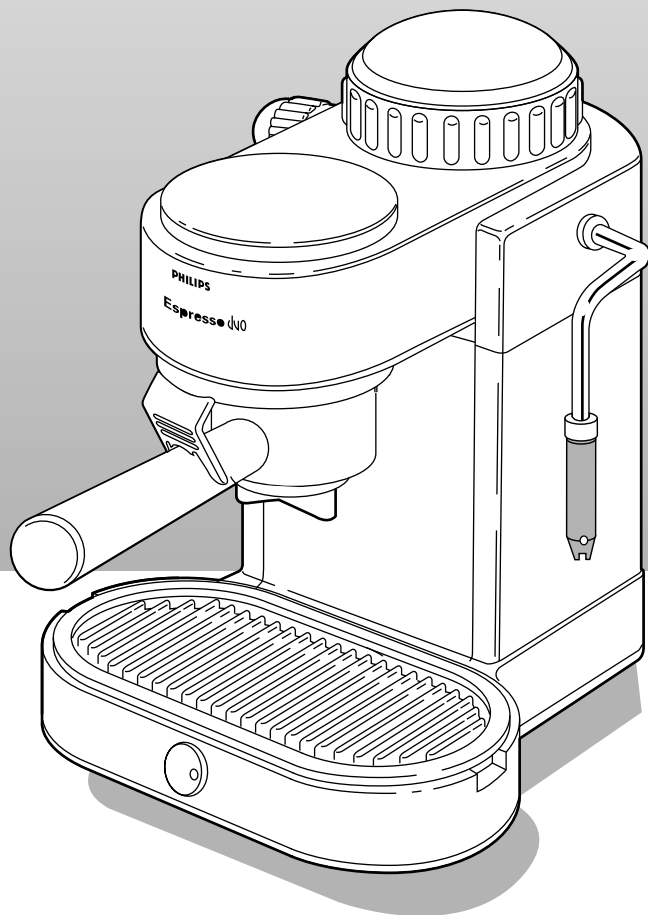


# PHILIPS

HD 5661



# PHILIPS

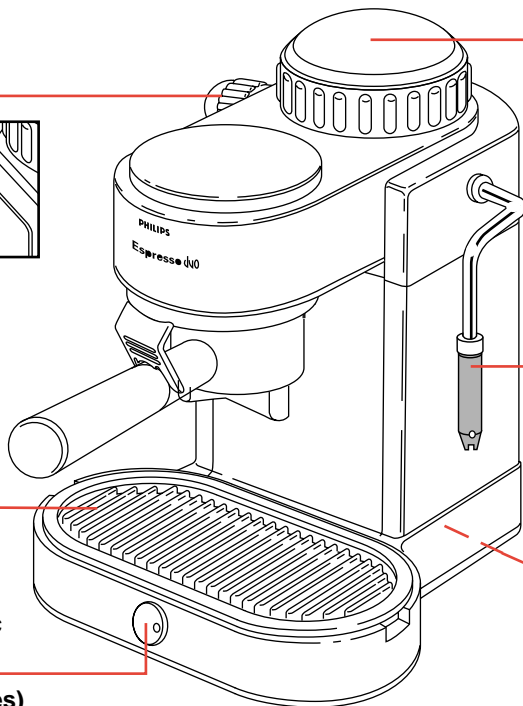
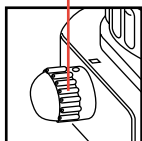
<b>Français</b>	<b>Page 3</b>
<b>Deutsch</b>	<b>Seite 8</b>
<b>Nederlands</b>	<b>Pagina 13</b>
<b>Italiano</b>	<b>Pagina 18</b>
<b>Español</b>	<b>Página 23</b>
<b>Português</b>	<b>Página 29</b>
<b>Język polski</b>	<b>Strona 34</b>

1

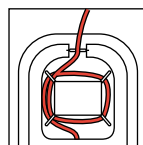
**Bouton de réglage**

- ☑ = Espresso
- = fermé
- ☞ = vapeur

**Couvercle à vis du réservoir d'eau**



**Tube vapeur avec accessoire "Cappuccino Extra"**



**Bac d'égouttage**

**Interrupteur marche/ arrêt avec témoin lumineux**

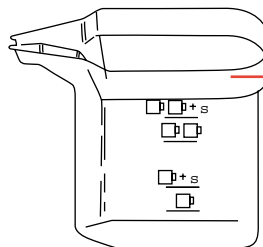
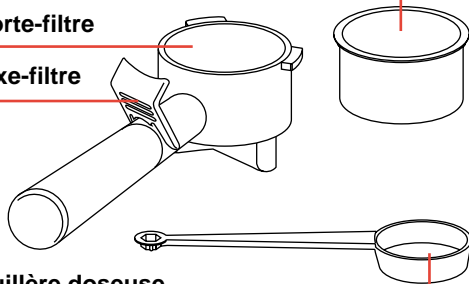
**Filtre (1 ou 2 tasses)**

**Porte-filtre**

**Fixe-filtre**

**Enrouleur de cordon**

**Gobelet de remplissage**



**Cuillère doseuse**

## Important

- Lisez le mode d'emploi et regardez attentivement les illustrations avant la mise en service de l'appareil.
- Assurez-vous, avant de brancher l'appareil, que le voltage indiqué sur la plaque signalétique du dessous de l'appareil correspond à celui de votre logement.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise équipée de terre.
- Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau fraîche.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Vous pouvez nettoyer l'appareil avec un chiffon humide.
- Ne mettez pas en marche l'appareil avec le réservoir vide.
- N'ouvrez pas le réservoir d'eau tant que l'appareil est sous pression. (Vous pouvez vérifier la pression en réglant le bouton de réglage sur la position ☺).
- Ne tassez pas trop le café moulu quand vous remplissez le filtre.
- Utilisez de préférence du café spécial espresso ainsi que des tasses pour Espresso (env. 50 ml) et pour Cappuccino (env. 70 ml).
- Si le cordon secteur de votre appareil est endommagé, il doit impérativement être remplacé par un réparateur indépendant agréé Philips car des équipements et des composants spécifiques sont exigés.

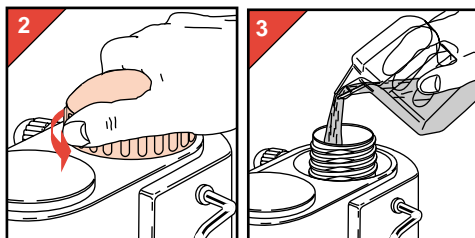
## Avant la première utilisation

- Lavez le filtre et le porte-filtre à l'eau chaude savonneuse, et rincez-les soigneusement.
- Faites fonctionner l'appareil une fois à vide, comme indiqué au chapitre "Café espresso". Il est recommandé de renouveler cette opération après toute période prolongée de non-utilisation de l'appareil.

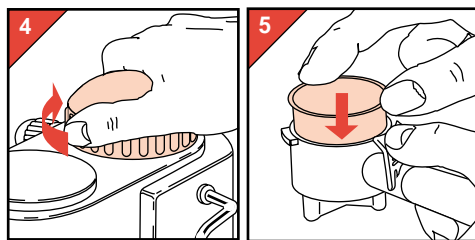
## Café Espresso

Le café espresso est obtenu par passage d'eau très chaude sous pression à travers de la poudre de café.

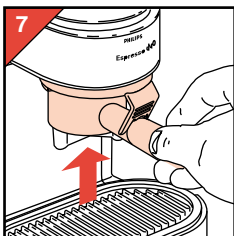
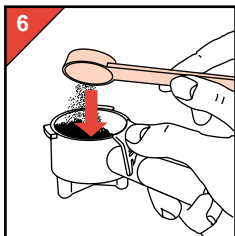
Le café espresso est servi dans de petites tasses spéciales (50 ml).



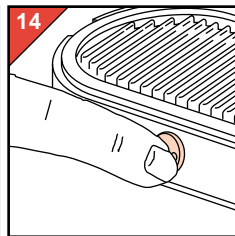
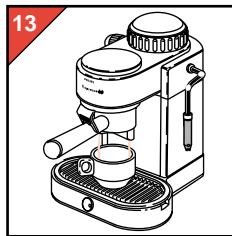
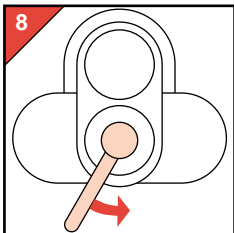
- Dévissez le couvercle du réservoir d'eau (fig. 2).
- Remplissez le réservoir de la quantité d'eau requise pour votre café espresso ( ☐ ou ☑ ☑ ) (fig. 3).



- Revissez le couvercle fermement (fig. 4). Placez le filtre dans le porte-filtre (fig. 5).



- Remplissez le filtre de la quantité de café nécessaire (une cuillère doseuse par tasse) (fig. 6). Secouez légèrement le filtre pour bien répartir la mouture. Ne tassez pas!
- Si nécessaire, essuyez le bord du filtre.
- Placez le porte-filtre (fig. 7) et fixez-le fermement en le tournant (fig. 8).



- Au bout de 2 minutes environ, l'eau a atteint la température requise. Elle passe sous pression au travers du mélange de café et après quelques secondes le café espresso commence à couler dans la (les) tasse(s) (fig. 13).
- Lorsque l'espresso est tout à fait écoulé, arrêtez l'appareil (fig. 14).
- Retirez la (les) tasse(s) de l'appareil.
- Servez et buvez votre café espresso immédiatement.

### “Cappuccino”

“Cappuccino” est le nom italien d'un café espresso servi avec un peu de lait et une couche de mousse de lait.

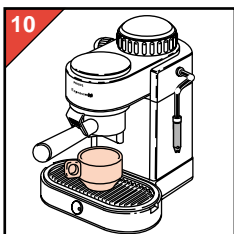
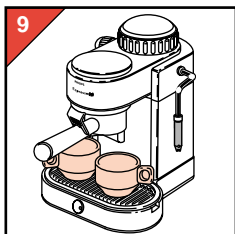
Cette mousse de lait est faite à partir de lait froid réchauffé dans un pot à l'aide du tube vapeur. La mousse est déposée sur le café espresso, éventuellement encore avec un peu de lait.

Le tube vapeur de votre appareil est équipé d'un accessoire pratique appelé “Cappuccino Extra”. Cet accessoire vous aidera à préparer simplement et efficacement une excellente mousse de lait pour Cappuccino.

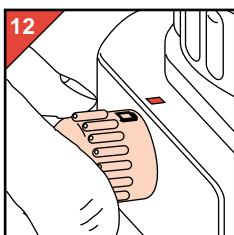
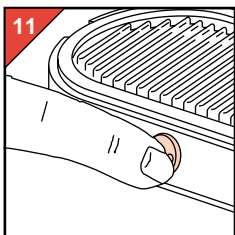
Faites d'abord mousser le lait, puis préparez le café espresso.

Nota: Utilisez pour la même quantité de café des tasses plus larges spéciales Cappuccino (contenance 70 ml).

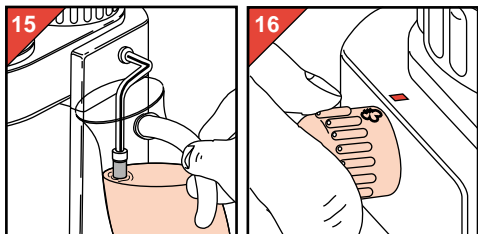
- Préparez l'appareil pour faire l'Espresso. Pour cela, versez un complément d'eau dans le réservoir pour faire la vapeur. (☑ + ☕ ou ☑ ☑ + ☕.)
- Au bout de 2 ou 3 minutes, l'appareil a atteint la température requise.
- Prenez un pot à lait et remplissez-le à moitié de lait froid.



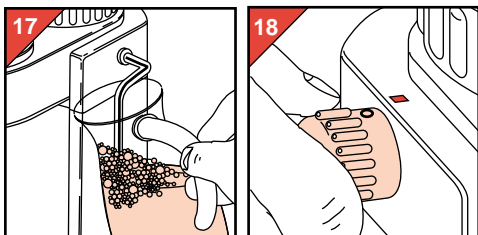
- Placez la (les) tasse(s) sous les becs verseurs du porte-filtre (fig. 9 et 10).



- Assurez-vous que le couvercle du réservoir d'eau soit fermé. Vérifiez que le porte-filtre soit bien placé. Puis mettez l'appareil en marche (fig. 11) et placez le bouton de réglage vapeur sur ☑ (fig. 12).

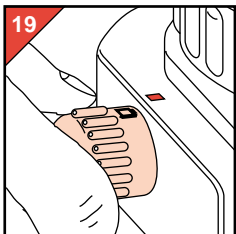


- Tenez le pot de lait sous le tube vapeur. Nota - les trous de sortie d'air de l'accessoire doivent rester en-dessous du niveau du lait (fig. 15).
- Tournez le bouton de réglage vapeur sur ☹️ (fig. 16).



La vapeur s'échappe du tube et fait bouillonner le lait (fig. 17).

- Lorsqu'il s'est formé suffisamment de mousse, placez le bouton de réglage vapeur sur ☺️ (fig. 18).
- Retirez le pot de lait.
- Essuyez le tube vapeur avec un chiffon humide. Pour nettoyer l'intérieur du tube vapeur, tenez le chiffon à l'embout et placez le bouton de réglage vapeur sur ☹️ pendant 1 ou 2 secondes.
- Mettez le bouton de réglage vapeur sur ☹️ pour faire l'espresso (fig. 19).
- Ajoutez selon votre goût du lait et du sucre.
- Mettez 1 ou 2 cuillères à café de mousse de lait sur l'espresso.
- Saupoudrez avec du chocolat en poudre ou de la cannelle.



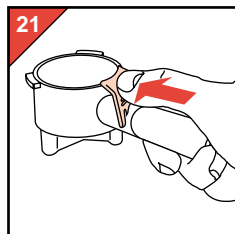
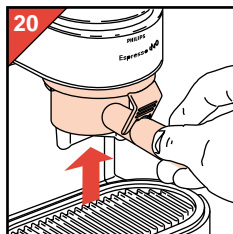
### Après utilisation

- Arrêtez l'appareil (fig. 14).
- Vérifiez que l'appareil soit encore sous pression en mettant le bouton de réglage

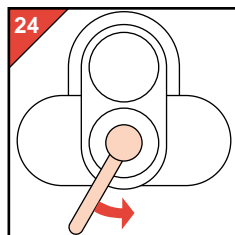
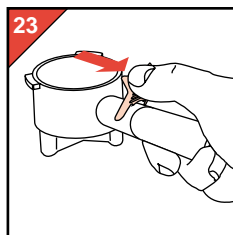
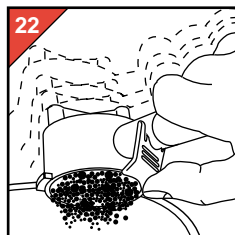
vapeur sur ☹️.

Si tel est le cas, placez une tasse sous le tube vapeur et faites s'échapper la vapeur.

- Remettez ensuite le bouton de réglage vapeur sur ☺️.
- Dévissez le couvercle du réservoir d'eau.
- Mettez le bouton de réglage de vapeur sur ☹️.



- Dévissez le porte-filtre (fig. 20).
- Placez le fixe-filtre en avant (fig. 21).
- En maintenant le fixe-filtre ainsi, jetez le café moulu. (Le filtre est retenu dans le porte-filtre à l'aide du fixe-filtre) (fig. 22).



- Après nettoyage, vous pouvez replacer le fixe-filtre dans sa position initiale (fig. 23) et ranger le porte-filtre dans son logement (fig. 24).

### Conseils

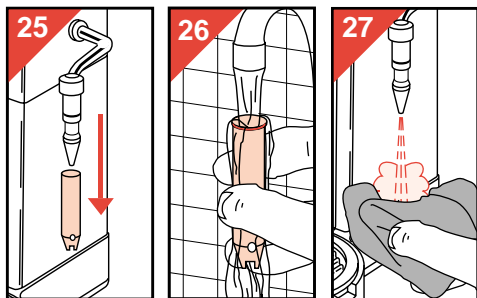
- N'utilisez que du café spécial espresso.
- Essayez différentes sortes de café espresso jusqu'à ce que vous ayez trouvé le goût qui vous convient le mieux.
- Conservez toujours le café dans une boîte bien fermée, au frais à l'abri de la lumière et de l'humidité.
- Suivez les recommandations indiquées sur le paquet de café.
- La mouture la plus fine retombe en général au fond de la boîte de café. Secouez de temps en temps la boîte afin de maintenir une mouture

homogène.

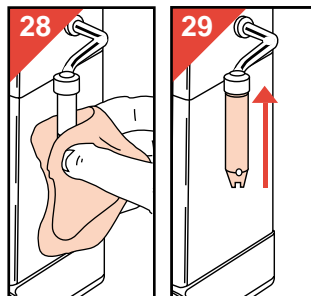
- Seule la véritable mouture espresso est appropriée: elle est un peu plus fine que celle pour filtre rapide.  
Si le café a été moulu trop gros, l'espresso ne sera pas aussi goûteux et aromatisé. L'eau chaude pompée à travers la mouture passera trop rapidement.  
Par contre, lorsque la mouture est trop fine, le café espresso se fait de façon trop lente et risque d'être amer.
- Servez le café espresso dans des tasses spéciales espresso (50 ml). Remplissez-les à moitié ou aux trois quarts.
- Vous pouvez préchauffer la (les) tasse(s) à l'aide de la vapeur du tube vapeur (reportez-vous au paragraphe "Cappuccino") ou bien d'eau chaude tirée du robinet.

## Nettoyage

Nettoyez toujours l'accessoire "Cappuccino Extra" du tube vapeur après préparation du Cappuccino:



- Retirez le tube périphérique en tirant dans la direction de la flèche (fig. 25).
- Rincez-le sous l'eau du robinet (fig. 26).
- Laissez un peu de vapeur s'échapper pour nettoyer le tube interne (fig. 27).



- Terminez le nettoyage avec un chiffon humide (fig. 28).
- Remettez en place le tube externe. Poussez fermement pour vous assurer qu'il tienne bien fixé dans la partie haute (fig. 29).
- Lavez le filtre, le porte-filtre, le bac d'égouttage et la grille à l'eau chaude savonneuse.
- Nettoyez régulièrement le logement du porte-filtre pour enlever les restes de café.

## Détartrage

Détartrez régulièrement votre appareil Espresso. En cas d'utilisation moyenne:

- \* **2 à 3 fois par an** si la dureté de l'eau est **inférieure à 30° TH**;
- \* **4 à 5 fois par an** si la dureté de l'eau est **supérieure à 30° TH**.

La Compagnie des Eaux de votre région vous renseignera sur le degré de dureté de votre eau.

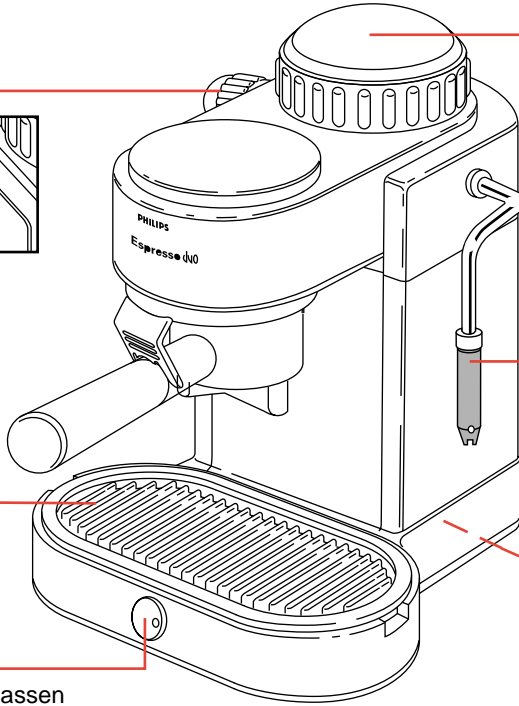
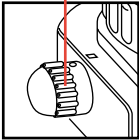
Procédez de la façon suivante:

- Faites fonctionner l'appareil **deux fois** comme indiqué dans le chapitre "Café Espresso". Utilisez du **vinaigre blanc** au lieu d'eau (deux tasses à café espresso) pour remplir le réservoir et **faites fonctionner l'appareil sans café**.
- Pour enlever le tartre éventuel de l'intérieur du tube vapeur, faites fonctionner le tube vapeur au vinaigre.
- Lorsque le détartrage est terminé, faites fonctionner l'appareil **deux fois** avec de **l'eau fraîche** afin d'éliminer les restes de vinaigre et de tartre.  
Lavez les parties amovibles.

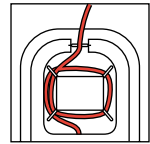
**Regler**

- ☐ = Espresso
- = geschlossen
- ☞ = Dampf

**Deckel des Wasserbehälters**  
(Schraubverschluss)



**Dampfdüse**  
mit dem Aufsatz  
"Cappuccino Extra"



**Kabel-**  
**aufwicklung**

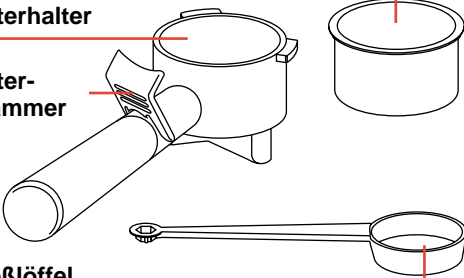
**Tropfgitter**

**Ein-/Ausschalter**  
mit **Kontrolllampe**

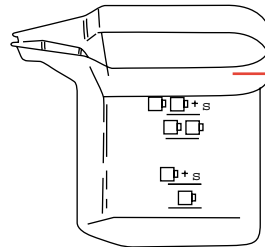
**Filter** für 1 oder 2 Tassen

**Filterhalter**

**Filter-**  
**klammer**



**Meßlöffel**



**Becher**  
mit **Tülle**



## Wichtig

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Schuko-Steckdose an.
- Füllen Sie den Wasserbehälter stets nur mit frischem kaltem Wasser.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem angefeuchteten Tuch.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Wasserbehälter leer ist.
- Öffnen Sie den Wasserbehälter niemals, solange das Gerät unter Druck steht. Sie können das kontrollieren, indem Sie den Regler auf ☹ stellen.
- Schütten Sie das Kaffeemehl locker in den Filter. Drücken Sie es nach dem Einfüllen nicht an!
- Verwenden Sie vorzugsweise Espresso-Kaffee und richtige Espresso-Tassen (ca. 50 ml) bzw. Cappuccino-Tassen (ca. 70 ml).
- Wenn das Netzanschlußkabel defekt oder beschädigt ist, muß es ersetzt werden durch eine von Philips autorisierte Werkstatt, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden.

## Vorbereitung zum Gebrauch

- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch den abnehmbaren Wasserbehälter, den Kaffeefilter und den Filterhalter in Wasser aus, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- Lassen Sie eine halbe Wasserbehälter-Füllung durch das Gerät laufen, wie im Abschnitt "Espresso" beschrieben, jedoch ohne den gemahlenen Espresso-Kaffee im Filter. Das empfiehlt sich auch, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzt haben.
- Überschüssiges Netzkabel können Sie an der Unterseite des Geräts aufwickeln.

## Espresso

Espresso wird zubereitet, indem sehr heißes Wasser schnell und unter Druck durch gemahlene Espresso-Kaffee gepreßt wird. Dieser kräftig schmeckende Espresso wird in speziellen kleinen Tassen serviert.

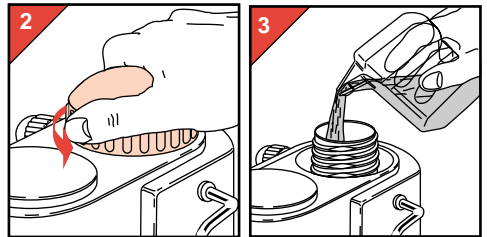


Abb. 2: Öffnen Sie den Deckel des Wasserbehälters durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn.

Abb. 3: Gießen Sie soviel Wasser in den Wasserbehälter, wie Sie an Espresso zubereiten wollen ( ☹ oder ☹☹ ).

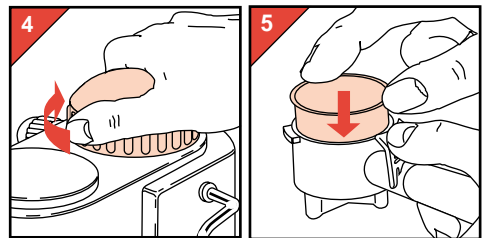


Abb. 4: Schrauben Sie den Deckel wieder fest zu.

Abb. 5: Setzen Sie den Filter in den Filterhalter.

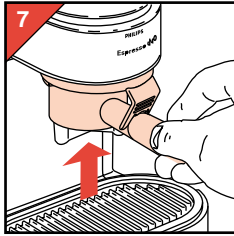
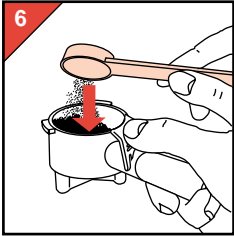
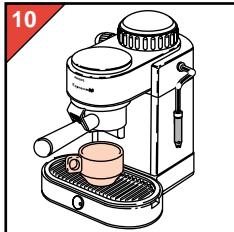
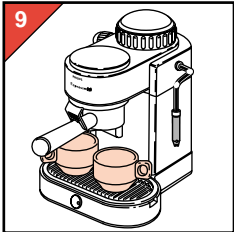
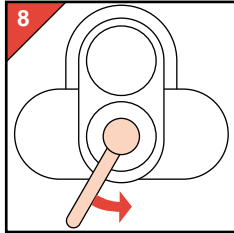


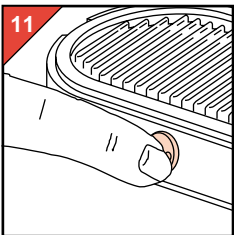
Abb. 6: Geben Sie nach Belieben ein oder zwei gestrichene Meßlöffel Espresso-Kaffee in den Filter. Schütteln Sie ihn etwas, um ihn gut zu verteilen.

Nicht andrücken!

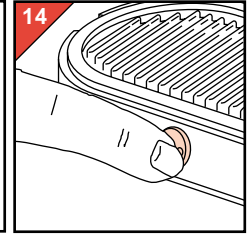
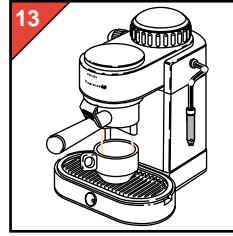
- Wischen Sie, falls erforderlich, den Rand des Filters sauber.
- Abb. 7: Setzen Sie den Filterhalter ein und ...
- Abb. 8: drehen Sie ihn gut fest.



- Abb. 9 und 10: Stellen Sie die Tasse/Tassen unter die Auslaßöffnung des Filterhalters.



- Vergewissern Sie sich, daß ...
- der Deckel des Wasserbehälters fest geschlossen und
- der Filterhalter richtig eingesetzt ist.
- Abb. 11: Schalten Sie das Gerät ein und ...
- Abb. 12: stellen Sie den Regler auf ☐.

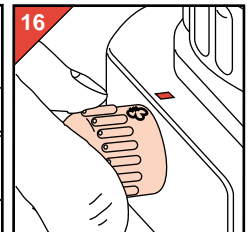


- Abb. 13: Nach etwa 2 Minuten erreicht das Wasser die erforderliche Temperatur und wird durch das Kaffeemehl gepreßt. Einige Sekunden später beginnt der Espresso in die Tasse/Tassen zu fließen.
- Abb. 14: Schalten Sie das Gerät aus, wenn kein Espresso mehr in die Tasse/Tassen fließt.
- Nehmen sie die Tasse/Tassen aus dem Gerät.
- Servieren bzw. trinken Sie den Kaffee sofort.

## Cappuccino

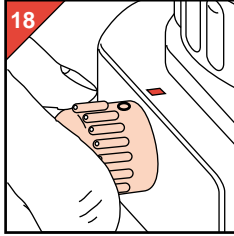
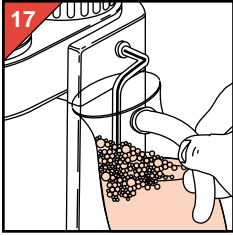
“Cappuccino” ist der italienische Name für Espresso mit ein wenig Milch und einer Haube aus Milchschaum. Der Milchschaum wird in einem Krug mit kalter Milch mit der Dampfdüse zubereitet. Dieser Milchschaum wird dem Espresso mit ein wenig Milch zugefügt. Die Dampfdüse Ihres Geräts ist mit einem praktischen Zusatz, dem “Cappuccino Extra” versehen. Damit können Sie einfach und zuverlässig einen hervorragenden Milchschaum für Ihren Cappuccino zubereiten.

- Bereiten Sie erst den Milchschaum zu, dann den Espresso.
- Benutzen Sie für dieselbe Kaffee-Menge die breiteren “Cappuccino-Tassen” (ca. 70 ml).
- Bereiten Sie das Gerät für die Zubereitung von Espresso vor. Gießen Sie aber jetzt für den Dampf mehr Wasser in den Wasserbehälter (☐ + ☺ oder ☐ ☐ + ☺).
- 2 bis 3 Minuten nach dem Einschalten hat das Wasser die erforderliche Temperatur erreicht.
- Füllen Sie einen Milchkrug halb voll mit frischer, kalter Milch.

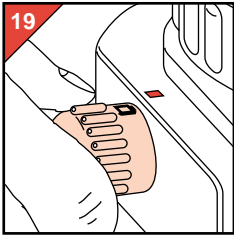


- Abb. 15: Halten Sie den Milchkrug unter die Dampfdüse.

**Wichtig: Die Öffnung der Dampfdüse muß völlig in die Milch eintauchen.**



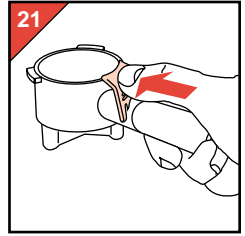
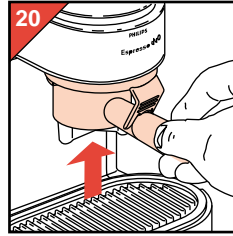
- Abb. 16: Stellen Sie den Regler auf ☐.
- Abb. 17: Aus der Dampfdüse entweicht Dampf, und die Milch schäumt auf.
- Abb. 18: Sobald genügend Milchschaum erzeugt ist, stellen Sie den Regler wieder auf O.
- Nehmen Sie den Milchkrug heraus.
- Säubern Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch. Halten Sie das Tuch unter die Öffnung der Dampfdüse und öffnen Sie den Regler 2 bis 3 Sekunden lang, um die Düse sauber zu blasen.



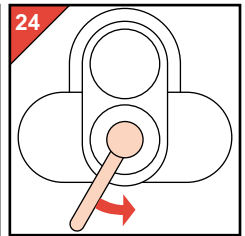
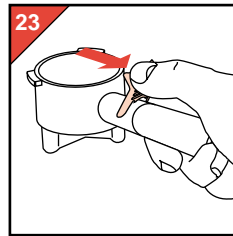
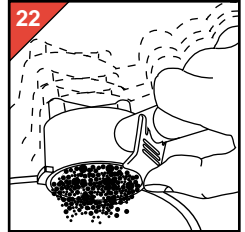
- Abb. 19: Stellen Sie den Regler auf ☐, und bereiten Sie Espresso zu.
- Geben Sie nach Belieben Milch und Zucker hinzu.
- Krönen Sie den Espresso mit einer Haube aus Milchschaum (ein oder zwei Eßlöffel pro Tasse).
- Streuen Sie ein wenig Zimt oder Kakaopulver auf den Milchschaum.

### Nach dem Gebrauch

- Abb. 14: Schalten Sie das Gerät aus.
- Prüfen Sie, indem Sie den Regler auf ☐ stellen, ob das Gerät noch unter Druck steht. Ist dies der Fall, so stellen Sie eine leere Tasse unter die Dampfdüse und lassen Sie Dampf entweichen. Stellen Sie danach den Regler wieder auf O.
- Öffnen Sie den Deckel des Wasserbehälters.
- Stellen Sie den Regler auf ☐.



- Abb. 20: Drehen Sie den Filterhalter aus dem Gerät.
- Abb. 21: Schieben Sie die Filterklammer nach vorn, und halten Sie sie gedrückt.
- Abb. 22: Entfernen Sie den Kaffeesatz, indem Sie die Filterklammer gedrückt halten. Die Filterklammer hält den Filter im Filterhalter fest.



- Abb. 23: Nach der Reinigung können Sie die Filterklammer wieder zurückschieben und ...
- Abb. 24: den Filterhalter mit einer Drehung in das Gerät zurücksetzen.

### Hinweise

- **Verwenden Sie nur echten, frischen Espresso-Kaffee.**
- Probieren Sie mehrere Sorten, bis Sie diejenige gefunden haben, die Ihnen am besten schmeckt.
- Bewahren Sie den Kaffee in einem luftdichten und lichtgeschützten Behälter an einem kühlen und trockenen Ort auf.
- Befolgen Sie gegebenenfalls die Hinweise der Kaffeefirma.
- Schütteln Sie den Kaffeebehälter hin und wieder, wenn Sie vorgemahlene Kaffee verwenden. Die feineren Körnchen setzen sich leicht am Boden ab. Durch das Schütteln bleibt die Körnung gleichmäßig verteilt.
- Der echte Espresso-Kaffee ist etwas feiner als

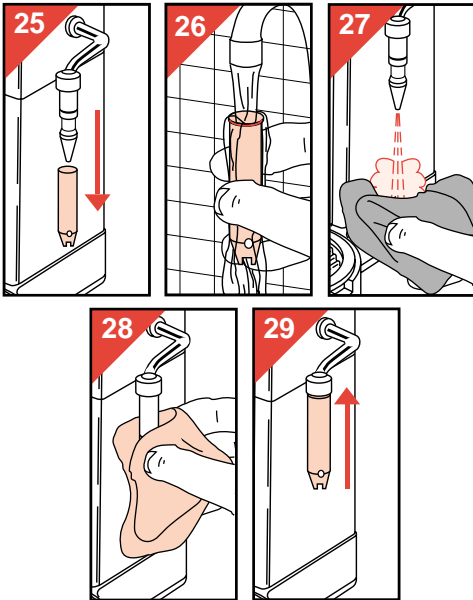
der herkömmlich gemahlene Kaffee.  
Bei zu grobem Kaffeemehl wird der Espresso nicht kräftig und aromatisch genug. Das heiße Wasser wird dann zu schnell durch das Kaffeemehl gepreßt.

Bei zu feinem Kaffeemehl dauert es zu lange, bis die Tassen gefüllt sind, und der Espresso kann dadurch bitter werden.

- Verwenden Sie echte Espresso-Tassen (50 ml), und füllen Sie sie dreiviertel voll. Das ergibt die richtige Menge Espresso.
- Die Tassen können mit dem Dampf aus der Dampfdüse (siehe den Abschnitt "Cappuccino") oder mit heißem Wasser vorgewärmt werden.

## Reinigung

Reinigen Sie den zur Dampfdüse gehörigen Aufsatz "Cappuccino Extra" nach jedem Gebrauch wie folgt:



- Abb. 25: Ziehen Sie die äußere Hülse in Pfeilrichtung ab.
- Abb. 26: Spülen Sie diese Hülse unter fließendem Wasser aus.
- Abb. 27: Lassen Sie etwas Dampf durch den inneren Teil entweichen, und
- Abb. 28: ...wischen Sie alles mit einem feuchten Tuch sauber.
- Abb. 29: Setzen Sie die äußere Hülse wieder auf. Drücken Sie sie so an, daß sie oben festsetzt.

- Reinigen Sie Filter, Filterhalter, Auffangschale und Tropfgitter regelmäßig.
- Reinigen Sie regelmäßig auch die Wasseraustrittsöffnungen und entfernen Sie angesetzte Reste von Kaffeemehl.

## Entkalken

Entkalken Sie Ihr Espresso Duo regelmäßig. In einem normalen Haushalt trifft folgende Regel zu:

- bei **Wasserhärte bis zu 18° dH: zwei- oder dreimal im Jahr,**
- bei **Wasserhärte über 18° dH: vier- bis fünfmal im Jahr.**

Ihre Wasserwerke können Sie über die Härte Ihres Wassers informieren.

- Betreiben Sie das Gerät **zweimal** wie im Abschnitt "Espresso" beschrieben, aber füllen Sie den Wasserbehälter statt mit Wasser halbvoll mit **Haushaltsessig** und füllen Sie **keinen Kaffee in den Filter.**
- Um den Kalkstein zu entfernen, der sich möglicherweise in der Dampfdüse gebildet hat, lassen Sie das Gerät eine Weile Essigdampf abgeben.
- Um die Essigreste zu entfernen, betreiben Sie dann das Gerät in gleicher Weise noch **zweimal mit frischem, kaltem Leitungswasser.** Reinigen Sie anschließend alle abnehmbaren Teile des Geräts.

1

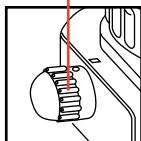
**Regelknop**

☐ = Espresso

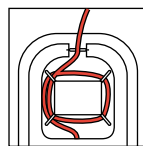
○ = dicht

☺ = stoom

**Schroefdeksel van waterreservoir**



**Stoompijp met "Cappuccino Extra" hulpstuk**



**Rooster**

**Aan/uit schakelaar met controlelampje**

**Snoerbergplaats**

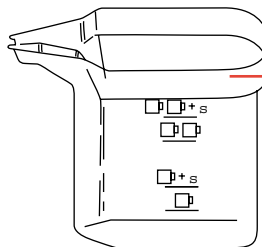
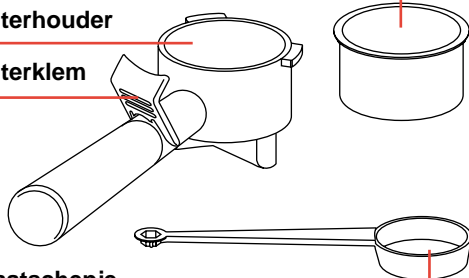
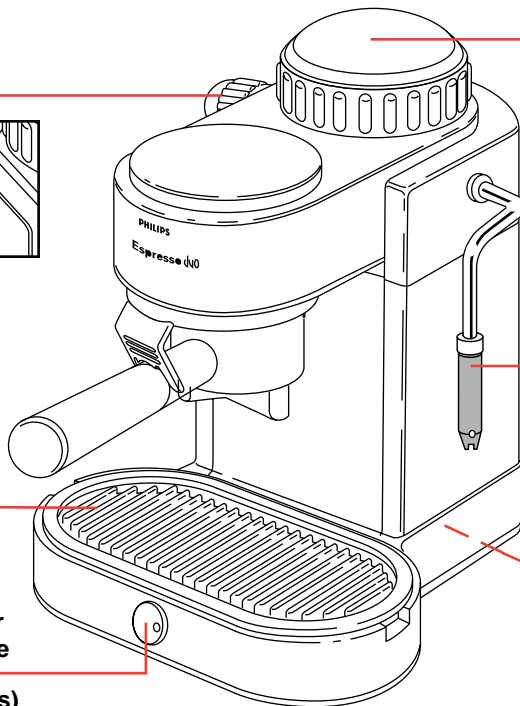
**Filter (1 of 2 kopjes)**

**Filterhouder**

**Filterklem**

**Vulbeker**

**Maatschepje**



## Belangrijk

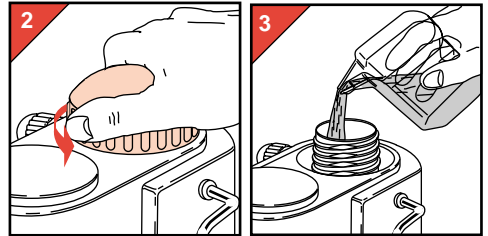
- Lees de gebruiksaanwijzing en bekijk alle illustraties goed voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de aanduiding van het voltage (aan de onderzijde van het apparaat) overeenkomt met de netspanning in uw woning.
- Het apparaat dient te worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Vul het waterreservoir altijd met vers koud water.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Haal de stekker uit het stopcontact vóórdat u het apparaat gaat schoonmaken.
- U kunt het apparaat schoonmaken met een vochtige doek.
- Schakel het apparaat niet in wanneer het waterreservoir leeg is.
- Open het waterreservoir niet terwijl het apparaat onder druk staat. (U kunt dit controleren door de regelknop in stand ☺ te zetten.)
- Wanneer u het filter vult met Espresso-maatsel, druk of stamp dit dan niet aan: giet het losjes in het filter.
- Gebruik bij voorkeur originele Espresso-koffie en authentieke Esspressokopjes (ca. 50 cc) en Cappuccinokopjes (ca. 70 cc).
- Indien het snoer van dit apparaat is beschadigd, dient het uitsluitend te worden vervangen door een door Philips daartoe aangewezen reparateur, omdat voor de reparatie speciale gereedschappen en/of onderdelen vereist zijn.

## Vóór het eerste gebruik

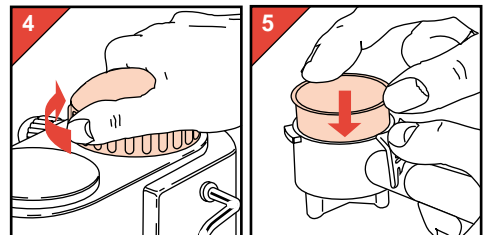
- Was vóór het eerste gebruik het filter en de filterhouder in warm sop af. Spoel ze na met schoon water.
- Gebruik het apparaat één keer (zie gedeelte "Espresso"), maar nu zonder Espresso-maatsel in het filter. Doe dit ook als u het apparaat een tijdlang niet hebt gebruikt.
- U kunt het overtollige snoer opwickelen in de snoeropbergplaats aan de onderzijde van het apparaat.

## Espresso

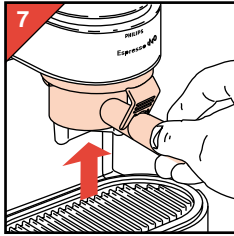
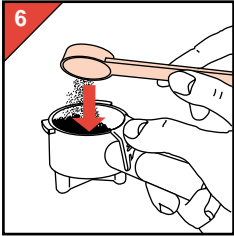
Espresso-koffie wordt bereid door heet water snel en onder druk door het koffiemaatsel te persen. De pittige Espresso wordt geserveerd in speciale kleine kopjes.



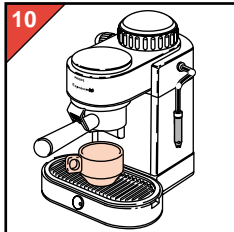
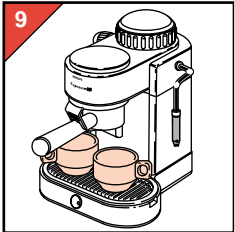
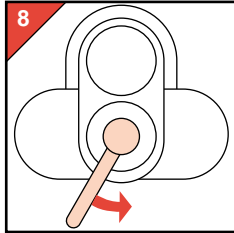
- Draai het deksel van het waterreservoir open (fig. 2).
- Giet net zoveel water in het waterreservoir als de hoeveelheid Espresso die u wilt zetten ( ☺ of ☺ ☺ ) (fig. 3).



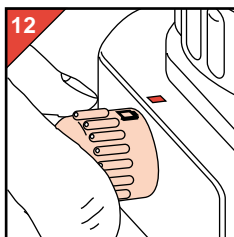
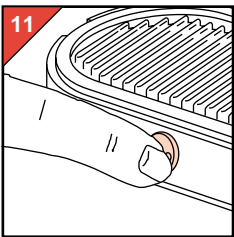
- Schroef het deksel weer stevig vast (fig. 4).
- Zet het filter in de filterhouder (fig. 5).



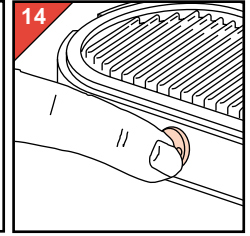
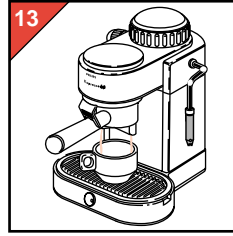
- Doe naar behoefte één of twee afgestreken vulschepjes Espresso-koffie in het filter (fig. 6). Schud lichtjes om het maaisel goed te verdelen. Niet aandrukken!
- Veeg zonodig de rand van het filter schoon.
- Zet de filterhouder op zijn plaats (fig. 7) en draai hem goed vast (fig. 8).



- Zet het kopje /de kopjes onder de uitstroomopeningen van de filterhouder (fig. 9 en 10).



- Overtuig u ervan dat het schroefdeksel van het waterreservoir gesloten is. Controleer of de filterhouder juist geplaatst is. Schakel het apparaat dan in (fig. 11) en zet de regelknop in stand ☐ (fig. 12).



- Na ongeveer 2 minuten heeft het water de vereiste temperatuur bereikt. Dit wordt dan door het koffiemaaisel geperst, en na een paar seconden begint de Espresso in het kopje (de kopjes) te stromen (fig. 13).
- Als er geen Espresso meer uit het apparaat komt, schakelt u het uit (fig. 14).
- Neem het kopje/de kopjes uit het apparaat.
- Serveer en drink de Espresso meteen!

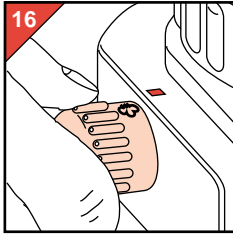
## Cappuccino

"Cappuccino" is de Italiaanse naam voor Espresso met wat melk en een laag melkschuim. Dit melkschuim wordt gemaakt van koude melk in een kannetje, met behulp van het stoompijpie. Het schuim wordt samen met wat melk op de Espresso geschept.

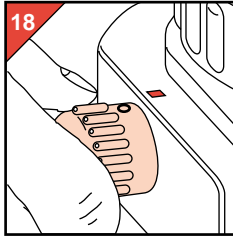
Het stoompijpie van uw Espresso-apparaat is voorzien van een handig hulpstukje, de "Cappuccino Extra". Hiermee kunt u op eenvoudige wijze prima melkschuim voor Cappuccino maken.

U schuimt eerst de melk op. Daarna maakt u de Espresso. Gebruik voor dezelfde hoeveelheid speciale Cappuccino"-kopjes (breder model, ca. 70 ml).

- Maak het apparaat gereed voor het maken van Espresso. Giet nu echter extra water in het waterreservoir voor het maken van de stoom (☐ + ☕ of ☐☐ + ☕).
- Twee à drie minuten na inschakelen is het apparaat op temperatuur.
- Vul een kannetje tot ongeveer de helft met koude melk.



- Houd het kannetje onder het stoompijpe. Let op: de luchtuitstroomopeningen van het hulpstuk moeten onder het melkoppervlak zijn (fig. 15.)
- Zet de regelknop in stand ☺ (fig. 16).

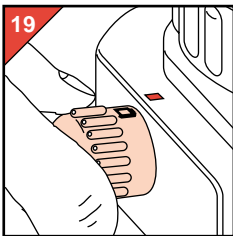


Er komt stoom uit het stoompijpe, waardoor de melk gaat opborrelen (fig. 17).

- Als er genoeg melkschuim is gevormd, zet u de regelknop in stand ○ (fig. 18).
- Haal het melkkannetje weg.
- Veeg het stoompijpe af met een vochtige doek. Houd het doekje bij de opening van de stoompijp en draai de stoomregelaar 1-2 seconden open, zodat het stoompijpe zichzelf kan schoonblazen.

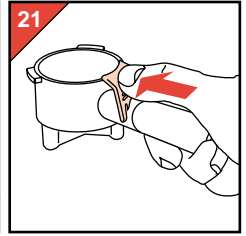
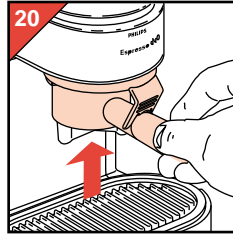
- Zet de regelknop in stand ■ voor het maken van Espresso (fig. 19).

- Voeg suiker en melk naar smaak toe.
- Schep melkschuim op de Espresso (één à twee eetlepels per kopje).
- Strooi een snuijfe kaneel of cacao poeder over het melkschuim.

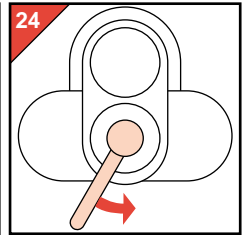
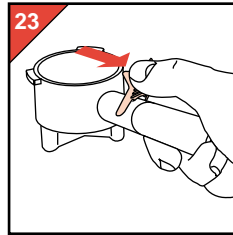
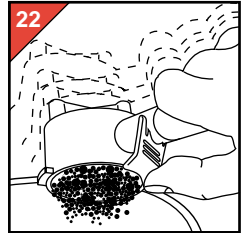


### Na het gebruik

- Schakel het apparaat uit (fig. 14).
- Controleer of het apparaat nog onder druk staat, door de regelknop in stand ☺ te draaien. Als dit nog het geval is, plaats dan een kop onder de opening van het stoompijpe en laat de stoom ontsnappen. Draai vervolgens de stoomregelaar weer dicht.
- Draai het schroefdeksel van het waterreservoir los.
- Zet de regelknop in stand ■.



- Draai de filterhouder los (fig. 20).
- Zet de filterklem in de voorste stand (fig. 21). Houd de filterklem aangedrukt.
- Gooi het gebruikte koffiemaassel weg. (De klem houdt het filter in de filterhouder.) (Fig. 22.)



- Na het schoonmaken kunt u de filterklem weer in de achterste stand zetten (fig. 23) en de filterhouder aan het apparaat bevestigen (fig. 24).

### Tips

- Gebruik alleen echte, verse Espresso-koffie.
- Probeer diverse soorten Espresso-koffie uit, totdat u de smaak heeft ontdekt die u 't best bevalt.
- Bewaar de koffie koel en droog in een goed afgesloten, niet-lichtdoorlatende bus.
- Volg in bijzondere gevallen de aanwijzingen van de koffiebrander.
- Schud de (gesloten) koffiebus van tijd tot tijd. Het fijnste maassel heeft de neiging om zich onder in de bus te verzamelen. Door nu en dan te schudden houdt u het maassel zo gelijkmatig mogelijk.
- Echte Espresso-koffie heeft de juiste korrelgrootte: Espresso-koffie is iets fijner dan "snelfilter"-maassel. Als het maassel te grof is, wordt de Espresso niet pittig en aromatisch. Het hete water wordt

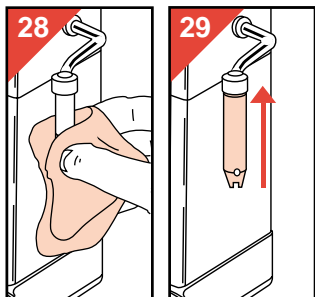
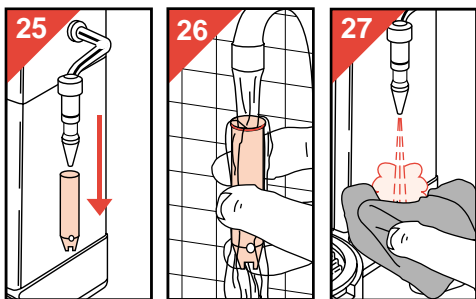


dan te snel door het maassel geperst.  
Wanneer de koffie tè fijn gemalen is, duurt het te lang voordat het kopje/de kopjes gevuld is/zijn. De Espresso kan dan ook te bitter worden.

- Gebruik authentieke Espresso-kopjes (50 cc). Vul deze kopjes voor de helft tot driekwart: dan heeft u de juiste hoeveelheid!
- U kunt het kopje/de kopjes vóórverwarmen met stoom uit het stoompijpie (zie "Cappuccino") of met heet water uit de kraan.

## Schoonmaken

Maak altijd het "Cappuccino Extra" hulpstuk schoon nadat u Cappuccino hebt gemaakt:



- Buitenste gedeelte verwijderen door trekken in de richting van de pijl (fig. 25).
- Buitenste gedeelte schoonspoelen onder de kraan (fig. 26).
- Binnenste gedeelte met stoom schoonblazen (fig. 27) en afnemen met vochtig doekje (fig. 28).
- Buitenste gedeelte weer op zijn plaats brengen. Goed aandrukken, zodat het aan de bovenzijde geheel aansluit (fig. 29).
- Was het filter, de filterhouder en het rooster regelmatig af.
- Maak regelmatig de wateruitstroomopening schoon en vrij van koffiemaassel.

## Ontkalken

Ontkalk uw Espresso-apparaat regelmatig.

Bij normaal huishoudelijk gebruik:

- **2 à 3 keer per jaar** als u **zacht** water gebruikt (tot 18 °DH);
- **4 à 5 keer per jaar** als u **hard** water gebruikt (boven 18 °DH).

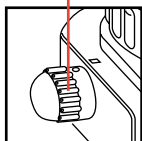
Uw waterleidingbedrijf kan u over de plaatselijke waterhardheid informeren.

- Gebruik het apparaat **twee keer** zoals aangegeven in gedeelte "Espresso". Vul het waterreservoir nu echter tot de helft met **gewone azijn** in plaats van water, en **doe geen gemalen koffie in het filter**.
- Om eventuele kalkaanslag van de binnenzijde van het stoompijpie te verwijderen, laat u het apparaat enige tijd azijnstoom produceren.
- Laat na het ontkalken het apparaat nog twee keer met vers koud water werken om azijn en kalkresten weg te spoelen. Was vervolgens de losse delen af.

1

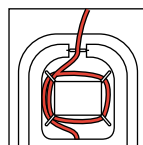
**Manopola**

- ☑ = Espresso
- = Chiuso
- ☞ = Vapore



**Coperchio a vite del serbatoio dell'acqua**

**Beccuccio del vapore con accessorio per "Cappuccino Extra"**



**Portacavo**

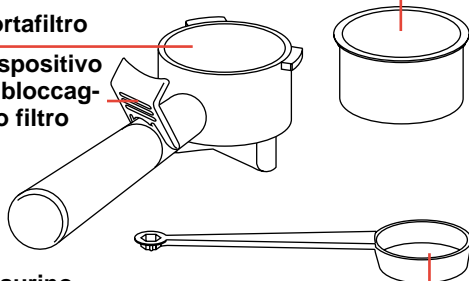
**Vassoio raccogli-gocce**

**Interruttore acceso/spento con spia**

**Filtro (1 o 2 tazze)**

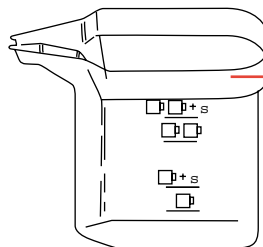
**Portafiltro**

**Dispositivo di bloccaggio filtro**



**Misurino**

**Recipiente per l'acqua**



## IMPORTANTE

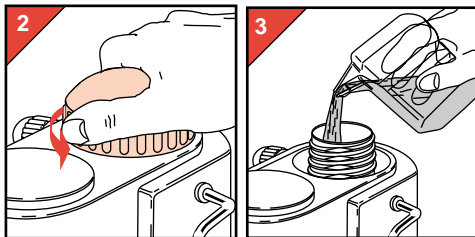
- Leggete queste istruzioni con attenzione osservando attentamente le illustrazioni prima di usare l'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio verificate che la tensione indicata nella parte inferiore della macchina per caffè corrisponda a quella della rete locale.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa con messa a terra mediante spina tripolare.
- Riempite il serbatoio esclusivamente con acqua fredda corrente.
- Non immergete l'apparecchio in acqua.
- Togliete la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia.
- Pulite l'apparecchio con un panno umido.
- Non accendete l'apparecchio con il serbatoio vuoto.
- Non aprite il serbatoio dell'acqua quando l'apparecchio è sotto pressione. (Potete verificarlo posizionando la manopola in posizione ☹.)
- Riempiendo il filtro per il caffè espresso, limitatevi a depositare il caffè, senza premere.
- Usate preferibilmente apposite tazzine per il caffè espresso (circa 50 cc) e apposite tazze per il cappuccino (circa 70 cc).
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio si dovesse rovinare, occorrerà farlo sostituire da un Centro Assistenza autorizzato Philips perché occorrono speciali attrezzature e/o ricambi.

## Prima dell'uso

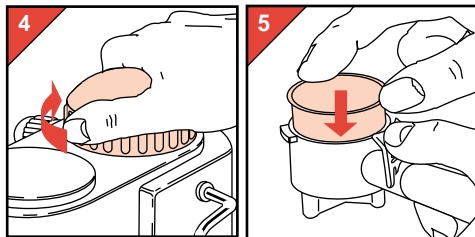
- Quando usate l'apparecchio per la prima volta, lavate il filtro e il portafiltro con acqua saponata e risciacquate con acqua corrente.
- Fate funzionare l'apparecchio una volta come descritto nella sezione "Espresso" ma senza mettere il caffè nel filtro.  
Vi consigliamo di ripetere la stessa operazione in caso di lunga inattività dell'apparecchio.
- Il cavo di alimentazione può essere riposto nell'apposito scomparto posto sul fondo dell'apparecchio.

## Espresso

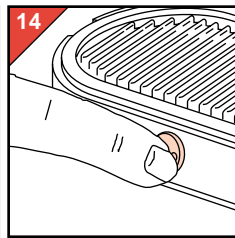
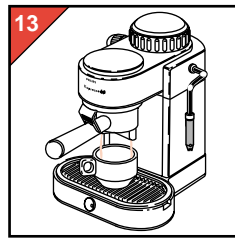
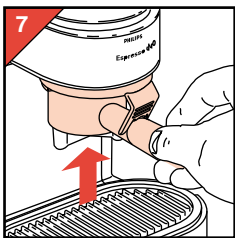
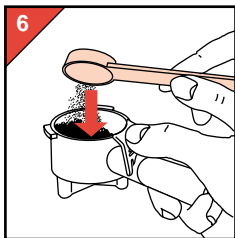
Il caffè espresso viene preparato facendo scorrere rapidamente dell'acqua bollente sotto pressione attraverso il caffè. Questo delizioso caffè espresso viene servito in apposite tazzine.



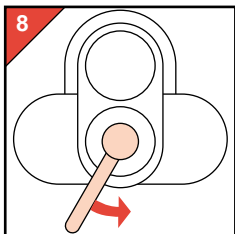
- Svitare il coperchio del serbatoio dell'acqua (fig. 2).
- Versate l'esatto quantitativo di acqua corrispondente alla quantità di caffè espresso che volete preparare. (☐ o ☑ ☑) (fig. 3).



- Riavvitate il coperchio stringendo con forza (fig. 4).  
Inserite il filtro nel portafiltro (fig. 5).



- Versate uno o due misurini di caffè Espresso nel filtro (fig. 6). Agitate delicatamente per distribuire il caffè in modo uniforme, senza premere!
- Se necessario, pulite il bordo del filtro.
- Posizionate il portafiltro (fig. 7) e avvitatelo nella giusta posizione (fig. 8).



- Dopo circa due minuti l'acqua avrà raggiunto la temperatura desiderata. L'acqua passa attraverso il caffè e dopo pochi secondi l'espresso inizierà a colare dentro la/e tazza/e (fig. 13).
- Spegnete l'apparecchio quando non fuoriesce più liquido (fig. 14).
- Togliete la/e tazza/e.
- Servite l'espresso e gustatelo caldo e fragrante!

### Cappuccino

“Cappuccino” è il nome italiano di un caffè espresso a cui è stato aggiunto del latte e uno strato di schiuma di latte.

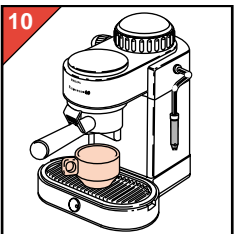
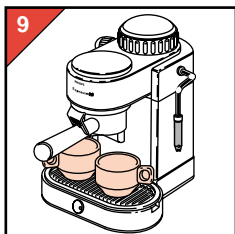
La schiuma si ottiene versando del latte freddo in un bricco e utilizzando il beccuccio del vapore. Successivamente la schiuma viene aggiunta al caffè espresso insieme al latte.

Il beccuccio del vapore della vostra macchina da caffè è dotato di uno speciale accessorio chiamato “Cappuccino extra”. In questo modo potrete preparare un ottimo cappuccino ricco di schiuma in modo semplice e rapido.

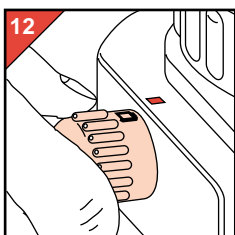
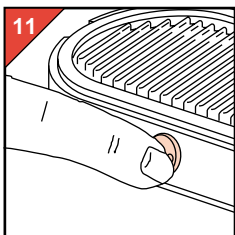
Per prima cosa preparate la schiuma e poi il caffè espresso.

Nota: usate le apposite tazze per cappuccino (circa 70 cc) con la stessa quantità di caffè espresso.

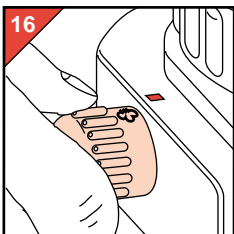
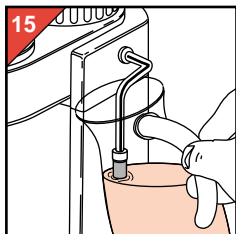
- Preparate l'apparecchio come per fare un normale caffè ma aggiungete dell'altra acqua (☑ + ☕ o ☑ ☑ + ☕) nell'apposito serbatoio per produrre vapore.
- La temperatura ottimale verrà raggiunta due o tre minuti dopo aver acceso l'apparecchio.
- Riempite a metà un bricco di latte.
- Mettete il bricco sotto il beccuccio di vapore.



- Mettete la/e tazza/e sotto l'apposita apertura del portafiltro (fig. 9 - 10).

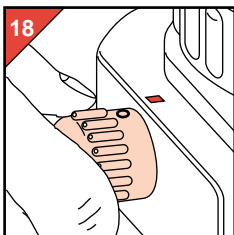
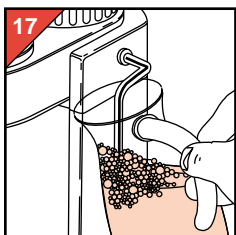


- Assicuratevi che il coperchio del serbatoio dell'acqua sia chiuso. Controllate che il portafiltro sia posizionato in modo corretto. Accendete l'apparecchio (fig. 11) e mettete la manopola in posizione ☑ (fig. 12).



Nota: le aperture di aerazione dell'accessorio devono rimanere sotto il livello di latte (fig. 15).

- Mettere la manopola in posizione ☕ (fig.16).



- Il vapore uscirà dal beccuccio, facendo ribollire il latte (fig. 17).
- Quando avrete ottenuto sufficiente schiuma, mettete la manopola in posizione ○ (fig. 18).
- Togliete il bricco di latte.
- Pulite il beccuccio del vapore con un panno umido e fate uscire il vapore per 1-2 secondi per pulire l'ugello.

- Mettete la manopola in posizione ■ per preparare il caffè Espresso (fig. 19).

- Aggiungete latte e zucchero (a piacimento).
- Mettete uno o due cucchiaini di schiuma sul cappuccino.
- Cospargete con cacao o cannella.

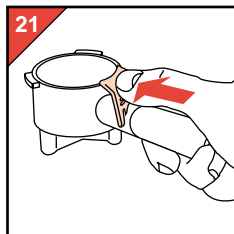
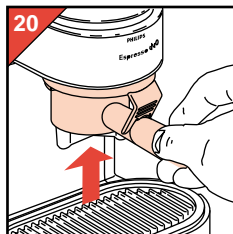


### Dopo l'uso

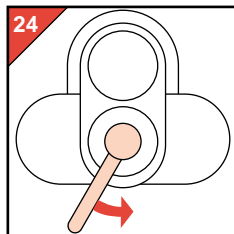
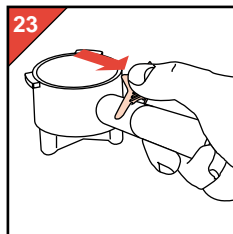
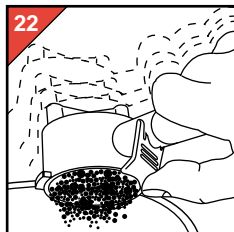
- Spegnete l'apparecchio (fig. 14).
- Controllate se l'apparecchio è ancora sotto pressione mettendo la manopola in posizione ☕.

In caso affermativo, mettete una tazza sotto il beccuccio e fate uscire il vapore. Chiudete il flusso di vapore.

- Svitare il coperchio del serbatoio dell'acqua.
- Mettete la manopola in posizione ■.



- Svitare il portafiltro (fig. 20).
- Spingete il gancio del filtro in avanti.
- Tenendo il gancio del filtro in avanti, buttate via il caffè usato. (Il gancio manterrà il filtro nel portafiltro.) (Fig. 22.)



- Dopo aver pulito il filtro, potete spostare indietro il gancio (fig. 23) e riavvitare il portafiltro sull'apparecchio (fig. 24).

### Consigli

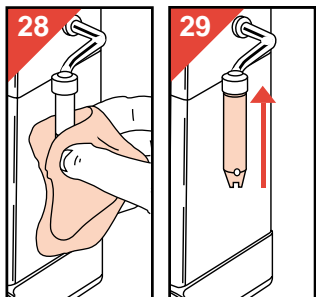
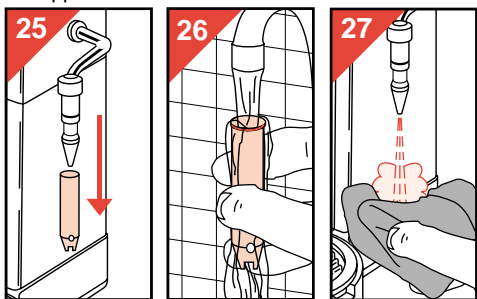
- Usate esclusivamente caffè per Espresso.
- Provate ad assaggiare diverse miscele di caffè per trovare quella che soddisfa maggiormente il vostro palato.
- Conservate il caffè in un contenitore a tenuta d'aria e di luce. I grani più piccoli tendono a depositarsi e a rimanere sul fondo del contenitore. Agitatelo quindi ogni tanto per distribuire uniformemente i chicchi di caffè.
- Il vero caffè per espresso richiede una macinatura particolare: la miscela risulta infatti più fine rispetto al normale caffè utilizzato con le comuni macchine. Se il caffè viene macinato troppo grosso, l'espresso non potrà sprigionare il caratteristico aroma e il gusto risulterà diverso in quanto l'acqua passerà attraverso la miscela troppo rapidamente. D'altra parte, se il caffè risulta macinato troppo

finemente, occorrerà più tempo per riempire la/le tazza/e. In questo caso l'Espresso risulta troppo amaro.

- Usate le apposite tazzine per espresso (50 cc), che riempirete fra metà e i tre quarti. In questo modo otterrete la giusta dose di caffè espresso.
- Le tazze possono essere riscaldate con il vapore (vedere "Cappuccino") o con l'acqua calda prima di essere riempite.

## Pulizia

- Pulite sempre l'accessorio "Cappuccino Extra" del beccuccio di vapore dopo aver preparato il cappuccino.



- Togliete il beccuccio esterno tirando in direzione della freccia (fig. 25).
- Risciacquate il beccuccio esterno sotto il rubinetto (fig. 26).
- Fate fuoriuscire il vapore per pulire la parte interna (fig. 27).
- Pulite con un panno umido (fig. 28).
- Rimettete a posto il beccuccio esterno. Spingete con forza per assicurarvi che sia ben fissato in alto (fig. 29).
- Lavate periodicamente il filtro, il portafiltro e il vassoio raccogli-goccia.
- Pulite periodicamente le aperture per l'acqua togliendo eventuali residui di caffè.

## Decalcificazione

Decalcificate periodicamente il vostro Espresso Duo. Con la normale acqua da cucina, attenetevi alle seguenti norme:

- Nel caso di acqua dolce (durezza **fino a 18° DH**) - **due o tre** volte all'anno
  - Nel caso di acqua dura (durezza **superiore a 18° DH**) - **quattro o cinque** volte all'anno.
- L'ente che eroga l'acqua potabile potrà indicarvi la durezza dell'acqua di casa.

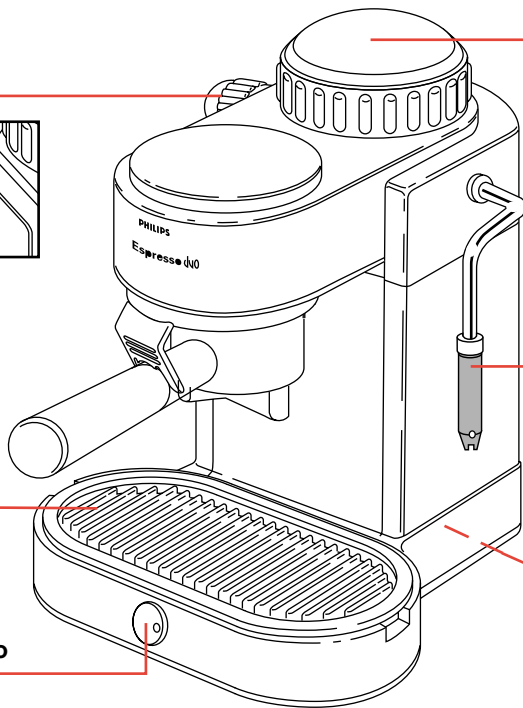
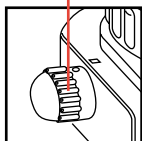
- Fate funzionare l'apparecchio due volte seguendo le indicazioni contenute nel paragrafo "Espresso" ma utilizzate aceto comune (due tazzine) per riempire il serbatoio e non mettete caffè nel filtro.
- Per togliere eventuali incrostazioni, fate fuoriuscire il vapore di aceto per alcuni secondi/minuti.
- Per togliere eventuali residui di aceto e di incrostazioni, fate funzionare l'apparecchio due volte con acqua pura nello stesso modo. Alla fine, pulite tutte le parti che possono essere rimosse.

1

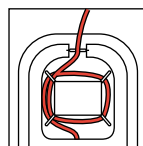
**Mando de control**

- ☑ = Exprés
- = Cerrado
- ☼ = Vapor

**Tapa roscada del depósito del agua**



**Tubo de vapor con accesorio "Cappuccino Extra"**



**Bandeja**

**Interruptor paro / marcha con lámpara piloto**

**Almacenamiento del cable de alimentación**

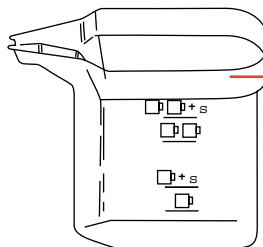
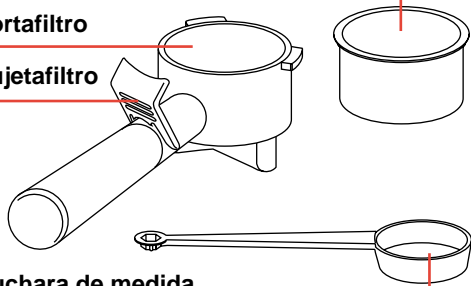
**Filtro (1 ó 2 tazas)**

**Portafiltro**

**Sujetafiltro**

**Jarrita para llenar**

**Cuchara de medida**



## Importante

- Antes de usar el aparato por primera vez, lean estas instrucciones observando, al mismo tiempo, las ilustraciones.
- Comprueben que la tensión indicada en la parte inferior de la cafetera corresponde a la existente en su domicilio.
- La cafetera deberá conectarse a una base de enchufe provista de tierra, mediante una clavija provista de tomas de tierra laterales.
- Llenen siempre el depósito con agua fresca.
- No sumerjan nunca la cafetera en agua.
- Desenchúfenla siempre antes de limpiarla.
- Pueden limpiarla con un paño húmedo.
- No pongan en marcha la cafetera si el depósito de agua está vacío.
- No abran el depósito de agua mientras la cafetera esté sometida a presión. Podrán comprobarlo colocando el mando de control en la posición ☹.
- Cuando llenen el filtro con café exprés molido, no lo aprieten ni lo apisonen, dejando que caiga por su propio peso.
- Preferiblemente, usen un genuino café Exprés y auténticas tazas para Exprés (de unos 50 cc) o tazas Cappuccino (de unos 70 cc).
- Si el cable de red de este aparato es dañado, solo puede ser reemplazado por la Organización Philips o por un taller de servicio autorizado por ella, ya que se requieren herramientas y/o piezas especiales.

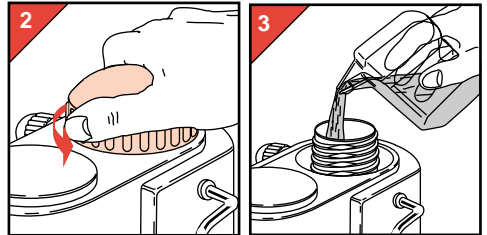
## Antes del primer uso

- Antes de usar la cafetera por primera vez, laven el portafiltro con agua caliente jabonosa. Aclaren, a fondo, con agua limpia.
- Hagan funcionar una vez la cafetera, siguiendo las instrucciones dadas en la sección "Exprés", pero sin café Exprés molido en el filtro. Conviene realizar de nuevo esta operación después de un período de no usar la cafetera.
- Pueden almacenar la parte sobrante del cable de alimentación, enrollándola en el almacenamiento del cable de alimentación situado en la parte inferior.

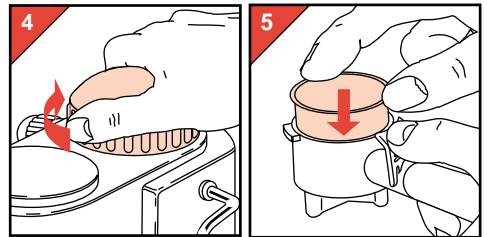
## Para hacer un Exprés

El Exprés se consigue haciendo pasar rápidamente agua caliente a presión por el café molido Exprés.

Este café, de especial sabor Exprés, se sirve en tazas especiales de pequeño tamaño.

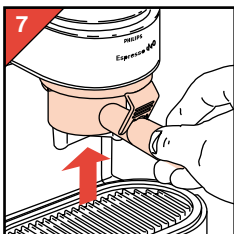
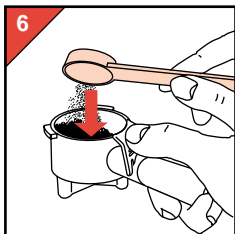


- Desenrosquen la tapa del depósito de agua (fig. 2).
- Viertan exactamente la cantidad de agua que corresponda a la cantidad de café Exprés que deseen hacer (☹ o ☹☹) (fig. 3)

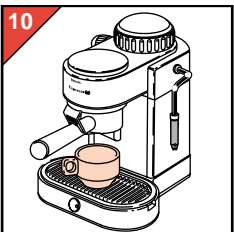
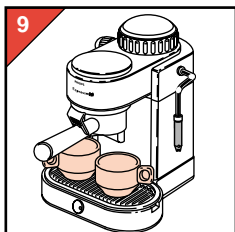
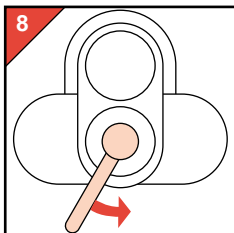


- Enrosquen bien la tapa (fig. 4). Coloquen el filtro en el portafiltro (fig. 5).

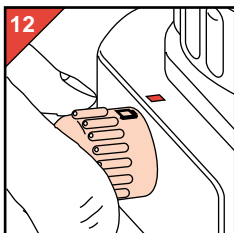
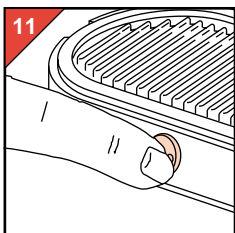





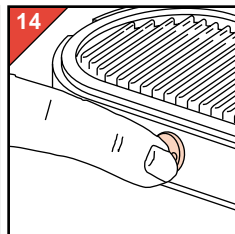
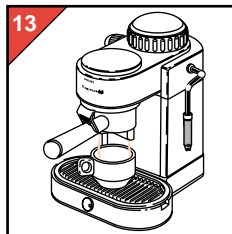
- Pongan en el filtro una o dos cucharadas, enrasadas, de café molido Expres (fig. 6). Sacúdanlo ligeramente para distribuirlo de modo uniforme. ¡No lo aprieten!
- En caso necesario, limpien el borde del filtro.
- Posicionen el portafiltro (fig. 7) y enrósquenlo firmemente en su lugar (fig. 8).



- Coloquen la(s) taza(s) bajo las aberturas del portafiltro (figs. 9 y 10).
- Asegúrense de que la tapa del depósito de agua esté cerrada. Comprueben que el portafiltro esté colocado correctamente.



- A continuación, pongan en marcha la cafetera (fig. 11) y lleven el mando a la posición  (fig. 12).
- Al cabo de unos 2 minutos, el agua habrá alcanzado la temperatura apropiada.



- La presión obligará al agua a pasar a través del café molido y, después de unos pocos segundos, el café Expres empezará a caer en la(s) tazas (fig. 13).
- Apaguen la cafetera cuando no salga más café de ella (fig. 14).
  - Quiten la(s) taza(s) de la cafetera.
  - ¡Sirvan y saboreen inmediatamente su Expres!

### Cappuccino

Cappuccino es el nombre que dan los italianos al café Expres con un poco de leche y una capa de espuma de leche.






La espuma se obtiene usando el tubo de vapor en una jarra con leche fría.

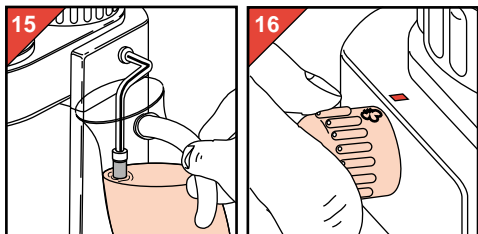
La espuma, conjuntamente con un poco de leche, se añade al café Expres.

El tubo de vapor de su cafetera Expres está equipado con un dispositivo manual llamado Cappuccino Extra, que les ayudará a obtener, fácil y efectivamente, una excelente espuma de leche para el Cappuccino.

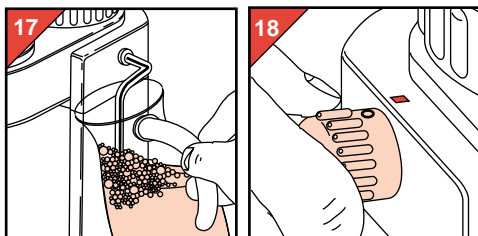
Preparen primero la espuma de leche y, a continuación, el café Expres.

Nota: Usen las tazas especiales, más anchas, para Cappuccino (unos 70 cc) para la misma cantidad de café.

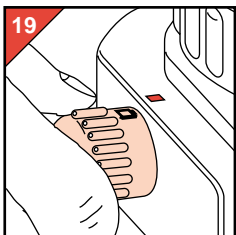
- Preparen la cafetera para hacer café Expres. Sin embargo, si quieren vaporizar, añadan agua adicional ( +  o bien   + ) al depósito para producir vapor.
- Dos o tres minutos después de poner en marcha la cafetera, esta habrá alcanzado la temperatura operacional.
- Llenen, aproximadamente hasta la mitad, una jarra con leche fría.



- Mantengan la jarra bajo el tubo de vapor. Tengan en cuenta que los agujeros de salida de aire del accesorio, deben quedar sumergidos en la leche (fig. 15).
- Lleven el mando de control a la posición **C** (fig. 16).



- El vapor empezará a salir por el tubo, produciendo las burbujas de leche (fig. 17).
- Cuando se haya formado suficiente espuma de leche, lleven el mando de control a la posición **O** (fig. 18).
  - Quiten la jarra de leche.
  - Limpien el tubo de vapor con un paño húmedo. Para limpiar la boquilla, mantengan el paño contra la salida del tubo de vapor y dejen que la cafetera produzca vapor durante uno o dos segundos.
  - Sitúen el mando de control en la posición **B** para hacer café Expres (fig. 19).
  - Añadan azúcar y leche a su gusto.
  - Echen una o dos cucharitas (de las de café) de espuma sobre el café Expres.
  - Si lo desean, pueden añadir un poco de polvo de cacao o canela molida.



### Después de usar la cafetera

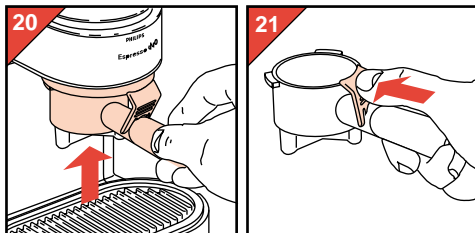
- Apaguen la cafetera (fig. 14).
- Comprueben si la cafetera se encuentra aún bajo presión, situando el mando de control en

la posición **C**.

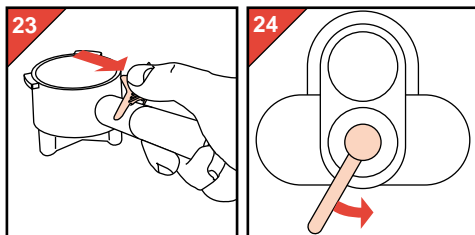
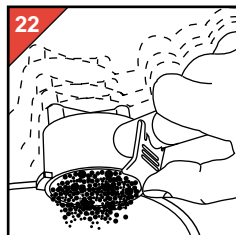
Si así es, coloquen una taza bajo la salida del tubo de vapor y dejen que el vapor se escape totalmente.

Después, lleven el mando de control a la posición **O**.

- Desenrosquen la tapa del depósito de agua.



- Lleven el mando de control a la posición **B**.
- Desenrosquen el portafiltro (fig. 20).
- Lleven el sujetafiltro hacia la posición delantera (fig. 21).
- Manteniendo apretado el sujetafiltro, tiren el café molido ya usado. El sujetafiltro mantendrá el filtro en su soporte (fig. 22).

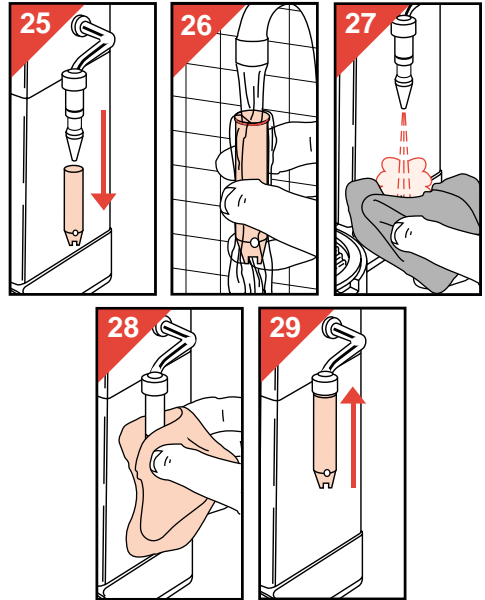


- Una vez limpio, pueden mover el sujetafiltro hacia atrás (fig. 23) y guardar el soporte del filtro montado en la cafetera (fig. 24).

### Recomendaciones

- Usen solo auténtico y fresco café Expres.
- Prueben varios tipos de esta clase de café, hasta encontrar el que mejor se adapte a sus gustos personales.
- Guarden el café en recipientes herméticos y opacos y en un lugar fresco y seco.
- En casos especiales, sigan las instrucciones del fabricante.

- De vez en cuando, sacudan el recipiente del café.  
Los granos más finos tienden a caer al fondo del recipiente y a permanecer allí. Sacudiéndolo de vez en cuando, distribuirán uniformemente los granos de café.
- El genuino café Expres está adecuadamente granulado.  
Se muele un poco más fino que el tipo "filtro rápido" usado en las cafeteras.  
Cuando el café ha sido molido demasiado grueso, el Expres no resultará tan sabroso y aromático, ya que el agua caliente pasará con demasiada rapidez a través del café molido.  
Al contrario, cuando el café ha sido molido demasiado fino, tardará más en llenar la(s) taza(s) y, en tal caso, el café Expres puede volverse demasiado amargo.
- Usen auténticas tazas para café Expres (50 cc), llenándolas entre su mitad y sus tres cuartas partes, obteniendo así, la correcta cantidad de café Expres.
- Las tazas pueden precalentarse con vapor procedente del tubo de vapor (ver la sección Cappuccino) o con agua caliente del grifo.



## Limpeza

Después de hacer Cappuccino, limpien siempre el accesorio "Cappuccino Extra" del tubo de vapor.

- Quiten el tubo exterior, estirando en la dirección de la flecha (fig. 25).
- Laven el tubo exterior bajo el grifo (fig. 26).
- Dejen que salga un poco de vapor para limpiar la sección interior (fig. 27).
- Terminen la limpieza con un paño húmedo (fig. 28).
- Coloquen, de nuevo, el tubo exterior en su lugar, presionando firmemente hasta asegurarse de que queda bien fijado en la parte superior (fig. 29).
- Laven regularmente, el filtro, el portafiltro y la bandeja.
- Regularmente, limpien la abertura de salida del agua, eliminando los gránulos de café que puedan estar adheridos a ella.

## Descalcificación

Descalcifiquen regularmente su cafetera Espresso Duo.

Con un empleo casero normal, apliquen las siguientes reglas:

- **Dos o tres veces al año, si usan agua blanda** (con dureza hasta 18° DH).
- **Cuatro o cinco veces al año, si usan agua dura** (con dureza mayor de 18° DH).

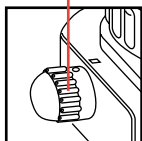
La compañía suministradora de agua de su localidad, podrá informarles acerca de la dureza de su agua.

- Pongan en marcha la cafetera **dos veces**, tal como está indicado en la sección "Para hacer un Exprés", pero usando **vinagre ordinario** (dos tazas de café Exprés) para llenar el depósito del agua y **sin echar café en el filtro**.
- Para eliminar las calcificaciones que hayan podido crearse en el interior del tubo de vapor, dejen que la cafetera produzca vapor de vinagre durante un rato.
- Para eliminar todos los restos de vinagre y calcificación, hagan funcionar, dos veces y del mismo modo, la cafetera con agua fresca y limpiando, después, todas las piezas desmontables.

1

## Botão de comando

- ☑ = Espresso
- = fechado
- ☼ = vapor



Tampa de enroscar do depósito da água

Tubo do vapor com ligação para "Cappuccino Extra"

Apara-pingos

Comutador ligar / desligar com lâmpada piloto

Compartimento do cabo

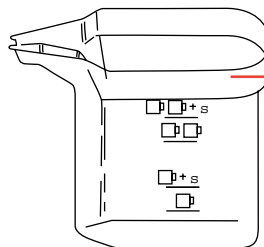
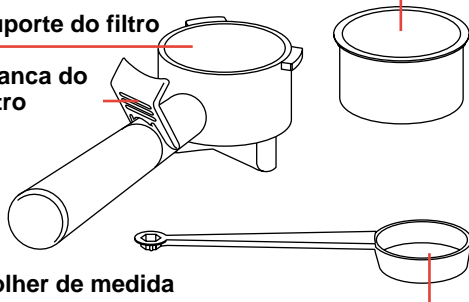
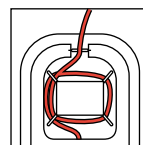
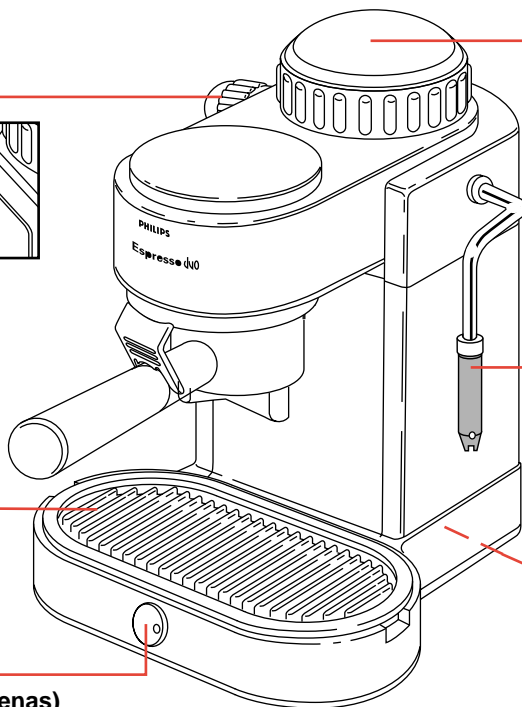
Filtro (1 ou 2 chávenas)

Suporte do filtro

Tranca do filtro

Colher de medida

Copo de encher



## Importante

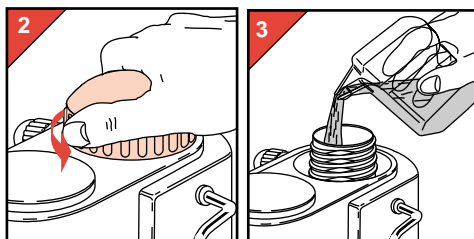
- Leia atentamente o modo de utilização e observe com cuidado as ilustrações antes de utilizar a máquina.
- Verifique se a tensão indicada na placa existente na parte de baixo do aparelho corresponde à da rede eléctrica da sua zona.
- A máquina deve ser ligada a uma tomada de alimentação com ligação a terra, através de uma ficha de 3 pinos.
- Encha sempre o depósito com água fria.
- Nunca mergulhe a máquina na água.
- Desligue a máquina da tomada antes de a limpar.
- A máquina pode ser limpa com um pano húmido.
- Não ligue a máquina se o depósito da água estiver vazio.
- Não abra o depósito da água enquanto a máquina estiver sob pressão. (Poderá verificar isto se colocar o botão de comando na posição ☹.)
- Quando encher o filtro com café expresso moído, não o carregue nem calque: deixe-o solto.
- De preferência use café genuíno Expresso e chávenas autênticas Expresso (aproximadamente 50 cc) e chávenas Cappuccino (aproximadamente 70 cc).
- Se o cabo eléctrico deste aparelho estiver danificado, apenas deverá ser substituído pela Philips ou pelos seus serviços de assistência, uma vez que serão necessárias ferramentas especiais e/ou peças.

## Antes da primeira utilização

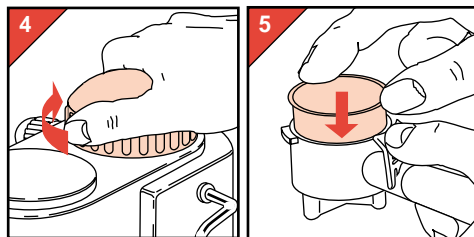
- Antes da primeira utilização, lave com água quente e sabão o filtro e respectivo suporte. Em seguida, passe-os por água limpa.
- Faça funcionar uma vez a máquina como se descreve na secção “Expresso”, mas sem colocar café moído no filtro. É aconselhável repetir esta operação ao fim de algum tempo de inactividade da máquina.
- Pode guardar o fio que sobrar, enrolando-o no compartimento respectivo no fundo da máquina.

## Expresso

O Expresso é feito ao fazer passar água quente rapidamente e numa pressão elevada através de café Expresso moído. Este saboroso café Expresso é servido em pequenas chávenas especiais.

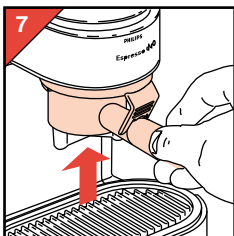
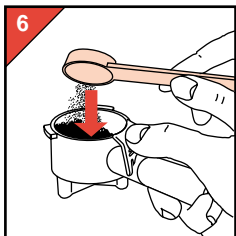


- Desenrosque a tampa do depósito da água (fig. 2).
- Deite a quantidade exacta de água de acordo com a quantidade de expresso que pretende

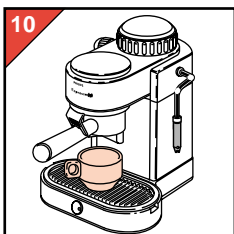
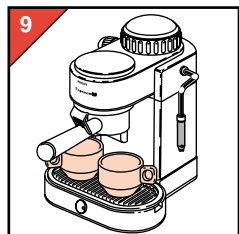
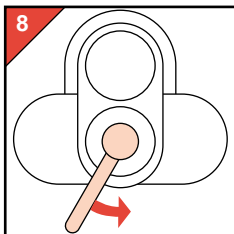


fazer ( ☹ ou ☹☹ ) (fig. 3).

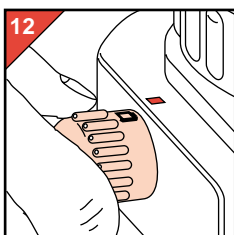
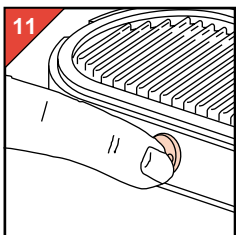
- Enrosque com firmeza a tampa (fig. 4).  
Introduza o filtro no respectivo suporte (fig. 5).



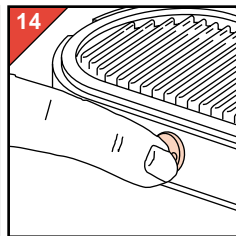
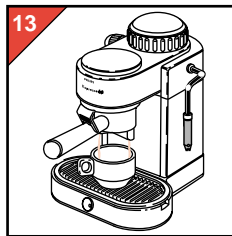
- Deite uma ou duas colheres de medida cheias de café Espresso no filtro (fig. 6). Agite com suavidade para distribuir uniformemente o café. Não calque o café!
- Se for preciso, limpe o rebordo do filtro.
- Coloque o suporte do filtro (fig. 7) e aperte-o com firmeza no seu lugar (fig. 8).



- Coloque a(s) chávena(s) por baixo das saídas do suporte do filtro (fig. 9 e 10).



- Verifique se a tampa do depósito da água está fechada. Veja também se o suporte do filtro está bem posicionado. Depois disto ligue a máquina (fig. 11) e regule o botão de comando para a posição ☐ (fig. 12).
- Depois de cerca de 2 minutos a água atingirá a temperatura apropriada. A água é pressionada através do café moído e depois de alguns segundos o café Espresso começará a escorrer para a(s) chávena(s) (fig. 13).

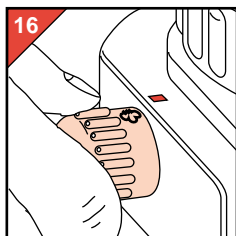
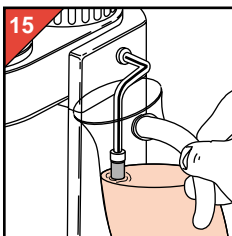


- Desligue a máquina quando já não escorrer mais café Espresso (fig. 14).
- Retire a(s) chávena(s) da máquina.
- Sirva de imediato e aprecie o paladar do seu Espresso!

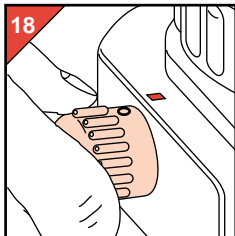
### “Cappuccino”

O “Cappuccino” é o nome italiano para o café Espresso com um pouco de leite e espuma. A espuma é obtida num recipiente, utilizando o tubo do vapor. A espuma, juntamente com um pouco de leite, é adicionada ao café Espresso. O tubo de vapor da sua máquina Espresso está equipado com um acessório chamado “Cappuccino Extra”. Esta peça ajudá-lo-á a preparar uma excelente espuma de leite para o Cappuccino, com toda a simplicidade e eficiência.

- Primeiro prepare a espuma de leite e depois o café Espresso. Nota: Utilize as chávenas maiores “Cappuccino” (cerca de 70 ml) para a mesma quantidade de café!
- Prepare a máquina para fazer café Espresso. No entanto, deite agora uma quantidade extra de água (☐ + ☺ ou ☐☐ + ☺) dentro do depósito para fazer vapor.
- Dois ou três minutos depois de ter feito a ligação, a máquina atingirá a temperatura de funcionamento.
- Encha um recipiente até meio com leite frio.

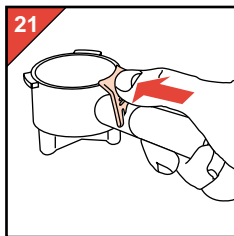
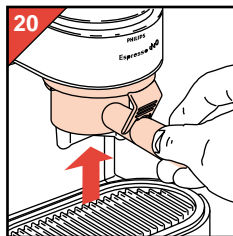
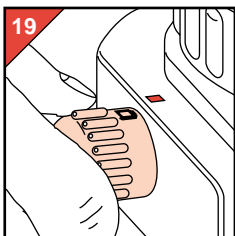


- Mantenha o recipiente por baixo do tubo de vapor. Repare por favor: os orifícios da saída de ar do acessório deverão estar mergulhados no leite (fig. 15).
- Coloque o botão de comando na posição ☺ (fig. 16).

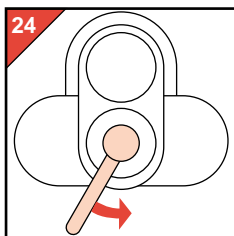
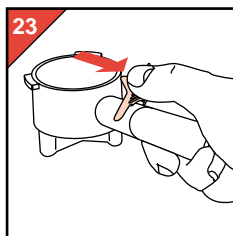
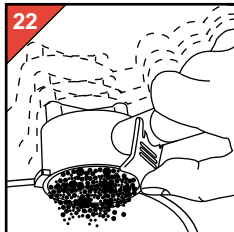


O vapor sairá do tubo, fazendo borbulhar o leite (fig. 17).

- Quando tiver sido formada quantidade suficiente de espuma, ponha o botão de comando na posição **O** (fig. 18).
- Retire o recipiente do leite.
- Limpe o tubo de vapor com um pano húmido. Conserve o pano na abertura do tubo de vapor e deixe a máquina produzir vapor durante outros 1-2 segundos para limpar o bico.
- Coloque o botão de comando na posição **☐** para fazer mais café Expresso (fig. 19).
- Adicione açúcar e leite a seu gosto.
- Coloque uma ou duas colheres de chá de espuma no Expresso.
- Polvilhe com cacau ou canela em pó, se quiser.



- Desenrosque o suporte do filtro (fig. 20).
- Ponha para a frente a tranca do filtro (fig. 21).
- Mantenha a tranca do filtro empurrada para a frente e deite fora o café já utilizado. (A tranca manterá o filtro no respectivo suporte.) (Fig. 22.)



- Depois de o limpar, poderá puxar para trás a tranca do filtro (fig. 23) e arrume-o, prendendo-o na máquina (fig. 24).

### Depois de a utilizar

- Desligue a máquina (fig. 14).
- Verifique se a máquina está ainda sob pressão, colo-cando o botão de comando na posição **☐**. Se estiver, ponha por debaixo da abertura de saída de vapor uma chávena e deixe sair o vapor. Depois feche o comando de vapor.
- Desenrosque a tampa do depósito de água.
- Coloque o botão de comando na posição **☐**.

### Sugestões

- Use exclusivamente café Expresso genuíno.
- Experimente vários tipos de café Expresso e escolha aquele que se adequar mais ao seu gosto.
- Guarde o café numa caixa hermética e à prova de luz, em local fresco e seco.
- Em casos especiais atenda às recomendações dos fabricantes.
- De vez em quando agite a caixa de café. Os grãos mais finos tendem a agarrar-se ao fundo da caixa e a permanecer aí. Agitando a caixa de tempos a tempos, fará com que os grãos se distribuam.
- O café Expresso genuíno é devidamente calibrado: o Expresso é moído um pouco mais fino do que o de "filtro rápido" usado por fabricantes de café. Quando o café tiver sido moído grosso de mais, o Expresso não ficará

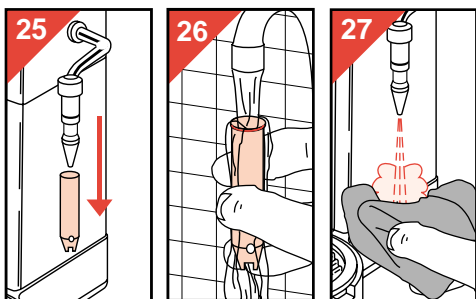


saboroso nem aromático. A água quente será pressionada excessivamente rápida através do café moído. Por outro lado, quando o café tiver sido moído excessivamente fino, demorará mais tempo a encher a(s) chávena(s). O Espresso poderá tornar-se amargo em qualquer dos casos.

- Utilize autênticas chávenas Espresso (50 cc), que deverão ser cheias entre metade e três quartos: o que lhe dará a quantidade certa de Espresso.
- As chávenas podem ser previamente aquecidas com vapor saído do tubo (leia a secção "Cappuccino") ou com água quente da torneira.

## Limpeza

- Limpe sempre o acessório do tubo de vapor para fazer "Cappuccino Extra" da seguinte forma:



- Retire o tubo exterior puxando na direcção da seta (fig. 25).
- Coloque o tubo exterior por baixo da torneira (fig. 26).
- Deixe sair algum vapor para limpar a parte de dentro (fig. 27).
- Termine a limpeza usando um pano humedecido (fig. 28).
- Volte a colocar no lugar o tubo exterior. Empurre com força para se certificar que ele fica bem preso na parte de cima (fig. 29).

- Lave regularmente os filtros, o suporte do filtro e o apára-pingos.
- Limpe regularmente a abertura da saída da água, retirando quaisquer grãos de café que tenham ficado presos.

## Descalcificação

Descalcifique regularmente a máquina Espresso. Com uma utilização normal, poderá seguir a seguinte regra:

- se a água for macia (dureza **até 18° DH**) - **duas ou três vezes** por ano;
- se a água for dura (dureza **superior a 18° DH**) - **quatro ou cinco vezes** por ano.

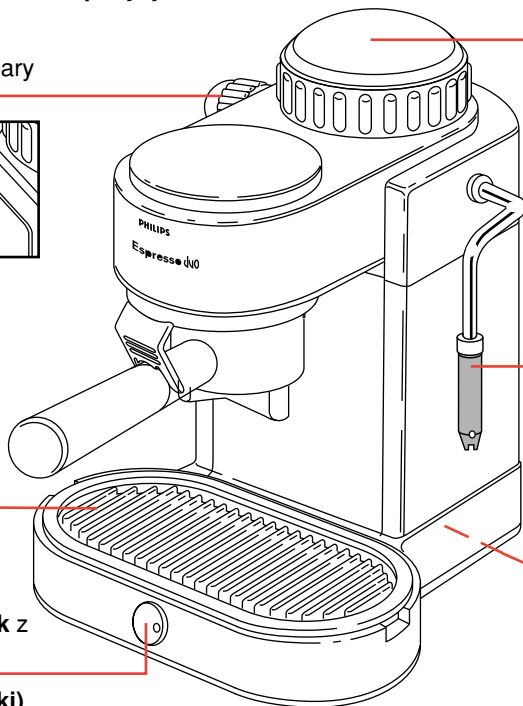
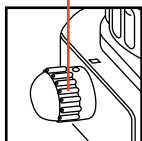
A empresa fornecedora de água poderá informá-lo a respeito da dureza da água na sua zona.

- Coloque a máquina a funcionar **duas vezes**, da maneira indicada na secção "Espresso". No entanto, encha agora o depósito da água até metade com **vinagre vulgar** (duas chávenas Espresso) e **não coloque café moído no filtro**.
- Para remover quaisquer restos do interior do tubo do vapor, deixe a máquina produzir vapor de vinagre durante algum tempo.
- Para remover todos os restos de vinagre, coloque a máquina a funcionar duas vezes com água fria e limpa da mesma maneira. Em seguida, limpe todos os restantes materiais.

**pokrętko do ustawiania w pozycji:**

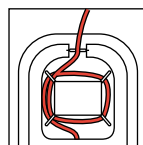
- ☑ = Espresso
- = zamknięte
- ☞ = wytwarzanie pary

nakręcana pokrywa  
zbiornika na wodę



miseczka do  
zbierania kapiącej  
kawy

dysza parowa



pojemnik na sznur

włącznik/wyłącznik z  
lampką kontrolną

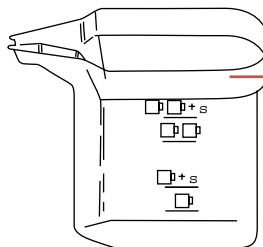
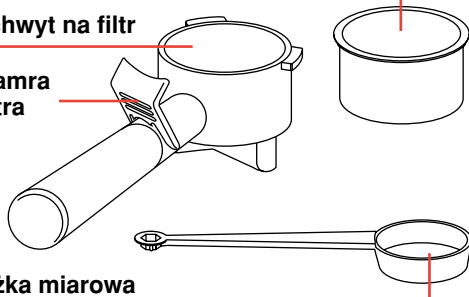
filtr (1 lub 2 filiżanki)

uchwyt na filtr

kłamra  
filtra

kubek do  
odmierzania  
ilości wody

łyżka miarowa



### Uwaga:

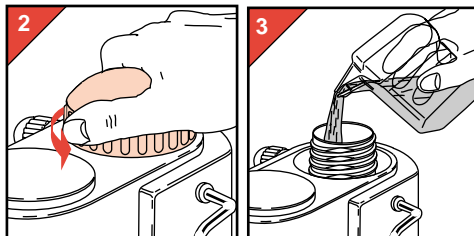
- Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji obsługi i dołączonymi rysunkami.
- Przed podłączeniem sprawdzić, czy napięcie w sieci w Państwa domu jest identyczne z podanym na tabliczce identyfikacyjnej (umieszczonej na spodzie ekspresu).
- Ekspres podłączać tylko do gniazdka z uziemieniem (prosimy zwrócić się w tej sprawie do fachowca).
- Do zbiornika wlewać zawsze świeżą wodę.
- Urządzenia nigdy nie wkładać do wody.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia, wtyczkę wyciągnąć z kontaktu.
- Urządzenie czyścić wilgotną szmatką.
- Ekspresu nie włączać, jeśli w zbiorniku nie ma wody.
- Zbiornika na wodę nigdy nie otwierać, dopóki ekspres jest jeszcze pod ciśnieniem. W celu sprawdzenia, czy ciśnienie już spadło, lekko obrócić pokrętkiem /poz. ☹️.
- Przy napełnianiu filtra zmieloną kawą, nie ugniatać jej, lecz wsypać luzem.
- Używać tylko oryginalnej kawy espresso i prawdziwych filiżanek do espresso (ok. 50 ml) lub cappuccino (70 ml).
- Jeśli sznur do podłączenia do sieci jest zepsuty lub uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez autoryzowany warsztat firmy Philips, gdyż naprawa może wymagać zastosowania specjalistycznych narzędzi lub specjalnych części zamiennych.

### Przygotowanie do użycia

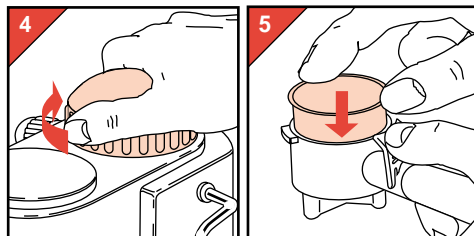
- Filtry na kawę i uchwyt filtra umyć w wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Wszystkie części porządnie wypłukać czystą wodą.
- Włączyć ekspres w sposób opisany w punkcie "Espresso", ale bez kawy w filtrze (przegotować w ten sposób czystą wodę). Czynność tę zaleca się również po dłuższym nieużywaniu urządzenia.

### Espresso

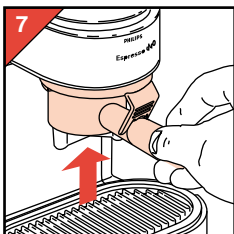
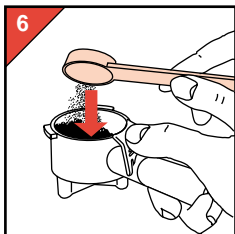
Espresso parzy się w ten sposób, że bardzo gorąca woda zostaje przepchana bardzo szybko i pod dużym ciśnieniem przez zmieloną kawę espresso. Ten mocny napar kawy podaje się w specjalnych, małych filiżankach.



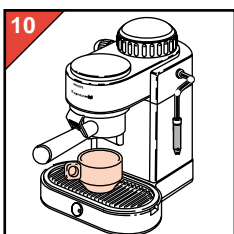
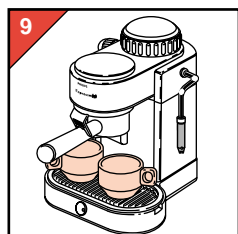
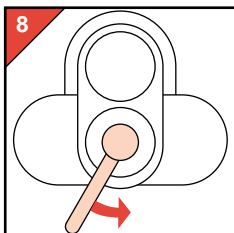
- Odkręcić pokrywę ze zbiornika na wodę (rys. 2).
- Wlać dokładnie taką ilość wody, jaka jest potrzebna do przygotowania espresso (☹️ lub ☹️☹️) (rys. 3).



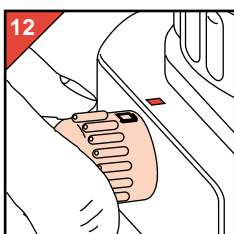
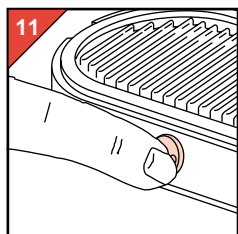
- Nakręcić z powrotem pokrywę (rys. 4).
- Do uchwytu na filtr włożyć filtr (rys. 5).




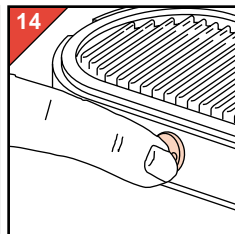
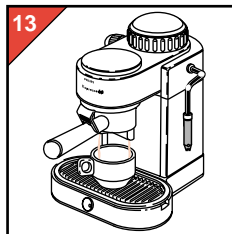
- Do filtra wsypać jedną lub dwie płaskie łyżki miarowe kawy (rys. 6). Lekko potrząsnąć filtrem, żeby kawa się równomiernie rozłożyła. **Kawy nie ugniatać!**
- Krawędź filtra wytrzeć do czysta.
- Włożyć uchwyt filtra (rys. 7) i dokręcić (rys. 8).



- Pod otwór uchwytu filtra podstawić jedną lub dwie filiżanki na espresso (rys. 9 i 10).



- Upewnić się, czy pokrywa zbiornika na wodę jest mocno dokręcona i czy filtr jest prawidłowo włożony. Następnie włączyć ekspres (rys. 11) i pokrętkę ustawić we właściwej pozycji  (rys. 12).







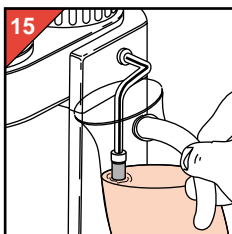
- Po około dwóch minutach woda zostanie podgrzana do odpowiedniej temperatury, zostaje przepchnąta przez zmieloną kawę i napar zaczyna spływać do filiżanek (rys. 13).
- Ekspres wyłączyć, jak tylko kawa przestanie płynąć (rys. 14).
- Filiżankę (filiżanki) zdjąć z ekspresu.
- Natychmiast podawać!


### Cappuccino

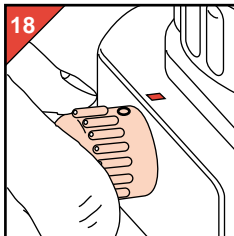
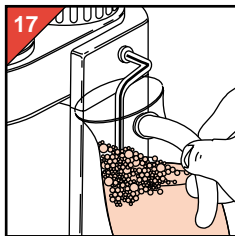
“Cappuccino” to włoska nazwa espresso z dodatkiem niewielkiej ilości mleka i piany z mleka. Piana z mleka zostaje wytworzona z zimnego mleka znajdującego się w osobnym dzbanku przy pomocy dyszy parowej. Tę pianę dodaje się do espresso wraz z niewielką ilością mleka. Najpierw należy zrobić pianę, a dopiero później parzyć espresso.

Uwaga: Do przyrządzania tej samej ilości kawy, stosować szersze filiżanki “cappuccino” (ok. 70 ml)!

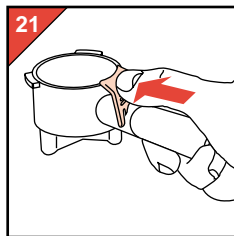
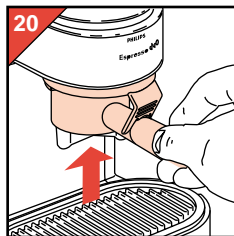
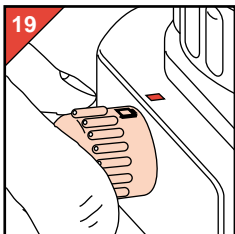
- Ekspres przygotować jak do parzenia espresso.
- Jednak w celu wytworzenia piany, do zbiornika wlać nieco więcej wody ( +  lub  + ).
- Po 2 - 3 minutach ekspres rozgrzał się już do odpowiedniej temperatury.
- Do dzbanka wlać do połowy zimnego mleka.



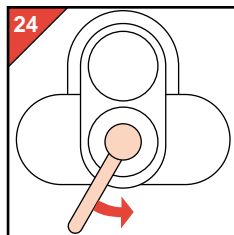
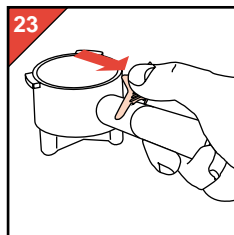
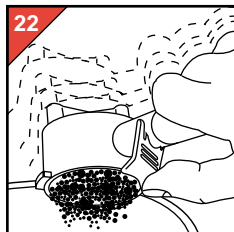
- Dzbanek trzymać pod dyszą, tak żeby jej koniec był zanurzony w mleku. Wówczas mleko nie będzie pryskać! (rys. 15)
- Pokrętkę ustawić w pozycji  (rys. 16). Z otworu wydobywa się para i powoduje pienienie się mleka.



- Dzbanek powoli obniżać, aż usłyszycie Państwo wysoki, syczący dźwięk (rys. 17). W tej pozycji dysza parowa lekko dotyka powierzchni mleka i wytwarza delikatną, trwałą pianę.
- Po wytworzeniu odpowiedniej ilości piany, pokrętko ustawić w pozycji **O** (rys. 18).
- Odstawić dzbanek z mlekiem.
- Dyszę parową wytrzeć wilgotną ściereczką. Ściereczkę trzymać pod wylotem dyszy. Pokrętko ponownie ustawić w pozycji **☺** "wytwarzanie pary" i przez 1 - 2 sekundy przepuścić parę.
- Pokrętko ustawić w pozycji **☺** do parzenia espresso (rys. 19).
- Wedle upodobań, dodać mleka i cukru.
- Na espresso położyć jedną lub dwie łyżki piany z mleka.
- Całość można posypać niewielką ilością kakao lub zmielonym cynamonem.



- Odkręcić uchwyt filtra (rys. 20).
- Klamrę filtra przesunąć do przodu (rys. 21).
- Wyrzucić fusy, cały czas trzymając klamrę. Klamra przytrzymuje filtr w uchwycie (rys. 22).



- Po zakończeniu czyszczenia, klamrę ponownie przesunąć do tyłu (rys. 23); filtr przechowywać nie podłączony do ekspresu (rys. 24).

## Wskazówki

- Używać tylko prawdziwej, świeżo zmielonej kawy espresso.
- Metodą prób i błędów wybierzcie Państwo ten gatunek kawy, który będzie Wam najlepiej smakował.
- Kawę przechowywać w hermetycznym pojemniku w chłodnym i suchym miejscu; chronić przed działaniem promieni słonecznych!
- Ewentualnie stosować się do wskazówek producenta.
- Od czasu do czasu wstrząsnąć pudełkiem z kawą i wymieszać ją (mniejsze ziarenka łatwo osadzają się na spodzie). Poprzez wstrząsanie zapewniamy sobie równomierne wymieszanie ziarenek kawy.
- Prawdziwa kawa espresso jest specjalnie mielona (jest bardziej miękka niż kawa przeznaczona do parzenia w normalnych ekspresach do kawy).

## Po użyciu

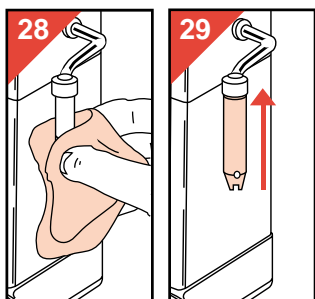
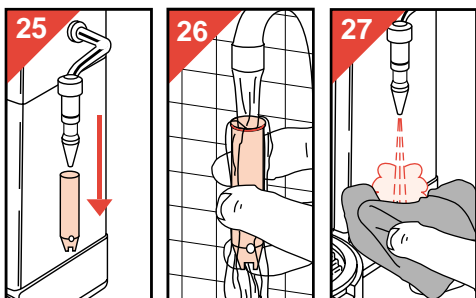
- Wyłączyć urządzenie wyłącznikiem (rys. 14).
- Ostrożnie sprawdzić, czy urządzenie nie jest jeszcze pod ciśnieniem; w tym celu pokrętko ustawić w pozycji **☺** - wytwarzanie pary i pozwolić uciec resztkom pary. Następnie pokrętko ustawić w pozycji **O**.

Jeśli kawa zmielona jest zbyt grubo, to espresso nie ma tak intensywnego smaku i aromatu, gdyż gorąca woda zbyt szybko przepływa wtedy przez kawę. Natomiast, jeśli kawa jest zmielona zbyt mialko, to proces parzenia trwa zbyt długo i espresso może mieć wówczas gorzki posmak.

- Używać prawdziwych filiżanek do espresso (50 ml), które napełniane będą w połowie lub w trzech czwartych (to właśnie jest właściwa ilość naparu espresso).
- Filiżanki można wcześniej podgrzać parą wytworzoną w dyszy (patrz punkt "Cappuccino") lub przepłukać gorącą wodą.

### Czyszczenie

- Filtr, uchwyt filtra i kratkę odciekową myć regularnie wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Wypłukać gorącą wodą.
- Regularnie czyścić wylot kawy i usuwać resztki zmielonej kawy.



### Usuwanie osadu

Należy regularnie usuwać wapienny osad tworzący się w ekspresie.

Przy normalnym użyciu, osad należy usuwać:

- w przypadku wody o twardości **do 18°dH: od**

**dwóch do trzech razy** w roku,

- w przypadku wody o twardości **powyżej 18°dH: od czterech do pięciu razy** w roku. Informacje o stopniu twardości wody otrzymacie Państwo w lokalnych zakładach wodociągowych.
- Poniższe czynności (takie, jakie zostały opisane w punkcie "Espresso") wykonać **dwa razy**, z tym, że do zbiornika nie wlewać wody, lecz dwie filiżanki do espresso **octu spożywczego**, a do filtra nie wsypywać kawy.
- W celu usunięcia ewentualnego osadu w dyszy parowej, należy przez chwilę wytworzyć parę z octu.
- Następnie, w celu usunięcia resztek octu, w ten sam sposób wygotować **dwukrotnie czystą, świeżą wodę z kranu** (zmieniając ją za każdym razem). Na koniec wyczyścić wszystkie części, jakie dają się odłączyć od ekspresu.



