristiti abrazivne materijale poput čelične vune ili grubih sundera jer to može dovesti do guljenja boje.
Mlin i izlaz za mlevenu kafu	Svake dve nedelje.	Pomoću četke za čišćenje očistite mlin i izlaz za mlevenu kafu.
Posuda za kafu u zrnu	Na dve nedelje	Ispraznite posudu za kafu u zrnu, dodajte malu količinu deterdženta bez mirisa i isperite je pod mlazom vode sa česme.
Posuda za sakupljanje tečnosti	Ispraznite posudu za sakupljanje tečnosti svakodnevno ili čim se crveni indikator „drip tray full“ (posuda za sakupljanje tečnosti je puna) pojavi. Svake nedelje očistite posudu za sakupljanje tečnosti.	Uklonite posudu za sakupljanje tečnosti, dodajte malo deterdženta i isperite je pod mlazom vode sa česme. Možete i da je očistite u mašini za pranje sudova.
Rezervoar za vodu	Svake nedelje.	Svake nedelje isperite rezervoar za vodu pod mlazom vode sa česme.

### Očistite portafilter, filter-korpu i glavu za kuivanje

#### Portafilter i filter-korpu očistite posle svake upotrebe

- Izvadite ostatke mlevene kafe iz portafiltera.

- 2** Ponovo postavite portafilter u glavu za kuvanje.
- 3** Pritisnite dugme za espresso da biste temeljno isprali unutrašnjost i spoljašnjost glave za kuvanje, portafiltera i filter-korpe vrućom vodom. Ispiranje topлом vodom može delotvorno da ukloni ostatke i masnoću od kafe.
- 4** Izvadite portafilter iz glave za kuvanje i isperite portafilter i filter-koru pod mlazom vode sa česme kako biste temeljno očistili njihovu unutrašnjost i spoljašnjost.
- 5** Osušite filter-korpu i portafilter pre nego što ih vratite.

**i** Nemojte prati portafilter u mašini za pranje sudova jer ga to može oštetiti.

## Očistite filter-korpu kada se zapušća

- 1** Kada se filter-korpa zapušča, pomoću tankog kraja igle (Sl. 41) za čišćenje očistite ostatke iz rupa (Sl. 42).
- 2** Iglu za čišćenje možete koristiti i za uklanjanje ostataka iz izlaza za kafu i rupa portafiltera.

## Mesečno čišćenje portafiltera i filter-korpi

**i** Koristite samo tablete za uklanjanje masnoće od kafe kompanije Philips (CA6704).

- 1** Rastvorite tabletu za uklanjanje masnoće od kafe kompanije Philips u posudi sa mlakom vodom.
- 2** Potopite filter-korpe i portafilter u rastvor i ostavite 20 minuta.
- 3** Temeljno isperite filter-korpe i portafilter.

## Čišćenje palice za paru

### Čišćenje palice za paru nakon svake upotrebe

Očistite palicu za paru nakon svake upotrebe da bi ostala čista i da bi se sprečilo nakupljanje ostataka od mleka.

- 1** Obrišite štapić za paru vlažnom krpom odmah nakon svake upotrebe (Sl. 15).
- 2** Pokrenite funkciju pare na 5–10 sekundi da biste izbacili ostatke od mleka (Sl. 44).
  - Ako cev za paru nije čista, to može uticati na ukus mleka.

### Čišćenje palice za paru kada se zapušća

Kada se bilo koji otvor na kraju palice za paru začepi, pratite korake u nastavku da biste ga otpušili.

- 1** Isključite aparat za kafu.
- 2** Pomoću debljeg kraja igle za čišćenje očistite ostatke iz rupe na kraju palice (Sl. 43) za paru.

## Čišćenje cevi za paru jednom mesečno sredstvom za čišćenje sistema za mleko kompanije Philips

- 1** Sipajte jednu kesicu sredstva za čišćenje sistema za mleko kompanije Philips u bokal za mleko.
- 2** Sipajte 240 ml tople vode u bokal za mleko.
- 3** Stavite cev za paru u bokal.
- 4** Ostavite cev za paru da se natapa u bokalu 20 minuta (Sl. 45).
- 5** Okrenite regulator vrele vode/pare na ikonu pare i pustite funkciju za paru da radi 10 sekundi.
- 6** Okrenite regulator vrele vode/pare u isključen položaj da biste zaustavili funkciju pare.
- 7** Ostavite cev za paru da se natapa u bokalu još 30 sekundi.
- 8** Ponovite korake od 5 do 7 još dva puta.
- 9** Ispraznите i temeljno isperite bokal.
- 10** Vratite prazan bokal ispod cevi za paru.

## 224 Srpski

- 11** Vratite regulator vrele vode/pare na ikonu pare i pustite ponovo funkciju za paru da radi 10 sekundi kako bi se isprali ostaci rastvora za čišćenje.
- 12** Ispraznite i temeljno isperite bokal.
- 13** Obrišite cev za paru čistom mokrom krpom.

## Čišćenje mlina i izlaza za mlevenu kafu

Očistite mlin i izlaz za mlevenu kafu svake dve nedelje kako bi se sprečilo da mlevena kafa zapuši izlaz i utiče na mlevenje. Posuda za kafu u zrnu mora biti prazna pre početka čišćenja. Postarajte se da mlin može normalno da se okreće i da mlevena kafa ne izlazi iz izlaza za mlevenu kafu kada se funkcija mlevenja aktivira.

- 1** Proverite i postarajte se da posuda za kafu u zrnu bude prazna.
- 2** Okrenite posudu za kafu u zrnu u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu da biste je uklonili sa aparata (Sl. 46) za kafu.
- 3** Skinite gornje tocilo (Sl. 47) za mlevenje i očistite ugradeno tocilo četkom (Sl. 48). Očistite komoru za mlevenje i kanal za mlevenu kafu četkom (Sl. 49) za čišćenje mlina.
- 4** Vratite unutrašnje tocilo (Sl. 50) za mlevenje i posudu (Sl. 4) za kafu u zrnu.
- 5** Pokrenite funkciju mlevenja dok je portafilter postavljen. Ako pustite aparat da radi bez kafe u zrnu, preostali tragovi mlevene kafe će biti izbačeni iz komore mlina. Čišćenje je završeno.

**i** Nemojte ispirati ugradeni mlin vodom.

**i** Ako još ima ostataka od mlevene kafe, ponovite korak 5.

**i** Pre nego što započnete čišćenje, postarajte se da posuda sa kafom u zrnu bude prazna, jer zrna kafe mogu da oštete unutrašnju strukturu posude za kafu u zrnu kada je uklonite.

## Čišćenje posude za kafu u zrnu

- 1** Proverite i postarajte se da posuda za kafu u zrnu bude prazna.
- 2** Okrenite posudu za kafu u zrnu u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu da biste je uklonili sa aparata za kafu (Sl. 46).
- 3** Dodajte malu količinu deterdženta u posudu za sakupljanje tečnosti.
- 4** Temeljno isperite posudu za sakupljanje tečnosti pod mlazom vode sa česme ili je očistite u mašini za pranje sudova.

## Čišćenje posude za sakupljanje tečnosti

### Svakodnevno čišćenje posude za sakupljanje tečnosti

Svakodnevno ispraznjite posudu za sakupljanje tečnosti ili kada se pojavi crveni indikator „drip tray full“ (posuda za sakupljanje tečnosti je puna).

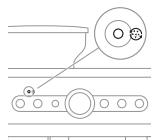
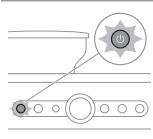
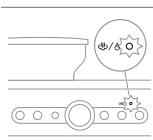
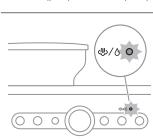
### Nedeljno čišćenje posude za sakupljanje tečnosti

- 1** Izvadite posudu za prikupljanje tečnosti iz aparata.
- 2** Dodajte malu količinu deterdženta u posudu za sakupljanje tečnosti.
- 3** Temeljno isperite posudu za sakupljanje tečnosti pod mlazom vode sa česme ili je očistite u mašini za pranje sudova.

## Nedeljno čišćenje rezervoara za vodu

Svake nedelje isperite rezervoar za vodu pod mlazom vode sa česme.

## Ikone upozorenja

Ikona upozorenja	Rešenje
	Indikator za uklanjanje/čišćenje kamenca je uključen: Uklonite kamenac iz aparata za kafu.
	Indikator na dugmetu za uključivanje/isključivanje trepće. Aparat za kafu se zagreva.
	Indikator pare/vruće vode trepće belom bojom: Aparat za kafu se zagreva za korišćenja funkcije vruće vode/pare.
	Indikator pare/vruće vode trepće crvenom bojom: Aparat kaže da nema vode. Uzrok može biti 1. nedostatak vode u rezervoaru za vodu ili je 2. pumpanje prestalo zbog prekomernog pritiska.

## Rešavanje problema

U ovom poglavljvu su u kratkim crtama navedeni najčešći problemi sa kojima možete da se susretnete dok koristite aparat za kafu. Ako imate problem koji ne možete da rešite, обратите се lokalном центру за подршку купцима. Informacije za kontakt su navedene на гарантном листу.

Problem	Uzrok	Rešenje
Aparat za kafu se ne uključuje.	Aparat za kafu nije uključen u utičnicu za struju.	Priklučite aparat za kafu
Izgleda da iz aparata za kafu curi tečnost.	Posuda za sakupljanje tečnosti je prepunjena i izgleda da curi.	Ispraznite posudu za sakupljanje tečnosti.
	Rezervoar za vodu nije u ispravnom položaju.	Vratite rezervoar za vodu i gurnite ga nadole u aparat za kafu.
	Rezervoar za vodu nije potpuno uguran, pa aparat za kafu uvlači vazduh.	Pravilno postavite rezervoar za vodu tako što ćete ga izvaditi, vratiti i čvrsto gurnuti nadole.
	Aparat za kafu nije postavljen na ravnu površinu.	Postavite aparat za kafu na ravnu površinu tako da tečnost ne preliva iz posude za sakupljanje.

Problem	Uzrok	Rešenje
Nakon pokretanja aparata za kafu ili tokom kuhanja pojavljuje se para ili aparat zveči ili šišti.	To je normalno. Ventil za regulisanje pritiska proizvodi taj zvuk tokom normalnog rada.	
Aparat za kafu pravi glasnu buku i ne može da skuva kafu.	Nema vode u rezervoaru za vodu.	Napunite vodom rezervoar za vodu.
	Rezervoar za vodu nije potpuno uguran, pa aparat za kafu uvlači vazduh. Zaptivni prsten na donjoj strani rezervoara za vodu nije uklonjen.	Pravilno postavite rezervoar za vodu tako što ćete ga izvaditi, vratiti i čvrsto gurnuti nadole. Aparat za kafu ima zaptivni prsten radi zaštite kola kojim se kreće voda. Uklonite zaptivni prsten pre prve upotrebe.
Kafa je suviše hladna.	Hladna šolja smanjuje temperaturu napitka.	Prethodno zagrejte šolju tako što ćete je isprati vrućom vodom.
	Dodavanje mleka smanjuje temperaturu napitka.	Bilo da dodajete vruće ili hladno mleko, ono će smanjiti temperaturu kafe. Prethodno zagrejte šolju tako što ćete je isprati vrućom vodom.
	Temperatura aparata nije pravilno podešena.	Proverite podešavanje temperature za aparat i podesite ga na najviši nivo.
Kafa je preslaba.	Mlin je postavljen na grubo podešavanje.	Podesite nivo finoće na manji broj. Morate skuvati 1 do 2 šolje da biste postigli drugi ukus.
	Nema dovoljno mlevene kafe.	Povećajte količinu tako što ćete koristiti dugme količine kafe.
Mleko se ne peni.	Vrsta mleka koju koristite nije pogodna.	Količina i kvalitet pene se razlikuju u zavisnosti od vrste mleka. Za dobru penu koristite punomasno mleko, delimično obrano mleko ili mleko bez laktoze.
	Cev za paru je zapušena.	Očistite cev za paru.
	Cev za paru je postavljena previše duboko u bokal za mleko.	Prilagodite dubinu uranjanja cevi za paru u mleko.
Kafa ne ističe ili je tok slab.	Mlin je postavljen na grubo podešavanje.	Podesite nivo finoće na veći broj. Imajte na umu da to može da utiče na ukus kafe.
	U filter-korpi ima previše mlevene kafe.	Smanjite količinu mlevene kafe u filter-korpi pomoću dugmeta količine kafe.
	Upotrebljena filter-korpa nije odgovarajuća.	Koristite filter-korpu koja odgovara ovom aparatu za kafu.

Problem	Uzrok	Rešenje
	Filter-korpa u portafilteru je zapušena.	Koristite drugu filter-korpu za testiranje. Ako filter-korpa normalno radi, to govori da je originalna filter-korpa zapušena i da treba da se očisti.
	Mlaznica za kafu na portafilteru je zapušena.	Tanak kraj igle za čišćenje možete koristiti i za uklanjanje ostataka iz izlaza za kafu i rupa portafiltera.
Kafa ističe niz ivicu portafiltera.	Portafilter nije pravilno pričvršćen u glavu za kuvanje.	Pravilno pričvrstite portafilter u glavu za kuvanje.
	Gornja ivica portafiltera je prljava.	Nakon mlevenja uklonite sve ostatke kafe sa ivice portafiltera.
	Filter-korpa nije pravilno umetnuta.	Pravilno umetnите filter-korpu. Postarajte se da njena ivica ne štrči izvan ivice ručice za kuvanje.
	Na nosaču portafiltera u glavi za kuvanje postoje ostaci kafe.	Očistite nosač portafiltera od mlevene kafe četkicom za čišćenje.
	U filter-korpi ima previše mlevene kafe.	Smanjite količinu mlevene kafe u filter-korpi pomoću dugmeta količine kafe.
Sve manje mlevene kafe izlazi iz izlaza za mlevenu kafu tokom mlevenja.	Izlaz za mlevenu kafu je zapušen.	Očistite mlin i izlaz za mlevenu kafu.
Mlevena kafa pršti tokom mlevenja.	Nije stavljen prsten za mlevenu kafu.	Stavite prsten za mlevenu kafu pre mlevenja.
	Previše je mlevenja.	Pre nego što se mlevenje ručno završi, pritisnite i pustite dugme mlina da biste ga prekinuli i smanjili količinu mlevene kafe.
Portafilter ne može normalno da se postavi.	Portafilter nije pravilno stavljén u glavu za kuvanje.	Postavite portafilter.
	Portafilter nije zategnut okretanjem sa krajnjeg levog položaja za ubacivanje.	Postavite portafilter.
Količina mlevene kafe se menja.	Upotrebljen je drugi nivo finoće.	To je normalno. Različiti nivoi finoće mogu da daju različite količine mlevene kafe.
	Upotrebljena je druga vrsta mlevene kafe.	To je normalno. Zrna različitih stepena prženja ili proizvodača daju različite količine mlevene kafe, čak i na istom nivou finoće.

Problem	Uzrok	Rešenje
	Upotrebljena su zrna različite svežine.	To je normalno. Zrna koja se čuvaju tokom različitog vremena daju različite količine mlevene kafe, čak i na istom nivou finoće.
Aparat prestaje da kuva i indikator pare/vruće vode trepće crvenom bojom.	Nema vode u aparatu.	Napunite rezervoar za vodu i vratite ga na mesto.

## Tehničke specifikacije

Proizvodač zadržava pravo da poboljša tehničke specifikacije proizvoda. Sve unapred podešene količine su približne.

Opis	Vrednost
Veličina (v x š x d)	410 x 320 x 335 mm
Težina bez ambalaže	8,0 kg
Težina sa ambalažom	13,5 kg
Dužina kabla za napajanje	1 m
Tip utikača za napajanje	Tip Y
Snaga	220–240 V, 50–60 Hz, 1490–1750 W Zagrevanje: 1340–1600 W, mlevenje: 150 W
Režim čekanja	<0,5 w

## Съдържание

Общ преглед на машината (Фиг. А)	229
Контролен панел (фиг. В)	230
Въведение	230
Преди първата употреба	230
Приготвяне на кафе	232
Как да направите млечна пяна	237
Правене на гореща вода	238
Премахване на накипа	238
Автоматичен режим на неактивност	239
Почистване и поддръжка	239
Предупредителни икони	243
Отстраняване на неизправности	243
Технически спецификации	246

## Общ преглед на машината (Фиг. А)

**i** Някои от аксесоарите са само за определени типове.

A1 Съд за кафе на зърна	A10 Решетка на тавичката за отцеждане
A2 Двоен съд за кафе на зърна	A11 Щифт за почистване
A3 Нож на мелачката	A12 Капак на водния резервоар
A4 Пръстен за прах	A13 Контеинер за вода
A5 Портафилтър	A14 Жлеб за тампер
A6 Контролен панел	A15 Регулатор на пара/гореща вода
A7 Приемен държач за смляното кафе (положение за мелене)	A16 Накрайник за гореща вода
A8 Глава за приготвяне	A17 Извод за пара
A9 Тавичка за отцеждане	

## Аксесоари

A18 Двустенна поставка за филтър (една или две чаши)	A22 Четка за почистване на мелачката
A19 Едностенна поставка за филтър (една или две чаши)	A23 Кана за мляко с лента за температура
A20 Калибриран тампер	A24 Кана за мляко
A21 Четка за почистване	

## Контролен панел (фиг. В)

Вижте фигура В за изглед на всички бутони и икони. По-долу ще намерите описанието.

B1	Вкл./Изкл.	B6	Манометър
B2	Индикатор за накип	B7	Espresso
B3	Мелачка	B8	Double Espresso
B4	Индикатори за единична/двойна доза	B9	Americano
B5	Регулатор на степента на мелене	B10	Индикатор за гореща вода/пара

## Въведение

Поздравяваме Ви за покупката на машина за еспресо Philips Barista Brew! За да се възползвате напълно от предлаганата от нас поддръжка, регистрирайте продукта си на [www.home.id](http://www.home.id).

Преди да използвате машината за първи път, прочетете внимателно отделната брошура с информация за безопасност и я запазете за справка в бъдеще.

За да започнете да използвате машината и да получите най-доброто от нея, предлагаме онлайн поддръжка на <http://www.philips.com/support>.

**i** Съществуват множество версии на тази полуавтоматична машина за еспресо, като всяка от тях има леко различаващи се характеристики и аксесоари. Например каната за мляко с температурна лента не е включена във всички версии. Всяка версия има свой номер на типа, който можете да намерите на етикета с данни, разположен на долната страна на машината.

**i** Тази машина е тествана с кафе. Въпреки че е почистена внимателно, в нея може да има остатъци от кафе. Гарантираме обаче, че машината е абсолютно нова.

## Преди първата употреба

### 1. Монтиране на съда за кафе на зърна и пълнене на контейнера за вода

**i** Проверете и се уверете, че двете стрелки на мелачката са подравнени една с друга (Фиг. 1).

- 1 Проверете и се уверете, че двете маркировки „I“ на съда за кафе на зърна са подравнени една с друга (Фиг. 2).
- 2 Натиснете надолу съда за кафе на зърна и се уверете, че символът за заключване на съда за кафе на зърна е подравнен със символа триъгълник в горната част на машината (Фиг. 3), и завъртете съда за кафе на зърна по часовниковата стрелка (Фиг. 4).
- 3 Завъртете съда за кафе на зърна, за да изберете желаната от Вас степен на мелене (Фиг. 5).
- i** Мелачката и съдът за кафе на зърна са компоненти за прецизност, така че избягвайте честото им сваляне след монтиране.
- 4 Отворете капака на контейнера за вода, хванете горната му дръжка и го повдигнете нагоре, за да го махнете (Фиг. 6).
- 5 Отстранете жълтата уплътнителна лента от дъното на контейнера за вода (Фиг. 7).

- 6 Напълнете контейнера за вода до обозначеното за максимално ниво на контейнера (Фиг. 8).
- 7 Хванете горната дръжка и поставете контейнера за вода вертикално обратно в машината. Затворете капака на контейнера за вода (Фиг. 9).

**i** Не е необходимо да поставяте отново отстранената жълта уплътнителна лента; можете да я изхвърлите.

**i** За най-добро качество на кафето Ви препоръчваме да сменяте често водата в контейнера.

## 2. Включване на машината за първи път

- 1 Включете щепсела в заземен електрически контакт.
- 2 Уверете се, че копчето за пара е в изключено положение (Фиг. 10).
- 3 Натиснете бутона вкл./изкл. (Фиг. 18), за да включите машината.
  - Бутоните вкл./изкл. и Espresso ще светнат.
- 4 Поставете купа под извода за пара/гореща вода и главата за приготвяне (Фиг. 40).
- 5 Натиснете бутона Espresso (Фиг. 19), за да промиете.
  - От главата за приготвяне, чучура за гореща вода и извода за пара ще започне да тече гореща вода.
- 6 След като подаването на вода спре, бутона вкл./изкл. започва да мига и машината ще загрее.

**⚠** При първото използване не забравяйте да натиснете бутона Espresso, след като включите машината, за да я изплакнете. Можете да смилате кафе на зърна или да варите кафе само след като завършите този процес на изплакване.

**⚠** По време на промиването изводът за пара може да се нагорещи. За да избегнете риска от изгаряне, оставете го да се охлади, преди да го докосвате.

## Настройване на твърдостта на водата

- 1 Изключете машината.
- 2 Натиснете и задръжте едновременно бутона вкл./изкл. и бутона Americano в продължение на три секунди. Индикаторите за накип и този на бутона вкл./изкл. ще мигат.

По подразбиране настройката е за твърда вода, така че индикаторът на бутона Americano ще свети.

- За да регулирате настройката на водата на средна твърдост, натиснете бутона Double Espresso.
- За да регулирате настройката на водата на мека, натиснете бутона Espresso.

След като бъде избрана точната твърдост на водата, натиснете бутона вкл./изкл. за потвърждение.

**⚠** За да оцените твърдостта на водата, която Ви доставя местната водоснабдителна служба, можете да си набавите комплекта за тестване на твърдостта на водата HD5085/01 на Philips от най-близкия доставчик или онлайн от уеб сайта на Philips.

### Тестова лента Philips

Мека вода	4 зелени точки	<3 dH
Средно твърда вода	1 червена точка	>4 dH
Средно твърда вода	2 червени точки	>7 dH
Твърда вода	3 червени точки	>14 dH
Твърда вода	4 червени точки	>21 dH

## Приготвяне на кафе

### Настройване на кафемелачката

Степента на мелене на кафето значително повлиява динамиката на приготвяне, като налягането и дебита и, най-вече, аромата на еспресо.

Тази машина предлага 15 нива на мелене на кафе (1-15). Колкото по-ниска е настройката на смилане, толкова по-фин ще са смлени кафените зърна и толкова по-силно ще бъде кафето.

Различни зърна с различни степени на изпичане може да изискват настройки, засягащи количеството произведено смляно кафе.

За Espresso/Americano са препоръчителни нива на мелачката 1-4. За рецепти за по-дълго кафе (напр. Lungo) нива 5-10 са най-добри (Фиг. 5).

### Избор между поставката за филтър с една и две стени

- Двустенна поставка за филтър (една или две чаши):

С предоставените с машината двустенни поставки за филтър (Фиг. 20) можете да пригответе еспресо с каймак дори когато използвате машината за първи път и да постигате оптималния поддържан диапазон на налягане.

- Едностенна поставка за филтър (една или две чаши):

Предоставените с машината едностенни поставки за филтър (Фиг. 21) са като тези, които се използват в професионалните машини и изискват повече сръчност и умения. С тях можете да постигнете по-голямо индивидуализиране на Вашето кафе, състоящо се от подобreno извлечане, вкус и консистенция, щом откриете правилната настройка.

### Избор на зърна от двойния съд за кафе на зърна (само за конкретен тип, модел PSA3228)

Ако разполагате с двоен съд за кафе на зърна, преди да заредите кафе на зърна, е необходимо да го поставите. Преди сглобяване, задръжте трите сигнални индикатора на избрания бутон, капака на съда за кафе на зърна и съда за кафе на зърна подравнени (Фиг. 22). След това можете да заредите различен тип зърна от всяка отделна страна.

Можете да изберете какъв вид зърна да използвате преди смилане. Ако вече сте заредили различни видове зърна, можете да изберете едно от двете отделения или да ги смесите, като използвате бутона за избор (Фиг. 23).

**i** Нормално е в изхода за смляно кафе да остане малко кафе. Когато сменяте отделенията за зърна, смелете останалите зърна и изхвърлете утайката, за да ги изчистите.

### Мелене на зърната

- 1 Изберете поставка за филтър за една или две чаши.
  - Когато сменяте поставката за филтъра, можете лесно да я извадите с ръба на другата поставка за филтър (Фиг. 24).
- 2 Прикрепете дозирация пръстен за кафе на прах към портафильтъра (Фиг. 25).
- 3 Подравнете портафильтъра със скобата на мелачката и я натиснете хоризонтално (Фиг. 26).
  - Използвайте бутона Grind Amount (смляно количество), за да смелите повече или по-малко зърна

- 4 За автоматично мелене натиснете и задръжте за три секунди бутона „Grinder“ (Мелачка), за да превключите между доза от 1 чаша или 2 чаши. След това натиснете още веднъж бутона Grinder, за да започнете меленето.
  - Когато използвате поставката за филтър за една чаша, изберете 1x доза; когато използвате поставката за филтър за две чаши, изберете 2x доза.
  - За преждевременно спиране на процеса на мелене, просто натиснете отново бутона Grinder.
- 5 За ръчно смилане натиснете и задръжте портафилтьра, за да включите превключвателя за активиране на смилането. Продължете да държите, докато необходимото количество кафе бъде смляно (Фиг. 27).

**i** Препоръчваме да използвате 12-14 грама зърна за една чаша и 18-20 грама за две чаши. Може да използвате електронна везна, за да премерите точно количеството кафе. Може да използвате маркировката Max на поставката за филтъра като приблизителна мярка.

**i** Уверете се, че съдът за зърната е правилно поставен и заключен, преди да добавяте зърна кафе и да използвате машината.

**i** Поставяйте само печени зърна кафе в съда за зърна. Не слагайте сирови зърна кафе, кафе на прах, разтворимо кафе или други материали, тъй като това може да повреди кафемашината.

**i** Обръщайте внимание на количеството кафе по време на мелене и избягвайте запушването на изхода за смляно кафе (Фиг. 28).

**i** Различните зърна може да изискват леко различаващи се количества смляно кафе при автоматично мелене. Може да се наложи да регулирате настройките на мелене според действителното налягане при приготвяне за всеки тип зърна.

**i** Когато смляното кафе видимо се разпръска по-зле, почистете улея за смляно кафе.

## Тампиране

- 1 Извадете портафилтьра от скобата на мелачката.
- 2 Извадете дозирация пръстен за кафе на прах от портафилтьра (Фиг. 29).
- 3 Поставете портафилтьра на плот, така че да застане на подложката на долната страна, и започнете тампиране (Фиг. 30).
- 4 Внимателно натиснете портафилтьра няколко пъти, за да може смляното кафе да се разпредели еднакво в поставката за филтъра (Фиг. 31).
- 5 Използвайте калибрирания тампер, за да уплътните смляното кафе.
- 6 Уверете се, че утайката от кафе не надвишава линията за максимум в поставката за кафе след тампиране (Фиг. 32).
  - В идеалния случай след уплътняване височината на кафето на прах е точно под линията за максимум.

## Приготвяне на еспресо

- 1 Поставете портафилтьра в главата за приготвяне.
  - Подравнете портафилтьра с маркировката на триъгълник на главата за приготвяне и го поставете насочен нагоре в главата за приготвяне (Фиг. 33). След това завъртете портафилтьра обратно на часовниковата стрелка към центъра, за да го заключите (Фиг. 34).
- 2 Натиснете бутона Espresso или Double Espresso, за да започне приготвянето (Фиг. 35).
  - За да спрете подаването на кафе, преди машината да е приключила, натиснете бутона отново.

**i** Когато индикаторът на бутона вкл./изкл. започне да мига, машината е в режим на предварително загряване и приготвянето на кафе не може да бъде стартирано. Когато всички индикатори на бутона светят постоянно, приготвянето може да бъде стартирано.

**i** След като приготвянето завърши, е възможно да има пара и шум от помпата над тавичката за отцепдане. Това е нормално и означава, че машината освобождава налягането.

**i** Когато налягането при приготвяне е твърде високо, машината ще спре да подава кафе. В този момент индикаторът ще спре да мига.

**i** По подразбиране, обемът при Espresso е около 40 ml, а при Double Espresso е около 80 ml.

## Приготвяне на американо

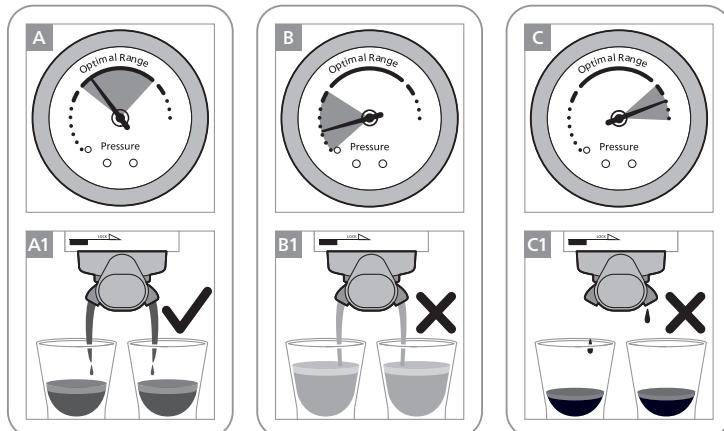
Американо се приготвя, като се налие гореща вода от чучура за вода в доза еспресо.

- 1 Поставете портафилтьра в главата за приготвяне и подравнете ръкохватката с маркировката на триъгълник, след което го поставете обрънат нагоре в главата за приготвяне (Фиг. 33). След това завъртете ръкохватката обратно на часовниковата стрелка към центъра, за да я заключите (Фиг. 34).
- 2 Поставете голяма чаша под отворите на чучура на портафилтьра и чучура за вода за американо (Фиг. 36).
- 3 Натиснете бутона Americano, за да започне първо приготвянето на чаша еспресо.
- 4 След като приготвянето на еспресо приключи, върху него ще бъде налята гореща вода от чучура за вода за американо, за да се завърши напитката.

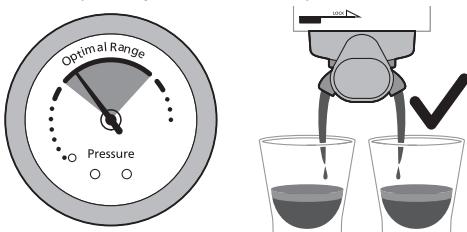
**i** Чучурът за гореща вода може да се нагорещи. За да избегнете риска от изгаряния, първо я оставете да се охлади.

## Оптимизирано приготвяне

При приготвянето на еспресо налягането е важен фактор. Манометърът показва налягането и помага да се наблюдава оптималното извлечане на Вашите дози еспресо. Препоръчваме да пренастройвате параметрите на мелене на база на състоянието на манометъра всяки път, когато използвате различен тип зърна кафе.

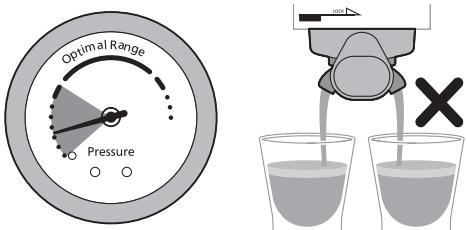


За оптимално извлечане трябва да получите кафе с постоянен поток, богат и кадифен каймак и балансиран вкус. Налигането трябва да е в оптималния диапазон.

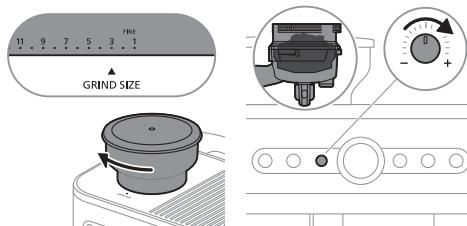


### Извличане под нормата

Ако кафето е недостатъчно извлечено, ще получите кафе с бърз поток, тънък и прозрачен каймак, кисел и слаб вкус. Налигането е в по-ниския диапазон.

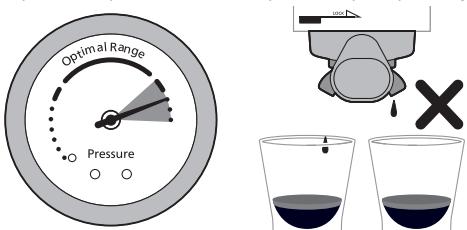


- 1 Регулирайте мелачката на по-фино ниво.
- 2 Ако все още е недостатъчно извлечено, увеличете количеството смляно кафе, като завъртите копчето за количеството на смидане до ниво плюс „+“ вдясно.
- 3 Може да са Ви необходими няколко опита, за да постигнете оптимално извлечане, и да повторите стъпки едно и две, ако е необходимо.

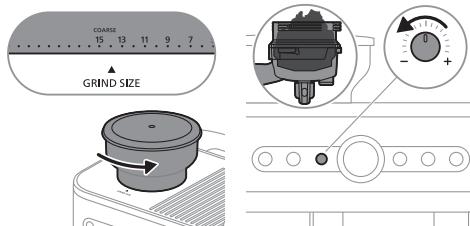


### Извличане над нормата

Ако кафето е прекалено много извлечено, ще получите кафе с капещ или никакъв поток, тъмен и неравномерен каймак и горчив и прегорял вкус. Налигането е в по-високия диапазон.



- 1 Регулирайте мелачката на по-едро.
- 2 Ако все още е прекалено много извлечено, намалете количеството смляно кафе, като завъртите копчето за количеството на смилане до ниво минус „-“ вляво.
- 3 Може да са Ви необходими няколко опита, за да постигнете оптимално извлечане, и да повторите стъпки едно и две, ако е необходимо.



## Индивидуализиране на количествата по подразбиране

- 1 Поставете портафилтъра с уплътненото смляно кафе в главата за приготвяне.
- 2 Натиснете и задръжте бутона на напитката, която желаете да индивидуализирате. След три секунди машината влиза в режим на индивидуализиране и издава кратък звуков сигнал.
- 3 Спрете да натискате бутоните, когато чашата се напълни с желаното количество. Настройката е завършена, когато чуете кратък звуков сигнал от машината.
- 4 След като сте програмирали количеството за дадена напитка, машината ще подава това ново количество всеки път, когато отново изберете напитката.

**i** Натиснете и задръжте бутона Americano, за да извлечете желаното количество кафе. Отпуснете бутона, за да зададете ново количество кафе. Повторете, за да настроите количеството вода.

**i** Минималното количество при Espresso е 20 ml, а при Double Espresso е съответно 40 ml.

**i** Максималното количество при Espresso е 70 ml, а при Double Espresso е съответно 120 ml.

**i** За Americano, минималното и максималното количество кафе е съответно 20 ml и 70 ml.  
Минималното и максималното количество гореща вода е съответно 50 ml и 200 ml.

## Индивидуализиране на температурата на кафето

Има възможност да регулирате температурата за извлечане на кафе. Можете да избирате между три настройки: топло кафе, по-топло кафе, горещо кафе. При по-висока температура на извлечане на кафе горчивината на кафето ще се увеличи, а киселинността му ще се намали. При по-ниска температура на извлечане на кафе горчивината на кафето ще се намали, а киселинността му ще се увеличи.

- 1 Изключете машината.
- 2 Натиснете и задръжте бутона вкл./изкл. и бутона Espresso в продължение на три секунди. След това бутонът за включване/изключване и индикаторът за гореща вода/пара ще мигат.
- 3 Натиснете един от бутоните по-долу, за да регулирате настройката на температурата на извлечане на кафе до предпочитаната от Вас степен.
  - За да регулирате настройката на топло кафе, натиснете бутона Espresso
  - За да регулирате настройката на по-топло кафе, натиснете бутона Double Espresso.
  - За да регулирате настройката на горещо кафе, натиснете бутона Americano.

След като бъде избрана точната температура на кафето, натиснете бутона вкл./изкл. за потвърждение.

## Нулиране на количествата до фабричните настройки по подразбиране

- Нулиране на Espresso: Включете машината, натиснете едновременно и задръжте бутоните вкл./изкл. и Espresso в продължение на три секунди. Когато изтече това време, ще чуете три кратки звукови сигнала и бутоните вкл./изкл. и Espresso ще мигнат три пъти.
- Нулиране на Double Espresso: Включете машината, натиснете едновременно и задръжте бутоните вкл./изкл. и Double Espresso в продължение на три секунди. Когато изтече това време, ще чуете три кратки звукови сигнала и бутоните вкл./изкл. и Double Espresso ще мигнат три пъти.
- Нулиране на Americano: Включете машината, натиснете едновременно и задръжте бутоните вкл./изкл. и Americano в продължение на три секунди. Когато изтече това време, ще чуете три кратки звукови сигнала и бутоните вкл./изкл. и Americano ще мигнат три пъти.

След всяко от тези три нулирания машината ще влиза в режим на готовност.

## Как да направите млечна пяна

 За най-добра пяна винаги използвайте мляко, което току-що е извадено от хладилника.

### Подготовка

- 1 Напълнете канта за мляко с около една четвърт мляко (100 ml) за капучино и около една трета (150 ml) мляко за лате макиато (Фиг. 37).
- 2 Завъртете бутона до положение за пара, за да започнете предварително загряване с пара (Фиг. 38). Индикаторът за пара започва да мига.
- 3 Изчакайте около 10 – 20 секунди, докато индикаторът за пара започне да свети постоянно. Машината започва да изпуска пара.
- 4 Изчакайте още 5 секунди, докато парата се стабилизира и кондензът се отстрани. След това изключете парата (Фиг. 10).
- 5 Завъртете извода за пара с чучура на каната за мляко и го поставете на 3 часа или 9 часа спрямо каната за мляко (Фиг. 11).

### Аериране

Обемът въздух, който се вкарва по време на аерирането, определя плътността и течливостта на млечната пяна.

Повече аериране води до по-дебел слой пяна с по-слаба течливост. По-малкото аериране води до по-тънка пяна с по-силна течливост. Можете да контролирате обема на въздуха, като регулирате дълбочината на извода за пара спрямо повърхността на млякото и времето на аериране.

- 1 Движете каната за мляко нагоре и надолу по извода, за да може чучурът на каната за мляко да потопи извода за пара на около 5 mm под повърхността на течността (Фиг. 12).
- 2 За да стартирате функцията за пара, завъртете копчето за гореща вода/пара в положение за пара.
- 3 Трябва да чуете „свистящ“ звук, подобен на късане на хартия, което показва, че аерирането е достатъчно. Дръжте извода за пара неподвижен и създавайте водовъртежи.
- 4 Продължете да аерирате в продължение на 5 – 15 секунди.

## Емулгиране

Емулгирането определя колко еднородна и гъста е млечната пяна. Препоръчително е да потопите извода за пара до половината от млякото, за да си осигурите равномерна млечна пяна.

- 1 Като държите чучура на каната за мляко в контакт с извода за пара, бавно придвижвайте каната за мляко нагоре по извода за пара, докато изводът за пара застане на около 3 см под повърхността на течността. Дръжте каната за мляко неподвижно, за да създавате непрекъснати водовъртежи. Това ще смеси преди това вкарания въздух, за да се образува постепенно кремообразна пяна.
- 2 Когато дъното на каната за мляко се нагорещи, което показва, че млякото е достигнало идеалната температура (около 60 – 65 °C), завъртете копчето за гореща вода/пара в изключено положение, за да спрете разпенването на млякото (Фиг. 13).

**⚠** По време на работа изводът за пара става много горещ. Оставете го да изстине, преди да го докоснете (Фиг. 14).

**⚠** Почиствайте извода за пара с влажна кърпа (Фиг. 15) всеки път, когато го използвате, поради хигиенни съображения и за да избегнете наслагването на млечни остатъци.

## Правене на гореща вода

- 1 Поставете чаша под извода за пара.
- 2 Завъртете регулатора в положение за гореща вода, за да пуснете гореща вода. През това време индикаторът за пара/гореща вода свети (Фиг. 16).
- 3 За да спрете дебита на гореща вода, завъртете регулатора на пара/гореща вода в изключено положение (Фиг. 17).

**i** По време на работа изводът за пара става много горещ. Оставете го да изстине, преди да го докоснете.

## Премахване на накипа

Когато индикаторната светлина за накип светне, е време да премахнете накипа от кафемашината. В никакъв случай не трябва да използвате препарат за премахване на накип, който съдържа сярна, солна, аминосулфонова или оцетна киселина (оцет), тъй като може да повреди кръга за вода в кафемашината и да не премахне накипа изцяло.

Неизползването на препарат за премахване на накип Philips ще направи гаранцията невалидна. Непочистването на накип от машината също ще направи гаранцията невалидна.

Препарът за премахване на накип не се предоставя с машината. Можете да закупите препарат за премахване на накип на Philips от местния доставчик или от онлайн магазина ([www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)).

Процедура за премахване на накип се състои от цикъл за премахване на накип (прибл. 4 минути) и цикъл за изплакване (прибл. 3 минути).

## Процедура по премахване на накип

- 1 Включете кафемашината.
- 2 Извадете тавичката за отцеждане, изпразнете водата в нея и я поставете обратно.
- 3 Свалете контейнера за вода и го изпразнете.
- 4 Излейте препарата за премахване на накип на Philips (CA6700) в контейнера за вода и го напълните до нивото за премахване на накип (символ за премахване на накип на контейнера за вода).

- 5 Поставете отново контейнера за вода и разположете голям съд ( $\geq 1,2 \text{ l}$ ) под главата за приготвяне и извода за пара за събиране на течността (Фиг. 40).
- 6 Започнете премахването на накипа, като натиснете едновременно бутонаите Espresso и Double Espresso в продължение на три секунди, което се потвърждава с кратък звуков сигнал.
- 7 Оставете машината да подаде препарата за премахване на накип. След завършване машината ще се изключи автоматично.
- 8 Извадете контейнера за вода и почистете останалия разтвор за премахване на накип, като го изплакнете с прясна вода.
- 9 Напълнете контейнера за вода до обозначението за максимално ниво на контейнера (Фиг. 8).
- 10 Изпразнете големия съд и го поставете обратно под главата за приготвяне и извода за пара за събиране на водата.
- 11 Натиснете бутона вкл./изкл. Индикаторът на бутона Espresso ще светне.
- 12 Натиснете бутона Espresso и оставете машината да подава вода.
- 13 След като машината престане да подава вода, процедурата по премахване на накип е завършена и машината автоматично ще бъде готова да приготвя напитки.

## Автоматичен режим на неактивност

Ако с машината не се работи в продължение на 30 минути, тя автоматично ще влезе в режим на неактивност и всички индикатори ще се изключат.

За да използвате машината отново, натиснете бутона вкл./изкл., за да я рестартирате.

**i** Можете също така да изключите машината, като натиснете бутона вкл./изкл., докато е включена в захранването.

## Почистване и поддръжка

Редовното почистване и поддръжка ще запазят Вашата кафемашина в оптимално състояние и тя ще Ви приготвя вкусно кафе дълго време.

Вижте таблицата по-долу за подробности относно кога и как да почиствате всички разглобяеми части на кафемашината.

Част	Кога да почиствате	Как да почиствате
Портафилтер, поставка за филтер и глава за приготвяне	След всяка употреба.	Старателно изплакнете вътрешната и външната част на портафилтера и поставката за филтер.
Поставка за филтер	Когато отворите в поставката за филтер са запушени.	Използвайте тънкия край на щифта за почистване, за да почистите остатъците от отворите.
Портафилтер и поставка за филтер	Всеки месец	Почиствайте портафилтера и поставките за филтри с помощта на таблетките за отстраняване на масло от кафе на Philips.
Извод за пара	След всяка употреба.	Избръшете извода за пара с влажна кърпа и почистете.

Част	Кога да почиствате	Как да почиствате
Извод за пара	Когато е запущен.	Използвайте дебелия край на щифта за почистване, за да почистите остатъците от отворите в края на извода за пара.
Извод за пара	Всеки месец	Използвайте препарата за почистване на кръг за мляко на Philips, за да почистите извода за пара.
Повърхност на кафемашината	Всяка седмица.	Почиствайте всяка седмица с влажна кърпа петната от кафе и остатъците от кафе от предната част на машината. Не използвайте никакви абразивни материали, като гъбички от стоманена вълна или тел, тъй като това може да доведе до обелване на боята.
Мелачка и изход за смляно кафе	На всеки две седмици.	Използвайте четката за почистване, за да почистите мелачката и изхода за смляно кафе.
Съд за кафе на зърна	На всеки две седмици	Изпразнете съда за зърна, добавете малко количество почистващ препарат без аромат и го изплакнете под чешмата.
Тавичка за отцеждане	Изправявайте тавичката за отцеждане всеки ден или когато се покаже червеният индикатор за пълна тавичка за отцеждане. Почиствайте всяка седмица тавичката за отцеждане.	Махнете тавичката за отцеждане, добавете малко количество почистващ препарат и я изплакнете под течаща вода. Може да я почиствате и в миялна машина.
Контейнер за вода	Всяка седмица.	Изплавайте всяка седмица контейнера под течаща вода.

## Почистване на портафилтъра, поставката за филтър и главата за приготвяне

### Почистване на портафилтъра и поставката за филтър след всяка употреба

- 1 Отстранете утайката от кафе от портафилтъра.
- 2 Поставете портафилтъра в главата за приготвяне отново.
- 3 Натиснете бутона Espresso, за да изплакнете старателно вътрешната и външната част на главата за приготвяне, портафилтъра и поставката за филтър с гореща вода. Изплакването с гореща вода може ефективно да отстрани остатъците и мазнината от кафе.
- 4 Извадете портафилтъра от главата за приготвяне и изплакнете портафилтъра и поставката за филтър под течаща вода, за да ги почистите старателно отвътре и отвън.
- 5 Оставете поставките за филтър и портафилтъра да изсъхнат, преди да ги поставите отново.

**i** Не слагайте портафилтъра в миялна машина, тъй като това може да го повреди.

## Почистване на поставката за филтър, когато е запушена

- 1 Когато поставката за филтър е запушена, използвайте тънкия край на щифта за почистване (Фиг. 41), за да почистите остатъците от отворите (Фиг. 42).
- 2 Можете също така да използвате почистващия щифт, за да почистите остатъците от изхода за кафе и отворите на портафилтера.

## Почистване на портафилтера и поставките за филтър всеки месец

**i** Използвайте само таблетки за премахване на масло от кафе на Philips (CA6704).

- 1 Разтворете таблетка за премахване на масло от кафе на Philips в купа с хладка вода.
- 2 Потопете поставките за филтър и портафилтера в разтвора за 20 минути.
- 3 Старателно изплакнете поставките за филтър и портафилтера.

## Почистване на извода за пара

### Почистване на извода за пара след всяка употреба

След всяка употреба почиствайте извода за пара, за да го поддържате чист и за да предотвратите натрупване на остатъци от мляко.

- 1 Избръсвайте извода за пара с влажна кърпа незабавно след всяка употреба (Фиг. 15).
- 2 Пуснете функцията за пара за 5-10 секунди, за да отстраните остатъците от мляко (Фиг. 44).
  - Непочистването на извода за пара може да повлияе на вкуса на млякото.

### Почистване на извода за пара, когато е запущен

Когато който и да било отвор в края на извода за пара е запущен, следвайте стъпките по-долу, за да го отпуснете.

- 1 Изключете кафемашината.
- 2 Използвайте дебелия край на щифта за почистване, за да почистите остатъците от отвора в края на извода за пара (Фиг. 43).

## Ежемесечно почистване на извода за пара с препарата за почистване на кръг за мляко на Philips

- 1 Добавете едно пакетче почистващ препарат за кръг за мляко на Philips в каната за мляко.
- 2 Напълнете каната за мляко с 240 ml гореща вода.
- 3 Поставете извода за пара в каната.
- 4 Оставете извода за пара да се накисне в каната в продължение на 20 минути (Фиг. 45).
- 5 Завъртете регулатора за гореща вода/пара в положението на иконата за пара и оставете функцията за пара да работи в продължение на 10 секунди.
- 6 За да спрете функцията за пара, завъртете регулатора за гореща вода/пара в изключено положение.
- 7 Оставете извода за пара да се накисне в каната в продължение на още 30 секунди.
- 8 Повторете стъпки от 5 до 7 още два пъти.
- 9 Изпразнете каната и я изплакнете старателно.
- 10 Поставете отново празната кана под извода за пара.
- 11 Завъртете отново регулатора за гореща вода/пара в положението на иконата за пара и оставете функцията за пара да работи отново в продължение на 10 секунди за промиване на остатъците от разтвора за почистване.
- 12 Изпразнете каната и я изплакнете старателно.
- 13 Почистете тръбата за пара с чиста влажна кърпа.

## Почистване на кафемелачката и изхода за смляно кафе

На всеки две седмици почиствайте мелачката и изхода за смляно кафе, за да предотвратите смляното кафе да запуши изхода или да се повлияе меленето. Уверете се, че съдът за зърна е празен, преди да започнете почистване. Уверете се, че мелачката може да се върти нормално и от изхода не излиза смляно кафе, когато функцията за мелене е активирана.

- 1** Вижте и се уверете, че съдът за зърна е празен.
- 2** Завъртете съда за зърна обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите от кафемашината (Фиг. 46).
- 3** Извадете горното мелещо колело (Фиг. 47) и почистете вграденото мелещо колело с четката за почистване (Фиг. 48). Почистете камерата за мелене и улея за смляно кафе с четката за почистване на мелачката (Фиг. 49).
- 4** Поставете обратно вътрешното мелещо колело (Фиг. 50) и съда за зърна (Фиг. 4).
- 5** Стартирайте функцията за мелене с поставения портафилтър. Оставете машината да работи без зърна кафе, за да се почистят остатъците от прах от камерата за мелене. Почистването е завършено.

**i** Не изплаквайте вградената мелачка с вода.

**i** Ако все още има остатъци от прах, повторете стъпка 5.

**i** Преди да започнете почистване, се уверете, че съдът за зърна е празен, тъй като зърната кафе може да повредят вътрешната структура на съда, когато го извадите.

## Почистване на съда за зърна

- 1** Вижте и се уверете, че съдът за зърна е празен.
- 2** Завъртете съда за зърна обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите от кафемашината (Фиг. 46).
- 3** Добавете малко количество почистващ препарат в тавичката за отцеждане.
- 4** Изплакнете старательно тавичката за отцеждане под текаша вода или я измийте в съдомиялна машина.

## Почистване на тавичката за отцеждане

### Ежедневно почистване на тавичката за отцеждане

Изправявайте тавичката за отцеждане всеки ден или веднага, щом червеният индикатор за пълна тавичка за отцеждане се покаже.

### Ежеседмично почистване на тавичката за отцеждане

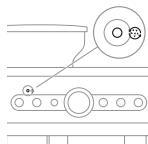
- 1** Извадете тавичката за отцеждане от машината.
- 2** Добавете малко количество почистващ препарат в тавичката за отцеждане.
- 3** Изплакнете старательно тавичката за отцеждане под текаша вода или я измийте в съдомиялна машина.

## Ежеседмично почистване на резервоара за вода

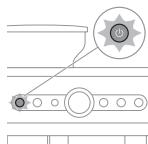
Изплаквайте всяка седмица резервоара за вода под текаша вода.

## Предупредителни икони

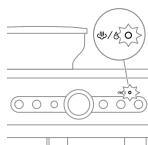
### Предупредителна икона



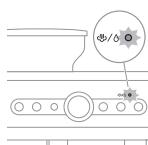
Индикаторът за премахване на накип/почистване свети: Премахнете накипа от кафемашината.



Индикаторът на бутона вкл./изкл. мига: Кафемашината загрява.



Индикаторът за пара/гореща вода мига в бяло: Кафемашината загрява, за да използва функцията за гореща вода/пара.



Индикаторът за пара/гореща вода мига в червено: Кафемашината показва липса на вода. Причината може да бъде 1. няма вода в контейнера; или 2. изпомпването е спряло поради свръхналягане.

## Отстраняване на неизправности

Тази глава обобщава най-често срещаните проблеми, които можете да срещнете с кафемашината. За всеки проблем, който не можете да решите, моля, свържете се с местния център за обслужване на клиенти. Информацията за контакт е предоставена на гаранционната карта.

Проблем	Причина	Решение
Кафемашината не стартира.	Кафемашината не е включена в електрически контакт.	Включете кафемашината
Кафемашината изглежда има теч.	Тавичката за отцеждане прелива, което изглежда като теч.	Изпустете тавичката за отцеждане.
	Контейнерът за вода не е в правилното положение.	Поставете отново контейнера за вода и го натиснете в кафемашината.
	Контейнерът за вода не е пъхнат докрай, което води до засмукване на въздух в кафемашината.	Уверете се, че контейнерът за вода е в правилното положение, като го извадите, поставите отново и го натиснете здраво.

Проблем	Причина	Решение
	Кафемашината не е поставена върху хоризонтална повърхност.	Поставете кафемашината върху хоризонтална повърхност, за да предотвратите преливане на тавичката за отцеждане.
След като машината бъде стартирана или по време на приготвяне, излиза пара или се чува съскащ или тракащ звук.	Това е нормално. Изпускателният клапан на налягането произвежда този звук по време на нормалната си работа.	
Кафемашината е много шумна и не може да приготвя кафе.	Във водния резервоар няма вода.	Напълнете водния резервоар с вода.
	Контейнерът за вода не е пъхнат докрай, което води до засмукване на въздух в кафемашината. Уплътнителният пръстен на дъното на контейнера за вода не е премахнат.	Уверете се, че контейнерът за вода е в правилното положение, като го извадите, поставите отново и го натиснете здраво. Кафемашината е оборудвана с уплътнителен пръстен, който предпазва водния контур. Премахнете уплътнителния пръстен преди първата употреба.
Кафето е твърде студено.	Студената чаша намалява температурата на напитката.	Затоплете предварително чашата, като я изплакнете с гореща вода.
	Добавянето на мляко намалява температурата на напитката.	Без значение дали добавяте топло или студено мляко, то ще намали температурата на кафето. Затоплете предварително чашата, като я изплакнете с гореща вода.
	Температурата на машината не е зададена точно.	Проверете настройката на температурата на машината и я задайте на най-високото ниво.
Кафето е много слабо.	Мелачката е настроена да мели едро.	Задайте степента на мелене на по-малко число. Ще е необходимо да пригответе 1 - 2 напитки, за да можете да усетите разлика във вкуса.
	Смляното кафе не е достатъчно.	Увеличете количеството, като използвате регулатора на количеството смляно кафе.
Млякото не се разпенва.	Използваният вид мляко не е подходящ.	Количеството и качеството на пяната се различават в зависимост от вида на млякото. За добро разпенване използвайте полуобезмаслено, пълномаслено или мляко без лактоза.
	Изводът за пара е запущен.	Почистете извода за пара.

Проблем	Причина	Решение
	Изводът за пара е потопен твърде дълбоко в каната за мляко.	Регулирайте дълбочината, до която изводът за пара е потопен в млякото.
Кафето не тече или дебитът е бавен.	Мелачката е настроена да мели ситно.	Задайте степента на мелене на по-голямо число. Обърнете внимание, че това може да повлияе на вкуса на кафето.
	Има прекалено много смляно кафе в поставката за филтера.	Намалете количеството смляно кафе в поставката за филтер, като използвате регулатора на количеството.
	Използваната поставка за филтер не е подходяща.	Използвайте поставка за филтер, подходяща за тази кафемашина.
	Поставката за филтер в портафилтера е запушена.	Използвайте друга поставка за филтер с цел тестване. Ако поставката за филтер работи нормално, това означава, че оригиналната поставка е запушена и трябва да се почисти.
	Чучурът за кафе на портафилтера е запущен.	Можете също така да използвате тънкия край на почистващия щифт, за да почистите остатъците от изхода за кафе и отворите на портафилтера.
Кафето изтича по ръба на портафилтера.	Портафилтерът не е правилно закрепен в главата за приготвяне.	Закрепете правилно портафилтера в главата за приготвяне.
	Горният ръб на портафилтера е замърсен.	След смилане отстраниете всички остатъци от кафе от ръба на портафилтера.
	Поставката за филтер не е вкарана добре.	Вкарайте поставката за филтер добре. Уверете се, че нейният ръб не се подава отвъд ръба на портафилтера.
	Има остатъци от кафе по скобата на портафилтера на главата за приготвяне.	Почистете портафилтера за смляно кафе с четката за почистване.
	Има прекалено много смляно кафе в поставката за филтера.	Намалете количеството смляно кафе в поставката за филтер, като използвате регулатора на количеството.
Все по-малко смляно кафе излиза от изхода по време на мелене.	Изходът за смляно кафе е запущен.	Почистете мелачката и изхода за смляно кафе.
По време на мелене се разпилява смляно кафе.	Не използвате пръстена за прах.	Поставете пръстена за прах преди мелене.

Проблем	Причина	Решение
	Има прекалено много мелене.	Преди меленето да завърши автоматично, натиснете и отпуснете бутона на мелачката, за да я спрете или за да намалите количеството смляно кафе.
Портафилтърът не може да бъде поставен нормално.	Портафилтърът не е правилно фиксиран в главата за пригответяне.	Поставете портафилтъра.
	Портафилтърът не е затегнат чрез завъртане от най-ляво положение за вкарване.	Поставете портафилтъра.
Количеството смляно кафе се променя.	Използвана е различна степен на мелене.	Това е нормално. Различните степени на мелене може да доведат до различаващи се количества смляно кафе.
	Използван е различен тип кафе на зърна.	Това е нормално. Зърна с различни степени на печене или различни марки кафе на зърна може да доведат до различаващи се количества смляно кафе, дори при една и съща степен на мелене.
	Използвани са зърна с различна свежест.	Това е нормално. Зърна, съхранявани за различен период от време, може да доведат до различаващи се количества смляно кафе, дори при една и съща степен на мелене.
Машината спира пригответянето и индикаторът за пара/гореща вода мига в червено.	Няма вода в машината.	Напълнете контейнера за вода и го поставете обратно.

## Технически спецификации

Производителят си запазва правото да подобрява техническите спецификации на продукта. Всички предварително зададени количества са приблизителни.

Описание	Стойност
Размери (В x Ш x Д)	410 x 320 x 335 mm
Тегло без опаковката	8,0 kg
Тегло с опаковката	13,5 kg
Дължина на захранващия кабел	1 m
Тип захранващ щепсел	Тип Y

Номинална мощност	220 – 240 V, 50 – 60 Hz, 1490 – 1750 W Загряване: 1340 – 1600 W, Смилане: 150 W
Мощност в режим на готовност	< 0,5 w

## Содржина

Преглед на машината (Сл. А)	248
Контролна табла (Сл. В)	249
Вовед	249
Пред првата употреба	249
Правење кафе	251
Правење млечна пена	256
Подготвување врела вода	257
Отстранување бигор	257
Автоматски режим на мирување	258
Чистење и одржување	258
Икони за предупредување	262
Решавање проблеми	262
Технички спецификации	265

## Преглед на машината (Сл. А)

**i** Некои од додатоците се само за конкретни типови.

A1 Резервоар за зрна кафе	A10 Решетка на послужавникот за капење
A2 Двоен резервоар за зрна кафе	A11 Игличка за чистење
A3 Брус за мелење	A12 Капак на резервоар за вода
A4 Прстен за прашок	A13 Резервоар за вода
A5 Портапилтер	A14 Отвор за тампер
A6 Контролна табла	A15 Копче за врела вода/пареа
A7 Држач за довод на мелено кафе (положба за мелење)	A16 Одвод за врела вода
A8 Глава за варење	A17 Џевче за пареа
A9 Послужавник за капење	

## Додатоци

A18 Корпа за филтер со двоен сид (единичен или двоен филцан)	A22 Четкичка за чистење на мелница
A19 Корпа за филтер со единичен сид (единичен или двоен филцан)	A23 Бокал за млеко со лента за температура
A20 Калибриран тампер	A24 Сад за млеко
A21 Четка за чистење	

## Контролна табла (Сл. В)

Погледнете ја сликата В за преглед на сите копчиња и икони. Подолу ќе го најдете описот.

B1	Вклучување/исклучување	B6	Мерен инструмент за притисок
B2	Светло за отстранување бигор	B7	Еспресо
B3	Мелница	B8	Двојно еспресо
B4	Светла за единечна/двојна доза	B9	Американо
B5	Копче за количина на мелено кафе	B10	Светло за врела вода/пареа

## Вовед

Ви честитаме што купивте машина за еспресо Philips Barista Brew! За целосно да ја искористите поддршката што ја нудиме, регистрирајте го вашиот производ на [www.home.id](http://www.home.id).

Внимателно прочитайте ја посебната безбедносна брошура пред првиот пат кога ќе ја користите машината и зачувавјте ја за во иднина.

За да ви помогнеме да започнете и да го добиете најдоброто од вашата машина, ви нудиме онлајн поддршка на <http://www.philips.com/support>.

**i** Постојат повеќе верзии од оваа полуавтоматска машина за еспресо и сите имаат малку различни функции и додатоци. На пример, бокалот за млеко со лента за температура не е вклучен во сите верзии. Секоја верзија има сопствен број на типот, што можете да го најдете на етикетата со податоци што се наоѓа најдолу на машината.

**i** Машината е тестирана со кафе. Иако беше внимателно исчистена, може да има остатоци од кафе. Сепак, гарантираме дека машината е потполно нова.

## Пред првата употреба

### 1. Монтирање на резервоарот за зрна кафе и полнење на резервоарот за вода

**i** Проверете и осигурете се дека двете стрелки на мелницата се порамнети една со друга (Сл. 1).

- 1 Проверете и осигурете се дека двете ознаки „I“ на резервоарот за зрна кафе се порамнети една со друга (Сл. 2).
- 2 Притиснете го резервоарот за зрна надолу, погрижете се симболот за заклучување да биде порамнет со симболот триаголник што се наоѓа одозгора (Сл. 3) на машината и завртете го резервоарот за зрна обратно од стрелките на часовниковот (Сл. 4).
- 3 Вртете го резервоарот за зрна за да ја изберете посакуваната иситнетост (Сл. 5).

**i** Мелницата и резервоарот за зрна се делови за прецизност, затоа избегнувајте да ги вадите често откако ќе ги намонтирате.

- 4 Отворете го капачето на резервоарот за вода, фатете ја горната рака на резервоарот за вода и подигнете ја вертикално за да го (Сл. 6) извадите.
- 5 Извадете ја жолтата лента за запечатување од долниот дел на резервоарот за вода (Сл. 7).

## 250 Македонски

- 6 Наполнете го резервоарот за вода до максималното ниво означеното на резервоарот за вода (Сл. 8).
- 7 Фатете ја горната рака и вратете го резервоарот за вода назад во машината вертикално.  
Затворете го капакот (Сл. 9) на резервоарот за вода.

**i** Отстранетата жолта лента за запечатување не мора да се врати назад; може да ја фрлите.

**i** За најдобар квалитет на кафето, предлагаме често да ја менувате водата во резервоарот за вода.

## 2. Прво вклучување на машината

- 1 Ставете го приклучокот во заземјен сиден приклучок.
- 2 Погрижете се копчето за пареа да биде во исклучена положба (Сл. 10).
- 3 Притиснете го копчето (Сл. 18) за вклучување/исклучување за да ја вклучите машината.
  - Копчињата за вклучување/исклучување и Espresso ќе светнат.
- 4 Ставете сад под цевчето за врела вода/пареа и под главата (Сл. 40).
- 5 Притиснете го копчето (Сл. 19) Espresso за да исплакнете.
- 6 Откако ќе престане да тече вода, копчето за вклучување/исклучување ќе почне да трепка и машината ќе се загреје.

**⚠ При првата употреба, погрижете се да го притиснете копчето Еспресо откако ќе ја вклучите машината за да ја исплакнете. Можете да мелете зрна кафе или да варите кафе само откако ќе го завршите овој процес на плакнење.**

**⚠ За време на плакнењето, цевчето за пареа може да стане жешко. За да го избегнете ризик да се изгорите, оставете го прво да се излади пред да го допрете.**

## Поставување на тврдоста на водата

- 1 Исклучете ја машината.
- 2 Притиснете и држете ги истовремено копчето за вклучување/исклучување и копчето за американо три секунди. Копчињата за отстранување бигор и за вклучување/исклучување ќе трепкаат.

Стандардната поставка е тврда вода, така што ќе свети копчето за американо.

- За да ја приспособите поставката за среден квалитет на водата, притиснете го копчето за двојно еспресо.
- За да ја приспособите поставката за мека вода, притиснете го копчето за еспресо.

Штом ќе ја изберете точната тврдост на водата, притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да потврдите.

**⚠ За да ја процените тврдоста на водата со која ве снабдува локалното водоводно претпријатие, може да го набавите комплетот за тестирање тврдост на водата HD5085/01 од локален добавувач или онлајн преку веб-локацијата на Philips.**

### Лента за тестирање Philips

Мека вода	4 зелени точки	<3 dH
Средна вода	1 црвена точка	>4 dH
Средна вода	2 црвени точки	>7 dH

Тврда вода	3 црвени точки	>14 dH
Тврда вода	4 црвени точки	>21 dH

## Правење кафе

### Поставување на мелницата

Иситнетоста на мelenото кафе значително влијае врз динамиката на варење на кафето, како притисокот и стапката на проток, а во голема мера и на вкусот на еспресото.

Оваа машина има 15 нивоа на иситнетост (1-15). Колку е пониска поставката за мелење, толку е пофино мelenото кафе и толку појако ќе биде кафето.

Може да бидат потребни приспособувања за разни зrna со различен степен на испеченост, што влијае врз количината на мelenото кафе што ќе се добие.

За еспресо/американо се препорачуваат нивоа на иситнетост од 1 до 4. За рецепти за долго кафе (на пр. лунго), најдобри (Сл. 5) се нивоата од 5 до 10.

### Избор помеѓу корпата за филтер со единечен или со двоен сид

- Корпа за филтер со двоен сид (единечен или двоен филцан):

Доставените корпи (Сл. 20) за филтер со двоен сид ви овозможуваат да подгответе еспресо со шлаг дури и кога првпат ја користите машината, и помагаат да се постигне оптимален опсег на притисок.

- Корпа за филтер со единечен сид (единечен или двоен филцан):

Доставените чашки (Сл. 21) со единечен сид се како тие што се користат кај професионалните машини и за ракување со нив потребни се посебни вештини и искуство. Тие овозможуваат поголемо приспособување на кафето, што резултира со подобрена екстракција, вкус и конзистентност штом ќе ја најдете најсоодветната поставка.

### Избор на грав од двојниот резервоар за зrna кафе (за конкретен тип, само за моделот PSA3228)

Ако имате двоен резервоар за зrna кафе, склопете го пред да ставате зrna кафе. Пред да склопувате, чувајте ги трите индикации на копчето за избирање, капакот на резервоарот за зrna кафе и резервоар за зrna кафе во линија (Сл. 22). Потоа можете да ставате различни зrna од двете страни.

Можете да изберете кој тип црна кафе да се користи пред мелењето. Ако веќе сте ставиле различни типови зrna кафе, можете да изберете една од двете прегради или да ги измешате со вртење на тркалцето за избирање (Сл. 23).

**И** Нормално е малку кафе да остане во излезот за мelenо кафе. Кога ги менувате преградите за зrna, сомелете ги преостанатите зrna и фрлете го талогот за да го исчистите.

### Мелење зrna

1 Изберете корпа за филтер за еден филцан или за двоен филцан.

- Кога ја менувате корпата за филтер, лесно може да ја извадите поставената корпа за филтер со помош на работ на другата корпа за филтер (Сл. 24).

2 Прикачете го прстенот за прашок на портафилтерот (Сл. 25).

## 252 Македонски

- 3 Порамнете го портафилтерот со држачот за мелница и поттурнете го хоризонтално (Сл. 26).
  - Користете го копчето за количина на мелено кафе за да сомелете повеќе или помалку зрна
- 4 За автоматско мелење, притиснете долго на копчето за мелење три секунди за менување помеѓу доза на 1x филџан или на 2x филџани. Потоа повторно притиснете на копчето за мелница за да почнете со мелење.
  - Кога користите корпа за филтер за еден филџан, изберете доза 1x; кога користите корпа за филтер за двоен филџан, изберете доза 2x.
  - За да го запрете процесот на мелење, едноставно притиснете повторно на копчето за мелница.
- 5 За рачно мелење, притиснете и задржете го портафилтерот за да го вклучите прекинувачот за активирање на мелењето. Продолжете да држите сè додека потребната количина кафе не се измел (Сл. 27).

**i** Се препорачува да се користат 12-14 грама зрна за еден филџан и 18-20 грама за двојни филџани. Може да користите електронска вага за прецизна контрола на количината на кафе. Како груба мерка може да ја користите ознаката „Max“ на корпата за филтер.

**i** Погрижете се резервоарот за зrna кафе да биде правилно монтиран и прицврстен пред да дададете зrna кафе и пред да ја користите машината.

**i** Дозволено е да се ставаат само печени зrna кафе во резервоарот за зrna кафе. Не ставајте сирови зrna кафе, мелено кафе, инстант кафе или други материјали во резервоарот за зrna кафе бидејќи може да предизвикаат оштетување на машината.

**i** Внимавајте на максималното ниво на мелено кафе за време на мелењето и избегнувајте затнување на излезот за мелено кафе (Сл. 28).

**i** Од различни зrna се добиваат различни количини на мелено кафе при автоматско мелење. Можеби ќе треба да ги приспособите поставките за мелење врз основа на притисокот за варење на секој тип зrna.

**i** Кога распроснувањето на меленото кафе видливо се влошува, исчистете го каналот за мелење.

## Натапкување

- 1 Извадете го портафилтерот од држачот за мелница.
- 2 Извадете го прстенот за прашок од портафилтерот (Сл. 29).
- 3 Поставете го портафилтерот на работна површина со тапацираното дно за да овозможите лесно натапкување (Сл. 30).
- 4 Нежното претресете го портафилтерот неколку пати за рамномерно да го распоредите меленото кафе во корпата за филтер (Сл. 31).
- 5 Со калибрираниот тампер натапкајте го сомеленото кафе.
- 6 Погрижете се меленото кафе да не ја надмине максималната линија во корпата за филтер по натапкувањето (Сл. 32).
  - Идеално, по натапкувањето, висината на кафето во прав е директно под максималната линија.

## Варење еспресо

- 1 Вметнете го портафилтерот во главата за варење кафе.
  - Порамнете го портафилтерот со ознаката „триаголник“ на главата за варење и поставете го свртен нагоре во главата (Сл. 33) за варење. Потоа, вртете го портафилтерот налево за да го центрирате и да го заглавите (Сл. 34).

- Притиснете го копчето за еспресо или за двојно еспресо за да започнете со варење (Сл. 35).
  - За да сопре распсрнувањето пред да заврши машината, притиснете го копчето повторно.

**i** Кога трепка индикаторот за вклучување/исклучување, машината е во режим на загревање и варењето не може да започне. Кога индикаторите на сите копчиња ќе светат без прекин, варењето може да започне.

**i** Откако ќе заврши варењето, може да има пареа и бучава од пумпање над послужувникот за капење. Ова е нормално и значи дека машината го намалува притисокот.

**i** Кога притисокот за варење е превисок, машината ќе престане да испушта кафе. Во тој момент, индикаторот продолжува да трепка.

**i** Стандардно, количината на еспресо е околу 40 ml, а на двојно еспресо е околу 80 ml.

## Варење американо

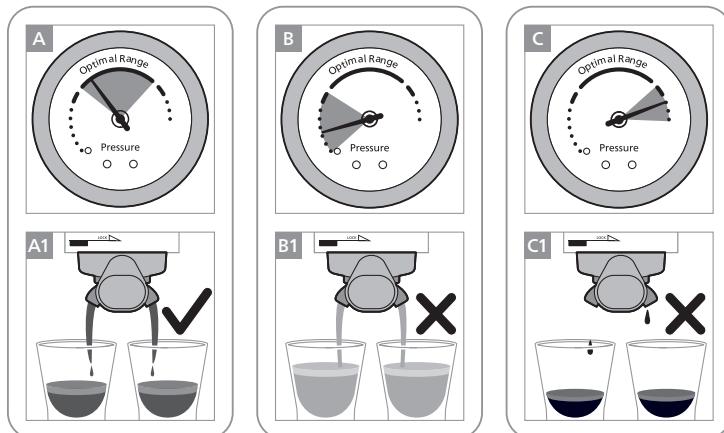
Американо се прави со посипување врела вода од одводот за вода врз доза еспресо.

- Ставете го портафилтерот во главата за варење и порамнете ја рачката со ознаката „триаголник“ и поставете го свртен нагоре во главата за варење (Сл. 33). Потоа, вртете ја рачката налево до центарот за да ја блокирате (Сл. 34).
- Ставете голем филцан под отворите на одводот на портафилтерот и одводот за вода за американо (Сл. 36).
- Притиснете го копчето Американо за прво да почнете да варите филцан со еспресо.
- Откако ќе заврши варењето еспресо, одозгора ќе се додаде врела вода од одводот за вода за американо за да се заврши правењето американо.

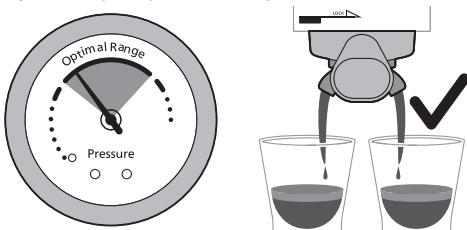
**i** Одводот за врела вода може да стане жежок. За да го избегнете ризикот од изгореници, оставете го прво да се излади.

## Оптимизирано варење

Притисокот е важен фактор за варење еспресо. Манометарот го означува притисокот и помага да се следи оптималната екстракција на еспресо. Се препорачува повторно приспособување на параметрите за мелење врз основа на статусот на манометарот секојпат кога користите други зрна кафе.

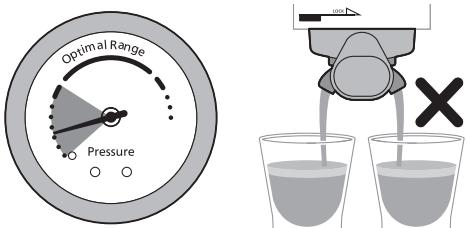


За оптимална екстракција треба да добиете постојан проток, богата и кадифена крема и балансиран вкус на кафе. Притисокот треба да биде во оптималниот опсег.

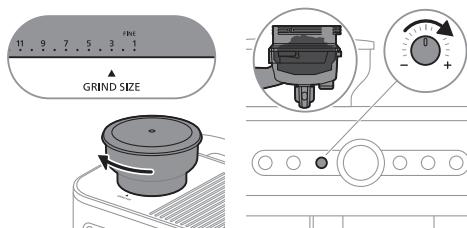


### Недоволна екстракција

Ако кафето е недоволно екстрагирано, ќе добиете брз проток, тенка и бледа крема, кисел и слаб вкус на кафето. Притисокот е во понискиот опсег.

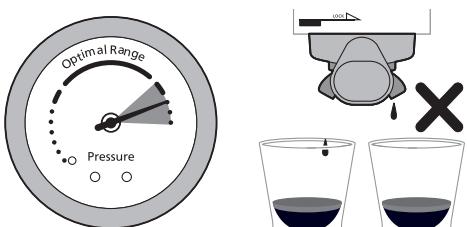


- 1 Приспособете ја мелницата на поситно ниво.
- 2 Ако сè уште е под екстракција, зголемете ја количината на мелено кафе со вртење на копчето за количина на мелене на нивото „+“ плус од десната страна.
- 3 Можеби ќе ви требаат неколку обиди за да постигнете оптимална екстракција и по потреба повторете ги чекорите еден и два.

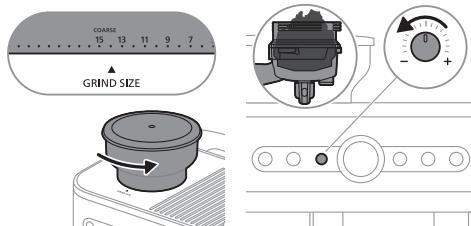


### Прекумерна екстракција

Ако кафето е претерано екстрагирано, ќе добиете капење или нема да има проток, кремот ќе биде темен и нерамномерен, а кафето горчливо и ќе има прегорен вкус. Притисокот е во повисокиот опсег.



- 1 Приспособете ја мелницата на покрупно ниво.
- 2 Ако сè уште има премногу екстракција, намалете ја количината на мелено кафе со вртење на тркалцето за количина на мелење на нивото минус „-“ од левата страна.
- 3 Можеби ќе ви требаат неколку обиди за да постигнете оптимална екстракција и по потреба повторете ги чекорите еден и два.



## Поставување стандардни количества

- 1 Портапилтерот со натапкано мелено кафе вметнете го во главата за варење.
- 2 Притиснете и држете го копчето на пијалакот што сакате да го приспособите. По три секунди, машината ќе влезе во режим на приспособување и ќе пушти звук.
- 3 Пуштете ги копчињата кога во чашата ја има посакуваната количина. Поставувањето е комплетно кога ќе слушнете едно титнување од машината.
- 4 Откако ќе ја програмирате количината за пијалакот, секојпат кога ќе го избираате тој пијалак, машината ќе ја испушта таа нова количина.

**i** Притиснете и задржете на копчето за американо за екстракција на посакуваната количина кафе. Пуштете за да ја поставите новата количина на кафе. Повторете го истото за приспособување на количината на вода.

**i** Минималната количина на еспресо и на двојно еспресо е 20 ml и 40 ml, соодветно.

**i** Максималната количина на еспресо и на двојно еспресо е 70 ml и 120 ml, соодветно.

**i** За американо, минималната и максималната количина на кафе е 20 ml и 70 ml, соодветно. Минималната и максималната количина на врела вода е 50 ml и 200 ml, соодветно.

## Приспособување на температурата на кафето

Можно е да се приспособи поставката за температура на екстракција на кафето. Може да изберете од три поставки: топло кафе, средно жешко кафе, врело кафе. При повисок температура на екстракција на кафето, ќе се зголеми неговата горчина, а ќе се намали киселоста. При пониска температура на екстракција на кафето, ќе се намали неговата горчина, а ќе се зголеми киселоста.

- 1 Исклучете ја машината.
- 2 Притиснете и држете ги истовремено копчето за вклучување/исклучување и копчето за еспресо три секунди. Потоа ќе трепкаат копчето за вклучување/исклучување и светлото за топла вода/пареа.
- 3 Притиснете едно од копчињата подолу за да ја приспособите поставката за температура на екстракција на кафето на саканото ниво.
  - За да ја приспособите поставката за топло кафе, притиснете го копчето за еспресо

## 256 Македонски

- За да ја приспособите поставката за средно жешко кафе, притиснете го копчето за двојно еспресо.
- За да ја приспособите поставката за врело кафе, притиснете го копчето за американо.

Штом ќе ја изберете точната температура, притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да потврдите.

## Ресетирање на количините на фабричките поставки

- Ресетирај еспресо: Вклучете ја машината, притиснете и држете ги истовремено копчето за вклучување/исклучување и копчето за еспресо три секунди. По ова време, ќе слушнете три титнувања и копчињата за вклучување/исклучување и за еспресо ќе светнат трипати.
- Ресетирај двојно еспресо: Вклучете ја машината, притиснете и држете ги истовремено копчето за вклучување/исклучување и копчето за двојно еспресо три секунди. По ова време, ќе слушнете три титнувања и копчињата за вклучување/исклучување и за двојно еспресо ќе светнат трипати.
- Ресетирај американо: Вклучете ја машината, притиснете и држете ги истовремено копчето за вклучување/исклучување и копчето за американо три секунди. По ова време, ќе слушнете три титнувања и копчињата за вклучување/исклучување и за американо ќе светнат трипати.

По секое од овие три ресетирања, машината ќе премине во режим на мирување-подготвеност.

## Правење млечна pena

 Секогаш користете млеко тукушто извадено од фрижидер за најдобар квалитет на пената.

### Подготовка

- 1 Наполнете сад со млеко со околу 100 ml млеко за капучино и околу 150 ml млеко за лате макијато (Сл. 37).
  - 2 Завртете го копчето во положбата за пареа за да започнете со загревањето (Сл. 38) на пареата. Индикаторот за пареа почнува да трепка.
-  За оптимални резултати од правењето pena, не тресете го садот за млеко и не држете го исправено (Сл. 39).
- 3 Почекајте околу 10 – 20 секунди сè додека индикаторот за пареа не светне постојано. Машината почнува да ослободува пареа.
  - 4 Почекајте уште 5 секунди сè додека пареата не стане стабилна и не се отстрани кондензацијата. Потоа, исклучете ја пареата (Сл. 10).
  - 5 Завртете го цевчето за пареа со одводот на бокалот за млеко како стожер и ставете го во насока за 3 часот или 9 часот кон бокалот за млеко (Сл. 11).

### Аерација

Волуменот на воздух внесен за време на аерацијата ги определува дебелината и флуидноста на млечната pena.

Повеќето аерација доведува до подебел слој на pena со помалку флуидност. Помалку аерација доведува до потенка pena со подобра флуидност. Можете да го контролирате волуменот на воздухот со приспособување на длабочината на цевчето со пареа во однос на површината на млекото и времето на аерација.

- 1 Поместувајте го бокалот со млеко нагоре и надолу по млекото за одводот на бокалот за млеко да го натопи цевчето за пареа околу 5 mm под површината на течноста (Сл. 12).
- 2 Вртете го копчето за врела вода/пареа до положбата за пареа за да започне функцијата за пареа.
- 3 Треба да слушнете звук на „шуштење“ сличен на кинење хартија, што покажува дека аерацијата е соодветна. Држете го цевчето за пареа мирно и правете вители.

- Продолжете со аерацијата 5 – 15 секунди.

### Емулгирање

Емулгирањето определува колку е рамномерна и густа млечната пена. Препорачливо е да се натопи цевчето за пареа до половина од млекото за да се обезбеди рамномерна млечна пена.

- Додека го држите одводот на бокалот за млеко во контакт со цевчето за пареа, полека движете го бокалот со млеко нагоре по должината на цевчето за пареа сè додека цевчето за пареа не биде на околу 3 см под површината на течноста. Држете го садот со млеко мирно за постојано да создавате вители. Ова ќе се измеша во претходно внесениот воздух за постепено да создава кремаста пена.
- Кога дното на бокалот за млеко ќе се загрее, што покажува дека млекото ја достигнало идеалната температура (околу 60 – 65 °C), завртете го копчето за врела вода/пареа во положба исклучено за млекото да престане да создава пена (Сл. 13).

**⚠** Цевчето за пареа многу се вжештува додека работи. Оставете го да се излади пред да го допрете (Сл. 14).

**⚠** Чистете го цевчето за пареа со влажна крпа (Сл. 15) по секое користење, од хигиенски причини и за да се избегне наталожување остатоци од млеко.

## Подготвување врела вода

- Ставете чаша под цевчето за пареа.
- Завртете го копчето во положба за врела вода за да вклучите врела вода. Во овој момент, сијаличката за пареа/врела вода е вклучена (Сл. 16).
- За да го запрете протокот на врела вода, завртете го копчето за пареа/врела вода во положбата за исклучување (Сл. 17).

**i** Цевчето за пареа многу се вжештува додека работи. Оставете го да се излади пред да го допрете.

## Отстранување бигор

Кога свети сијаличката за отстранување бигор, време е да го отстрани бигорот од машината за кафе.

Во ниту еден случај не треба да користите средство за отстранување бигор на база на сулфурна, хлороводородна, аминосулфуреста или оцетна киселина (оцет), бидејќи ова може да го оштети колото за вода во машината за кафе и може нема целосно да го отстрани бигорот.

Ако не се користи средство за отстранување бигор од Philips, гаранцијата нема да важи. Гаранцијата нема да важи и ако не вршите отстранување на бигорот од машината.

Средството за отстранување бигор не се испорачува заедно со машината. Може да купите средство за отстранување бигор на Philips од локален добавувач или од онлајн-продавница (<http://www.philips.com/support>).

Постапката за отстранување бигор вклучува еден циклус за отстранување на бигорот ( $\approx$  4 минути) и еден циклус за плакнење ( $\approx$  3 минути).

### Постапка на отстранување бигор

- Вклучете ја машината за кафе.
- Извадете го послужавникот за капење, испразнете ја водата од него и вратете го назад.

- 3** Извадете го резервоарот за вода и испразнете го.
- 4** Истурете го средството за отстранување бигор Philips (CA6700) во резервоарот за вода и наполнете го до нивото на бигор (икона за отстранување бигор отпечатена на резервоарот за вода).
- 5** Повторно наместете го резервоарот за вода и ставете голем сад ( $\geq 1,2\text{ L}$ ) под главата за варење и цевчето за пареа за собирање (Сл. 40) на течноста.
- 6** Започнете го отстранувањето бигор со истовремено притискање на копчињата за еспресо и за двојно еспресо три секунди, потврдувајќи го звучниот сигнал.
- 7** Оставете ја машината да испушта средство за отстранување бигор. Кога ќе заврши, машината ќе се исклучи автоматски.
- 8** Извадете го резервоарот за вода и исплакнете го преостанатиот раствор за отстранување бигор со чиста вода.
- 9** Наполнете го резервоарот за вода до максималното ниво означено на резервоарот за вода (Сл. 8).
- 10** Испразнете го големиот сад и повторно ставете го под главата за варење и под цевчето за пареа за да ја собира водата.
- 11** Притиснете го копчето за вклучување/исклучување. Сијаличката на копчето за Еспресо светнува.
- 12** Притиснете ја иконата за еспресо и оставете ја машината да пушти вода.
- 13** Откако машината ќе заврши да испушта вода, постапката за отстранување бигор е завршена и машината автоматски ќе биде подготвена за варење кафе.

## Автоматски режим на мирување

Ако машината не работела 30 минути, автоматски ќе влезе во режим на мирување и сите индикатори ќе бидат исклучени.

За повторно да ја користите машината, притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да ја вклучите повторно.

**i** Исто така, машината може да ја исклучите со притискање на копчето за вклучување/исклучување додека е вклучена.

## Чистење и одржување

Редовното чистење и одржување ќе ја одржи вашата машина за кафе во оптимална состојба и ќе може да подготвува вкусно кафе долго време.

Погледнете ја табелата подолу за детали кога и како да ги чистите сите делови од машината што се вадат.

Дел	Кога да се чисти	Како да се чисти
Портафилтер, корпа за филтер и глава за варење	По секоја употреба.	Темелно исплакнете ги внатрешната и надворешната страна на портафилтерот и на корпата за филтер.
Корпа за филтер	Кога дупчињата на корпата за филтер се затнати.	Употребете го тенкиот крај на игличката за чистење за да ги исчистите остатоците од дупчињата.
Портафилтер и корпа за филтер	Секој месец	Користете ги таблетите за отстранување масло од кафе на Philips за да ги чистите портафилтерот и корпите за филтер.

Дел	Кога да се чисти	Како да се чисти
Цевче за пареа	По секоја употреба.	Бришете го цевчето за пареа со влажна крпа и исчистете го.
Цевче за пареа	Кога е затнато.	Употребете го дебелиот крај на игличката за чистење за да ги исчистите остатоците од отворите на крајот на цевчето за пареа.
Цевче за пареа	Секој месец	Користете го средството за чистење на колото за млеко на Philips за чистење на цевчето за пареа.
Површина на машината за кафе	Секоја седмица.	Дамките и остатоците од кафе на предниот дел на машината чистете ги секоја недела со влажна крпа. Не користете абразивни материјали, како челична волна или жици, бидејќи ќе предизвикаат лупење на бојата.
Мелница и излезот за мелено кафе	На секои две седмици.	Користете ја четкичката за чистење за да ги чистите мелницата и излезот за мелено кафе.
Резервоар за зрна кафе	На секои две седмици	Испразнете го резервоарот за зрна кафе, додајте мала количина детергент без мирис и исплакнете го под чешмата.
Послужавник за капење	Празнете го послужавникот за капење секој ден или кога ќе се појави црвениот индикатор „послужавникот за капење е полн“. Послужавникот за капење чистете го секоја седмица.	Извадете го послужавникот за капење, додајте малку детергент и исплакнете го под чешма. Може да ставите и во машина за миење садови.
Резервоар за вода	Секоја седмица.	Резервоарот за вода плакнете го под чешма секоја седмица.

## Чистење на портафилтерот, корпата за филтер и главата за варење

### Чистење на портафилтерот и корпата за филтер по секоја употреба

- 1 Отстранете го меленото кафе од портафилтерот.
- 2 Повторно вметнете го портафилтерот во главата за варење кафе.
- 3 Притиснете го копчето за еспресо за темелно да ги исплакнете внатрешната и надворешната страна на главата за варење, портафилтерот и корпата за филтер со жешка вода. Плакнењето со топла вода може ефикасно да ги отстрани остатоците и маснотите од кафе.
- 4 Отстранете го портафилтерот од главата за варење и исплакнете ги портафилтерот и корпата за филтер под чешма за темелно да ги исчистите нивната внатрешна и надворешна страна.
- 5 Исушете ги корпите за филтер и портафилтерот пред да ги поставите повторно.

**i** Портафилтерот не смее да се мие во машина за миење садови затоа што може да се оштети.

### **Чистење на корпата за филтер кога е затната**

- 1** Кога корпата за филтер е затната, употребете го тенкиот крај на игличката (Сл. 41) за чистење за да ги исчистите остатоците од дупчињата (Сл. 42).
- 2** Исто така, може да ја користите игличката за чистење за да го исчистите талогот од излезот за кафе на портафилтерот.

### **Месечно чистење на портафилтерот и на корпите за филтер**

**i** Користете само таблети за отстранување масло од кафе на Philips (CA6704).

- 1** Растворете таблета за отстранување масло од кафе на Philips во сад со млака вода.
- 2** Накиснете ги корпите за филтер и портафилтерот во растворот 20 минути.
- 3** Темелно исплакнете ги корпите за филтер и портафилтерот.

### **Чистење на цевчето за пареа**

#### **Чистење на цевчето за пареа по секоја употреба**

Чистете го цевчето за пареа по секоја употреба за да го одржувате чисто и да спречите таложење остатоци од млеко.

- 1** Бришете го цевчето за пареа со влажна крпа веднаш по секоја употреба (Сл. 15).
- 2** Пуштајте ја функцијата за пареа 5 – 10 секунди за да се исфрлат остатоците од млекото (Сл. 44).
  - Ако не го чистите цевчето за пареа, може да влијае врз вкусот на млекото.

#### **Чистење на цевчето за пареа кога е затнато**

Кога некоја дупка на крајот од цевчето за пареа е затната, следете ги чекорите подолу за да ја одзатнете.

- 1** Исклучете ја машината за кафе.
- 2** Употребете го дебелиот крај на игличката за чистење за да ги исчистите остатоците од крајот на цевчето (Сл. 43) за пареа.

### **Месечно чистење на цевчето за пареа со средството за чистење на колото за млеко на Philips**

- 1** Додадете една кесичка од средството за чистење на колото за млеко на Philips во садот за млеко.
- 2** Наполнете го садот за млеко со 240 ml врела вода.
- 3** Поставете го цевчето за пареа во садот.
- 4** Оставете го цевчето за пареа да кисне во садот 20 минути (Сл. 45).
- 5** Завртете го копчето за врела вода/пареа на позицијата со иконата за пареа и оставете функцијата за пареа да работи 10 секунди.
- 6** Завртете го копчето за врела вода/пареа на положбата исклучено за да ја сопрете функцијата за пареа.
- 7** Оставете го цевчето за пареа да кисне во садот уште 30 секунди.
- 8** Повторете ги чекорите од 5 до 7 уште двапати.
- 9** Испразнете го садот и исплакнете го темелно.
- 10** Ставете го празниот сад назад под цевчето за пареа.
- 11** Завртете го копчето за врела вода/пареа на позицијата со иконата за пареа и оставете функцијата за пареа повторно да работи 10 секунди за да ги исплакне сите остатоци од растворот за чистење.
- 12** Испразнете го садот и исплакнете го темелно.

**13** Исчистете ја цевката за пареа со чиста влажна крпа.

## Чистење на мелница и излезот за мелено кафе

Чистете ги мелницата и излезот за мелено кафе на секои две седмици за да се спречи затнување на излезот со мелено кафе или проблеми со мелењето. Осигурете се дека резервоарот за зрна кафе е празен пред да почнете со чистењето. Осигурете се дека, кога е активирана функцијата за мелење, мелницата може слободно да ротира и дека не излегува мелено кафе од излезот за мелено кафе.

- 1** Проверете и осигурете се дека резервоарот за зрна кафе е празен.
- 2** Ротирајте го резервоарот за зрна кафе налево за да го отстраните од машината за кафе (Сл. 46).
- 3** Отстранете го горното тркало (Сл. 47) за мелење и исчистете го со четкичката (Сл. 48) за чистење. Исчистете ја комората за мелење и каналот за мелено кафе со четкичката (Сл. 49) за чистење на мелницата.
- 4** Вратете го внатрешното тркало (Сл. 50) за мелење и резервоарот (Сл. 4) за зрна кафе.
- 5** Започнете ја функцијата за мелење со вметнатиот портафилтер. Оставете ја машината да поработи без зрна кафе за да се исчистат остатоците од прашок од комората за мелење. Чистењето е завршено.

**i** Вградената мелница не треба да ја плакнете со вода.

**i** Ако сè уште има остатоци од прашок, повторете го чекор 5.

**i** Пред да започнете со чистење, проверете дали резервоарот за зрна кафе е празен, бидејќи зрната кафе може да ја оштетат внатрешноста на резервоарот за зрна кафе кога го вадите.

## Чистење на резервоарот за зрна

- 1** Проверете и осигурете се дека резервоарот за зрна кафе е празен.
- 2** Ротирајте го резервоарот за зрна кафе налево за да го отстраните од машината за кафе (Сл. 46).
- 3** Додадете мала количина детергент во послужавникот за капење.
- 4** Темелно исплакнете го послужавникот за капење под чешма или измијте го во машина за миење садови.

## Чистење на послужавникот за капење

### Чистење на садот за капење секој ден

Празнете го послужавникот за капење секој ден или кога ќе се појави црвениот индикатор „drip tray full“ (послужавникот за капење е полн).

### Чистење на садот за капење секоја седмица

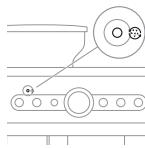
- 1** Отстранете го послужавникот за капење од машината.
- 2** Додадете мала количина детергент во послужавникот за капење.
- 3** Темелно исплакнете го послужавникот за капење под чешма или измијте го во машина за миење садови.

## Чистење на резервоарот за вода секоја седмица

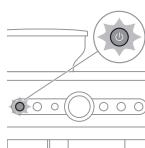
Резервоарот за вода плакнете го под чешма секоја седмица.

## Икони за предупредување

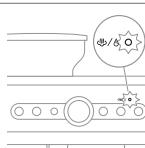
### Икона за Решение предупредување



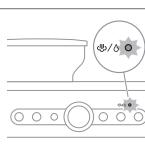
Индикаторот за чистење/отстранување бигор е вклучен: Отстранете бигор од машината за кафе.



Индикаторот за вклучување/исклучување трепка: машината за кафе се загрева.



Индикаторот за пареа/врела вода трепка бело: Машината за кафе се загрева за да ја користи функцијата за врела вода/пареа.



Индикаторот за пареа/врела вода трепка црвено: Машината за кафе предупредува за недостиг од вода. Причината за тоа може да биде 1. нема вода во резервоарот за вода или 2. пумпањето запрело поради преголем притисок.

## Решавање проблеми

Ова поглавје ги резимира најчестите проблеми што може да ги сртнете кај машината за кафе. За секој проблем што не може да се реши, обратете се во локалниот центар за кориснички услуги. Деталите за контакт се дадени во гарантниот лист.

Проблем	Причина	Решение
Машината за кафе не стартува.	Машината за кафе не е приклучена во струја.	Вклучете ја машината за кафе на струја
Изгледа дека машината за кафе протекува.	Садот за капење се прелева, што изгледа како претекување.	Испразнете го послужавникот за капење.
	Резервоарот за вода не е во точната положба.	Вратете го резервоарот за вода назад во машината и турнете го надолу во машината за кафе.
	Резервоарот за вода не е вметнат целосно што овозможува да навлегува воздух во машината.	Погрижете се резервоарот за вода да биде во точната положба така што ќе го извадите, ќе го вметнете повторно и ќе го притиснете надолу силно.

Проблем	Причина	Решение
	Машината за кафе не е поставена на рамна површина.	Ставете ја машината на рамна површина за да спречите прелевање на течноста од послужувникот за капење.
Излегува пареа или се слуша звук на шуштење или тропање откако ќе се стартува машината за кафе или за време на варење.	Тоа е нормално. Контролниот вентил за притисок го создава овој звук за време на нормално работење.	
Машината за кафе создава многу бучава и не може да вари кафе.	Нема вода во резервоарот за вода.	Наполнете го резервоарот за вода со вода.
	Резервоарот за вода не е вметнат целосно што овозможува да навлегува воздух во машината. Прстенот за запечатување на дното на резервоарот за вода не е отстранет.	Погрижете се резервоарот за вода да биде во точната положба така што ќе го извадите, ќе го вметнете повторно и ќе го притиснете надолу силно. Машината за кафе има прстен за запечатување за да го заштити движењето на водата. Отстранете го прстенот за запечатување пред првата употреба.
Кафето е премногу ладно.	Ладниот филцан ќе ја намали температурата на пијалакот.	Загрејте го филцанот со плакнење со врела вода.
	Со додавање млеко ќе се намали температурата на пијалакот.	Без разлика дали ќе додадете жешко или ладно млеко, тоа ќе ја намали температурата на кафето. Загрејте го филцанот со плакнење со врела вода.
	Температурата на машината не е добро поставена.	Проверете ги поставките за температура на машината и поставете ја на највисокото ниво.
Кафето е премногу слабо.	Мелницата е поставена на висока иситнетост.	Поставете го нивото на иситнетост на помал број. Треба да сварите 1 или 2 филцани кафе за да постигнете различен вкус.
	Меленото кафе не е доволно.	Зголемете го количеството со помош на копчето за количество на мелено кафе.
Не се прави пена од млекото.	Типот на млекото не е соодветен.	Количината и квалитетот на пената се разликува во зависност од млекото. За добра пена, користете полу масно млеко, полномасно млеко или млеко без лактоза.
	Цевчето за пареа е затнато.	Исчистете го цевчето за пареа.
	Цевчето за пареа е ставено премногу длабоко во садот за млеко.	Приспособете ја длабочината на која цевчето за пареа е ставено во млекото.

Проблем	Причина	Решение
Кафето не истекува или истекува бавно.	Мелница е поставена на ниска иситнетост.	Поставете го нивото на иситнетост на поголем број. Имајте предвид дека ова ќе влијае врз вкусот на кафето.
	Има премногу мелено кафе во корпата за филтер.	Намалете го меленото кафе во корпата за филтер со помош на копчето за количина на мелено кафе.
	Корпата за филтер што ја користите не е соодветна.	Користете корпа за филтер што е соодветна за оваа машина за кафе.
	Корпата за филтер во портафилтерот е затната.	Користете друга корпа за филтер за тестирање. Ако корпата за филтер работи нормално, тоа значи дека првата корпа за филтер е затната и треба да се исчисти.
	Одводот за кафе на портафилтерот е затнат.	Исто така, може да го користите тенкиот крај на игличката за чистење за да го исчистите талогот од излезот за кафе на портафилтерот.
Кафе излегува од работ на портафилтерот.	Портафилтерот не е добро прицврстен на главата за варење кафе.	Добро прицврстете го портафилтерот на главата за варење кафе.
	Горниот раб на портафилтерот е нечист.	По мелење, отстранете ги сите остатоци од кафе од работ на портафилтерот.
	Корпата за филтер не е вметната правилно.	Правилно вметнете ја корпата за филтер. Погрижете се нејзиниот раб да не излегува од работ на раката.
	Има остатоци од кафе на држачот за портафилтер на главата за варење.	Исчистете го држачот за портафилтер со четкичката за чистење.
	Има премногу мелено кафе во корпата за филтер.	Намалете го количеството на мелено кафе во корпата за филтер со помош на копчето за количина на мелено кафе.
Сè помалку и помалку кафе излегува од излезот за мелено кафе за време на мелење.	Излезот за мелено кафе е затнат.	Исчистете ги мелницата и излезот за мелено кафе.
За време на мелење, меленото кафе се разнесува.	Не се користи прстен за прашок.	Монтирајте го прстенот за прашок пред мелењето.
	Има премногу мелење.	Пред мелењето да заврши автоматски, притиснете и задржете на копчето за мелница за да го запрете мелењето и да го намалите количеството на мелено кафе.

Проблем	Причина	Решение
Портафилтерот може нормално да се монтира.	Портафилтерот не е правило вметнат во главата за варење кафе.	Вметнете го портафилтерот.
	Портафилтерот не се затегнува со ротирање од најлевата положба за вметнување.	Вметнете го портафилтерот.
Количината на меленото кафе се менува.	Се користи друго ниво на иситнетост.	Тоа е нормално. Различни нивоа на иситнетост може да резултираат со различни количини на мелено кафе.
	Се користи друг тип на зрна.	Тоа е нормално. Од зрна со различни нивоа на испеченост или брендови се добиваат различни количини мелено кафе, дури и на истото ниво на иситнетост.
	Се користат зрна со различна свежина.	Тоа е нормално. Од зrnата што се чуваат различно време се добиваат различни количини мелено кафе, дури и на истото ниво на иситнетост.
Машината престанува со варење и индикаторот за време вода/пареа трепка црвено.	Во машината нема вода.	Наполнете го резервоарот за вода и вратете го назад.

## Технички спецификации

Производителот го задржува правото да ги подобри техничките спецификации на производот. Сите одредени количества се приближни.

Опис	Вредност
Големина (в x ш x д)	410 x 320 x 335 mm
Тежина без амбалажата	8,0 kg
Тежина со амбалажата	13,5 kg
Должина на кабелот за напојување	1 m
Тип на приклучок за напојување	Тип Y
Номинална моќност	220 – 240 V, 50 – 60 Hz, 1490 – 1750 W Греенje: 1340 – 1600 W, Мелење: 150 W
Моќност при чекање	< 0,5 w

## Зміст

Огляд кавомашини (рис. А)	266
Панель керування (рис. В)	267
Вступ	267
Перед першим використанням	267
Приготування кави	269
Приготування спіненого молока	274
Підігрів води	275
Видалення накипу	275
Автоматичний режим сну	276
Очищення та догляд	276
Попереджуvalльні значки	279
Усунення несправностей	280
Технічні характеристики	283

## Огляд кавомашини (рис. А)

**i** Деякі аксесуари представлені лише в певних моделях.

A1	Бункер для зерен	A10	Решітка лотка для крапель
A2	Подвійний бункер для зерен	A11	Стержень для чищення
A3	Жорно	A12	Кришка резервуара для води
A4	Кільце для дозування	A13	Резервуар для води
A5	Портафільтр	A14	Темпер для трамбування кави
A6	Панель керування	A15	Регулятор подачі пари / гарячої води
A7	Кронштейн для отримання меленої кави (положення розмелювання)	A16	Вузол подачі гарячої води
A8	Заварювальна головка	A17	Трубка подачі пари
A9	Лоток для крапель		

### Аксесуари

A18	Двостінний кошик фільтра (одна або подвійна чашка)	A22	Щітка для чищення кавомолки
A19	Одностінний кошик фільтра (одна або подвійна чашка)	A23	Глек для молока з датчиком температури
A20	Калібриваний темпер	A24	Глек для молока
A21	Щітка для чищення		

## Панель керування (рис. В)

Огляд усіх кнопок і значків див. на рис. В. Їх опис наведено нижче.

B1 Увімк./Вимк.	B6 Індикатор тиску
B2 Індикатор видалення накипу	B7 Еспресо
B3 Ступінь помелу	B8 Подвійне еспресо
B4 Одинарні/подвійні індикатори обсягу	B9 Американо
B5 Регулятор обсягу помелу	B10 Індикатор пару / гарячої води

## Вступ

Вітаємо вас із купівлею кавомашини Philips Barista Brew Espresso! Щоб сповна користуватися всіма послугами підтримки, які ми пропонуємо, зареєструйте свій продукт на сайті [www.home.id](http://www.home.id).

Перед першим використанням кавомашини уважно прочитайте окрему брошуро з техніки безпеки та зберігайте її для майбутньої довідки.

Щоб допомогти вам розпочати роботу й отримати максимум від кавомашини, ми пропонуємо онлайн-підтримку за посиланням <http://www.philips.com/support>.

**i** Існує багато версій цієї напівавтоматичної еспресо-машини, які дещо відрізняються набором функцій і аксесуарів. Наприклад, глек для молока з датчиком температури входить до комплекту не всіх версій. Кожна версія має свій номер артикула, який можна знайти на інформаційній етикетці, що розташована на нижній панелі машини.

**i** Цю кавомашину було перевірено шляхом приготування кави. Потім її було ретельно очищено, проте в ній могли залишитися сліди кави. Однак ми гарантуємо, що ви придбали абсолютно нову кавомашину.

## Перед першим використанням

### 1. Установлення бункера для зерен і наповнення резервуара для води

**i** Переконайтесь, що дві стрілки на кавомолці знаходяться на одному рівні (Мал. 1).

- Перевірте й переконайтесь, що дві позначки «!» на платформі бункера для зерен перебувають на одному рівні (Мал. 2).
- Натисніть бункер для зерен донизу, переконайтесь, що символ блокування на бункері для зерен перебуває на одному рівні із символом трикутника вгорі (Мал. 3) машини, і поверніть бункер для зерен за годинниковою стрілкою (Мал. 4).
- Поверніть бункер для зерен, щоб вибрati потрібний рівень помелу (Мал. 5).

**i** Кавомолка й бункер для зерен – це надточні компоненти, тому не слід часто знімати їх після встановлення.

- Щоб вийняти кришку резервуара для води, відкрийте резервуар, тримайте його за верхню ручку й підніміть вертикально (Мал. 6).
- Зніміть жовту ущільнювальну стрічку з нижньої частини резервуара для води (Мал. 7).

- 6 Наповніть резервуар для води до максимальної позначки, зазначеній на ньому (Мал. 8).
- 7 Тримайте резервуар для води за верхню ручку й установіть його вертикально в машину. Закройте кришку резервуара для води (Мал. 9).

**i** Жовту ущільнювальну стрічку, яку Ви вилучили, не потрібно повторно встановлювати. Ви можете її викинути.

**i** Щоб готувати якісну каву, радимо часто змінювати воду в резервуарі.

## 2. Перше ввімкнення машини

- 1 Вставте штепсель у заземлену розетку..
- 2 Переконайтесь, що регулятор подачі пари встановлено в положення Вимк. (Мал. 10)
- 3 Натисніть кнопку (Мал. 18) Увімк./Вимк., щоб увімкнути машину.
  - Засвітяться кнопки Увімк./Вимк. й Espresso.
- 4 Поставте чашу під трубку подачі гарячої води/пари й заварювальну головку (Мал. 40).
- 5 Натисніть кнопку (Мал. 19) Espresso, щоб запустити подачу води.
  - Гаряча вода почне витікати із заварювальної головки, вузла подачі гарячої води й трубки подачі пари.
- 6 Коли подача води завершиться, кнопка Увімк./Вимк. почне блимати, а машина – нагріватися.

**⚠** Під час першого використання після ввімкнення машини обов'язково промийте її, натиснувши кнопку Espresso. Молоти кавові зерна або готувати каву можна буде тільки після завершення цього процесу промивання.

**⚠** Під час промивання трубка подачі пари може сильно нагрітися. Щоб запобігти опікам, не торкайтесь трубки, поки вона не охолоне.

## Налаштування жорсткості води

- 1 Вимкніть машину.
- 2 Натисніть і втримуйте кнопки Увімк./Вимк. й Americano одночасно протягом 3 секунд. Індикатор видалення накипу й кнопка Увімк./Вимк. бліматимуть.

За умовчанням вибрано жорстку воду, тому світитиметься індикатор кнопки Americano.

- Щоб вибрати середню якість води, натисніть кнопку Double Espresso.
- Щоб вибрати м'яку якість води, натисніть кнопку Espresso.

Вибрали потрібний рівень жорсткості води, підтвердьте вибір натиснувши кнопку Увімк./Вимк.

**⚠** Щоб оцінити якість води від місцевого постачальника, можна отримати набір тестування рівня жорсткості води від Philips (Philips Water Hardness Testing Kit HD5085/01) від постачальника поблизу або замовити його на вебсайті Philips.

### Тестова стрічка Philips

М'яка вода	4 зелені точки	<3 dH
Вода середньої жорсткості	1 червона точка	>4 dH
Вода середньої жорсткості	2 червоні точки	>7 dH
Жорстка вода	3 червоні точки	>14 dH
Жорстка вода	4 червоні точки	>21 dH

# Приготування кави

## Налаштування кавомолки

Рівень помелу кави значно впливає на динаміку її приготування, зокрема на тиск і інтенсивність потоку, а також особливо формує смак еспресо.

Ця машина має 15 рівнів помелу (1–15). Чим нижчий ступінь помелу, тим дрібніший помел кавових зерен, і міцніша кава.

Якщо Ви використовуватимете різні зерна з різним ступенем обсмаження, Вам, можливо, потрібно бути коригувати налаштування, що впливатиме на кількість змеленої кави.

Для приготування еспресо або американо радимо рівні помелу 1–4. Якщо приготування кави (наприклад, лунго) потребує більше часу, найкраще (Мал. 5) підійдуть рівні 5–10.

## Вибір одностінного або двостінного кошика фільтра

- Двостінний кошик фільтра (одна або подвійна чашка).

За допомогою двостінного кошика (Мал. 20) фільтра з комплекту поставки можна приготувати еспресо з пінкою навіть із першої спроби, а також досягти оптимального діапазону тиску.

- Одностінний кошик фільтра (одна або подвійна чашка).

Одностінні кошики (Мал. 21) фільтра з комплекту подібні до тих, що використовуються в професійних кавомашинах, і потребують більше навичок і досвіду. За умови правильного налаштування такі фільтри дають змогу приготувати потрібну каву з покращеною екстракцією, смаком і консистенцією.

## Вибір зерен із подвійного бункера для зерен (лише для певного типу, модель PSA3228)

Якщо у вас є подвійний бункер для зерен, встановіть його, перш ніж засипати зерна. Перед встановленням розмістіть три позначки на регуляторі вибору, кришці бункера для зерен та самому бункері в одну лінію (Мал. 22). Після можна засипати різні зерна з обох сторін.

Ви можете вибрати тип зерен перед помелом. Якщо ви вже завантажили різні види зерен, можна вибрати один із двох відсіків або змішати зерна обох видів за допомогою регулятора вибору (Мал. 23).

**І** У вихідному отворі для змеленої кави може залишитися трохи кави. Це нормально.

Перемикаючись на інший відсік для зерен, змеліть зерна, що залишилися, і викиньте гущу, щоб очистити вихідний отвір.

## Мелення зерен

- 1 Виберіть кошик фільтра для однієї чашки або подвійної чашки.
  - Замінюючи кошик фільтра Ви можете легко зачепити вже встановлений кошик краєм іншого кошика фільтра (Мал. 24).
- 2 Закріпіть кільце для дозування на портафільтрі (Мал. 25).
- 3 Вирівняйте портафільтр із кронштейном кавомолки й натисніть його горизонтально (Мал. 26).
  - Використовуйте регулятор обсягу помелу, щоб молоти більше або менше зерен.
- 4 Щоб запустити автоматичний помел, натисніть кнопку Grinder і тримайте її протягом трьох секунд, щоб вибрати обсяг (одна чи дві чашки). Потім іще раз натисніть кнопку Grinder, щоб запустити процес помелу.
  - Використовуючи кошик фільтра для однієї чашки, виберіть одинарний обсяг (1x), а для подвійної чашки – подвійний обсяг (2x).

## 270 Українська

- Щоб зупинити процес помелу, натисніть кнопку Grinder знову.
- 5 Для ручного помелу натисніть і утримуйте портафільтр, щоб активувати перемикач помелу. Продовжуйте утримувати, поки не буде отримано необхідну кількість змеленої кави (Мал. 27).

**i** Щоб приготувати одну чашку, радимо брати 12–14 грамів зерен, а щоб приготувати дві – 18–20 грам. Щоб отримати потрібний обсяг кави, можна використовувати електронні ваги. Позначка Max на кошику фільтра може слугувати орієнтиром.

**i** Перш ніж засипати зерна й вмикати машину, переконайтесь, що бункер для зерен надійно встановлено й заблоковано.

**i** Засипайте в бункер для зерен лише смажені кавові зерна. Заборонено засипати в бункер для зерен сирі кавові зерна, кавовий порошок, розчинну каву тощо, адже це може пошкодити кавомашину.

**i** Під час помелу звертайте увагу на максимальний рівень меленої кави й намагайтесь на засмічувати вихідний отвір (Мал. 28).

**i** Якщо використовується автоматичний помел, з різних зерен може молотися дещо різна кількість меленої кави. Вам, можливо, потрібно буде відрегулювати налаштування помелу залежно від фактичного тиску приготування для кожного типу кавових зерен.

**i** Якщо Ви помітите, що радіус розбризкування меленої кави значно збільшився, очистьте жолоб.

## Трамбування

- 1 Зніміть портафільтр із кронштейна кавомолки.
- 2 Зніміть кільце для дозування з портафільтра (Мал. 29).
- 3 Покладіть портафільтр (нижньою м'якою стороною) на робочу поверхню, щоб легко виконати трамбування (Мал. 30).
- 4 Обережно постурайте по портафільтру кілька разів, щоб мелена кава рівномірно розподілилася в кошику фільтра (Мал. 31).
- 5 Утрамбуйте мелену каву відкаліброваним темпером.
- 6 Рівень кавової гущі після трамбування не має бутивищим за максимальну позначку (Мал. 32).
  - Оптимальний рівень кавового порошку після трамбування – якраз під максимальною позначкою.

## Приготування еспресо

- 1 Вставте портафільтр у заварювальну головку.
  - Вирівняйте портафільтр із позначкою трикутника на зварювальній голівці й установіть його догори у зварювальну головку (Мал. 33). Далі крутіть портафільтр проти годинникової стрілки до центру, щоб його заблокувати (Мал. 34).
- 2 Натисніть кнопку Espresso або Double Espresso, щоб розпочати процес приготування кави (Мал. 35).
  - Щоб зупинити подачу кави, перш ніж машина завершить приготування, знову натисніть кнопку Espresso або Double Espresso.

**i** Коли індикатор кнопки Увімк./Вимк. блимає, це означає, що працює режим попереднього нагрівання й приготувати каву не можна. Коли індикатори всіх кнопок горять, можна почати готовувати каву.

**i** Коли цей процес завершиться, над лотком для крапель може утворитися пара й насос може видавати звуки. Це нормальне явище, яке означає, що машина зменшує тиск.

**i** Якщо тиск під час приготування кави зависокий, машина зупинить подачу напою. У цей час індикатор далі бліматиме.

**i** За умовчанням обсяг еспресо становить приблизно 40 мл, а подвійного еспресо – 80 мл.

## Приготування американо

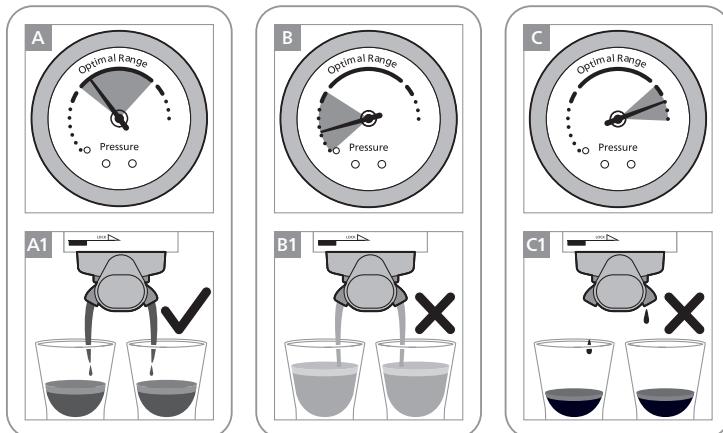
Американо готується шляхом додавання гарячої води з вузла подачі води в порцію еспресо.

- 1 Вставте портафільтр у зварювальну головку (Мал. 33), вирівняйте ручку з позначкою трикутника й направте її вгору. Далі крутіть ручку проти годинникової стрілки до центру, щоб заблокувати портафільтр (Мал. 34).
- 2 Поставте велику чашку під виливами портафільтра й вузлом (Мал. 36) подачі води для американо.
- 3 Натисніть кнопку Americano, щоб спочатку приготувати чашку еспресо.
- 4 Після приготування до еспресо буде додано гарячу воду з вузла подачі води для американо.

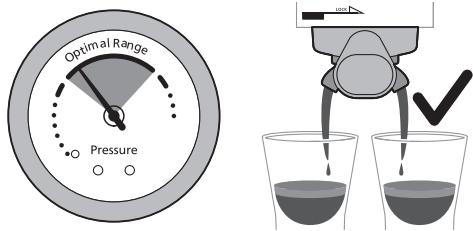
**i** Вузол подачі гарячої води може нагріватися. Щоб запобігти отриманню опіків, дайте їй охолонути.

## Оптимізований спосіб приготування кави

Тиск відіграє важливу роль під час приготування еспресо. Манометр показує тиск і дає змогу контролювати оптимальну екстракцію під час приготування еспресо. Радимо повторно налаштовувати параметри ступеня помелу залежно від статусу манометра щоразу, коли Ви використовуєте різні типи кавових зерен.

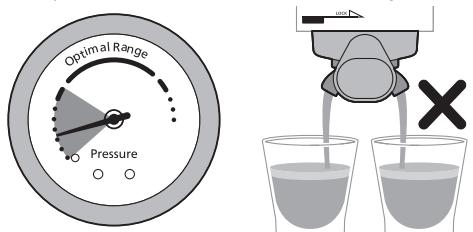


Для оптимальної екстракції потрібно досягти стабільного потоку, насиченої оксамитової пінки й збалансованого смаку кави. Тиск має бути в межах оптимального діапазону.

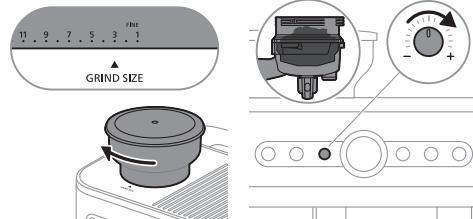


### Недостатній рівень екстракції

За умови недостатньої екстракції потік буде швидким, пінка – ненасиченою і блідою, а кава – кислою та з прісним смаком. Тиск знаходитьться у нижчому діапазоні.

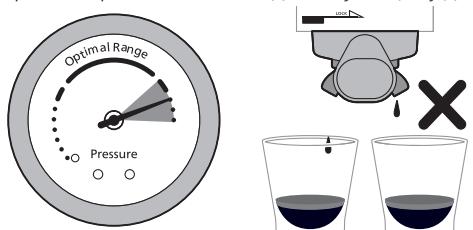


- 1 Налаштуйте в кавомолці дрібніший помел.
- 2 Якщо екстракція все ще недостатня, збільште кількість меленої кави, повернувши регулятор обсягу в напрямку позначки «+» праворуч.
- 3 Може знадобитися кілька спроб для досягнення оптимальної екстракції. Також за необхідності потрібно буде повторити перший і другий кроки.



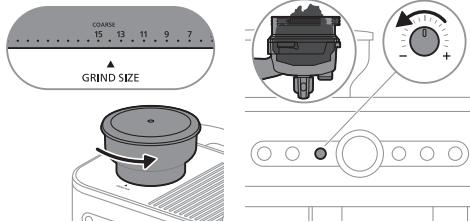
### Зависокий рівень екстракції

За умови надмірної екстракції кава не тече, а виходить краплями, пінка темна й нерівномірна, а смак гіркий і горілій. Тиск знаходитьться у вищому діапазоні.



- 1 Налаштуйте в кавомолці грубіший помел.
- 2 Якщо екстракція все ще надмірна, зменште кількість меленої кави, повернувши регулятор обсягу в напрямку позначки «-» ліворуч.

- Може знадобитися кілька спроб для досягнення оптимальної екстракції. Також за необхідності потрібно буде повторити перший і другий кроки.



## Налаштування значень за умовчанням

- Вставте портафільтр з утрамбованою змеленою кавою в заварювальну головку.
- Натисніть і втримуйте кнопку напою, який хочете налаштувати. Через три секунди машина переайде в режим налаштування й пролунає звуковий сигнал.
- Коли в чашці буде потрібний обсяг кави, відпустіть кнопки. Налаштування завершено. Ви почуете один звуковий сигнал.
- Після програмування обсягу напою машина зливатиме цей новий обсяг щоразу, коли ви знову вибираєте цей конкретний напій.

**i** Натисніть і втримуйте кнопку Americano, щоб вижати потрібний обсяг кави. Відпустіть кнопку, щоб задати новий обсяг кави. Налаштуйте потрібний обсяг води в такий же спосіб.

**i** Мінімальний обсяг еспресо становить 20 мл, а подвійного еспресо – 40 мл.

**i** Максимальний обсяг еспресо становить 70 мл, а подвійного еспресо – 120 мл.

**i** Мінімальний обсяг американо становить 20 мл, а максимальний – 70 мл. Мінімальний обсяг гарячої води становить 50 мл, а максимальний – 200 мл.

## Налаштування температури кави

У машині можна налаштувати температуру екстракції кави. Є три опції: тепла, середньо гаряча й гаряча кава. Чим вища температура екстракції кави, тим більше відчуватиметься гіркота й менше відчуватиметься її кислота. Чим нижча температура екстракції кави, тим менше відчуватиметься гіркота й більше відчуватиметься її кислота.

- Вимкніть машину.
- Натисніть і втримуйте кнопки Увімк./Вимк. Espresso протягом 3 секунд. Кнопка Увімк./Вимк. та індикатор пари / гарячої води почнуть блимати.
- Натисніть одну з кнопок нижче, щоб налаштувати бажану температуру вижимки кави.
  - Щоб приготувати теплу каву, натисніть кнопку Espresso.
  - Щоб приготувати середньо теплу каву, натисніть кнопку Double Espresso.
  - Щоб приготувати гарячу каву, натисніть кнопку Americano.

Після того як Ви вибрали потрібну температуру кави, підвердьте вибір, натиснувши кнопку Увімк./Вимк.

## Скидання значень до заводських

- Щоб скинути значення для еспресо: увімкніть машину, одночасно натисніть і втримуйте протягом трьох секунд кнопки Увімк./Вимк. й Espresso. Після цього пролунають три звукові сигнали, а індикатори кнопок Увімк./Вимк. й Espresso тричі блимнуть.
- Щоб скинути значення для подвійного еспресо: увімкніть машину, одночасно натисніть і втримуйте протягом трьох секунд кнопки Увімк./Вимк. й Double Espresso. Після цього пролунають три звукові сигнали, а індикатори кнопок Увімк./Вимк. й Double Espresso тричі блимнуть.
- Щоб скинути значення для американо: увімкніть машину, одночасно натисніть і втримуйте протягом трьох секунд кнопки Увімк./Вимк. й Americano. Після цього пролунають три звукові сигнали, а індикатори кнопок Увімк./Вимк. й Americano тричі блимнуть.

Після виконання кожного із цих трьох скидань машина переходитиме в режим очікування.

## Приготування спіненого молока

Щоб досягти найкращого спінювання, завжди використовуйте молоко з холодильника.

### Приготування

- 1 Наповніть глек молоком приблизно на чверть (100 мл) для приготування капучино й приблизно на третину (150 мл) для приготування лате макіато (Мал. 37).
- 2 Поверніть регулятор у положення пари, щоб розпочати попереднє нагрівання парою (Мал. 38). Індикатор подачі пари почине блимнати.
- ⚠ Для оптимального спінювання не допускайте струсів глека для молока та не тримайте його вертикально (Мал. 39).**
- 3 Зачекайте приблизно 10–20 секунд, поки індикатор подачі пари не почне світитися безперервно. Машина почине випускати пари.
- 4 Зачекайте ще 5 секунд, поки струмінь пари не стане стабільним і поки не вийде конденсат. Потім увімкніть подачу пари (Мал. 10).
- 5 Поверніть як шарнір трубку подачі пари з вузлом для глека для молока та розташуйте її в положенні на 3 години або 9 годин у напрямку глека для молока (Мал. 11).

### Аерація

Обсяг повітря, що вводиться під час аерації, визначає густоту і текучість молочної пінки.

За більшої аерації виходить товщіший шар пінки з меншою текучістю. За меншої аерації пінка буде рідшою, але з кращою текучістю. Об'єм повітря можна регулювати, змінюючи глибину занурення трубки подачі пари відносно поверхні молока й час аерації.

- 1 Рухайте глек для молока вгору й униз, щоб вузол для глека для молока занурював трубку подачі пари приблизно на 5 мм нижче поверхні рідини (Мал. 12).
- 2 Поверніть регулятор подачі гарячої води / пари в положення пари, щоб почати подачу пари.
- 3 Має бути чутно «шипіння», схоже на розривання паперу. Це свідчить про належну аерацію. Тримайте трубку подачі пари нерухомо і створюйте вири.
- 4 Продовжуйте аерацію 5–15 секунд.

### Емульгування

Від емульгування залежить, наскільки однорідною і густою буде молочна пінка. Бажано занурити трубку подачі пари до половини рівня молока, щоб забезпечити рівномірне утворення молочної пінки.

- 1 Утримуючи вузол для глека для молока в контакті з трубкою подачі пари, повільно переміщуйте глек для молока вгору вздовж трубки подачі пари, доки трубка подачі пари не опиниться приблизно на 3 см нижче поверхні рідини. Тримайте глек для молока нерухомо, щоб безперервно створювалися вири. Це забезпечить змішування з раніше введеним повітрям, і поступово утвориться густа піна.
- 2 Коли дно глека для молока стане гарячим, що вкаже на те, що молоко досягло ідеальної температури (блíзько 60–65 °C), поверніть регулятор гарячої води / пари в положення вимкнення, щоб припинити спінювання молока (Мал. 13).

**⚠** Під час роботи трубка подачі пари стає дуже гарячою. Перш ніж торкатися трубки, дайте їй охолонути (Мал. 14).

**⚠** З гігієнічних причин і щоб запобігти накопиченню залишків молока, очищуйте трубку подачі пари вологою ганчіркою після кожного використання (Мал. 15).

## Підігрів води

- 1 Поставте чашку під трубку подачі пари.
- 2 Поверніть регулятор у положення гарячої води, щоб увімкнути гарячу воду. Індикатор пари / гарячої води загориться (Мал. 16).
- 3 Щоб зупинити потік гарячої води, поверніть регулятор подачі пари / гарячої води в положення вимкнення (Мал. 17).

**i** Під час роботи трубка подачі пари стає дуже гарячою. Перш ніж торкатися трубки, дайте їй охолонути.

## Видалення накипу

Коли загориться індикатор видалення накипу, видаліть накип, що утворився в кавомашині.

Ніколи не використовуйте засоби для видалення накипу на основі сірчаної, хлороводневої, аміносульфонової або оцтової кислоти (оцту). Вони можуть пошкодити водяний контур кавомашини й не повністю видалити накип.

Використання стороннього засобу для видалення накипу (не від Philips) призведе до скасування гарантії. Несвоєчасне видалення накипу також призведе до скасування гарантії на машину.

Засіб для видалення накипу не включено в пакет постачання машини. Ви можете купити такий засіб від Philips у місцевого постачальника або в онлайн-магазині (<http://www.philips.com/support>).

Процедура видалення накипу включає один цикл видалення накипу ( $\approx 4$  хв) і один цикл промивання ( $\approx 3$  хв).

## Процедура видалення накипу

- 1 Увімкніть кавомашину.
- 2 Зніміть лоток для крапель, злийте з нього воду й поставте на місце.
- 3 Зніміть резервуар для води й злийте з нього воду.
- 4 Налийте розчин для видалення накипу Philips (CA6700) у резервуар для води до рівня з відповідною позначкою – значка видалення накипу, який надруковано на резервуарі для води.
- 5 Установіть на місце резервуар для води й поставте велику миску ( $\geq 1,2$  л) під заварювальну головку й трубку подачі пару для збору рідини (Мал. 40).
- 6 Запустіть процес видалення накипу одночасним натисканням і втриманням протягом трьох секунд кнопок Espresso і Double Espresso. Пролунає звуковий сигнал.

## 276 Українська

- 7 Машина почне подавати засіб для видалення накипу. Коли цей процес буде завершено, машина автоматично вимкнеться.
- 8 Зніміть резервуар для води й видаліть залишки розчину для видалення накипу, промивши його свіжою водою.
- 9 Наповніть резервуар для води до максимальної позначки, зазначеній на ньому (Мал. 8).
- 10 Злийте засіб із миски й знову поставте її під заварювальну головку й трубку подачі пари, щоб злити воду.
- 11 Натисніть кнопку Увімк./Вимк. Засвітиться індикатор кнопки Espresso.
- 12 Натисніть кнопку Espresso. Машина почне подачу води.
- 13 Коли машина перестане подавати воду, процедуру видалення накипу буде завершено. Після цього машина автоматично готова для приготування кави.

## Автоматичний режим сну

Якщо машину не використовувати впродовж 30 хвилин, вона автоматично перейде в режим сну й усі індикатори буде вимкнено.

Щоб знову використовувати машину, натисніть кнопку Увімк./Вимк., щоб повторно запустити її.

**i** Увімкнену машину можна вимкнути натисканням кнопки Увімк./Вимк.

## Очищення та догляд

Завдяки регулярному чищенню й обслуговуванню стан машини буде незмінно хорошим, а кава смакуватиме відмінно впродовж довгого часу.

У таблиці нижче наведено докладну інформацію про те, як і коли очищати знімні деталі машини.

Деталь	Періодичність очищення	Спосіб очищення
Портафільтр, кошик фільтра й заварювальна головка	Після кожного використання.	Ретельно промийте зовнішню й внутрішню частини портафільтра й кошика фільтра.
Кошик фільтра	Коли отвори в кошику фільтра засмічено.	Тонким кінчиком палички для чищення очистьте отвори від залишків.
Портафільтр і кошик фільтра	Щомісяця	Використовуйте таблетки Philips для видалення кавової олії, щоб очистити портафільтр і кошики фільтра.
Трубка подачі пару	Після кожного використання.	Протріть трубку подачі пару вологою ганчіркою і засобом для очищення.
Трубка подачі пару	При засміченні.	Товщим кінчиком палички для чищення очистьте від залишків отвори на кінці трубки подачі пари.
Трубка подачі пару	Щомісяця	Використовуйте засіб Philips для очищення контуру молока, щоб очистити трубку подачі пари.

Деталь	Періодичність очищення	Спосіб очищення
Поверхня кавомашини	Щотижня.	Очищайте плями від кави і її залишки на передній панелі кавомашини вологою ганчіркою. Заборонено використовувати абразивні матеріали, як-от сталеві губки, оскільки це може привести до відшарування фарби.
Кавомолка та вихідний отвір для змеленої кави	Щодва тижні.	Вихідний отвір кавомолки й подачі меленої кави очищайте щіткою для чищення.
Бункер для зерен	Щодвадцятижні	Спорожніть бункер для кавових зерен, додайте невелику кількість мийного засобу без ароматизаторів і промийте його водою з-під крана.
Лоток для крапель	Спорожнюйте лоток для крапель щодня або коли червоний індикатор його заповнення підніметься. Лоток для крапель слід щодня очищати.	Зніміть лоток для крапель і промийте його під краном або в посудомийній машині, додавши невелику кількість мийного засобу.
Резервуар для води	Щотижня.	Споліскуйте резервуар для води проточною водою.

## Очищення портафільтра, кошика фільтра й заварювальної головки

### Очищення портафільтра й кошика фільтра після кожного використання

- 1 Видаліть кавову гущу з портафільтра.
- 2 Знову вставте портафільтр у заварювальну головку.
- 3 Натисніть кнопку Espresso, щоб ретельно промити гарячою водою внутрішню й зовнішню частини заварювальної головки, портафільтра й кошика фільтра. Промийте гарячою водою, щоб видалити залишки й кавовий жир.
- 4 Зніміть портафільтр із заварювальної головки й промийте портафільтр і кошик фільтра водою з-під крана, щоб ретельно очистити їх внутрішню й зовнішню поверхні.
- 5 Висушіть кошики фільтра й портафільтр, перш ніж знову їх ставите в машину.

**i** Заборонено мити портафільтр у посудомийній машині – це може його пошкодити.

### Очищення кошика фільтра за умови засмічення

- 1 Якщо кошик фільтра забився, тонким кінчиком палички (Мал. 41) для чищення очистьте отвори від залишків (Мал. 42).
- 2 Можна також скористатися паличкою для чищення, щоб видалити залишки кави з отвору подачі кави й отворів портафільтра.

### Очищення портафільтра й кошиків фільтра щомісяця

**i** Використовуйте лише таблетки для видалення кавової олії Philips (CA6704).

- 1 Розчиніть таблетку Philips для видалення кавової олії в мисці з теплою водою.
- 2 Замочіть кошики фільтрів і портафільтр у розчині на 20 хвилин.
- 3 Ретельно промийте їх.

## Очищення трубки подачі пару

### Очищення трубки подачі пари після кожного використання

Щоб зберігати трубку подачі пари чистою і без накопичених залишків молока, очищайте її щоразу після використання.

- 1 Одразу протирайте трубку подачі пари вологою ганчіркою після кожного використання (Мал. 15).
- 2 Щоб видалити залишки молока, запустіть подачу пари на 5–10 секунд (Мал. 44).
  - Якщо не очищати трубку подачі пари, це може вплинути на смак молока.

### Очищення трубки подачі пару при засміченні

Якщо принаймні один отвір у кінці трубки подачі пари засмітився:

- 1 Вимкніть кавомашину.
- 2 Тонким кінчиком палички для чищення очистьте отвір у кінці трубки подачі пари від залишків (Мал. 43).

## Щомісячне очищення трубки подачі пари засобом Philips для очищення контуру молока

- 1 Додайте одне саше засобу для очищення контуру молока від Philips у глек для молока.
- 2 Налийте в глек для молока 240 мл гарячої води.
- 3 Помістіть трубку подачі пари в глек.
- 4 Залиште трубку подачі гарячої води / пари в глеку на 20 хвилин (Мал. 45).
- 5 Поверніть регулятор подачі гарячої води/пари в положення зі значком пари та ввімкніть подачу пари на 10 секунд.
- 6 Поверніть регулятор подачі гарячої води/пари в положення "Вимк.", щоб припинити подачу пари.
- 7 Залиште трубку подачі пари в глеку ще на 30 секунд.
- 8 Повторіть кроки 5–7 ще двічі.
- 9 Спорожніть глек і ретельно промийте його.
- 10 Поставте порожній глек назад під трубку подачі пари.
- 11 Поверніть регулятор подачі гарячої води/пари в положення зі значком пари та повторно ввімкніть подачу пари на 10 секунд, щоб змити залишки розчину для очищення.
- 12 Спорожніть глек і ретельно промийте його.
- 13 Очистьте трубку подачі пари чистою вологою тканиною.

## Очищення кавомолки та вихідного отвору для змеленої кави

Очищайте вихідний отвір кавомолки й подачі меленої кави щодва тижні, щоб кава не забивала вихід і не впливала на помел. Бункер для зерен має бути порожнім перед початком очищення.

Переконайтесь, що кавомолка нормально обертається, а мелена кава не висипається з відповідного отвору, коли ввімкнено функцію помелу.

- 1 Переконайтесь, що бункер для зерен пустий.
- 2 Поверніть бункер для зерен проти годинникової стрілки, щоб витягнути його з кавомашини (Мал. 46).

- 3** Зніміть верхнє коліщатко (Мал. 47) помелу й очистьте вбудоване коліщатко помелу очищувальною щіткою (Мал. 48). Очистьте камеру помелу й жолоб для меленої кави щіткою для кавомолки (Мал. 49).
- 4** Поставте назад внутрішнє колесо (Мал. 50) помелу й бункер для зерен (Мал. 4).
- 5** Запустіть функцію помелу, вставивши в машину портафільтр. Запустіть машину без кавових зерен, щоб очистити камеру помелу від залишків меленої кави. Очищення завершено.

**i** Не мийте вбудовану кавомолку водою.

**i** Якщо залишки меленої кави досі є, виконайте ще раз крок 5.

**i** Перш ніж запускати очищення, переконайтесь, що бункер для зерен пустий, оскільки кавові зерна можуть пошкодити внутрішню частину бункера, коли Ви його виймаєте.

## Очищення бункера для зерен

- 1** Переконайтесь, що бункер для зерен пустий.
- 2** Поверніть бункер для зерен проти годинникової стрілки, щоб витягнути його з кавомашини (Мал. 46).
- 3** Додайте невелику кількість мийного засобу в лоток для крапель.
- 4** Ретельно промийте його водою з-під крана або в посудомийній машині.

## Очищення лотка для крапель

### Щоденне очищення лотка для крапель

Спорожнійте лоток для крапель щодня або коли підніметься червоний індикатор його заповнення.

### Щотижневе очищення лотка для крапель

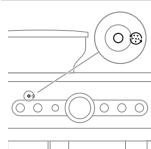
- 1** Вийміть із машини лоток для крапель.
- 2** Додайте невелику кількість мийного засобу в лоток для крапель.
- 3** Ретельно промийте його водою з-під крана або в посудомийній машині.

## Щотижневе очищення резервуара для води

Промийте резервуар водою з-під крана.

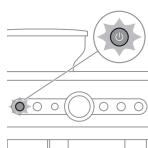
## Попереджуvalльні значки

### Попереджуvalльний значок

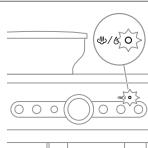


Світиться індикатор видалення накипу / очищення: видаліть накип із кавомашини.

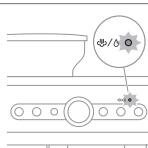
### Попереджувальний значок



Блимає індикатор кнопки Увімк./Вимк.: триває нагрів машини.



Індикатор подачі пари / гарячої води блимає білим: машина нагрівається для запуску функції подачі гарячої води / пари.



Індикатор подачі пари / гарячої води блимає червоним: у машині бракує води. Можливі причини: 1) замало води в резервуарі; або 2) зупинка насосу через надвисокий тиск.

## Усуення несправностей

У цьому розділі розглядаються основні проблеми, які можуть виникнути під час використання кавомашини. Якщо Ви не можете усунути якусь проблему, зв'яжіться з місцевим центром підтримки клієнтів. Контактну інформацію наведено в гарантійному талоні.

Проблема	Причина	Рішення
Кавомашину не запускається.	Кавомашину не підключено до розетки.	Підключіть кавомашину до мережі.
Кавоварка протікає.	Лоток для крапель переповнений.	Спорожніть лоток для крапель.
	Резервуар для води перебуває в неправильному положенні.	Іще раз вставте резервуар для води й притисніть його донизу в машині.
	Резервуар для води не вставлено повністю, через що кавомашина втягує повітря.	Переконайтесь, що резервуар для води встановлено правильно. Для цього витягніть його й ще раз міцно встановіть натиском донизу.
	Машину стоїть не на рівній поверхні.	Поставте машину на рівну поверхню, щоб вода з лотка для води не переливалася.
Після запуску кавомашини або під час приготування кави виходить пара або чуті шипіння чи деренчання.	Це нормальну. Клапан скидання тиску видає цей звук під час звичайної роботи.	

Проблема	Причина	Рішення
Кавомашина видає багато звуків і не може приготувати каву.	У резервуарі немає води.	Наповніть резервуар водою.
	Резервуар для води не вставлено повністю, через що кавомашина втягує повітря. Ущільнювальне кільце внизу резервуара для води не знято.	Переконайтесь, що резервуар для води встановлено правильно. Для цього витягніть його й ще раз міцно встановіть натиском донизу. Кавоварка обладнана ущільнювальним кільцем для захисту водяного контуру. Зніміть ущільнювальне кільце перед першим використанням.
Кава надто холодна.	Температура напою знижується, якщо налити його в холодну чашку.	Перш ніж готувати каву, ополосніть чашки гарячою водою для попереднього нагріву.
	Температура напою зниζиться, якщо Ви додасте молоко.	Яке б молоко не додавали – гаряче чи холодне – воно знижуватиме температуру кави. Перш ніж готувати каву, ополосніть чашки гарячою водою для попереднього нагріву.
	Температуру машини налаштовано неналежним чином.	Перевірте налаштування температури машини й установіть її на найвищий рівень.
Кава надто слабка.	Для кавомолки вибрано найгрубіший помел.	Виберіть менше значення для рівня помелу. Різницю в смаку можна відчути після приготування 1–2 чашок.
	Замало меленої кави.	Використовуйте регулятор обсягу помелу, щоб збільшити кількість.
Молоко не спінюється.	Молоко не підходить для спінювання.	Кількість і якість пінки залежить від типу молока. Щоб добре утворювалася пінка, використовуйте напівнежирене, незбиране або безлактозне молоко.
	Трубка подачі пару забилася.	Очищте трубку подачі пару.
	Трубка подачі пару надто глибоко занурена в кухоль для молока.	Відрегулюйте глибину занурення трубки подачі пару в молоко.
Кава не витікає або витікає повільно.	Для кавомолки вибрано найменший рівень помелу.	Виберіть більше значення для рівня помелу. Зверніть увагу: це може вплинути на смак кави.
	Забагато меленої кави в кошику фільтра.	Зменште обсяг меленої кави в кошику фільтра за допомогою регулятора обсягу помелу.
	Непідходящий кошик фільтра.	Використовуйте кошик фільтра, сумісний із машиною.

Проблема	Причина	Рішення
	Кошик фільтра в портафільтрі засмічено.	Для тестування візьміть інший кошик фільтра. Якщо інший кошик фільтра працює нормально, це означає, що оригінальний кошик засмічено й його слід очистити.
	Вузол подачі кави в портафільтрі засмічено.	Скористайтеся тонким кінчиком палички для чищення, щоб видалити залишки кави з отвору подачі кави й отворів портафільтра.
Кава ллється з краю портафільтра.	Портафільтр неправильно закріплено на заварювальній голівці.	Належно закріпіть портафільтр на заварювальній голівці.
	Верхній край портафільтра брудний.	Після помелу видаліть залишки кави з краю портафільтра.
	Кошик фільтра неправильно встановлено.	Установіть кошик фільтра правильно. Переконайтесь, що край не виступає за край ручки блоку заварювання.
	На кронштейні портафільтра заварювальної головки є залишки кави.	Очистьте портафільтр щіткою для чищення.
	Забагато меленої кави в кошику фільтра.	Зменште обсяг меленої кави в кошику фільтра за допомогою регулятора обсягу помелу.
Дедалі менше кави виходить під час помелу.	Вихідний отвір кавомолки забитий.	Очистьте вихідний отвір кавомолки й подачі меленої кави.
Мелена кава розбрізкується під час помелу.	Не використовується кільце для дозування.	Перед помелом установіть кільце для дозування.
	Забагато помелу.	Перш ніж помел зерен завершиться автоматично, натисніть і відпустіть кнопку Grinder, щоб зменшити обсяг меленої кави.
Портафільтр не вдається нормальню встановити.	Портафільтр неправильно закріплено на заварювальній голівці.	Установіть портафільтр.
	Портафільтр не затягується при обертанні з крайнього лівого положення.	Установіть портафільтр.
Обсяг меленої кави змінюється.	Використовується інший рівень помелу.	Це нормальну. Рівні помелу можуть впливати на обсяг меленої кави.

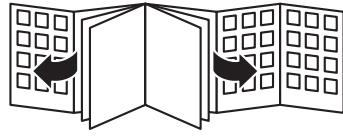
Проблема	Причина	Рішення
	Використовується інший тип зерен.	Це нормальню. Зерна різного ступеня обсмаження або різних марок дають різний обсяг меленої кави навіть за однакового рівня грубості.
	Використовуються зерна різної свіжості.	Це нормальню. Зерна, що зберігалися різний час, дають різний обсяг меленої кави навіть за однакового рівня грубості.
Машини перестає готувати каву й індикатор подачі пару / гарячої води блимає червоним.	У машині немає води.	Наповніть резервуар для води й установіть назад у машину.

## Технічні характеристики

Виробник залишає за собою право вдосконаловати технічні характеристики виробу. Усі наведені цифри є приблизними.

Характеристика	Значення
Розміри (Ш x В x Г)	410 x 320 x 335 мм
Вага без пакування	8,0 кг
Вага з пакуванням	13,5 кг
Довжина шнура живлення	1 м
Тип штекера	Тип Y
Номінальна потужність	220–240 В, 50–60 Гц, 1490–1750 Вт Нагрівання: 1340–1600 Вт, мелення: 150 Вт
Енергоспоживання в режимі очікування	<0,5 Вт



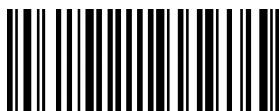


2025 © Versuni Holding B.V.

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.



642001025544 (3/2025) rev.00



642001025544

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

100% recycled paper  
100% papier recyclé