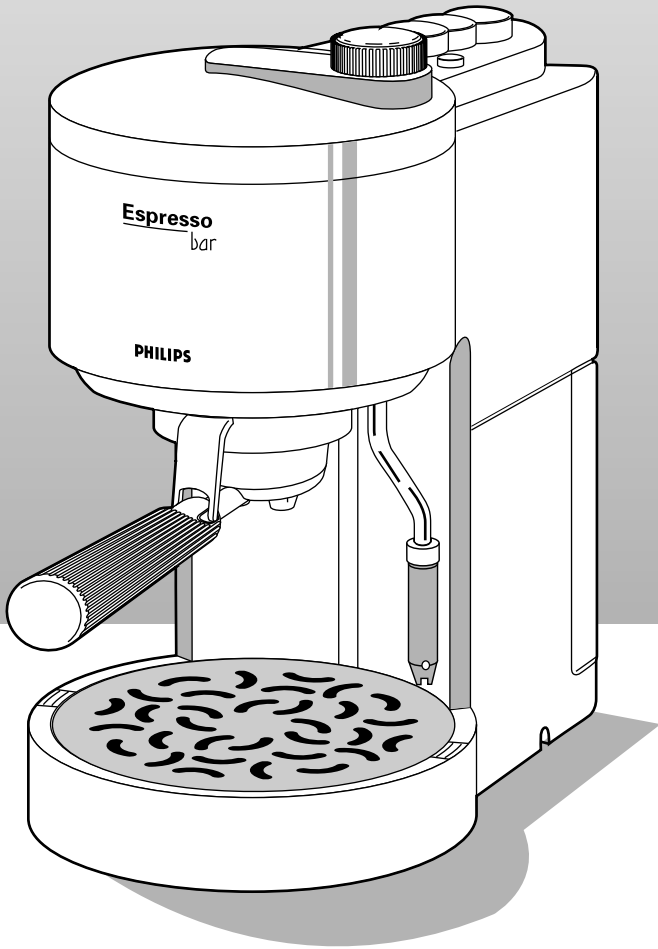


PHILIPS

HD 5672



PHILIPS

Connections - Applicable to U.K. only

IMPORTANT

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

GREEN AND YELLOW - EARTH
BLUE - NEUTRAL
BROWN - LIVE

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured **GREEN AND YELLOW** must be connected to the terminal which is marked with the letter "E" or by the earth symbol \perp or coloured **GREEN** or **GREEN AND YELLOW**.

The wire which is coloured **BROWN** must be connected to the terminal which is marked with the letter "L" or coloured **RED**.

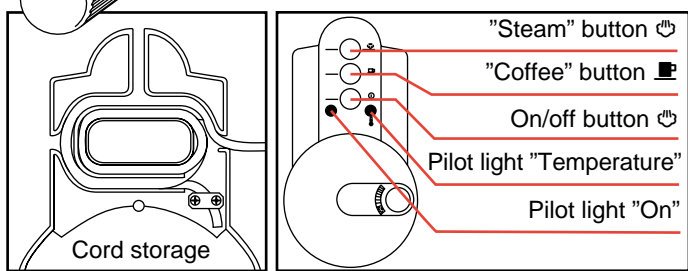
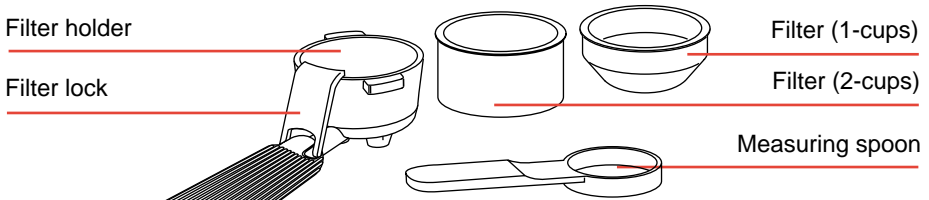
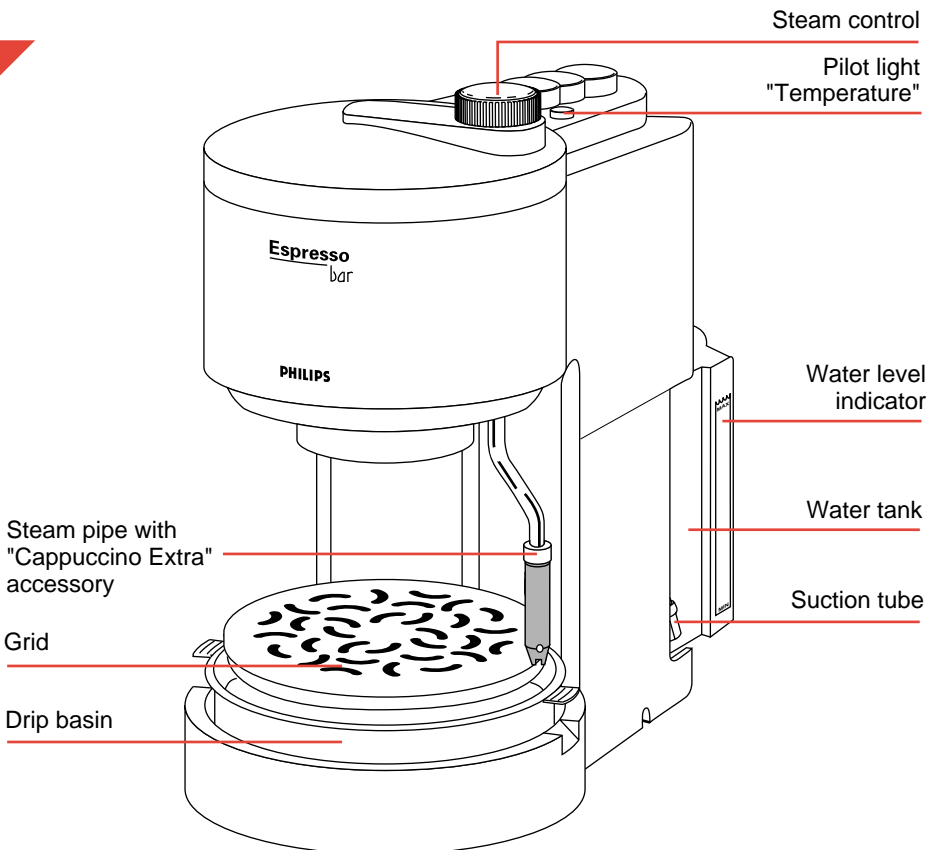
The wire which is coloured **BLUE** must be connected to the terminal which is marked with a letter "N" or coloured **BLACK**.

Note: If the terminals of the plug are unmarked or if you are in any doubt consult a qualified electrician.

If a (BS 1363) 13 amp. plug is used this must be fitted with a 13 amp. fuse.

English	Page 3
Français	Page 9
Deutsch	Seite 15
Nederlands	Pagina 21
Italiano	Página 27
Español	Página 33
Português	Página 39

1



English

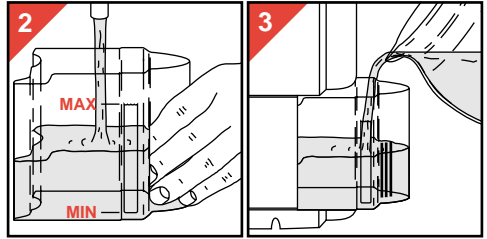
- Inside the Espresso machine water is heated up. This water will expand and as a result some drops may leak from the steam pipe and/or the water outlet opening. This is quite normal. Do not forget to move the steam pipe backwards into a position over the grid if you do not wish to use it.
- The Espresso machine is protected against damage due to overheating. When pumping too long, the pump is automatically switched off. If this happens, switch the appliance completely off and let it cool down for approx. 45 minutes. Then remove air. After this you can use the Espresso machine again.

Important

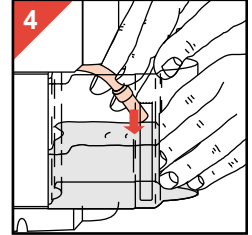
- Read the instructions in conjunction with the illustrations before using the appliance.
- Check that the voltage rating at the bottom of the appliance corresponds to your mains voltage.
- The appliance should be connected to an earthed mains socket by means of a 3-pin type plug.
- While using the appliance the water level should never be lower than the transparent window of the water tank.
- Never immerse the appliance in water.
- Unplug the appliance before cleaning.
- You may clean the appliance with a damp cloth.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.

Before using for the first time

- Wash the removable water tank, the coffee filters and the filter holder in hot soapy water. Rinse with clean water.



- Fill the water tank (figs. 2 and 3). Do not forget to insert the suction tube (fig. 4).
- Pump about half a tankful of water through the appliance as described in section "Espresso", but without ground Espresso coffee in the filter. It is advisable to perform this operation again after a period of disuse.

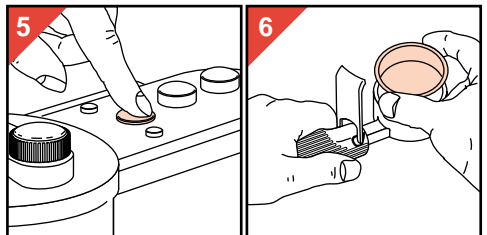


Espresso

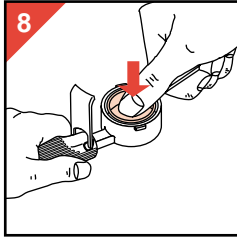
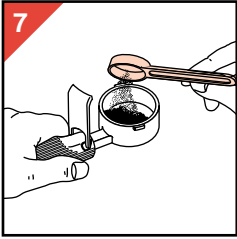
Espresso is made by pumping hot water rapidly and at a high pressure through ground Espresso type coffee.

This tasty Espresso is best served in special small-sized cups (50 ml).

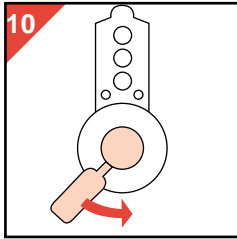
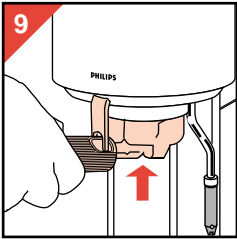
- Your Espresso coffee will be at optimum (hot!) temperature, if the filter holder is screwed into place while the machine is heating up.
- You can pre-heat your cups by rinsing them with hot tap water.



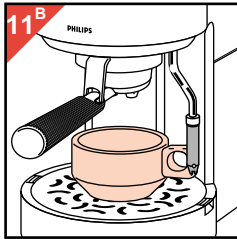
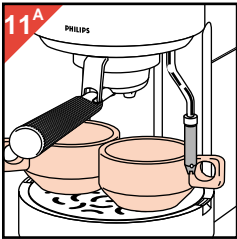
- Ensure that there is enough water in the tank.
- Switch the appliance on. The two pilot lights will come on (fig. 5).
- Insert the 1 cup filter or the 2 cups filter into the filter holder (fig. 6).



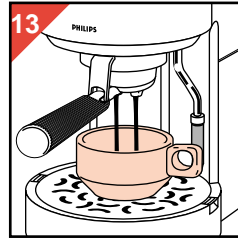
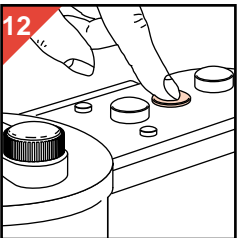
- For 1 cup, place 1 level measuring spoonful of coffee into the 1 cup filter.
For 2 cups, place 2 level measuring spoonful into the 2 cups filter (fig. 7).
- Press the coffee down with the base of the measuring spoon (fig. 8).
- If necessary, clean traces of coffee off the edge of the filter.



- Position the filter holder (fig. 9) and screw in (fig. 10).



- Place 1 or 2 Espresso cup(s) (approx. 50 cc) under the spouts of the filter holder (fig. 11).
- Button "Coffee" (☕) can be pressed as soon as pilot light "Temperature" goes out (fig. 12).
Hot water will then be pumped through the ground coffee and after a few seconds



- the Espresso coffee will start flowing into the cup(s) (fig. 13).
- Press button "Coffee" (☕) again as soon as there is enough Espresso in the cup(s) (fig. 14).
- Serve and savour your Espresso right away!

"Cappuccino"

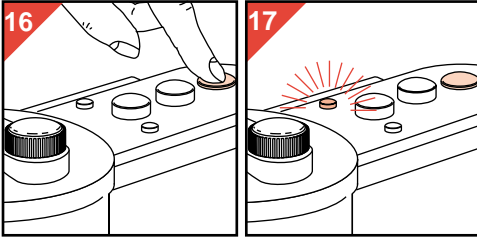
"Cappuccino" is the Italian name for Espresso with a little milk and a layer of milk froth. The froth is made of cold milk in a jug using the steam pipe. The froth, together with a little milk, is added to the Espresso.

The steampipe of your Espresso machine is equipped with a handy accessory, named "Cappuccino Extra". This will help you to make an excellent milk froth for Cappuccino, simply and effectively.

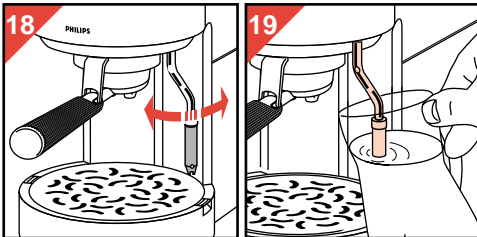
- First prepare the milk froth, then the Espresso.
- Use the wider special "Cappuccino" cups (approx. 70 ml.) for the same quantity of coffee.

- Switch the appliance on by pressing "On/Off" button (⏻) (fig. 15).
If the appliance is cold, both pilot lights will now come on. If the appliance is already hot, only pilot light "On" will now come on.

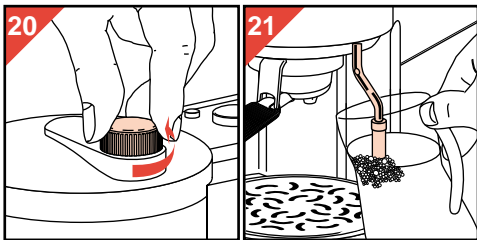




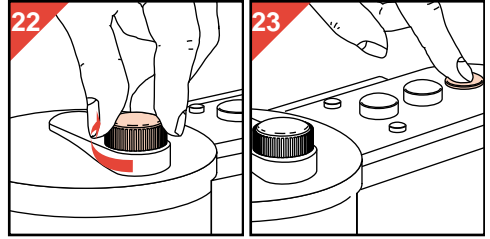
- Press button "Steam" (☁). Orange pilot light "Temperature" will come on (fig. 16). After some time the orange pilot light will go out (fig. 17). The appliance is now ready for making steam.



- Fill a milk jug about half full with cold milk.
 - You can swing the steam pipe to bring it into the most suitable position (fig. 18).
 - Keep the jug under the steam pipe.
- Please note: the air outlet holes of the accessory should remain under the milk level (fig. 19).**



- Open the steam control by turning anti-clockwise (fig. 20). Steam will come out of the steam pipe, making the milk bubble (fig. 21).



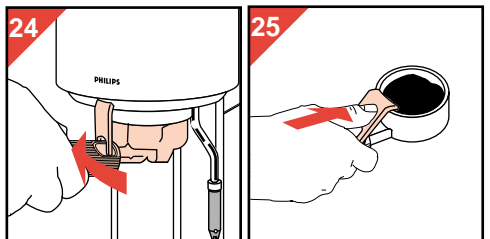
- Stop the steam supply by turning clockwise as soon as enough froth has been made (fig. 22).
- Then remove the milk jug.
- **Do not forget to press button "Steam" (☁)** (fig. 23). The button is now in "up" position.

Important

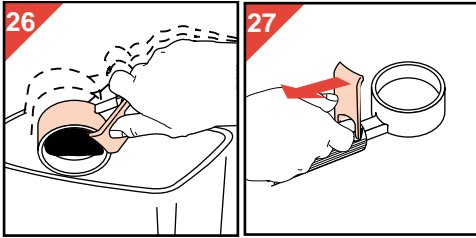
Now the water in the appliance is extra hot: this was necessary for making steam. For Espresso a somewhat lower temperature is required. Only then your coffee will have a nice "crema" crest.

- Press button "Coffee" (☕). Wait until some water comes from the water outlet. The boiler inside the machine will cool down.
- Press button "Coffee" (☕) again. The button is now in "up" position. Then the appliance is ready for making Espresso.
- Then place the filter holder with Espresso coffee into the appliance. (Please refer to section "Espresso".)
- Add sugar and milk to taste.
- Place one or two teaspoons of froth on the Espresso. Sprinkle with cocoa powder or ground cinnamon if liked.

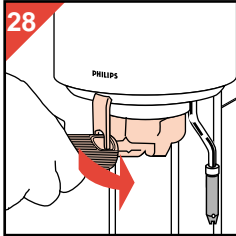
After use



- Switch off by pressing button "On/Off" (⊙).
- Unscrew the filter holder (fig. 24).
- Move the filter clamp forwards (fig. 25).

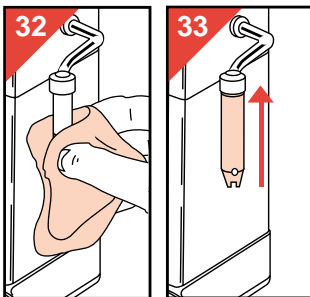
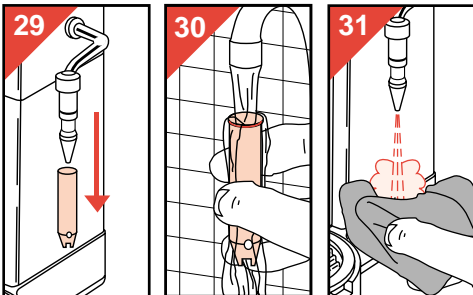


- Holding the filter clamp pushed forward, throw away the used ground coffee. (With the clamp you keep the filter in the filter holder. Fig. 26.)
- After cleaning, move the filter clamp backward (fig. 27).
- The filter holder may be stored screwed on to the appliance (fig. 28).



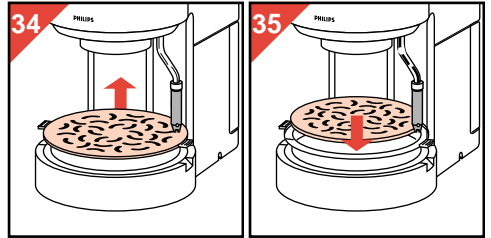
Cleaning

Always clean the "Cappuccino Extra" accessory of the steam pipe after making Cappuccino:



- Remove the outside pipe by pulling in the direction of the arrow (fig. 29).
- Rinse the outside pipe under the tap (fig. 30).

- Let some steam escape to clean the inner section (fig. 31).
- Finish cleaning with a damp cloth (fig. 32).
- Push the outer pipe back into place. Push firmly to ensure that it fits well at the top (fig. 33).



- Wash the filters, the filter holder, the water tank, the drip-basin and grid regularly. The drip-basin and grid can be removed as illustrated in fig. 34 and 35.
- Regularly clean the water outlet opening, removing any stuck grains of coffee.

Descaling

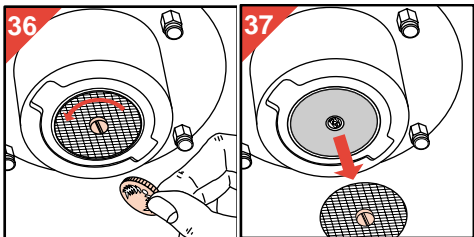
Descal your Espresso machine regularly. With normal household use the following rule applies:

- If you use **soft water** (hardness **up to 18° DH / 22.5 °Clarke**) - **two or three** times a year
 - If you use **hard water** (hardness **over 18° DH/ 22.5 °Clarke**) - **four or five** times a year.
- Your water supply company can inform you about the hardness of your water.

- Operate the appliance **twice** as indicated in section "Making Espresso". However, now use **ordinary vinegar** to half fill the water tank and **do not fill the filter with ground coffee**.
- To remove any scale that has set in the inside of the steam pipe, let the appliance produce vinegar steam for some time.
- To remove all remainders of vinegar and scale, operate the appliance twice with fresh cold water in the same manner. Then clean all removable items.

If the appliance is cleaned and descaled regularly as indicated in the instructions for use, it will probably not be necessary to carry out the following cleaning & descaling procedures. However, if the performance of the espresso machine should decline and non of the indicated measurements (such as bleeding off air!) helps, some extra cleaning/descaling may be required.

- **For very effective descaling** first follow the instructions in section "Descaling" of the instructions for use. However, interrupt the descaling procedure once or twice after pumping and steaming hot vinegar and let the vinegar act on the scale for at least half an hour. Then continue the procedure.
- **If no more (or too little) hot water comes out of the outlet opening: clean/descale the perforated outlet plate.**
Switch off and unplug the appliance and let it cool down.



With the help of a screwdriver or coin unscrew the outlet plate (fig. 36, 37). Clean with a firm brush.

To descale, leave the plate immersed in ordinary vinegar for min. 15 minutes. Use the brush to remove loose scale remainders. Rinse with clean water.

- **If much water leaks from the outlet opening and/or steam pipe: clean/descale the valve.**
Follow the instructions in the previous section. Clean, descale and rinse as described for the outlet plate.

If the appliance does not function as required

If your Espresso machine does not operate as expected you may, in most cases, find the cause and cure below. Also refer to the corresponding sections in your instructions for use!

The pump is too noisy.

- There is no water in the water tank. Refill with water.
- The water tank is not placed correctly.

The machine does not produce Espresso.

- There is no water in the water tank or the water tank is not placed correctly.
- The coffee has been ground too finely and/or has been tapped down too much.
- The water outlet opening is clogged.
- The machine needs descaling.

Water leaks from the water outlet opening and/or the steam pipe.

- The water inside the appliance expands when being heated up. This is quite normal. Swing the steam pipe into a position over the grid.
- **If excessive leaking occurs: descale or clean the valve**

The "crema" crest on the Espresso is too thin or isn't there altogether.

- The coffee has not been tapped down firmly enough.
- There was not enough coffee in the filter.
- The machine was not heated-up sufficiently. (Had the pilot light gone out?)
- The coffee had been ground too coarsely.

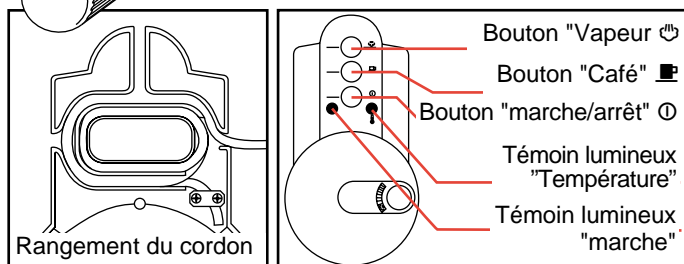
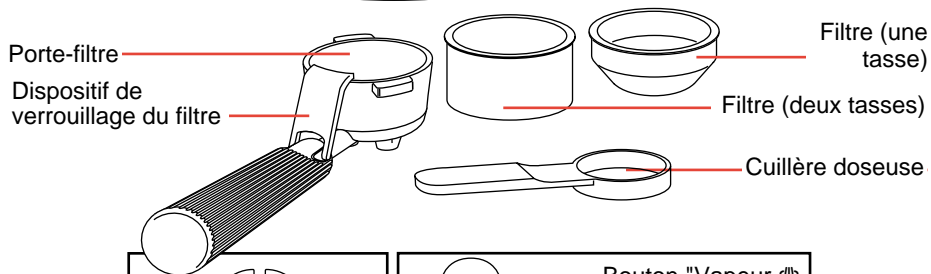
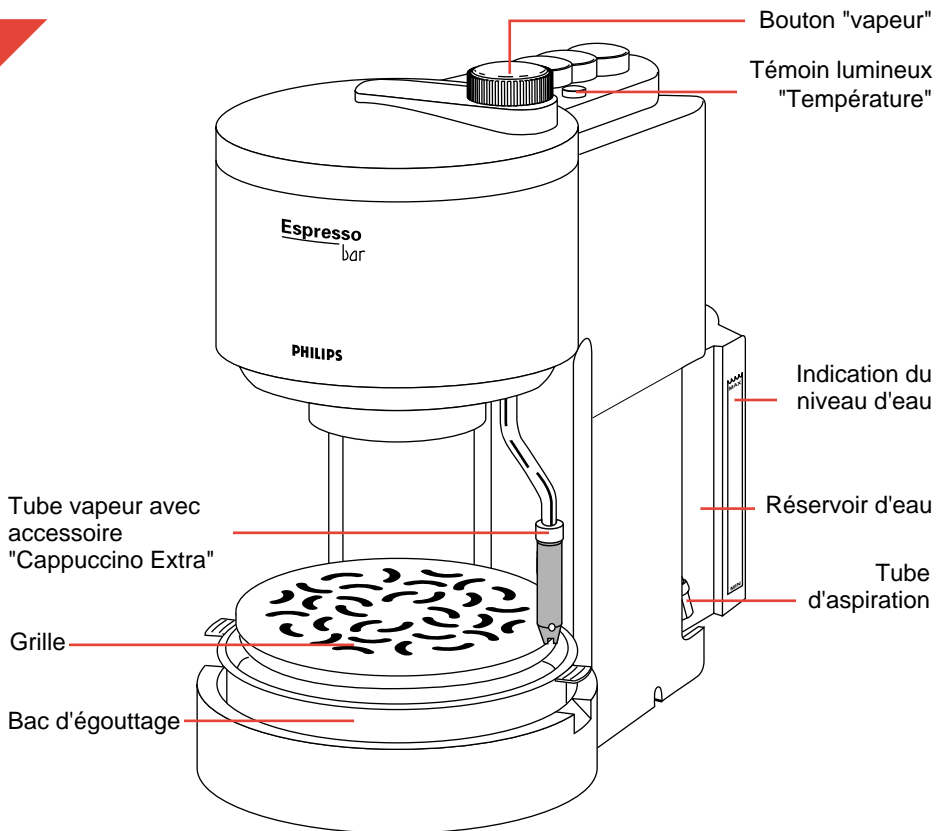
The "crema" is too dark and/or the coffee has a burning taste.

- The machine was too heated-up. (Was the steam button still in "on" (down) position?)
- The coffee has been ground too finely.
- The coffee has been tapped down too much.

The pump does not work anymore.

- The pump has been switched off automatically to prevent damage due to overheating. Switch the machine off and let it cool down for approx. 45 minutes. Fill the water tank and remove air. After this you can use the machine again.

1

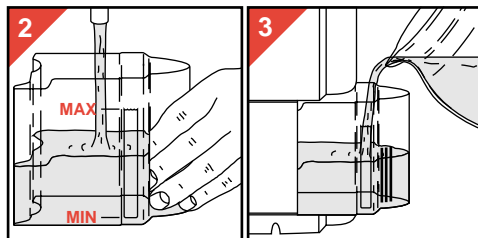


L'eau est chauffée à l'intérieur de l'appareil. Par conséquent, de l'eau peut s'écouler soit par le tube vapeur, soit par le porte-filtre. Ceci est tout à fait normal. N'oubliez pas de faire pivoter vers l'arrière le tube vapeur si vous ne comptez pas l'utiliser.

- Votre appareil est protégé contre tout danger éventuel dû à une surchauffe. Si vous faites fonctionner trop longtemps la pompe, celle-ci se coupe automatiquement. Dans ce cas, arrêtez complètement l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 45 minutes. Retirez ensuite l'air. Vous pouvez à nouveau utiliser votre appareil.

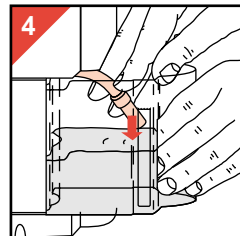
Important

- 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 corresponde à celui de votre logement.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise équipée de terre.
- Pendant le fonctionnement, veillez à ce que le niveau d'eau ne descende jamais en-dessous de l'ouverture transparente du réservoir d'eau.
- 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.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé uniquement par un réparateur indépendant agréé Philips, car des équipements et des composants spécifiques sont exigés.



- Remplissez le réservoir d'eau (fig. 2 et 3). Assurez-vous que le tube d'aspiration soit bien placé (fig. 4).

- Remplissez à peu près à moitié le réservoir d'eau et 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.

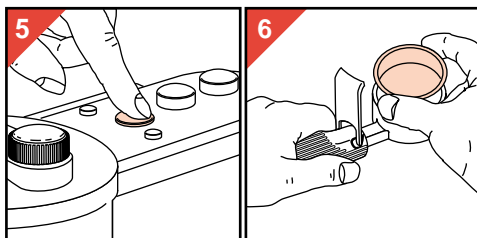


Café Espresso

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).

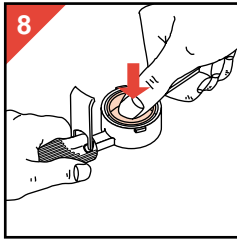
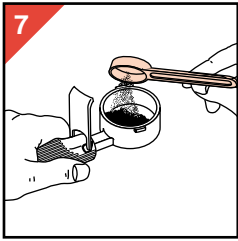
- Votre café espresso sera à la température optimum (chaud !), si le support de filtre est mis en place pendant que l'appareil est en train de chauffer.
- Vous pouvez préchauffer vos tasses en les rinçant à l'eau chaude du robinet.



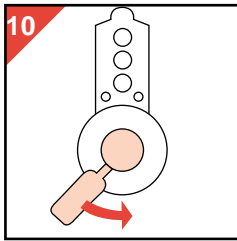
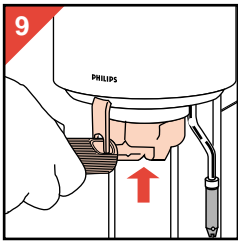
- Vérifiez qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir.
- Mettez l'appareil en marche. Les 2 témoins lumineux s'allument (fig. 5).
- Placez le filtre pour 1 tasse ou le filtre pour 2 tasses dans le porte-filtre (fig. 6).

Avant la première utilisation

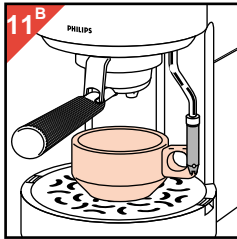
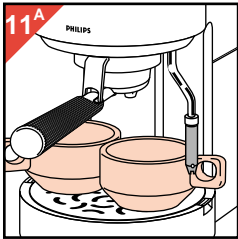
- Lavez le réservoir d'eau amovible, les filtres et le porte-filtre à l'eau chaude savonneuse, et rincez-les soigneusement.



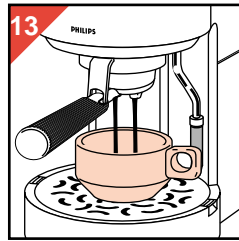
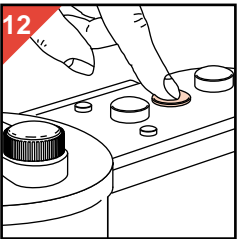
- Remplissez le filtre de la quantité de café nécessaire (une cuillère doseuse pour une tasse, deux pour deux tasses, remplies à ras) (fig. 7).
- Tassez le café moulu dans le filtre à l'aide de la cuillère doseuse (fig. 8).
- Si nécessaire, essuyez le bord du filtre.



- Placez le porte-filtre (fig. 9) et fixez-le fermement en le tournant (fig. 10).



- Placez 1 ou 2 tasses (environ 50 cc) sous les bords verseurs du porte-filtre (fig. 11).
- Lorsque le témoin lumineux "Température" s'éteint, appuyez sur le bouton "Café" (fig. 12). L'eau passe sous pression au travers du mélange de café et au bout de quelques



- secondes le café espresso commence à couler dans la (les) tasse(s) (fig. 13).
- Appuyez à nouveau sur le bouton "Café" dès qu'il y a suffisamment de café espresso dans la (les) tasse (s) (fig. 14).
- Servez et buvez votre café espresso immédiatement.

"Cappuccino"

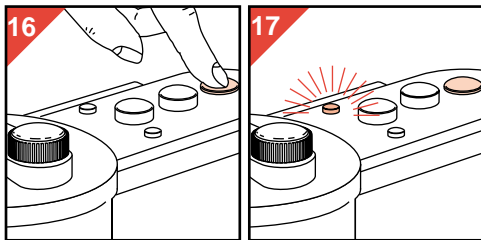
"Cappuccino" est le nom italien d'un café espresso servi avec un peu de lait et une couche de mousse de lait. Cette mousse de lait est faite à partir de lait froid réchauffé dans un pot à l'aide du tube vapeur. La mousse est déposée sur le café espresso, éventuellement encore avec un peu de lait.

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.

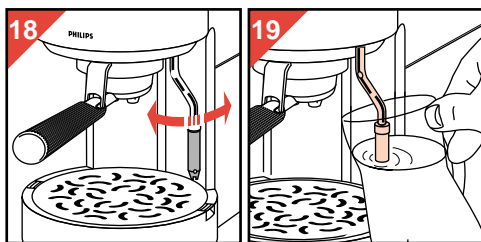
- Faites d'abord mousser le lait; préparez ensuite le café espresso.
- Utilisez pour la même quantité de café des tasses plus larges spéciales Cappuccino (contenance 70 ml).

- Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt (fig. 15). Les témoins lumineux s'allument en même temps, si l'appareil est froid. Si l'appareil est déjà chaud, seul le témoin lumineux "Marche" s'allume.

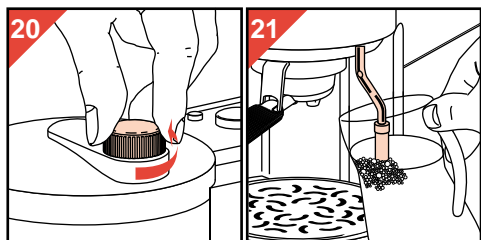




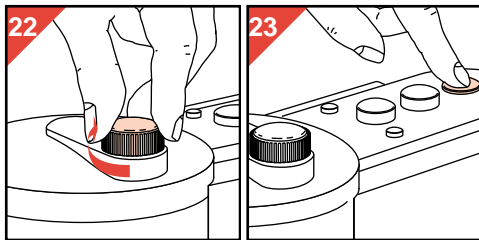
- Appuyez sur le bouton "Vapeur" ☺ (fig. 16). Le témoin lumineux orange "Température" s'allume (fig. 17).
- Après quelques instants, le témoin lumineux orange s'éteint. L'appareil est maintenant prêt à l'utilisation.



- Prenez un pot à lait et remplissez-le à peu près à moitié de lait froid.
- Vous pouvez tourner le tube vapeur dans la position désirée (fig. 18).
- 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. 19).



- Tournez le bouton de réglage de vapeur vers la gauche (fig. 20). La vapeur s'échappe du tube et fait bouillonner le lait (fig. 21).

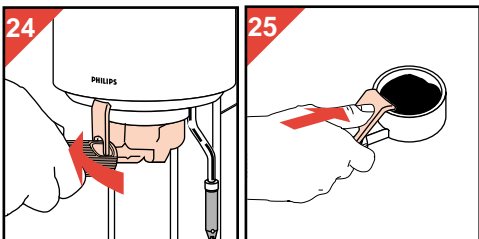


- Lorsqu'il s'est formé suffisamment de mousse, placez le bouton de réglage en position fermée (fig. 22).
- Retirez le pot de lait.
- **N'oubliez pas d'appuyer sur le bouton "Vapeur"** ☺ (fig. 23). Le bouton est maintenant en position "haute".

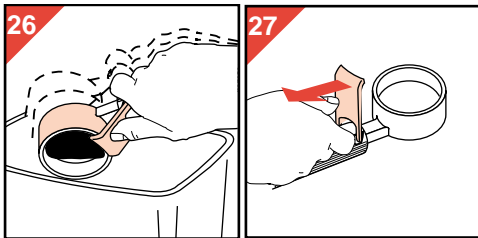
Important

- Maintenant l'eau dans l'appareil est très chaude: nécessaire pour produire de la vapeur. Pour faire un espresso, l'eau n'a pas besoin d'être si chaude. Seulement alors votre café aura une belle crème mousseuse.
- Pressez le bouton "Café" ☒ jusqu'à ce que l'eau sorte du porte-filtre.
 - Pressez à nouveau le bouton "Café" ☒ qui est maintenant en position "haute".
 - L'appareil est ainsi prêt à faire un Espresso.
 - Placez ensuite le porte-filtre avec du café dans l'appareil. (Consultez le chapitre "Café espresso".)
 - Ajoutez du sucre et du lait selon votre goût.
 - Déposez délicatement la mousse de lait sur le café espresso (une à deux cuillères par tasse). Saupoudrez avec du chocolat en poudre ou de la cannelle.

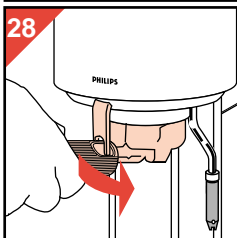
Après utilisation



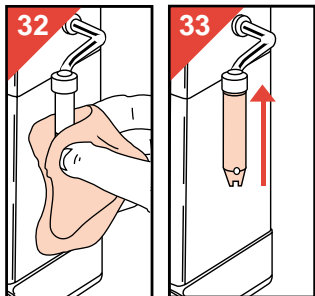
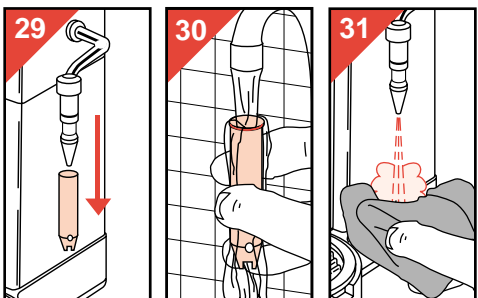
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt ○.
- Dévissez le porte-filtre (fig. 24).
- Repoussez le fixe-filtre (fig. 25).



- En tenant le fixe-filtre poussé, faites tomber le café moulu. (Avec le fixe-filtre, vous maintenez le filtre dans son support. Fig. 26.)
- Après nettoyage, tirez le fixe-filtre en arrière (fig. 27).
- Le support de filtre peut à nouveau être remis en place sur l'appareil (fig. 28).



Nettoyage

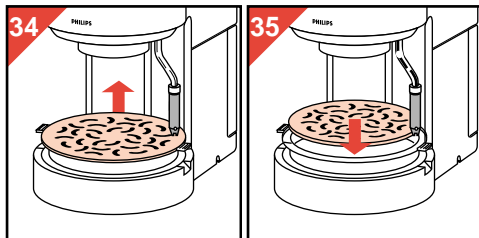


Nettoyez toujours l'accessoire "Cappuccino Extra" du tube vapeur après préparation du Cappuccino:

- Retirez le tube périphérique en tirant dans la direction de la flèche (fig. 29).
- Rincez-le sous l'eau du robinet (fig. 30).
- Laissez un peu de vapeur s'échapper pour

nettoyer le tube interne (fig. 31).

- Terminez le nettoyage avec un chiffon humide (fig. 32).
- Remettez en place le tube externe. Poussez fermement pour vous assurer qu'il tienne bien fixé dans la partie haute (fig. 33).
- Lavez les filtres, le porte-filtre, le réservoir d'eau, le bac d'égouttage et la grille à l'eau chaude savonneuse.



Le bac d'égouttage et la grille peuvent être retirés (voir fig. 34 et 35).

- 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.

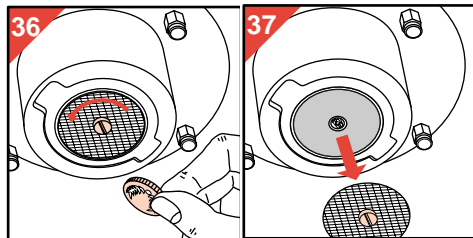
Procédez de la façon suivante:

- 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 **laissez fonctionner l'appareil à vide**.
- Pour enlever le tartre éventuel de l'intérieur du tube de vapeur, faites fonctionner l'appareil à 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.

Si l'appareil est nettoyé et détartré régulièrement comme indiqué dans le mode d'emploi, il ne sera vraisemblablement pas nécessaire de procéder aux opérations de nettoyage et détartrage suivantes.

Cependant, si les performances de votre appareil diminuent et si aucune des mesures indiquées ne suffisent, il sera sans doute nécessaire de procéder à un nettoyage et un détartrage supplémentaires.

- **Pour un détartrage efficace**, suivez d'abord les instructions du paragraphe "Détartrage" du mode d'emploi. Cependant, interrompez le processus de détartrage une ou deux fois après avoir pompé et vaporisé du vinaigre chaud et laissé le vinaigre agir sur le calcaire au moins une demi heure. Continuez ensuite l'opération.
- **Si plus d'eau chaude (ou trop peu) sort en dehors de l'orifice de sortie: nettoyez/détartrez la grille perforée de sortie.** Arrêtez et débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.



A l'aide d'un tournevis ou d'une pièce, dévissez la grille de sortie (fig. 36, 37). Nettoyez la grille de sortie et la valve fixée avec une brosse dure. Pour détartrer, laissez la grille immergée dans du vinaigre ordinaire pendant environ 15 minutes. Utilisez la brosse pour retirer tout le calcaire résiduel. Rincez à l'eau claire.

- **Si beaucoup d'eau tombe de l'orifice de sortie et/ou du tube vapeur: nettoyez/détartrez la valve.** Nettoyez, détartré et rincez la valve comme indiqué dans le paragraphe précédent.

Votre appareil ne fonctionne pas correctement?

Vous devez trouver la cause et y apporter un remède.

Vous pouvez également vous reporter aux paragraphes correspondants dans le mode d'emploi !

La pompe est trop bruyante

- Il n'y a plus d'eau dans le réservoir. Remplissez-le.
- Le réservoir d'eau n'est pas placé correctement.

L'appareil ne produit pas d'espresso

- Il n'y a plus d'eau dans le réservoir, ou ce dernier n'est pas placé correctement.
- Le café a été moulu trop finement et/ou il a été trop tassé.
- La sortie d'eau de l'appareil est obstruée.
- La machine a besoin d'être détartrée.

De l'eau coule de la sortie d'eau et/ou du tube vapeur

- L'eau à l'intérieur de l'appareil se transforme en vapeur quand elle est chauffée. Ceci est tout à fait normal. Tournez le tube vapeur au-dessus de la grille.
- **Si une fuite importante se produit:** détartré ou nettoyez la valve.

La partie crémeuse de l'espresso est trop fine ou n'existe pas

- Le café n'a pas été mis en place correctement dans le filtre.
- Il n'y a pas assez de café dans le filtre.
- La machine n'a pas chauffé suffisamment. (La lampe témoin est-elle éteinte?)
- Le café a été moulu trop grossièrement.

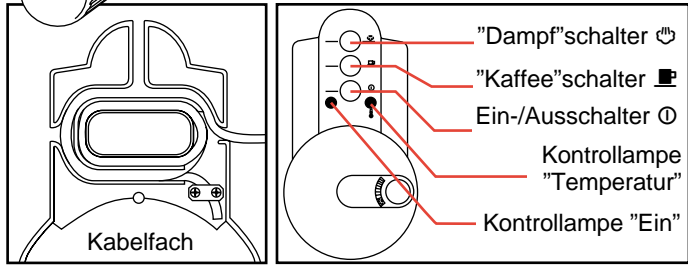
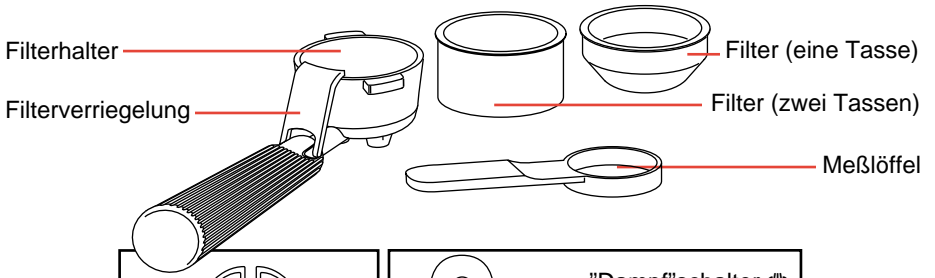
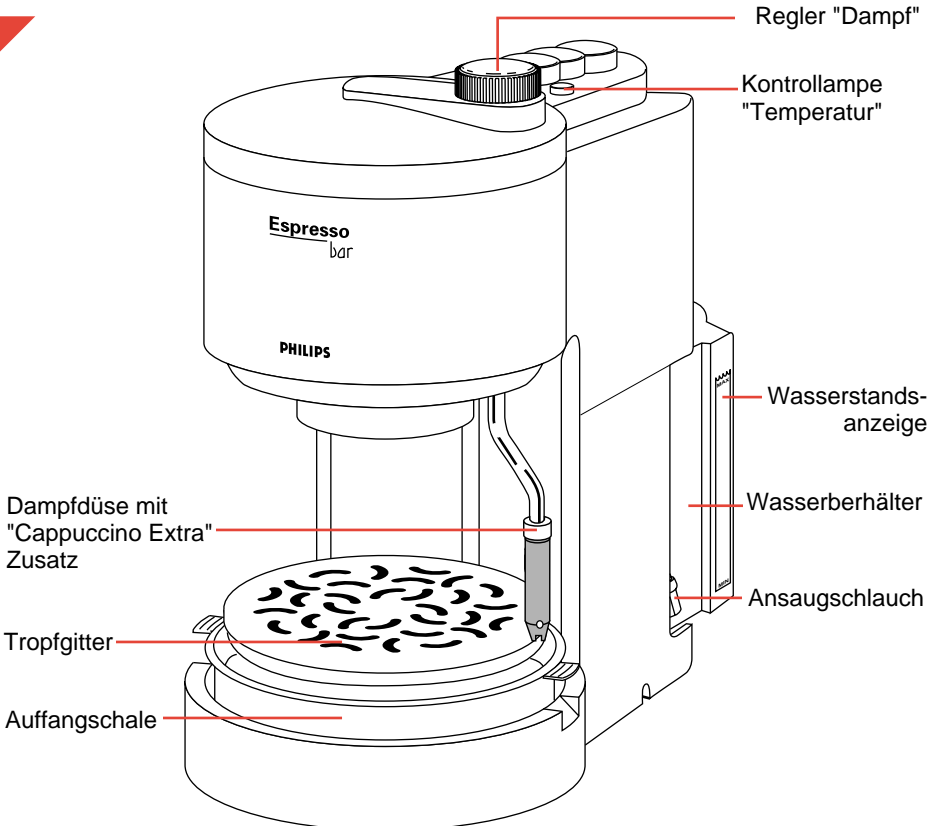
La crème est trop noire et/ou le café a un goût de brûlé

- La machine a trop chauffé. (Le bouton de vapeur n'est-il pas resté sur la position "marche"?)
- Le café a été moulu trop finement.
- Le café a été trop tassé.

La pompe ne fonctionne plus

- La pompe a été arrêtée automatiquement suite à une surchauffe. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant environ 45 minutes. Remplissez le réservoir d'eau et purgez. Vous pouvez utiliser à nouveau la machine.

Ce produit répond aux exigences de la Directive Communautaire antiparasitage (87/308/CEE).



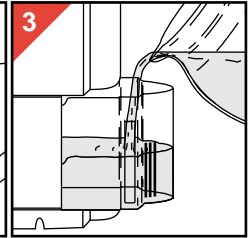
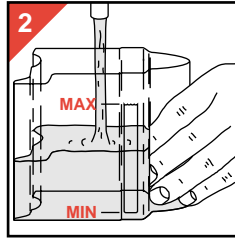
- Wenn das Wasser in dem Gerät aufgeheizt wird, dehnt es sich aus. Dadurch können Dampf und einige Tropfen Wasser aus der Dampfdüse austreten. Das ist völlig normal. Vergessen Sie nicht, die Dampfdüse nach Gebrauch über das Tropfgitter zurückzuschieben.
- Die Espresso Bar ist gegen Überhitzungsschäden gesichert. Wenn die Pumpe zu lange betrieben wird, schaltet sie sich automatisch aus. Schalten Sie dann das Gerät bitte ganz aus, und lassen Sie es etwa 45 Minuten lang abkühlen. Danach können Sie Ihre Espresso Bar wieder verwenden.

Wichtig

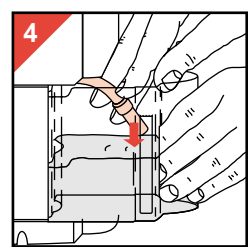
- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und sehen Sie sich dabei die Abbildungen an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Schuko-Steckdose an.
- Nehmen Sie das Gerät niemals in Betrieb, wenn der Wasserspiegel in dem durchsichtigen Fenster des Wassertanks nicht sichtbar ist.
- 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.
- 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 den abnehmbaren Wasserbehälter, die Kaffeefilter und den Filterhalter in Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.



- Füllen Sie den Wasserbehälter (Abb. 2 und 3). Achten Sie darauf, daß der Ansaugschlauch richtig eingesetzt ist (Abb. 4).

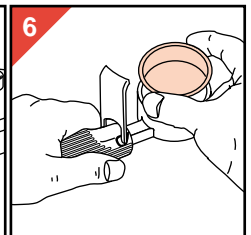


- Lassen Sie eine halbe Wasserbehälter-Füllung durch das Gerät laufen, wie im Abschnitt "Espresso" beschrieben, jedoch ohne den gemahlenen Espresso-Kaffee im Filter. Das gleiche empfiehlt sich, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwendet haben.

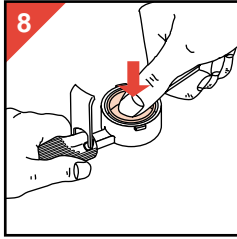
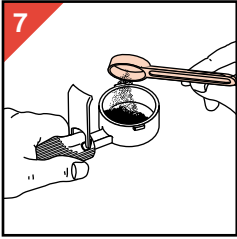
Espresso

Espresso wird zubereitet, indem sehr heißes Wasser schnell und unter hohem Druck durch gemahlenen Espresso-Kaffee gepreßt wird. Dieser kräftig schmeckende Espresso wird in speziellen kleinen Tassen von 50 ml serviert.

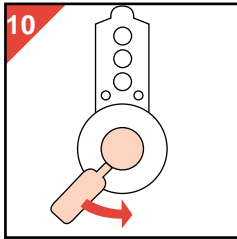
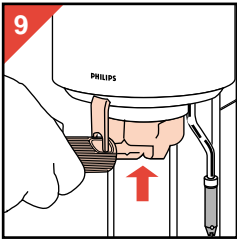
- Ihr Espresso gelingt am besten, wenn der Filterhalter während des Aufheizens angeschraubt ist.
- Sie können die Tassen mit heißem Leitungswasser anwärmen.



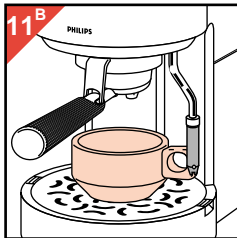
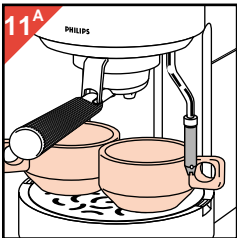
- Stellen Sie sicher, daß genügend Wasser im Wasserbehälter ist.
- Schalten Sie das Gerät ein. Die beiden Kontrolllampen leuchten auf (Abb. 5).
- Setzen Sie den Filter für eine oder den Filter für zwei Tassen in den Filterhalter (Abb. 6).



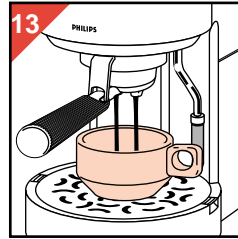
- Geben Sie in den Filter für eine Tasse einen gestrichenen Meßlöffel gemahlene Espresso-Kaffee oder zwei gestrichene Meßlöffel in den Filter für zwei Tassen (Abb. 7).
- Drücken Sie den Kaffee mit der Meßlöffel-Unterseite an (Abb. 8).
- Wischen Sie, falls erforderlich, den Rand des Filters sauber.



- Setzen Sie den Filterhalter (Abb. 9) ein und schrauben Sie ihn fest (Abb. 10).



- Stellen Sie eine bzw. zwei Espresso-Tassen (von ca. 50 ml) unter die Austrittsöffnung des Filterhalters (Abb. 11).
- Der Schalter "Kaffee" (☑) kann gedrückt werden, sobald die Kontrollampe "Temperatur" erlischt (Abb. 12). Es wird dann heißes Wasser durch den gemahlene Kaffee



- gepumpt, und nach wenigen Sekunden beginnt der Espresso in die Tasse(n) zu fließen (Abb. 13).
- Drücken Sie den Schalter "Kaffee" (☑) erneut, wenn genügend Espresso in der Tasse / den Tassen ist (Abb. 14).
- Servieren oder genießen Sie Ihren Espresso sofort!

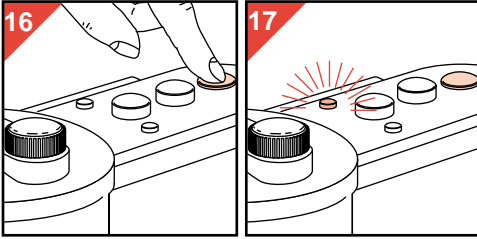
Cappuccino

"Cappuccino" ist der italienische Name für den Espresso mit ein wenig Milch und 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 her, dann den Espresso.
- Benutzen Sie für dieselbe Kaffee-Menge die breiteren "Cappuccino-Tassen" (ca. 70 ml).

- Schalten Sie das Gerät durch Drücken des Ein-/Ausschalters (⓪) ein (Abb. 15). Wenn das Gerät kalt ist, leuchten die beiden Kontrollampen auf. Ist das Gerät bereits warm, leuchtet nur die Kontrollampe "On".

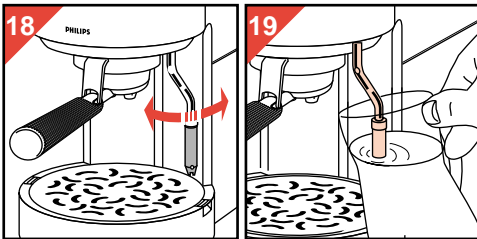




- Drücken Sie den Schalter "Dampf" (☺) (Abb.16); die orange Kontrolllampe "Temperatur" leuchtet auf (Abb. 17).

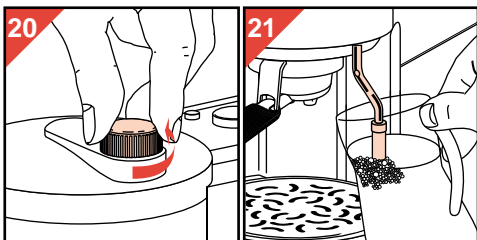
Nach kurzer Zeit erlischt die orange Kontrolllampe. Das Gerät ist jetzt bereit, Dampf zu erzeugen.

- Füllen Sie einen Milchkrug halb mit kalter Milch.

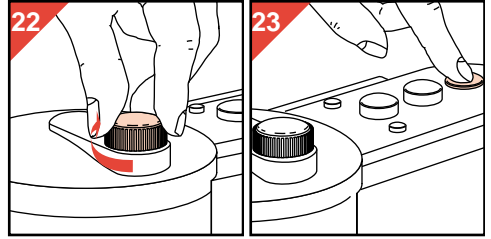


- Sie können die Dampfdüse ausschwenken und so in die beste Position bringen (Abb. 18).
- Halten Sie den Krug unter die Dampfdüse.

Wichtig: Die Düse muß völlig in die Milch eintauchen (Abb. 19).



- Öffnen Sie den Dampfregler, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. 20). Aus dem Auslaß strömt Dampf und läßt die Milch Dampf prudeln (Abb. 21).



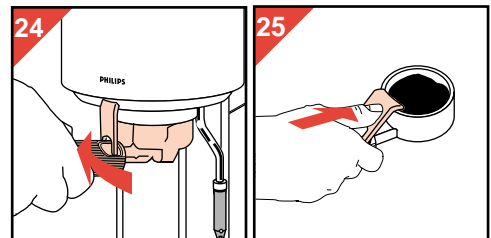
- Sobald genügend Schaum erzeugt ist, schließen Sie den Dampfregler durch eine Drehung im Uhrzeigersinn (Abb. 22).
- Nehmen Sie den Milchkrug heraus.
- **Schließen Sie unbedingt den Schalter "Dampf" (☺) (Abb. 23).** Er steht nun in der oberen Position.

Wichtig

Das Wasser im Gerät ist jetzt besonders heiß; das war für die Dampferzeugung notwendig. Für den Espresso ist eine etwas niedrigere Temperatur erforderlich, denn nur so bekommt der Kaffee seine hübsche "Haube".

- Drücken Sie den Schalter "Kaffee" (☑) und warten Sie, bis Wasser austritt. Der Heißwasserbereiter im Gerät kühlt dann ab.
- Drücken Sie den Schalter "Kaffee" (☑) nochmals. Der Knopf steht nun in der oberen Position. Jetzt ist das Gerät bereit zur Zubereitung von Espresso.
- Setzen Sie den Filterhalter mit dem Kaffee in das Gerät (vgl. den Abschnitt "Espresso").
- Fügen Sie nach Belieben Milch und Zucker zu.
- Geben Sie einen oder zwei Löffel Milchschaum auf den Espresso.
- Streuen Sie nach Belieben ein wenig Kakao-Puder oder gemahlenen Zimt darüber.

Nach dem Gebrauch



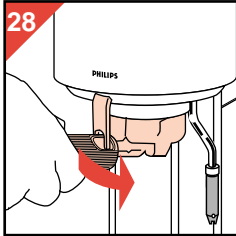
- Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Aus-schalter (⓪) aus.
- Schrauben Sie den Filterhalter heraus (Abb. 24).
- Schieben Sie die Filterklammer nach vorn (Abb. 25).



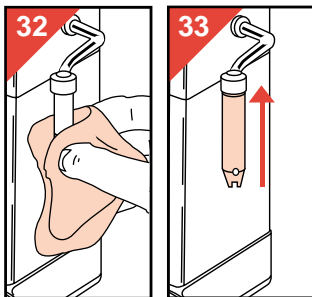
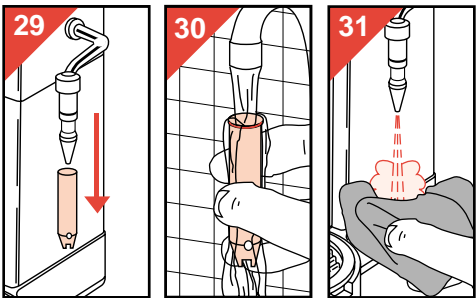
- Entfernen Sie den Kaffeesatz, indem Sie die Filterklammer gedrückt halten. Die Filterklammer hält den Filter im Filterhalter fest (Abb. 26).

- Nach der Reinigung können Sie die Filterklammer wieder zurückschieben (Abb. 27).

- Der Filterhalter kann im Gerät eingeschraubt bleiben (Abb. 28).



Reinigung



Reinigen Sie das zur Dampfduße gehörige "Cappuccino Extra" nach jedem Gebrauch wie folgt:

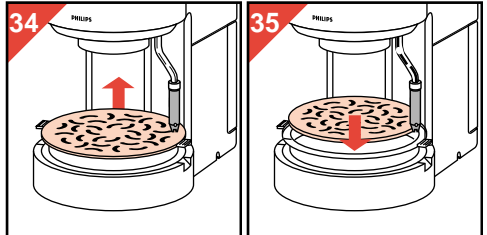
- Ziehen Sie die äußere Düse in Pfeilrichtung (Abb. 29) ab.
- Spülen Sie diese Düse unter fließendem Wasser aus (Abb. 30).

- Lassen Sie etwas Dampf durch den inneren Teil entweichen (Abb. 31).

- Wischen Sie alles mit einem feuchten Tuch sauber (Abb. 32).

- Setzen Sie die äußere Düse wieder auf. Drücken Sie sie so an, daß sie oben fest sitzt (Abb. 33).

- Waschen Sie Filter, Filterhalter, Wasserbehälter, Auffangschale und Tropfgitter regelmäßig aus.



Auffangschale und Tropfgitter können, so wie in den Abb. 34 und 35 gezeigt, herausgenommen werden.

- Reinigen Sie regelmäßig die Wasser-austrittsöffnung und entfernen Sie angesetzte Reste von Kaffeemehl.

Entkalken

Entkalken Sie Ihre Espresso Bar 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 **Haushaltssessig** und füllen Sie **keinen Kaffee in den Filter**.

- Um den Kalkstein zu entfernen, der sich möglicherweise in der Dampfduße gebildet hat, lassen Sie das Gerät eine Weile Essigdampf abgeben.

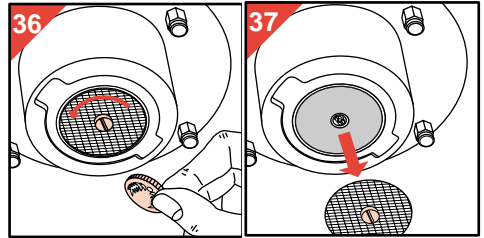
- Um die Essigreste zu entfernen, betreiben Sie **dann** das Gerät in gleicher Weise noch **zweimal mit frischem, kaltem Leitungswasser**.

Reinigen Sie anschließend alle abnehmbaren Teile des Geräts.

Wenn das Gerät regelmäßig gereinigt und entkalkt wird, wie es in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben wird, ist es wahrscheinlich überflüssig, die Maßnahmen

vorzunehmen, die im folgenden beschrieben werden. Wenn aber die Leistung des Geräts nachlassen sollte, können Ihnen diese Hinweise zur zusätzlichen Reinigung und Entkalkung helfen:

- **Eine besonders wirksame Entkalkung** erreichen Sie, wenn Sie nach dem Abschnitt "Entkalken" vorgehen, den Vorgang jedoch nach dem Pumpen und Verdampfen des heißen Haushaltsessigs ein- oder zweimal unterbrechen und den Essig wenigstens eine halbe Stunde auf die Kalkablagerung einwirken lassen.
- **Wenn kein oder nur wenig Wasser aus der Auslaßöffnung austritt:** Reinigen und/oder entkalken Sie die perforierte Platte wie folgt. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.



Entfernen Sie die perforierte Platte mit Hilfe eines Schraubendrehers oder einer Münze (Abb. 36 und 37). Reinigen Sie die Platte und die darauf befindliche Düse mit einer steifen Bürste. Zum Entkalken legen Sie die Platte ca. 15 Minuten in Haushaltsessig. Entfernen Sie Kalkreste mit der Bürste. Spülen Sie mit sauberem Wasser nach.

- **Es tritt viel Wasser aus der Auslaßöffnung oder der Dampfdüse aus:** Reinigen/entkalken Sie die Auslaßöffnung. Gehen Sie vor, wie im letzten Abschnitt beschrieben.

Was tun, wenn das Gerät streikt ?

Wenn Ihre Espresso Bar nicht das gewünschte Resultat liefert, wird Ihnen die folgende Liste helfen, die Ursachen zu beseitigen. Schauen Sie auch in der Gebrauchsanweisung in dem entsprechenden Abschnitt nach.

Die Pumpe arbeitet zu laut

- Es ist kein Wasser im Tank. Füllen Sie den Wasserbehälter.
- Der Wasserbehälter ist nicht fest aufgesetzt.

Das Gerät erzeugt keinen Espresso

- Es ist kein Wasser im Tank, oder der Wasserbehälter ist nicht richtig aufgesetzt.
- Der Kaffee ist zu fein gemahlen oder zu fest angedrückt.
- Die Wasseraustrittsöffnung ist verstopft.
- Das Gerät muß entkalkt werden.

Wasser tropft aus der Wasseraustrittsöffnung oder der Dampfdüse

- Das Wasser wird im Gerät stark aufgeheizt. Das ist völlig normal. Schieben Sie die Dampfdüse über das Tropfgitter.

Es tritt zu viel Wasser aus:

- Reinigen und/oder Entkalken Sie die Austrittsöffnung.

Die "Haube" auf dem Espresso ist zu dünn oder fehlt völlig

- Das Kaffeemehl ist nicht fest genug angedrückt worden.
- Es war nicht genügend Kaffee im Filter.
- Das Gerät war nicht genügend aufgeheizt. War die Kontrollampe schon erloschen?
- Der Kaffee war zu grob gemahlen.

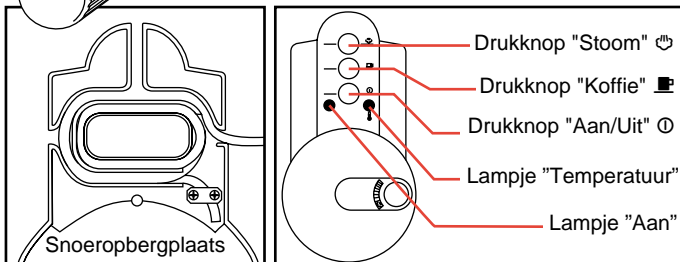
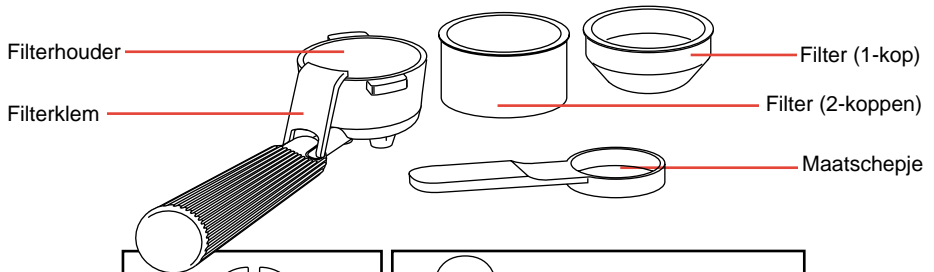
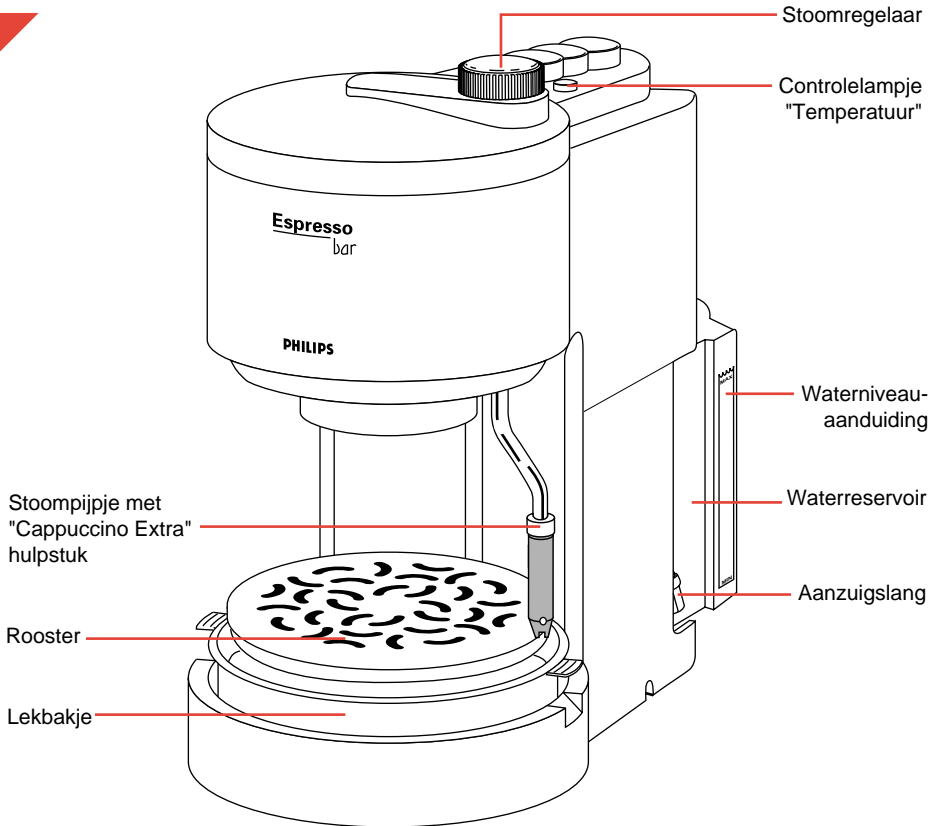
Die "Haube" ist zu dunkel und/oder der Espresso hat einen brandigen Geschmack

- Das Gerät war zu stark aufgeheizt.
- War der Schalter "Dampf" noch an, in unterer Position?
- Der Kaffee ist zu fein gemahlen worden.
- Der Kaffee ist zu stark angedrückt worden.

Das Pumpensystem arbeitet überhaupt nicht mehr

- Die Pumpe wurde wegen Überhitzungsgefahr automatisch ausgeschaltet. Schalten Sie das Gerät aus, und lassen Sie es für ca. 45 Minuten abkühlen. Füllen Sie dann den Wasserbehälter. Danach ist es wieder betriebsbereit.

Dieses Produkt entspricht den Funkentstörvorschriften der Richtlinie des Rates 87/308/EWG.



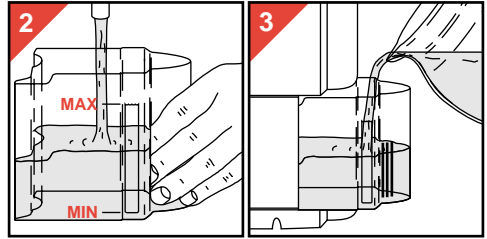
- In het apparaat wordt water opgewarmd. Het water zet uit, zodat er wat druppels uit de stoompijp of uit de uitstroomopening kunnen komen. Dit is een normaal verschijnsel. Draai het stoompijpje, indien u dat niet gebruikt, boven het lekbakje.
- De Espresso-machine is beveiligd tegen oververhitting. Wanneer u de pomp gedurende te lange tijd laat werken, wordt de pomp automatisch uitgeschakeld. Schakel dan het apparaat geheel uit en laat het ca. 45 minuten afkoelen. Daarna kunt u het apparaat weer gebruiken.

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.
- Zorg ervoor dat het waterniveau tijdens het gebruik nooit lager dan het venster van het waterreservoir komt.
- 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.
- 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 het uitneembare waterreservoir, de koffie-filters en de filterhouder in warm sop af. Spoel ze na met schoon water.

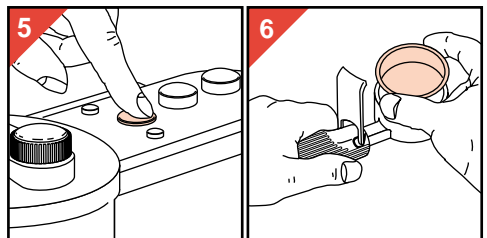


- Vul het waterreservoir (fig. 2 en 3). Let erop dat het aanzuigslangetje goed op zijn plaats wordt gebracht (fig. 4).
- Pomp ongeveer een half reservoir water door het apparaat. Doe dit op de manier die bij "Espresso" is beschreven, maar nu zonder Esspresso-maaisel in het filter. Doe dit ook als u het apparaat een tijdlang niet hebt gebruikt.

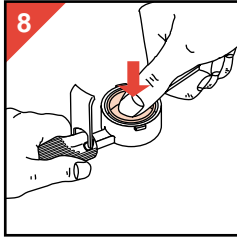
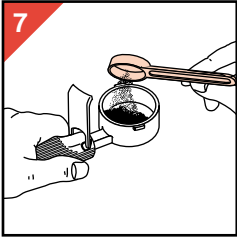
Espresso

Espresso-koffie wordt bereid door heet water snel en onder hoge druk door het koffiemaaisel te persen. De pittige Espresso wordt geserveerd in speciale kleine kopjes (50 ml).

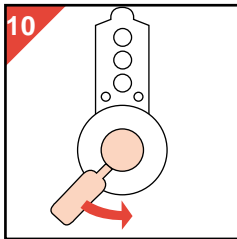
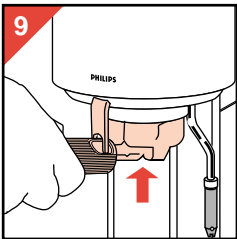
- Uw Espresso koffie zal de optimale temperatuur hebben (heet!), als u de filterhouder in het apparaat vastgedraaid laat tijdens het opwarmen.
- U kunt uw kopjes vóórverwarmen door ze om te spoelen onder de hete kraan.
- Controleer of er genoeg water in het reservoir is.



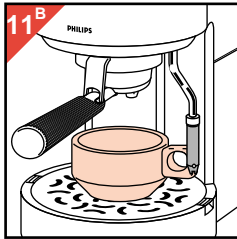
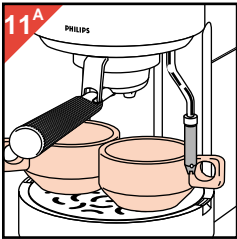
- Schakel het apparaat in. De beide controlelampjes gaan nu branden (fig. 5).
- Zet het 1-kopsfilter of het 2-kopsfilter in de filterhouder (fig. 6).



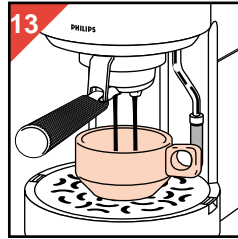
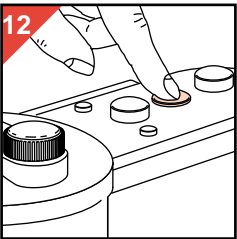
- Doe voor één kopje één afgestreken vulschepe Espresso-koffie in het éénkopfilter. Doe voor twee kopjes twee afgestreken vulschesjes Espresso-koffie in het tweekopfilter (fig. 7).
- Druk de koffie stevig aan met de onderzijde van het schepe (fig. 8).



- Veeg zonodig de rand van het filter schoon.
- Zet de filterhouder op zijn plaats (fig. 9) en draai hem vast (fig. 10).



- Plaats één of twee Espresso-kopje(s) (ca. 50 cc) onder de uitstroomopeningen van de filterhouder (fig. 11).
- Wanneer controlelampje "Temperatuur" is uitgegaan, kunt u drukknop "Koffie" (☐) indrukken (fig. 12). Er wordt dan heet water door het koffiemaatsel geperst,



- en na een paar seconden begint de Espresso in het kopje (de kopjes) te stromen (fig. 13).
- Druk knop "Koffie" (☐) opnieuw in, zodra er voldoende Espresso in het kopje (de kopjes) is (fig. 14).
- 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 stoompijpje.

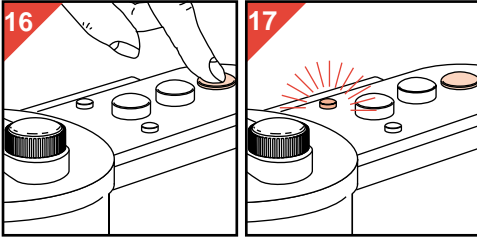
Het schuim wordt samen met wat melk op de Espresso geschept.

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

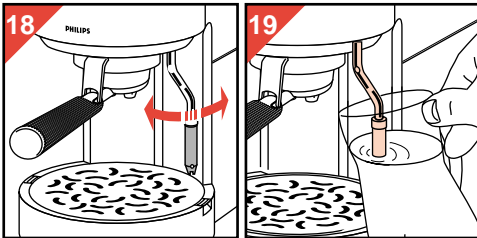
- U schuimt eerst de melk op. Daarna maakt u de Espresso.
- Gebruik voor dezelfde hoeveelheid speciale "Cappuccino"-kopjes (breder model, ca. 70 ml).

- Schakel het apparaat in door drukknop "Aan/Uit" (⊙) in te drukken (fig. 15). Als het apparaat koud is, gaan nu de beide controlelampjes branden. Wanneer het apparaat reeds warm was, gaat nu alleen lampje "Aan" branden.

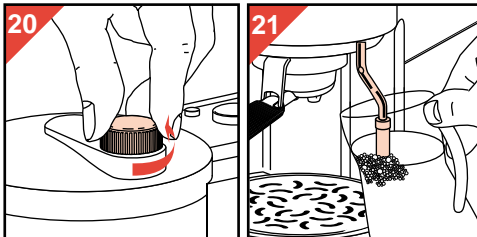




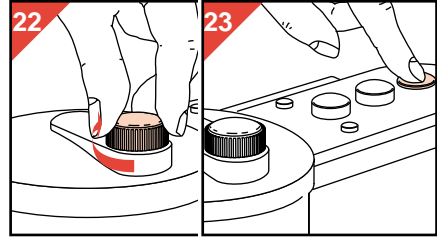
- Druk knop "Stoom" (☺) in (fig. 16). Het oranje controlelampje "Temperatuur" gaat nu aan (fig. 17). Na enige tijd gaat het oranje lampje uit. Het apparaat is nu gereed voor het stomen.
- Vul een melkkannetje voor ongeveer de helft met koude melk.



- U kunt het stoompijpje in de meest gewenste stand draaien (fig. 18).
- Houd het kannetje onder het stoompijpje. Let op: de luchtuitstroomopeningen van het hulpstuk moeten onder het melkoppervlak zijn (fig. 19).



- Draai de stoomregelaar open (linksom) (fig. 20). Er komt nu stoom uit het stoompijpje, waardoor de melk gaat opborrelen (fig. 21).



- Als er genoeg melkschuim is gevormd, draait u de stoomregelaar dicht (fig. 22).
- Haal daarna het melkkannetje weg.
- **Vergeet niet de knop "Stoom" (☺) in te drukken** (fig. 23). De knop staat nu in de hoogste stand.

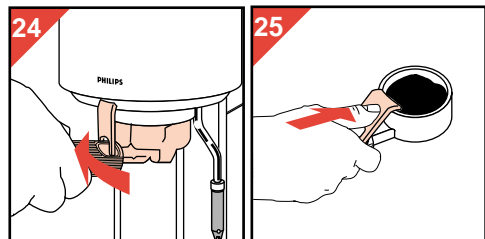
Belangrijk

Het water in het apparaat is nu extra heet: dit was nodig voor het stomen.

Voor Espresso is een iets lagere temperatuur gewenst: dan krijgt uw koffie ook een mooi "crema" schuimkraagje.

- Druk knop "Koffie" (☒) in en wacht totdat er water uit de uitstroomopening komt. De boiler in het apparaat koelt nu af.
- Druk knop "Koffie" (☒) opnieuw in. De knop staat nu in de hoogste stand. Het apparaat is dan klaar voor het maken van Espresso.
- Plaats vervolgens de filterhouder met Espresso-koffie in het apparaat. (Zie "Espresso".)
- Voeg suiker en melk naar smaak toe.
- Schep er vervolgens één à twee eetlepels melkschuim op. Strooi er naar smaak wat cacao poeder of kaneel over.

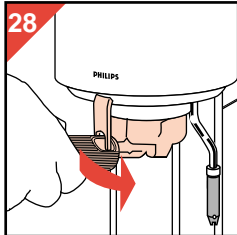
Na het gebruik



- Schakel het apparaat uit, door drukknop "Aan/Uit" (⊙) in te drukken.
- Draai de filterhouder los (fig. 24).
- Beweeg de filterklem naar voren (fig. 25). Houd de filterklem aangedrukt.

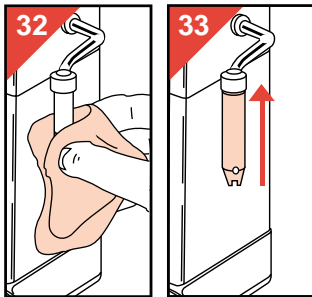
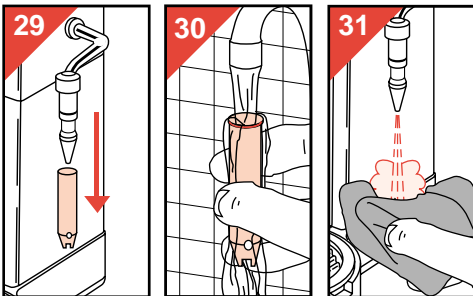


- Gooi het gebruikte koffiemaals weg (fig. 26). (Met de filterklem houdt u het filter in de filterhouder.)
- Na het schoonmaken beweegt u de filterklem naar achteren (fig. 27).
- U kunt de filterhouder aan het apparaat bevestigen (fig. 28).



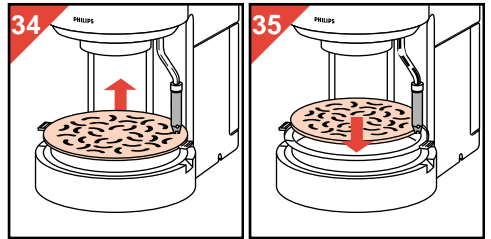
Schoonmaken

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



- Buitenste gedeelte verwijderen door trekken in de richting van de pijl (fig. 29).
- Buitenste gedeelte schoonspelen onder de kraan (fig. 30).

- Binnenste gedeelte met stoom schoonblazen (fig. 31) en afnemen met vochtig doekje (fig. 32).
- Buitenste gedeelte weer op zijn plaats brengen. Goed aandrukken, zodat het aan de bovenzijde geheel aansluit (fig. 33).
- Was de filters, de filterhouder, het waterreservoir, de uitneembare lekbak en het rooster regelmatig af.



Voor het verwijderen van de lekbak en het rooster zie fig. 34 en 35.

- Maak regelmatig de wateruitstroomopening schoon en vrij van koffiemaals.

Ontkalken

Ontkalk uw Espresso-apparaat regelmatig.

Bij normaal huishoudelijk gebruik:

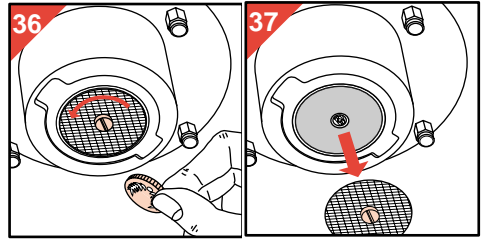
- **2 à 3 keer per jaar** als u **zacht** water gebruikt (tot 18 °DH);
- **4 à 5 keer per jaar** als u **hard** water gebruikt (boven 18 °DH).

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 stoompijpje 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.

Als het apparaat regelmatig wordt schoongemaakt en ontkalkt, zoals is aangegeven in deze gebruiksaanwijzing, zal het waarschijnlijk niet nodig zijn om de volgende schoonmaak- & ontkalkprocedure uit te voeren. Wanneer de prestaties van de espressomachine echter verminderen en geen enkele van de aangegeven maatregelen (zoals ontluchten!) verbetering brengt, kan extra schoonmaken en ontkalken nodig zijn:

- **Voor nog effectiever ontkalken** volgt u de aanwijzingen op in hoofdstuk "Ontkalken" van de gebruiksaanwijzing. Onderbreek de procedure nu echter één of twee keer nadat u met hete azijn hebt gepompt en gestoomd. Laat de azijn dan tenminste een half uur op de kalk inwerken. Daarna vervolgt u de procedure.
- **Als er geen (of te weinig) water uit de uitstroomopening komt: de geperforeerde plaat schoonmaken en ontkalken.** Schakel het apparaat uit. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.



Draai de bout los en verwijder de plaat (fig. 36, 37). Maak de plaat en de afsluiter schoon met een stevig borsteltje.

Voor ontkalken laat u de plaat minstens 15 minuten in gewone azijn liggen. Gebruik het borsteltje om losse kalkdeeltjes te verwijderen. Afspoelen met schoon water.

- **Als er veel water lekt uit de uitstroomopening of stoompijp: afsluiter schoonmaken en ontkalken.** Volg de aanwijzingen in het vorige gedeelte. Maak ook de afsluiter schoon, ontkalk en spoel af zoals beschreven voor de geperforeerde plaat.

Apparaat werkt niet naar wens?

Als uw Espresso-machine niet volgens uw verwachtingen werkt, kunt u in de meest voorkomende gevallen hieronder lezen wat daarvan de oorzaak is, en wat u kunt doen om de klacht te verhelpen. Zie echter ook de betreffende gedeeltes in de gebruiksaanwijzing!

De pomp maakt veel lawaai.

- Er zit geen water in het reservoir: vul bij met water.
- Het reservoir is niet goed geplaatst.

Er komt geen Espresso uit het apparaat.

- Er zit geen water in het reservoir of het reservoir is niet goed geplaatst.
- Het koffiemaalsel is te fijn en/of te hard aangedrukt.
- De wateruitstroomopening is vervuild.
- Het apparaat moet ontkalkt worden.

Water lekt uit de uitstroomopening en/of de stoompijp.

- Het water in het apparaat zet uit tijdens het opwarmen. Er niets aan de hand. Draai het stoompijpje boven de lekbak.
- Als er veel water lekt: afsluiter ontkalken en schoonmaken!

Het "crema" schuimkraagje op de Espresso is te dun of ontbreekt geheel.

- De koffie is niet stevig genoeg aangedrukt.
- Er is te weinig koffie gebruikt.
- Het apparaat is nog niet warm genoeg. (Was het controlelampje wel uit?)
- De koffie is te grof gemalen.

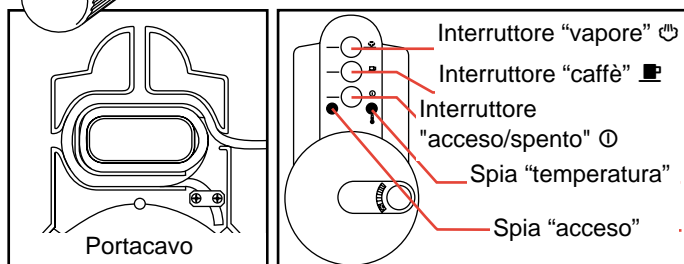
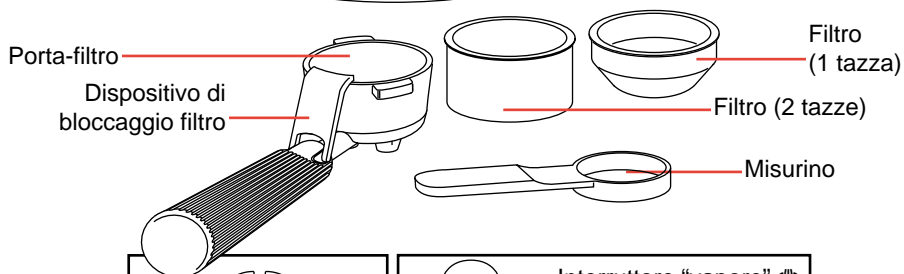
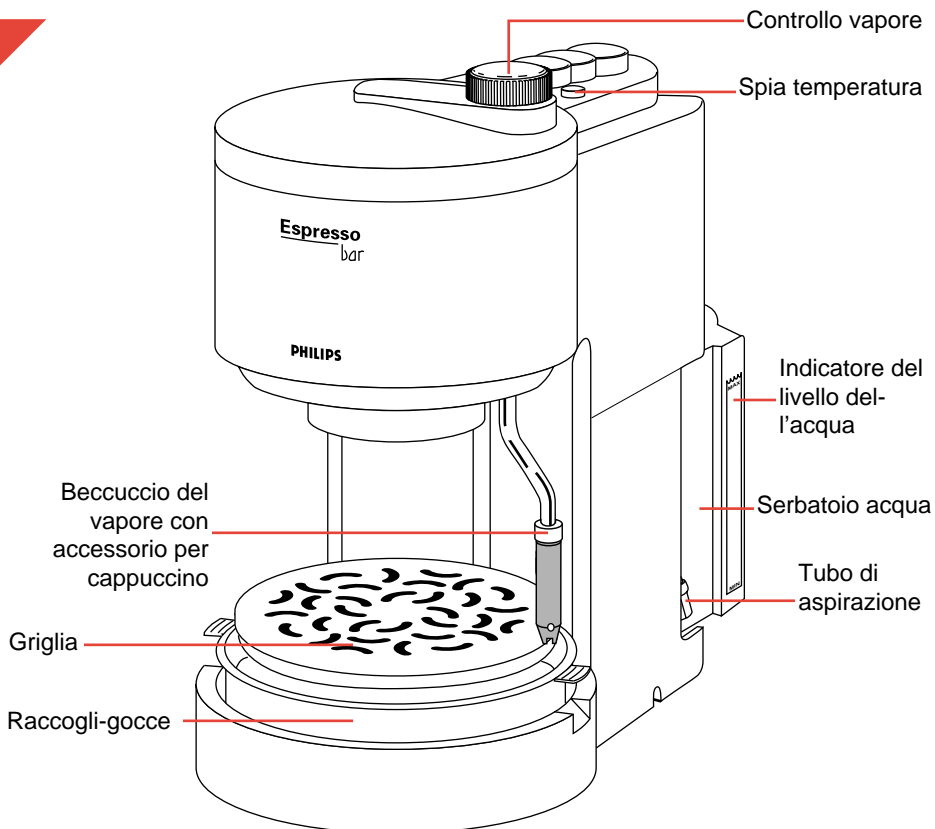
De "crema" is te donker en/of de Espresso smaakt branderig.

- Het apparaat is te veel opgewarmd. (Stond de stoomschakelaar nog in stand "aan" (= ingedrukt)?)
- De koffie is te fijn gemalen.
- De koffie is te hard aangedrukt.

De pomp werkt niet meer.

- De pomp is automatisch uitgeschakeld omdat deze te warm werd. Schakel het apparaat uit en laat het 45 minuten afkoelen. Water bijvullen. Daarna kunt u het apparaat weer gebruiken.

Dit produkt is gefabriceerd in overeenstemming met de radiostoringsvoorschriften van de geldende EEG-Richtlijn.

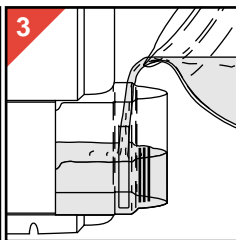
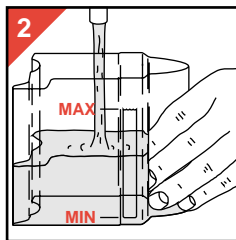


- All'interno dell'apparecchio l'acqua, riscaldandosi, può aumentare di volume e quindi fuoriuscire dal beccuccio del vapore e/o dall'apertura di scarico. Questo è del tutto normale. Quando non usate l'apparecchio, non dimenticate di spostare sempre all'indietro il beccuccio del vapore, in modo che si trovi sopra la griglia.

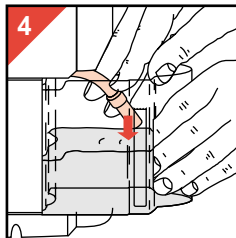
- L'apparecchio è dotato di protezioni contro il surriscaldamento. Dopo un funzionamento eccessivo, la pompa si spegne automaticamente. Quando succede, spegnete completamente l'apparecchio e lasciatelo raffreddare per 45 min. circa. Dopo aver eliminato l'aria, potete riutilizzare il vostro apparecchio.

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 sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra mediante spina tripolare.
- Durante l'uso dell'apparecchio il livello dell'acqua non deve mai scendere al di sotto della finestrella trasparente del serbatoio.
- 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.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione dovesse rovinarsi, dovrà essere sostituito solo presso un centro di assistenza Philips, dal momento che potrebbero essere necessari utensili e/o pezzi speciali.



- Riempite il serbatoio d'acqua (figg. 2 e 3). Non dimenticate di inserire il tubo di aspirazione (fig. 4).
- Fate scaricare metà serbatoio circa come descritto nel paragrafo "Espresso", ma senza mettere caffè nel filtro.

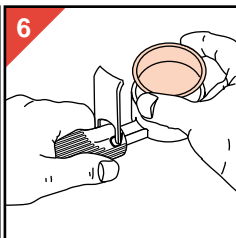


È bene ripetere questa operazione quando l'apparecchio rimane inutilizzato per lunghi periodi di tempo.

Espresso

Il caffè espresso viene preparato facendo scorrere rapidamente dell'acqua bollente sotto pressione attraverso il caffè macinato. Questo delizioso caffè viene servito in apposite tazzine (50 cc.).

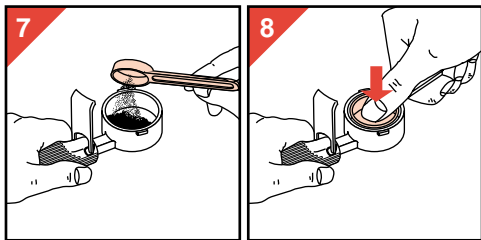
- Il caffè espresso raggiungerà la temperatura ottimale solo se il porta-filtro è già inserito quando state facendo riscaldare la macchina.
- Potete pre-riscaldare le tazzine risciacquandole sotto l'acqua bollente del rubinetto.



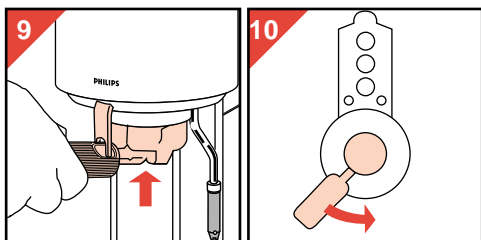
- Assicuratevi che ci sia acqua a sufficienza nel serbatoio.
- Accendete l'apparecchio. Le due spie si accenderanno (fig. 5)
- Inserite il filtro per 1 o per 2 tazze nel porta-filtro (fig. 6).

Prima dell'uso

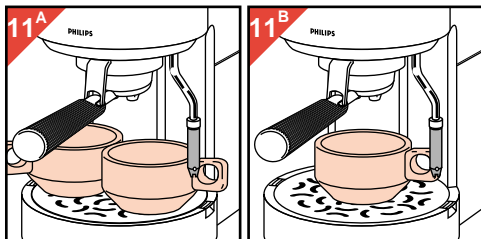
- Lavate il serbatoio d'acqua asportabile, i filtri e il porta-filtro con acqua saponata. Risciacquate con acqua corrente.



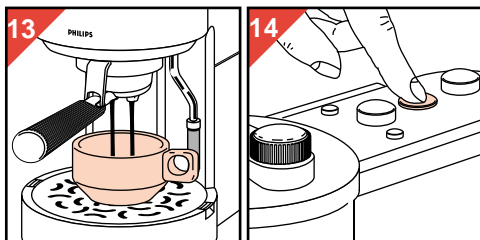
- Nel filtro per 1 tazza versate un misurino pieno di caffè.
- Nel filtro per 2 tazze versate due misurini pieni di caffè (fig. 7).
- Premete leggermente il caffè con la base del misurino (fig. 8).
- Se necessario, pulite il bordo del filtro.



- Posizionate il porta-filtro (fig. 9) e avvitatelo in posizione giusta (fig. 10).



- Posizionate la/le tazza/e sotto l'apposita apertura del porta-filtro (fig. 11).
- Non appena la spia "temperatura" si spegne, potete premere l'interruttore "caffè" (☒) (fig. 12).



- L'acqua bollente passerà attraverso il caffè macinato e dopo pochi secondi l'espresso inizierà a colare dentro la/le tazza/e (fig. 13).
- Quando le tazze sono piene, premete nuovamente l'interruttore "caffè" (☒) (fig. 14).
- 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.
- Usate le apposite tazze da cappuccino (circa 70 cc) con la stessa quantità di caffè espresso.

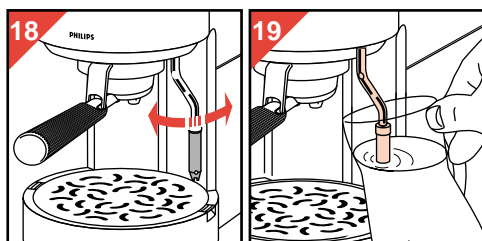
- Accendete l'apparecchio premendo l'interruttore "accesso/spento" (⓪) (fig. 15).

Se l'apparecchio è freddo, si accenderanno entrambe le spie. Al contrario se è già caldo, si accenderà solo la spia di "accesso".

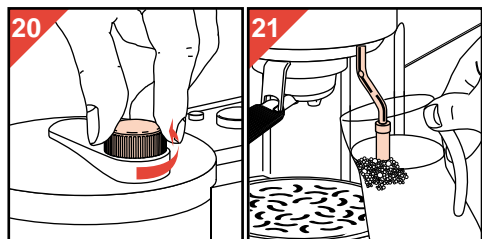




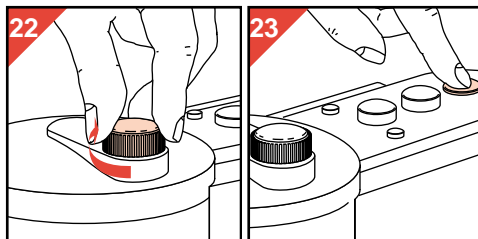
- Premete l'interruttore "vapore" (☞). Si accenderà la spia "temperatura" arancione (fig. 16). Poco dopo, la spia arancione si spegnerà (fig. 17). L'apparecchio è pronto per produrre vapore.



- Riempite a metà un bricco di latte.
 - Potete muovere il beccuccio del vapore per sistemarlo nella posizione più consona (fig. 18).
 - Mettete il bricco sotto il beccuccio di vapore.
- Nota: le aperture di aerazione dell'accessorio devono rimanere sotto il livello del latte** (fig. 19).



- Aprite il controllo vapore girando in senso anti-orario (fig. 20). Il vapore uscirà dal beccuccio, facendo ribollire il latte (fig. 21).



- Bloccate l'erogazione di vapore girando in senso orario appena avrete ottenuto schiuma sufficiente (fig. 22).
- Togliete il bricco di latte.
- **Non dimenticate di premere l'interruttore "vapore" (☞)** (fig. 23). L'interruttore adesso è sollevato.

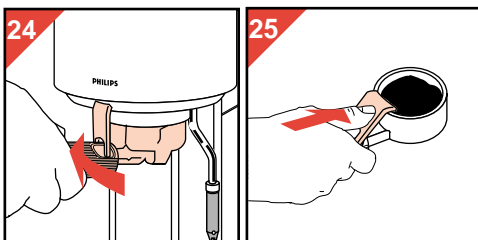
Importante

A questo punto l'acqua nell'apparecchio è più calda del solito per permettere la produzione di vapore.

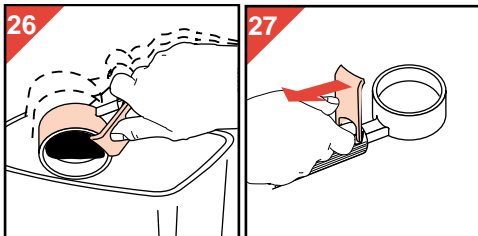
Per il caffè espresso, è necessaria una temperatura dell'acqua più bassa. Soltanto così otterrete un'ottima schiuma fragrante.

- Premete l'interruttore "caffè" (☒). Attendete finché non esce l'acqua dall'apposita apertura. La caldaia all'interno dell'apparecchio si raffredderà.
- Premete l'interruttore "caffè" (☒) ancora una volta. L'interruttore adesso è sollevato e l'apparecchio è pronto per fare un caffè espresso.
- Posizionate il porta-filtro con il caffè espresso nell'apparecchio (fate riferimento alla sezione "Espresso").
- Aggiungete zucchero e latte (a piacere).
- Mettete uno o due cucchiaini di schiuma sul caffè espresso. Cospargete con cacao o cannella.

Dopo l'uso



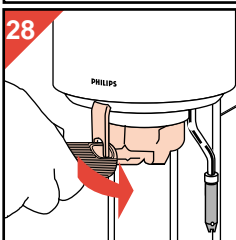
- Spegnete premendo l'interruttore "acceso/spento" (⓪).
- Svitare il porta-filtro (fig. 24).
- Spingete il gancio del filtro in avanti (fig. 25).



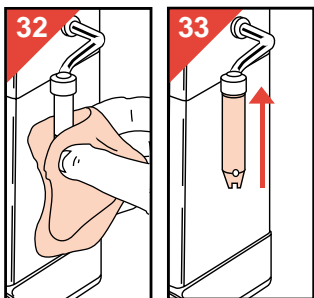
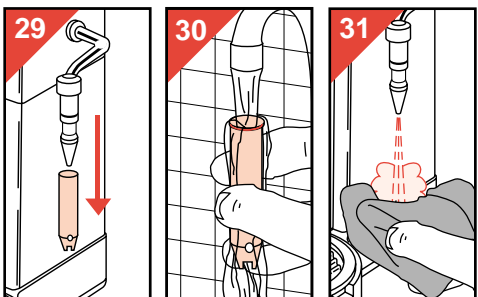
- Tenendo il gancio del filtro in avanti, buttate via il caffè usato. (Il gancio manterrà il filtro nel porta-filtro) (fig. 26).

- Dopo aver pulito il filtro, spostate indietro il gancio (fig. 27).

- Il porta-filtro può essere riposto avvitato sull'apparecchio (fig. 28).



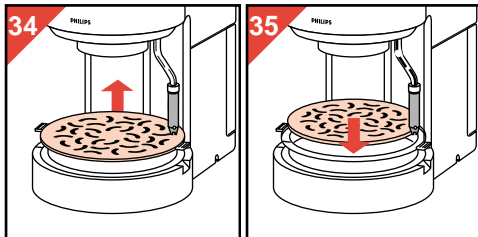
Pulizia



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. 29).

- Risciacquate il beccuccio esterno sotto il rubinetto (fig. 30).
- Fate uscire un pò di vapore per pulire la parte interna (fig. 31).
- Passate poi con un panno umido (fig. 32).
- Spingendo, rimontate nella sua sede il tubo di erogazione vapore. Assicuratevi che sia fissato bene (fig. 33).



- Lavate periodicamente i filtri, il porta-filtro, il serbatoio dell'acqua e la griglia. Il raccogli-gocce e la griglia possono essere tolti come illustrato nelle fig. 34 e 35.
- Pulite periodicamente l'apertura per l'acqua togliendo eventuali residui di caffè.

Disincrostazione/Decalcificazione

Disincrostate/decalcificate periodicamente la vostra macchina per il caffè espresso. Con la normale acqua da cucina attenetevi alle seguenti norme:

- In caso di **acqua dolce** (durezza **fino a 18° DH**), **due o tre** volte all'anno
- In 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 vostra.
- Fate funzionare l'apparecchio **due volte** seguendo le indicazioni contenute nel paragrafo "Espresso" ma utilizzate **aceto comune** (due tazzine) per riempire a metà 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.

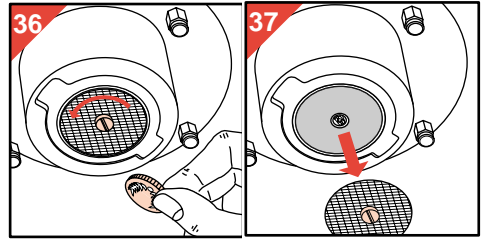
Se l'apparecchio viene pulito regolarmente seguendo le istruzioni qui sopra riportate, è assai probabile che non sia necessario procedere alle

operazioni di seguito riportate. In ogni caso, se la macchina per espresso non dovesse più offrire le stesse prestazioni di prima e le normali misure da intraprendere non fossero più sufficienti, è bene adottare qualche provvedimento extra.

- **Per una disincrostazione efficace** seguite le istruzioni riportate al paragrafo "Disincrostazione/Decalcificazione", ma sospendete le operazioni un paio di volte dopo aver fatto uscire un po' di aceto. Lasciate agire l'aceto per una mezzoretta e poi completate l'operazione.

- **Se esce troppa (o troppo poca) acqua dall'apertura: pulite/disincrostate l'apertura di uscita con la griglia.**

Spegnete l'apparecchio e staccate la spina dalla presa di corrente. Lasciate raffreddare.



Svitare la griglia dell'apertura (fig. 36, 37) e pulite con uno spazzolino.

Per togliere le incrostazioni, lasciate la griglia a bagno in aceto comune per 15 min. Poi servitevi di uno spazzolino per rimuovere le incrostazioni e risciacquate abbondantemente in acqua fresca.

- **Se cola troppa acqua dall'apertura e/o dal beccuccio del vapore: pulite/disincrostate la valvola.**

Seguite le istruzioni del paragrafo precedente. Pulite, disincrostate e risciacquate la griglia come descritto.

Se l'apparecchio non dovesse funzionare come dovrebbe, potete trovare la causa consultando le istruzioni qui di seguito riportate.

La pompa fa troppo rumore:

- Non c'è acqua nel serbatoio. Riportate a livello.
- Il serbatoio non è posizionato in modo corretto.

La macchina non fa l'Espresso:

- Non c'è acqua nel serbatoio oppure il serbatoio non è posizionato in modo corretto.
- Il caffè è stato macinato troppo finemente e/o è stato pressato troppo
- L'apertura di uscita acqua è otturata.
- L'apparecchio deve essere disincrostato.

Cola acqua dall'apertura di uscita acqua e/o dal beccuccio del vapore:

- L'acqua aumenta di volume quando viene riscaldata, quindi è abbastanza normale. Spostate il beccuccio del vapore sopra la griglia raccogli-gocce.
- **Se l'acqua che cola è eccessiva, disincrostate e pulite la valvola.**

La crema dell'Espresso è troppo poca o inesistente:

- Il caffè non è stato pressato a sufficienza.
- Non è stato messo abbastanza caffè nel filtro.
- La macchina non si è riscaldata a sufficienza (si era spenta la spia?)
- Il caffè è stato macinato troppo grossolanamente.

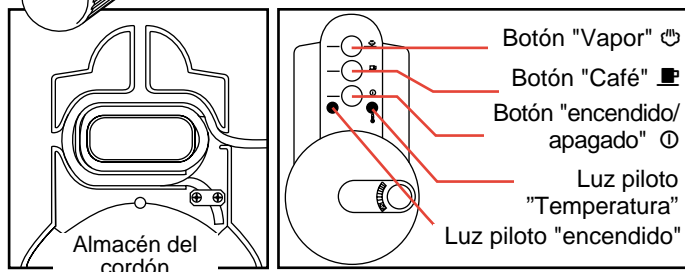
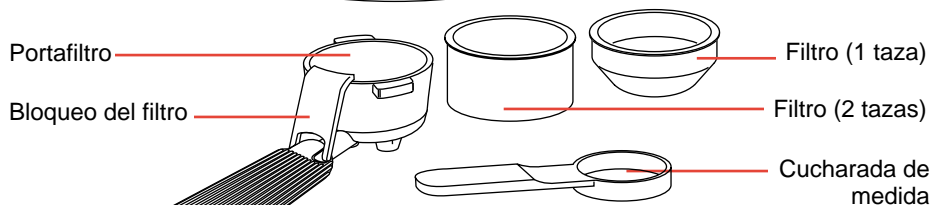
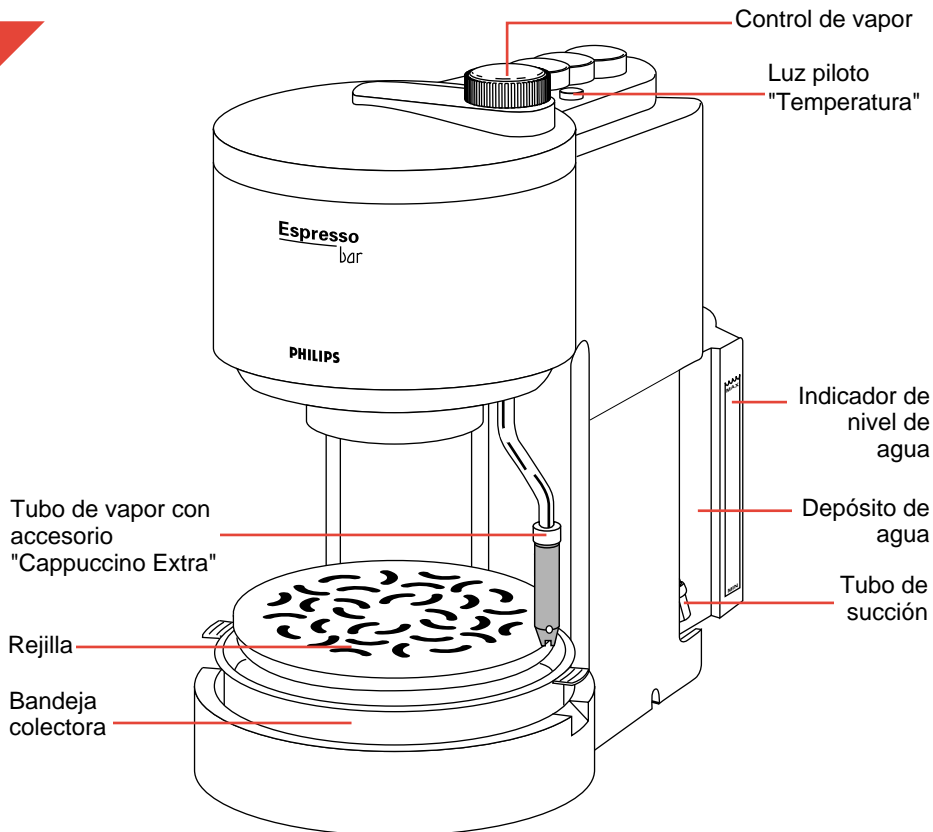
La crema è troppo scura e/o il caffè ha un sapore eccessivamente tostato:

- La macchina è stata riscaldata troppo (l'interruttore di "vapore" era ancora in posizione "acceso?")
- Il caffè è stato macinato troppo finemente
- Il caffè è stato pressato in modo eccessivo.

La pompa non funziona più:

- La pompa si è spenta automaticamente per evitare danni dovuti al surriscaldamento. Spegnete l'apparecchio e lasciate raffreddare per 45 min. circa. Riempite il serbatoio ed eliminate l'aria presente. A questo punto potete riutilizzare l'apparecchio.

Questo apparecchio è conforme al D.M. 13.4.1989 (Direttiva CEE/87/308) sulla soppressione dei radiodisturbi.



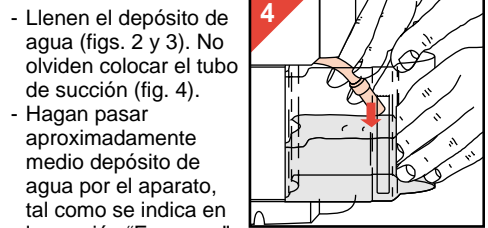
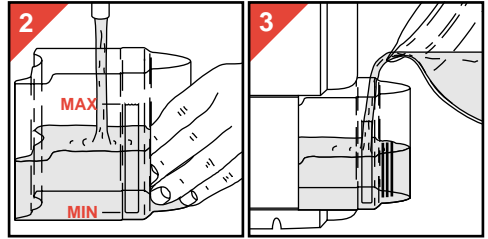
- El agua se calienta dentro de la cafetera Espresso. Debido a ello, esa agua se expande y, como resultado, pueden salir algunas gotas por el tubo de vapor y/o la abertura de salida de agua. Esto es normal.
- Esta cafetera Espresso está protegida contra desperfectos debidos a sobrecalentamiento. Cuando bombea durante mucho tiempo, el bombeo queda desconectado automáticamente. En caso de que ocurra eso, apaguen la máquina y dejen que se enfríe durante unos 45 minutos. Después, saquen el aire. A continuación podrán volver a usar la máquina Espresso.

Importante

- Lean atentamente estas instrucciones, observando al mismo tiempo las ilustraciones, antes de usar el aparato por primera vez.
- El aparato deberá conectarse a una toma de corriente provista de derivación a tierra, mediante una clavija con tomas de masa laterales.
- Cuando usen la cafetera, el nivel del agua no deberá estar nunca por debajo de la ventanilla transparente del depósito.
- No sumerjan nunca el aparato en agua.
- Desenchúfelo siempre antes de limpiarlo.
- La limpieza podrán hacerla con un paño húmedo.
- Si se estropea el cordón de la cafetera, sólo deberá ser sustituido por Philips o algún representante suyo, ya que para ese trabajo se necesitan herramientas y/o piezas especiales.

Antes de usarlo por primera vez

- Laven el depósito de agua amovible, los filtros de café y el portafiltro con agua caliente jabonosa. Aclaren con agua limpia.



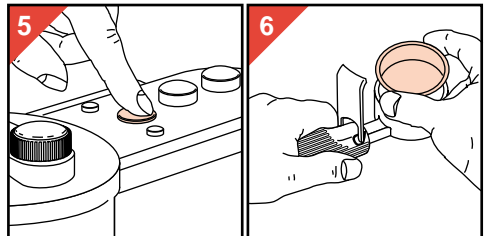
- Llenen el depósito de agua (figs. 2 y 3). No olviden colocar el tubo de succión (fig. 4).
- Hagan pasar aproximadamente medio depósito de agua por el aparato, tal como se indica en la sección "Espresso", pero sin haber echado café molido en el filtro. Conviene repetir esta operación cada vez que haya estado mucho tiempo sin funcionar la cafetera.

Espresso

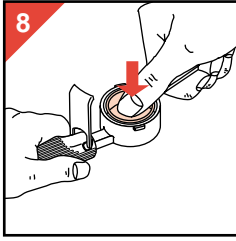
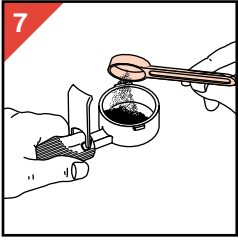
El café Espresso (Exprés) se hace haciendo pasar agua caliente con gran rapidez y una presión elevada a través del café molido del tipo Exprés.

Este café, muy sabroso, se sirve de preferentemente en tacitas especiales (50 ml).

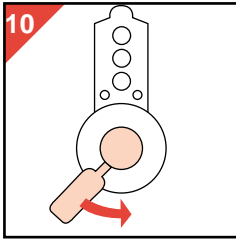
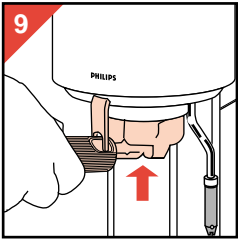
- El café exprés estará a la temperatura óptima (¡caliente!) si se ha colocado bien en su sitio el portafiltro mientras se calentaba la máquina.
- Pueden precalentarse las tazas lavándolas previamente con agua caliente del grifo.



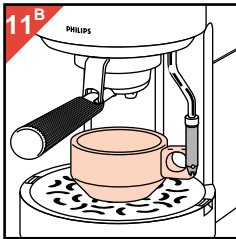
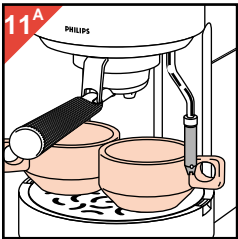
- Cerciórense de que hay bastante agua en el depósito.
- Pongan en marcha la cafetera. Se iluminarán los dos pilotos (fig. 5).
- Pongan el filtro de una taza o el de dos en el portafiltro (fig. 6).



- Para hacer una taza, echen una cucharada de medida, llena al ras, de café molido en el filtro de una taza. Cuando vayan a hacer dos, echen dos de esas cucharadas (fig. 7).
- Aprieten el café molido con la base de la cuchara de medida (fig. 8).
- En caso necesario, eliminen los restos de café que hayan podido quedar en el borde del filtro.

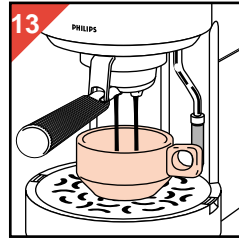


- Pongan en su lugar el portafiltro (fig. 9) y encájento bien (fig. 10).



- Pongan una o dos tazas de expés (unos 50 cc cada una) bajo los tubos de salida del portafiltro (fig. 11).

- En cuanto se apague la luz piloto "Temperatura", hay que apretar el botón "Café" (☒) (fig. 12). Desde ese momento empezará a bombearse agua caliente a través del café molido, y al cabo



- de unos segundos empezará a caer en las tazas el café expés (fig. 13).
- Aprieten el botón "Café" (☒) otra vez en cuanto haya bastante café en las tazas (fig. 14).
- Sirvan el café recién hecho y ... ¡saboréenlo a gusto!

"Cappuccino"

"Cappuccino" es el nombre que los italianos dan a un café expés con un poco de leche y recubierto con una capa de espuma de leche. Esta espuma se hace con leche fría, en una jarra, usando el tubo de vapor. La espuma, junto con un poco de leche, se le agrega al expés.

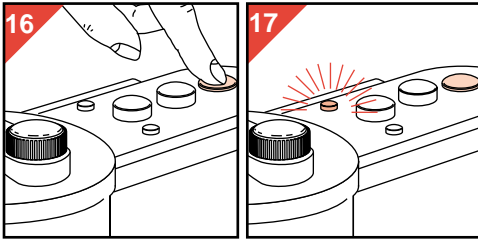
El tubo de vapor de la cafetera Espresso va equipado con un accesorio manejable, llamado "Cappuccino Extra", el cual les permitirá conseguir una excelente espuma de leche para el Cappuccino de forma sencilla y eficaz.

- Preparen primero la espuma y, a continuación, el expés.
- Utilicen las tazas especiales "Cappuccino", un poco mayores (unos 70 ml) para la misma cantidad de café.

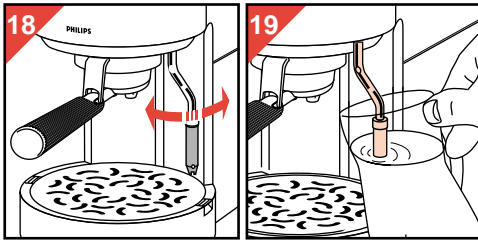
- Pongan en marcha el aparato apretando el botón de "encendido/apagado" (Ⓞ) (fig. 15).

Si el aparato está frío, se iluminarán los dos pilotos; si ya está caliente, sólo se iluminará el de "encendido".

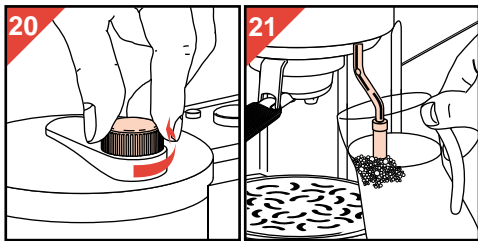




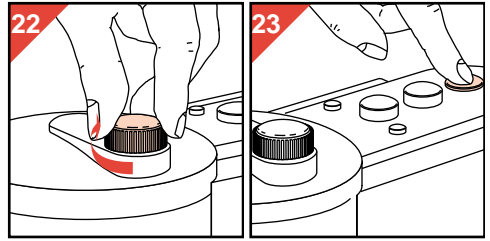
- Aprieten el botón "Vapor" (☁️) (fig. 16). El piloto naranja "Temperatura" se iluminará (fig. 17). Al cabo de un cierto tiempo, este piloto se apagará, indicando con ello que la máquina ya está lista para hacer vapor.



- Llenen una lechera hasta la mitad con leche fría.
- Pueden hacer bascular el tubo de vapor para llevarlo a la posición más conveniente (fig. 18).
- Mantengan la jarra bajo el tubo de vapor.
¡Cuidado!: Los orificios de salida del vapor del accesorio deberán quedar por debajo del nivel de la leche (fig. 19).



- Abren el control de vapor haciéndole girar a izquierdas (fig. 20). Empezará a salir vapor por el tubo, haciendo burbujas de leche (fig. 21).



- Detengan el chorro de vapor, llevando el mando a la derecha, en cuanto se haya hecho la espuma suficiente (fig. 22).
- No olviden apretar el botón "Vapor" (☁️) (fig. 23). Ahora quedará levantado.

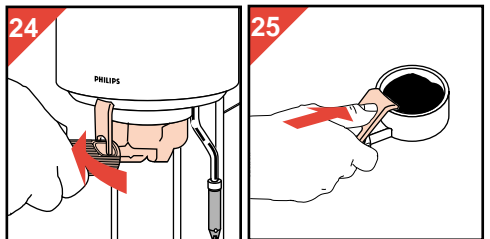
Importante

El agua del aparato está ahora muy caliente, que es lo que se necesita para hacer vapor.

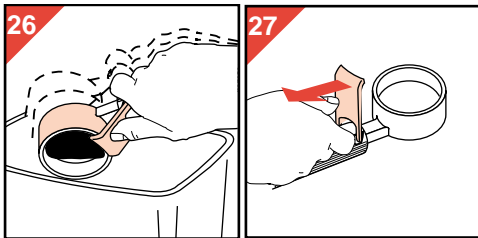
Para el expés hace falta una temperatura algo más baja, ya que sólo entonces el café tendrá un hermoso copete de nata.

- Aprieten el botón "Café" (☕). Esperen hasta que salga un poco de agua por la salida. La caldera que hay en la máquina se enfriará.
- Vuelvan a apretar ese botón, que entonces quedará levantado. El aparato está listo ya para hacer café expés.
- Pongan ahora el portafiltro con el café expés en el aparato. (Ver la sección "Espresso".)
- Agreguen azúcar y leche a su gusto.
- Pongan una o dos cucharadas de espuma en el café expés. Salpiquen el conjunto con polvo de cacao o canela, si lo desean.

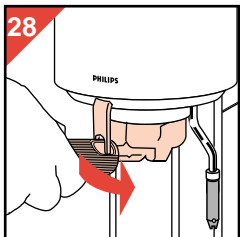
Después de usarla



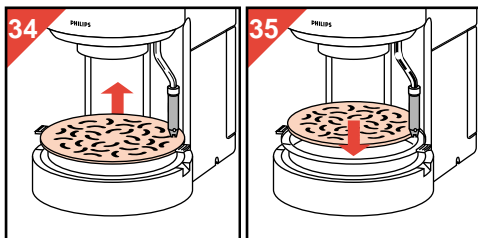
- Apaguen la máquina apretando el botón de "encendido/apagado" (⓪).
- Saquen el portafiltro (fig. 24).
- Desplacen hacia delante el enganche del filtro (fig. 25).



- Sujutando el enganche del filtro hacia delante, vacíen los posos del café usado. (Con el enganche mantendrán el filtro en el portafiltro. Fig. 26.)
- Después de haber limpiado el filtro, suelten el enganche (fig. 27).
- El portafiltro puede dejarse colocado en la cafetera (fig. 28).

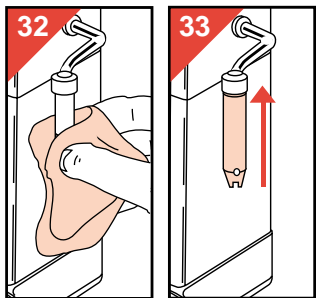
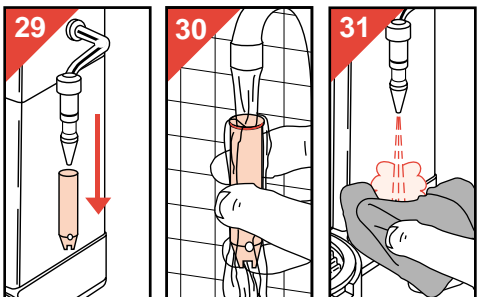


- Aclaren el tubo exterior al agua del grifo (fig. 30).
- Dejen que salga un poco de vapor para limpiar el interior del tubo (fig. 31).
- Terminen la limpieza con un paño húmedo (fig. 32).
- Vuelvan a dejar el tubo en su lugar. Empujen para cerciorarse de que encaja bien en la parte superior (fig. 33).



- Laven los filtros, el portafiltro, el depósito de agua, la bandeja colectora y la rejilla con regularidad. La bandeja colectora y la rejilla pueden quitarse como se indica en las figs. 34 y 35.
- Limpien de manera regular la abertura de salida del agua, eliminando los residuos de café que pueda tener.

Limpeza



- Limpien siempre el accesorio "Cappuccino Extra" del tubo de vapor después de haber hecho un Cappuccino:
- Quiten el tubo exterior tirando en la dirección de la flecha (fig. 29).

Descalcificación

Descalcifiquen la cafetera Espresso de forma regular. Con un uso normal pueden aplicar la siguiente regla:

- Dureza **hasta 18° DH** - descalcifiquen **dos a tres** veces al año.
- dureza **superior a 18° DH** - descalcifiquen **cuatro o cinco** veces al año.

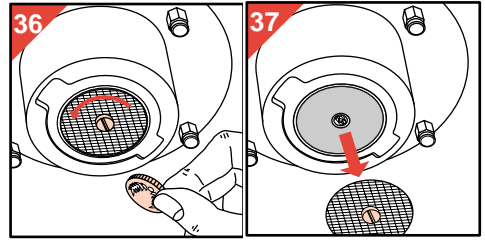
La compañía suministradora de agua de su ciudad podrá informarles de la dureza de aquella.

- Accionen el aparato dos veces como se indica en la sección "Para hacer un Espresso". Pero ahora usen vinagre ordinario para llenar el depósito de agua y no echen en el filtro café en grano ni molido.
- Para eliminar cualquier calcificación que haya podido quedar en el interior del tubo de vapor, dejen que el aparato produzca vapor de vinagre durante un rato.
- Después de la descalcificación, hagan funcionar el aparato otras dos veces con agua sola, para eliminar todo resto que pueda quedar de vinagre y calcificaciones.

Laven, aclaren y sequen las piezas amovibles. Si el aparato se limpia y descalcifica de manera regular, tal como acabamos de indicar en el modo de empleo, es probable que no haga falta llevar a cabo los siguientes procesos de limpieza

y descalcificación. Ello no obstante, si el rendimiento de la cafetera se observa que va disminuyendo y no mejora con ninguna de las medidas mencionadas, hará falta alguna limpieza o descalcificación extra.

- **Para conseguir una descalcificación muy eficaz**, sigan en primer lugar las instrucciones dadas en la sección “Descalcificación” de este modo de empleo. Pero interrumpen el proceso de descalcificación una o dos veces después de haber bombeado y hacer pasar vapor de vinagre caliente, y dejen que actúe éste sobre las calcificaciones durante una media hora por lo menos. Después, sigan el proceso.
- **Si ya no sale agua caliente (o sale muy poca) por la abertura de salida, limpien o descalcifiquen la placa de salida perforada.** Desenchufen el aparato y dejen que se enfríe.



Con ayuda de un destornillador o una moneda, desatornillen la placa de salida (figs. 36 y 37). Limpíenla, junto con la válvula que lleva, mediante un cepillo duro. Para descalcificar, dejen la placa sumergida en vinagre ordinario durante un cuarto de hora como mínimo. Usen el cepillo para eliminar las incrustaciones que hayan quedado. Aclaren con agua limpia.

- **Si sale mucha agua por la abertura de salida y/o el tubo de vapor, limpien o descalcifiquen la válvula.** Limpíen, descalcifiquen y aclaren la válvula siguiendo el proceso indicado en el apartado anterior.

Si el aparato no funciona como es debido

Si la cafetera no funciona como es de esperar, en la mayor parte de los casos podrán buscar y hallar la causa y el remedio en la lista que damos a continuación. Consulten también las secciones correspondientes del modo de empleo.

La bomba hace mucho ruido

- No hay agua en el depósito. Llénenlo.
- El depósito de agua está mal colocado.

La máquina no hace Espresso

- No hay agua en el depósito o éste no está bien colocado.
- El café se ha molido excesivamente fino, o se ha apretado mucho en el filtro.
- La abertura de salida está obstruida.
- La máquina necesita descalcificación.

El agua se escapa por la abertura y/o el tubo de vapor

- El agua que hay en el aparato se expande al calentarse, lo que es un fenómeno completamente normal. Coloquen el tubo de manera que quede encima de la rejilla.
- Si aparece una fuga excesiva, descalcifiquen o limpien la válvula.

El copete de espuma del Espresso es muy fina o inexistente

- El café no se ha apretado lo suficiente.
- No hay bastante café en el filtro.
- La máquina no se ha calentado hasta el punto preciso. (¿Se ha apagado el piloto ?)
- El café se ha molido muy grueso.

La espuma es muy oscura y/o el café tiene sabor a quemado

- La máquina se ha calentado con exceso. (¿Está el botón de vapor aún accionado (bajado)?)
- El café se ha molido muy fino.
- El café se ha apretado mucho.

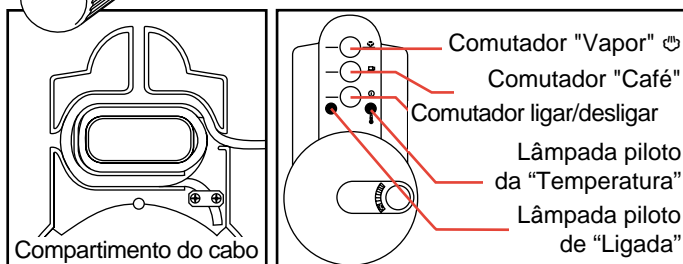
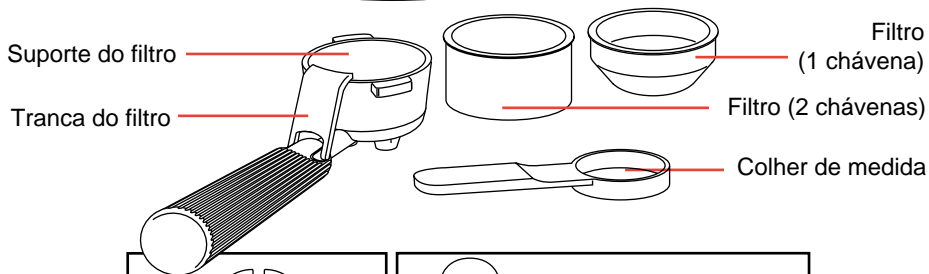
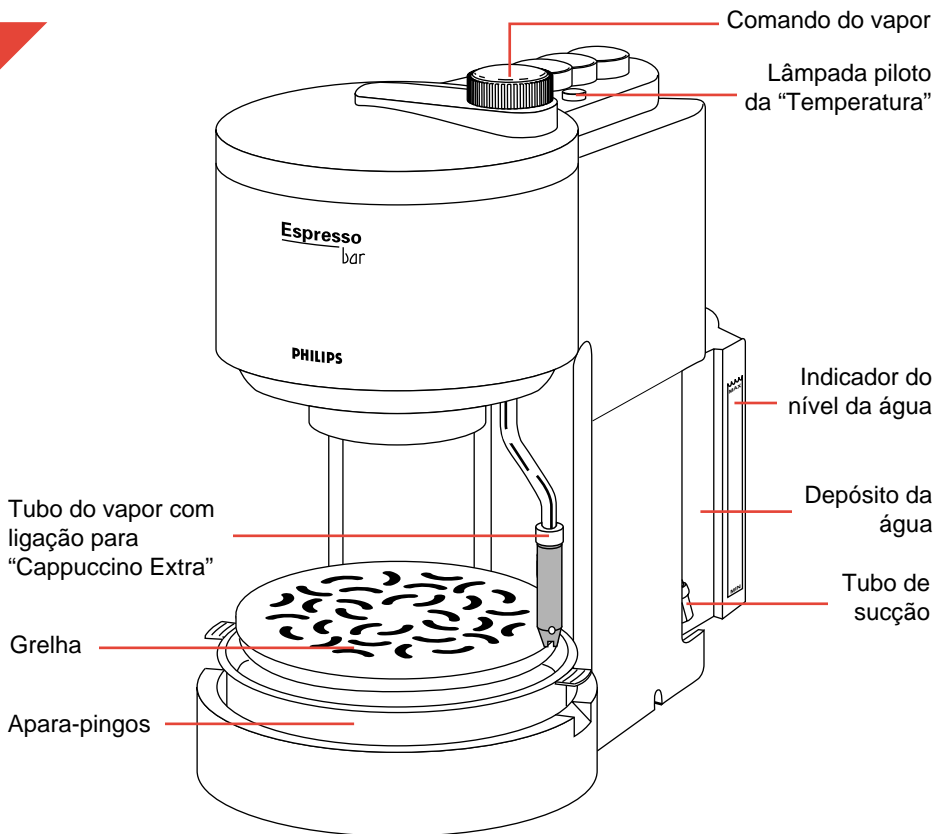
La bomba ha dejado de funcionar

- La bomba se ha desconectado automáticamente para evitar daños debidos a un sobrecalentamiento. Apaguen la máquina y dejen que se enfríe unos 45 minutos. Llenen el depósito de agua y saquen el aire. Después, ya podrán volver a usar la cafetera.

SUPRESION DE RADIO/TV INTERFERENCIAS

Este aparato cumple con las exigencias de la Directiva Comunitaria 87/308-CEE.

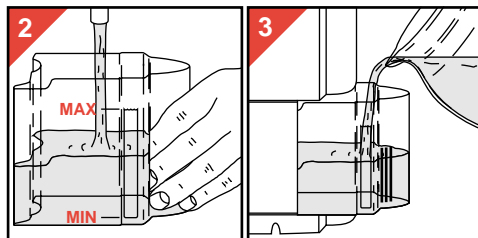
1



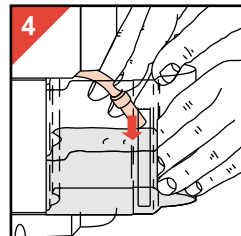
- A água vai começar a aquecer dentro da máquina, pelo que podem começar a escorrer algumas gotas através do tubo de vapor e/ou da abertura de saída. Isto é perfeitamente normal. Não se esqueça de empurrar o tubo de vapor para trás, colocando-o sobre a grelha, sempre que não tencionar utilizá-lo.
- Uma vez que a máquina Expresso está protegida contra quaisquer danos causados por um aquecimento excessivo, a bomba é automaticamente desligada sempre que esteja a funcionar durante demasiado tempo.

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.
- Quando estiver a utilizar a máquina, o nível de água nunca deve ficar abaixo da janela transparente do depósito da água.
- Nunca mergulhe a máquina na água.
- Desligue a máquina da tomada antes de a limpar.
- A máquina pode ser limpa com um pano húmido.
- Se o cabo eléctrico estiver danificado, terá de ser substituído pela Assistência Técnica da Philips, pois é necessário utilizar ferramentas ou peças especiais.



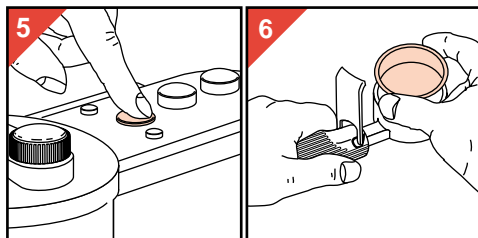
- Encha o depósito da água (figs. 2 e 3). Não se esqueça de introduzir o tubo de sucção (fig. 4).
- Faça sair cerca de metade da água do depósito cheio através da máquina, conforme está descrito na secção “Expresso”, mas sem colocar café moído no filtro. É aconselhável repetir esta operação ao fim de algum tempo de inactividade 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 (50 ml).

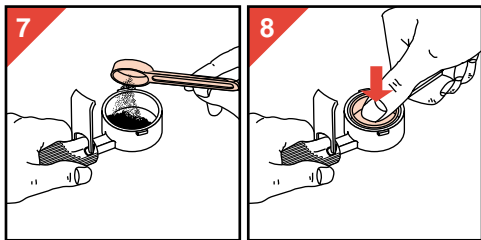
- O seu café Expresso estará numa temperatura (quente), se o suporte do filtro estiver atarraxado no seu lugar enquanto a máquina estiver a aquecer.
- Pode aquecer previamente as chávenas passando-as por água quente.
- Verifique se existe água suficiente no depósito.



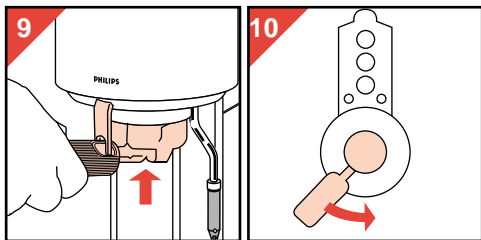
- Ligue a máquina (fig. 10). As duas lâmpadas pilotos ficam acesas (fig. 5).
- Coloque o filtro para 1 chávena ou o filtro para 2 chávenas no suporte do filtro (fig. 6).

Antes da primeira utilização

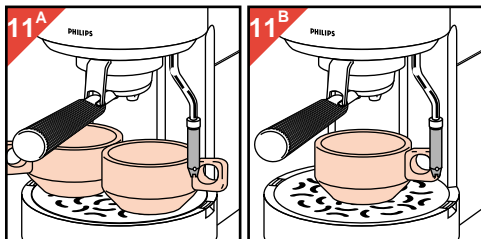
- Lave com água quente e sabão o depósito removível da água, os filtros de café e o suporte do filtro. Em seguida, passe-os por água limpa.



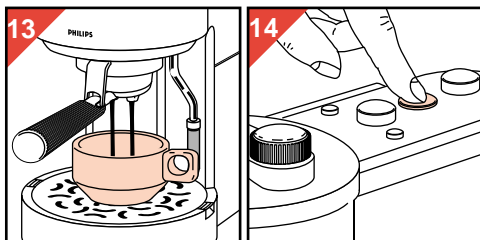
- Para 1 chávena, coloque uma medida de café no respectivo filtro. Para 2 chávenas, coloque duas medidas de café no respectivo filtro (fig. 7).
- Comprima bem o café com a base da colher de medida (fig. 8).
- Se for necessário, limpe os restos do café que ficarem na borda do filtro.



- Coloque o suporte do filtro (fig. 9) e aperte-o (fig. 10).



- Coloque 1 ou 2 chávenas Expresso (cerca de 50 cc) por baixo das saídas do suporte do filtro (fig. 11).
- O comutador “Café” (☐) pode ser premido na posição “ligado” logo que a lâmpada piloto “Temperatura” fique apagada (fig. 12). Em seguida, a água quente passa através do café moído



- e após alguns segundos o café Expresso começa a escorrer para a(s) chávena(s) (fig. 13).
- Carregue novamente no comutador “Café” (☐) logo que a(s) chávena(s) fiquem cheias (fig. 14).
- Sirva imediatamente e aprecie o paladar do seu Expresso!

“Cappuccino”

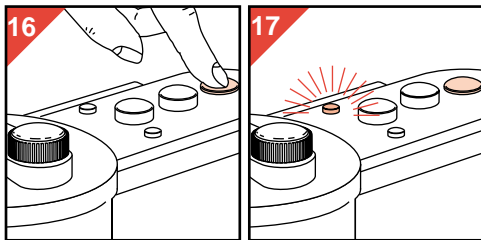
O “Cappuccino” é o nome italiano para o café Expresso com um pouco de leite e espuma. A espuma é obtida num recipiente, utilizando o tubo do vapor. A espuma, juntamente com um pouco de leite, é adicionada ao café Expresso.

O tubo de vapor da sua máquina Expresso está equipado com um acessório chamado “Cappuccino Extra”. Esta peça ajudá-lo-à a preparar uma excelente espuma de leite para o Cappuccino, com toda a simplicidade e eficiência.

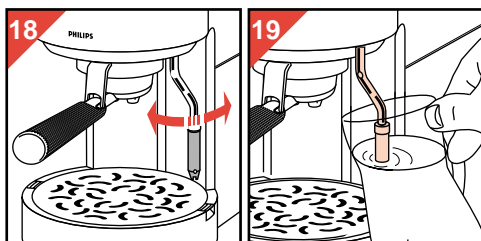
- Primeiro prepare a espuma de leite e depois o café Expresso.
- Utilize as chávenas maiores “Cappuccino” (cerca de 70 ml) para a mesma quantidade de café!

- Ligue a máquina, carregando na tecla “Ligar/Desligar” (fig. 15). Se a máquina estiver fria, ambas as lâmpadas piloto ficarão iluminadas. Se a máquina já estiver quente, apenas fica iluminada a lâmpada piloto “Ligado”.

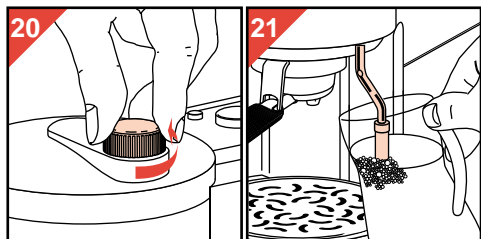




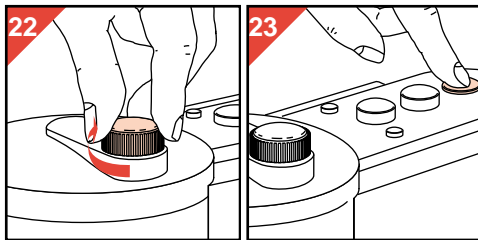
- Carregue no comutador “Vapor” (☁) (fig. 16). A lâmpada piloto cor de laranja “Temperatura” fica acesa (fig. 17). Após algum tempo, a lâmpada piloto cor de laranja apaga-se. A máquina está agora pronta para produzir vapor.



- Encha um jarro com leite frio até meio.
 - É possível deslocar o tubo do vapor para o colocar numa posição mais favorável (fig. 18).
 - Mantenha o recipiente por baixo do tubo do vapor. **Tenha em atenção: os orifícios de saída de ar da peça deverão ficar completamente mergulhadas no leite** (fig. 19).



- Abra o comando do vapor rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (fig. 20). O vapor começa a sair do tubo, fazendo o leite borbulhar (fig. 21).



- Pare a saída de vapor, rodando o comando no sentido dos ponteiros do relógio, quando tiver sido formada suficiente espuma de leite (fig. 22).
 - Retire o recipiente do leite.
 - **Não se esqueça de carregar na tecla “Vapor”** (fig. 23). O comutador fica agora na posição “up” (para cima).

Importante

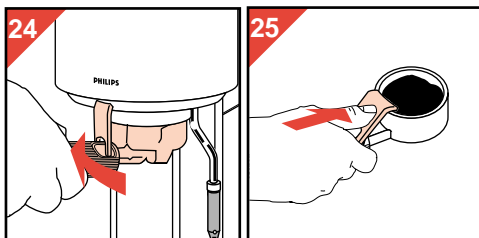
Neste momento a água da máquina está extremamente quente, pois isso é necessário para produzir o vapor.

Para obter café Expresso, é necessária uma temperatura um pouco mais baixa para que o café possua uma boa cobertura de “creme”.

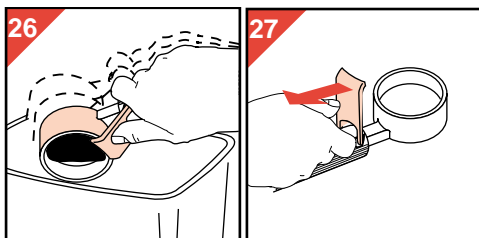
- Carregue no comutador “Café” (☕). Espere algum tempo até que a água comece a sair pela respectiva abertura. O ferverdor no interior da máquina começará a arrefecer.
- Carregue outra vez no comutador “Café” (☕). O comutador ficará agora na posição “up” (para cima). A máquina fica então pronta para fazer café Expresso.
- Introduza na máquina o suporte do filtro cheio de café Expresso. (Consulte a secção “Expresso”).
- Adicione açúcar e leite conforme o seu gosto.
- Coloque uma ou duas colheres cheias de espuma no Expresso. Se quiser, também pode espalhar cacau ou canela moída.

Depois de a utilizar

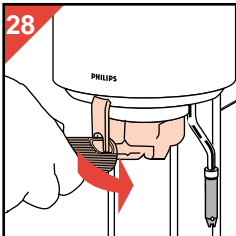
- Desligue a máquina carregando no comutador “Ligar/Desligar” (Ⓚ).



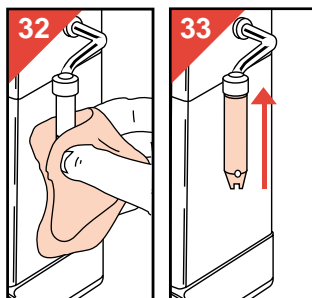
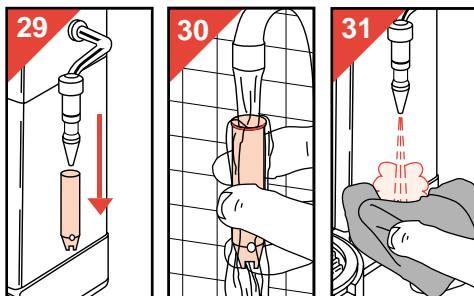
- Solte o suporte do filtro (fig. 24).
- Faça deslizar para a frente o grampo do filtro (fig. 25).



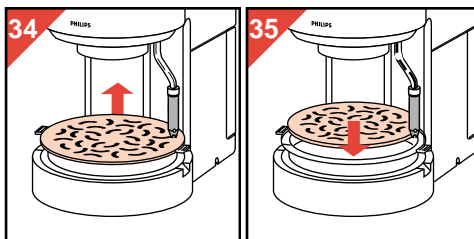
- Mantenha o grampo do filtro empurrado para a frente e deite fora o café já utilizado. (O grampo serve para manter o filtro no suporte. Fig. 26.)
- Depois de o limpar, deslize para trás o grampo do filtro (fig. 27).
- Para guardar o suporte do filtro, poderá deixá-lo encaixado na máquina (fig. 28).



Limpeza



- Depois de fazer cappuccino, limpe sempre o acessório do tubo de vapor “Cappuccino Extra” da seguinte forma:
- Retire o tubo exterior puxando na direcção da seta (fig. 29).
- Coloque o tubo exterior por baixo da torneira (fig. 30).
- Deixe sair algum vapor para limpar a parte de dentro (fig. 31).
- Termine a limpeza usando um pano humedecido (fig. 32).
- Volte a colocar no lugar o tubo exterior. Empurre com força para se certificar que ele fica bem preso na parte de cima (fig. 33).



- Lave regularmente os filtros, o suporte do filtro, o depósito da água, o apára-pingos e a grelha. O apára-pingos e a grelha podem ser removidas conforme está indicado nas figs. 34 e 35.

- Limpe regularmente a abertura da saída da água, retirando quaisquer grãos de café que tenham ficado presos.

Descalcificação

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

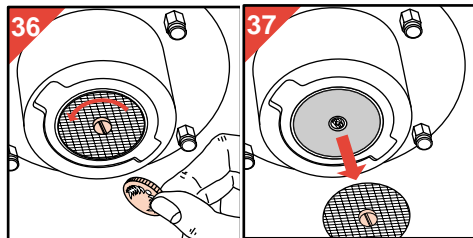
- dureza **até 18º DH - duas ou três vezes** por ano;
- dureza **superior a 18º DH - quatro ou cinco vezes** por ano.

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

- Coloque a máquina a funcionar **duas vezes**, da maneira indicada na secção “Expresso”. No entanto, encha agora o depósito da água até metade com **vinagre vulgar 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.

Se a máquina for limpa e descalcificada regularmente como se indica nas instruções de utilização, não será necessário provavelmente atender às indicações de limpeza e descalcificação a seguir mencionadas. No entanto, se os resultados da máquina Expresso não forem satisfatórios e as medidas indicadas não o satisfizerem, poderá ter de usar algumas medidas extra para a limpeza e descalcificação:

- **Para uma descalcificação eficiente**, siga em primeiro lugar as indicações da secção “Descalcificação” nestas instruções de funcionamento. No entanto, interrompa o processo de descalcificação uma vez ou duas depois de ter bombeado e feito vapor de vinagre e deixe o vinagre actuar no calcário durante meia hora pelo menos. Depois prossiga normalmente.
- **Se não sair (ou sair muito pouca) água quente através da abertura de saída: limpe / descalcifique a placa perfurada de saída.** Desligue a máquina e tire a ficha da tomada e deixe-a arrefecer.



Com o auxílio de uma chave de parafusos ou de uma moeda desatarraxe a placa de saída (figs. 36 e 37). Limpe a placa e a respectiva válvula com uma escova rija. Para descalcificar, deixe a placa mergulhada em vinagre vulgar durante pelo menos 15 minutos. Use a escova para retirar os restos de calcário. Lave depois com água limpa.

- **Se cair muita água através da abertura de saída e / ou do tubo de vapor: limpe / descalcifique a válvula.** Limpe, descalcifique e enxague a válvula como se indicou na secção anterior.

Se a sua máquina não funcionar de forma correcta

Se a sua máquina Espresso não funcionar de forma correcta, isto nem sempre significa a existência de uma avaria. Para resolver possíveis problemas, consulte primeiro as indicações seguintes bem como as instruções de funcionamento.

A bomba de extracção da água é demasiado ruidosa.

- O depósito da água está vazio. Volte a enchê-lo.
- O depósito da água não está bem colocado.

A máquina não produz café Espresso.

- O depósito da água está vazio ou então não está bem colocado.
- O café foi moído demasiado fino e / ou foi demasiado calcado.
- A abertura da saída de água está suja.
- É necessário descalcificar a máquina.

A água escorre pela abertura de saída da água e / ou do tubo do vapor.

- A água existente no interior da máquina expande-se quando é aquecida. Isto é normal. Coloque o tubo de vapor sobre a grelha.
- **Se sair água em excesso: descalcifique ou limpe a válvula.**

A camada de “creme” do Espresso é demasiadamente fina ou não existe.

- O café não foi suficientemente calcado.
- Não havia café suficiente no filtro.
- A máquina não foi aquecida o suficiente. (A lâmpada piloto chegou a apagar-se?)
- O café foi mal moído.

A camada de “creme” é demasiado escura e / ou o café sabe a queimado.

- A máquina foi excessivamente aquecida. (O botão do vapor ainda estava na posição “ligado” (para baixo) ?).
- O café foi moído demasiadamente fino.
- O café foi demasiado calcado.

A bomba de extracção da água não funciona.

- A bomba foi desligada automaticamente de modo a evitar danos provocados por aquecimento excessivo. Desligue a máquina e deixe-a arrefecer durante cerca de 45 minutos. Encha o depósito da água e extraia o ar. Depois disto, a máquina fica em condições de ser novamente utilizada.

Este artigo está de acordo com as directivas da CEE sobre interferências radioeléctricas.

