

# PHILIPS

HD 5690



# 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**.

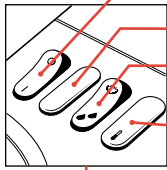
Note: If the terminals of the plug are unmarked or if you are in any doubt consult a qualified electrician.

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

English	Page 3
Français	Page 10
Deutsch	Seite 17
Nederlands	pagina 24
Italiano	Pagina 31
Español	Página 38
Português	Página 46

# English

1



**On/Off switch** | = On O = Off

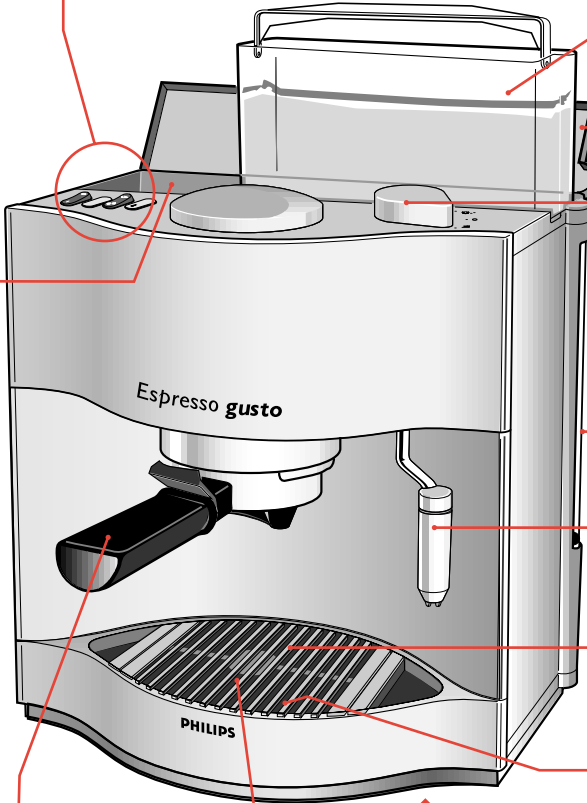
**Pilot light "On" (red)**

**Temperature switch**

☕ = Steam ☕ = Espresso / hot water

**Pilot light "Temperature" (orange):** goes out when the appliance is heated-up

**Filters storage**



**Water tank** (removable for easy filling)

**Water tank lid**

**Selector "Espresso filter / Steam pipe"**  
☕☕ = steam/hot water (via steam pipe)  
○ = closed  
☕ = Espresso (via Espresso filter)

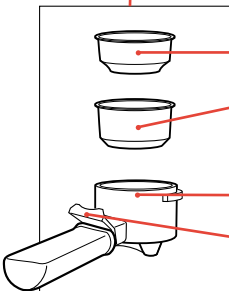
**Water gauge** with float level indicator

**Steam pipe** with "Cappuccino Extra" accessory

**Grid** (removable for easy cleaning)

**Drip basin** (removable for easy emptying and cleaning)

**Automatic bleed valve**



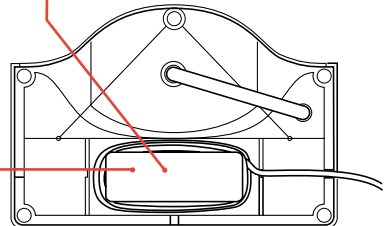
**Filter (1-cup)**

**Filter (2-cups)**

**Filter holder**

**Filter lock**

**Cord storage**



**Measuring spoon** (under side is used to tamp the ground coffee down)

## 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 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.

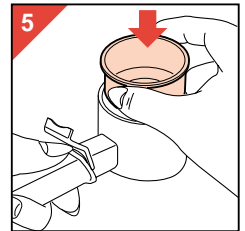
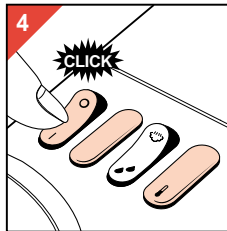
## Espresso

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

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

- Your Espresso coffee will be at optimum 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.
- To obtain real Espresso with a nice crest of "crema" (foam) use genuine Espresso type coffee.

- Ensure that there is enough water in the tank.

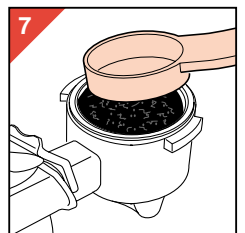
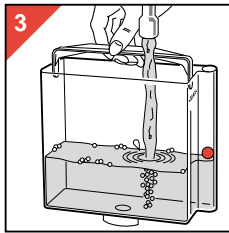
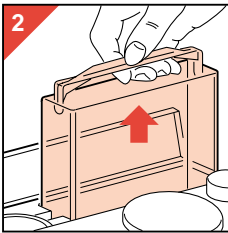


- Switch the appliance on. The two pilot lights will come on (fig. 4).

- Insert the 1 cup filter or the 2 cup filter into the filter holder (fig. 5).

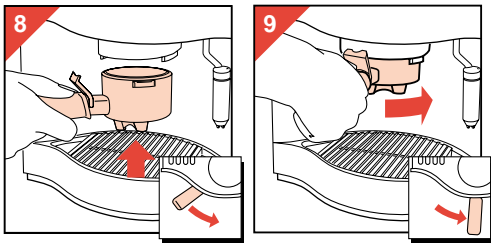
## Before using for the first time

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

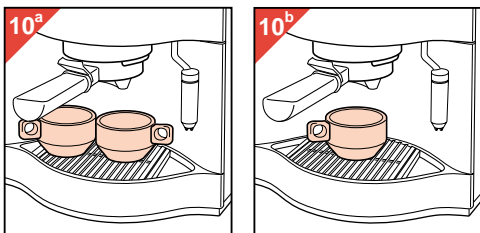


- Fill the water tank (figs. 2 and 3).
- Pump about half a tankful of water through the appliance as described in section "Espresso", but without ground Espresso coffee in the filter. It is advisable to perform this operation again after a period of disuse.

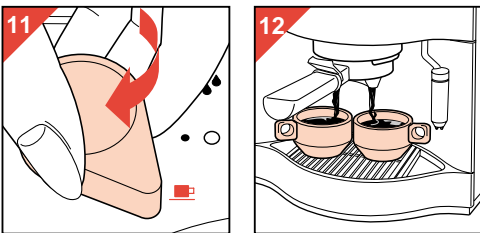
- For 1 cup, place 1 level measuring spoonful of coffee into the 1 cup filter.
- For 2 cups, place 2 level measuring spoonful into the 2 cup filter (fig. 6).
- Press the coffee down with the base of the measuring spoon (fig. 7).
- If necessary, clean traces of coffee off the edge of the filter and off the water outlet of the machine.



- Position the filter holder (fig. 8) and screw in (fig. 9).

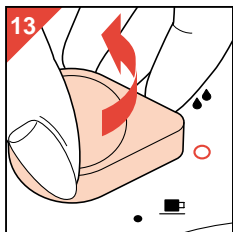


- Place 1 or 2 Espresso cup(s) (approx. 50 cc) under the spouts of the filter holder (fig. 10a, 10b).



- After pilot light "Temperature" has gone out you can set the selector to position "Espresso" (☒) (fig. 11). 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. 12).

- Re-set the selector to position "Closed" (O) as soon as there is enough Espresso in the cup(s) (fig. 13). Some steam may escape from the automatic bleed valve in the drip basin.



- 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 from cold milk in a jug using the steam pipe. The froth, together with a little milk, is added to the Espresso.

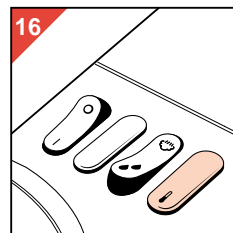
The steampipe of your Espresso machine is equipped with a handy accessory, named "Cappuccino Extra". This will help you to make an excellent milk froth for Cappuccino, simply and effectively.

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

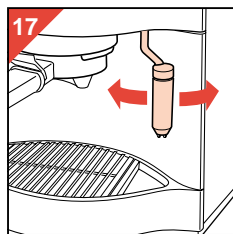
- Switch the appliance on by setting switch "On/Off" to position | (fig. 14). If the appliance is cold, both pilot lights will now come on. If the appliance is already hot, only pilot light "On" will come on.

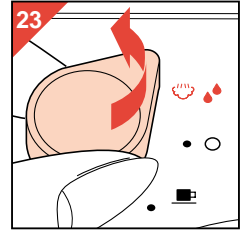
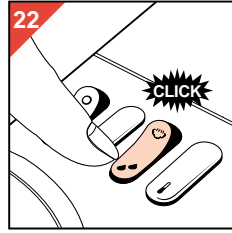
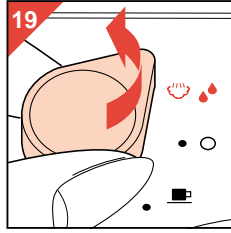
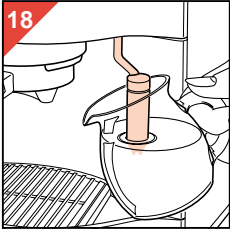


- Set the temperature switch to position "Steam" (☞) (fig.15). The orange pilot light "Temperature" will come on (fig. 16). After some time the orange pilot light will go out. This means that the appliance is ready for making steam.

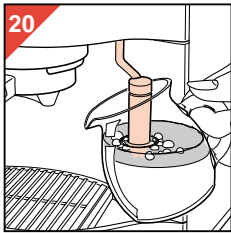


- Half fill a milk jug with cold milk.
- Swing the steam pipe to the most suitable position (fig. 17).



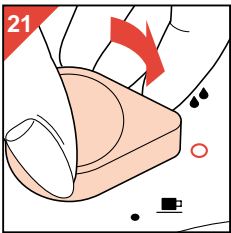


- Keep the jug under the steam pipe.  
**Please note: the two holes at the side of the accessory should remain below the milk surface** (fig. 18).
- Set the selector to position "Steam" ☁ (fig. 19).



- The appliance will make a ticking sound. After a short while steam will come out of the steam pipe, making the milk bubble (fig. 20).

- As soon as you have enough froth, set the selector to position "Closed" ○ (fig. 21).
- Then remove the milk jug.



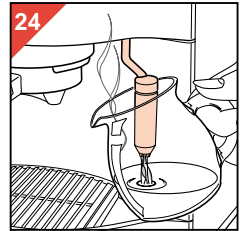
- **Clean the steam pipe with some additional steam to remove remaining milk from the inside.** Remaining milk can give a bad smell or taste the next time you use your appliance. (Please also refer to section "Cleaning".)

The appliance is now ready for making Espresso.

- Place the filter holder with Espresso coffee into the appliance and make Espresso. (Please refer to section "Espresso".)
- Add sugar and milk to taste.
- Place one or two tablespoons of froth on to the Espresso. Sprinkle with some cocoa powder.

- Set the temperature switch to position "Hot water" ☁ (fig. 22)
- Set the selector to position "Steam" ☁ (fig. 23).

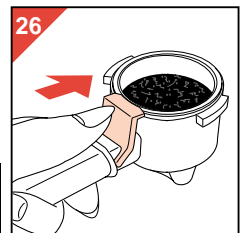
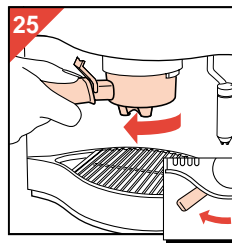
- Hot water will now come from the steam pipe (fig. 24).
- Set the selector back to position "Closed" ○.



#### After use

**Important: After making Espresso or steam the appliance bleeds automatically. As a result, some steam will be produced in the drip basin. Empty the drip basin regularly.**

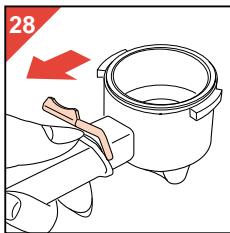
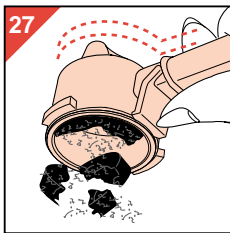
- Switch off by setting switch "On/Off" to position ○. Red pilot light "On" will go out.



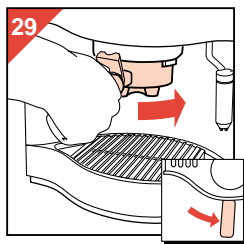
- Unscrew the filter holder (fig. 25).
- Move the filter clamp forwards (fig. 26).

#### Tapping hot water

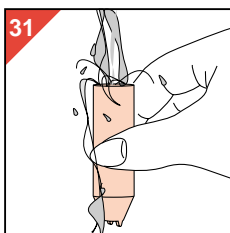
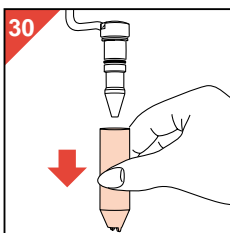
To make tea or to prepare other hot drinks you can tap hot water from your Espresso machine.



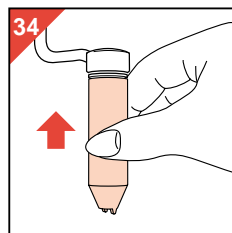
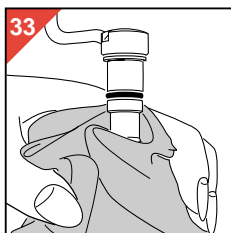
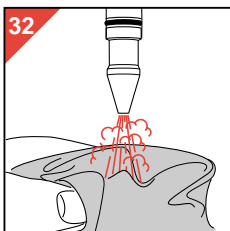
- Holding the filter clamp pushed forward, throw away the used ground coffee. (With the clamp you keep the filter in the filter holder. Fig. 27.)
- After cleaning, move the filter clamp backwards (fig. 28).
- The filter holder may be stored screwed on to the appliance (fig. 29).



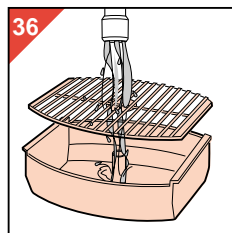
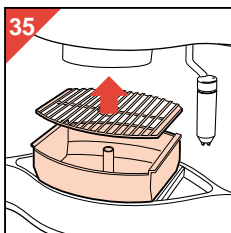
## Cleaning



- 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. 30). **Please note: the accessory may be hot after use!**
  - Rinse the outside pipe under the tap (fig. 31).
  - Let some steam escape to clean the inner section (fig. 32).



- Finish cleaning with a damp cloth (fig. 33).
- Push the outer pipe back into place. Push firmly to ensure that it fits well at the top (fig. 34).



- 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. 35 and 36.
- Regularly clean the water outlet opening, removing any stuck grains of coffee.

## Descaling

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

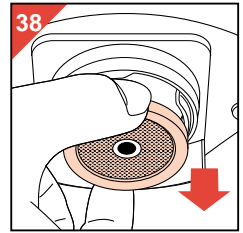
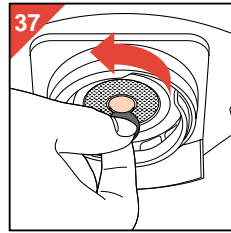
- If you have **soft water** (hardness **up to 18 °DH / 22.5 °Clarke**) - **two or three** times a year.
- If you have **hard water** (hardness **over 18 °DH / 22.5 °Clarke**) - **four or five** times a year.

Your water supply company can inform you about the hardness of your water.

- Operate the appliance **twice** as indicated in section "Making Espresso", but now half fill the water tank with **ordinary vinegar** 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.

- **For persistent scale** 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 water has trouble getting out of the outlet opening: clean/descale the perforated outlet plate.**
  - Switch off the appliance.
  - Unplug the appliance and let it cool down.



- With the help of a coin unscrew the outlet plate (fig. 37, 38).
- Clean the outlet plate and valve with a firm brush.
- To descale, leave the plate immersed in ordinary vinegar for min. 15 minutes.
- Rinse with clean water.

### 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 in the filter.
  - The water outlet opening is clogged.
  - The machine needs descaling.
- **Espresso flows over from the side of the filter holder.**
  - Filter holder has been placed incorrectly.
  - Filter holder has not been screwed onto the appliance tight enough.
  - Coffee grains need to be removed from outlet opening.
  - Filter holder has remained screwed onto the appliance too tightly for too long. Clean the outlet opening.
- **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 coffee was not fresh.
  - The water was not fresh.
- **The "crema" is too dark and/or the Espresso has a burning taste.**
  - The coffee has been ground too finely.
  - The coffee has been tapped down too much.
- **The Espresso is not hot enough.**
  - Hot water has passed through the coffee grains too quickly. Making two cups of Espresso should take 25-40 seconds.
  - Coffee has not been tapped down firmly enough in the filter.
  - Coffee has been ground too coarsely. Try a more finely ground type of Espresso coffee.
  - Pre-heat the filter holder by keeping it screwed in the outlet opening while the machine is warming-up.
  - Pre-heat the cups by rinsing with hot tap water before filling.

This product is manufactured to comply with the radio interference requirements of the Council Directive 87/308/CEE.



## Delicious Espresso Recipes

### ■ Espresso Milkshake

2 small cups of extra strong Espresso  
2 spoonfuls of sugar (10 g)  
4 tablespoons of coffee ice-cream or vanilla ice-cream  
2 dl milk

Make the two cups of Espresso with twice the normal quantity of ground coffee (using the 2-cup filter instead of the 1-cup filter)  
Let the Espresso cool down.  
Put all the ingredients into a blender or foodprocessor.  
Mix well for a couple of seconds.  
Pour the mixture into a tall glass and serve it with a straw.

### ■ Café Brésil (two people)

2 cups of Espresso  
4 tablespoons of rum  
4 tablespoons of sugar  
1 teaspoonful of vanilla sugar  
2 tablespoons of cream (not whipped)  
2 teaspoonfuls of grated lemon skin

Mix all the ingredients with a mixer.  
Pour the drink out into the glasses and add an ice-cube to each glass.  
Garnish with the grated lemon skin.

### ■ Café Tropicana (two people)

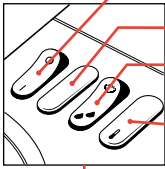
4 cups of Espresso  
1 dl of cream  
1 tablespoon of castor sugar  
½ teaspoonful of ground cinnamon  
2 tablespoons of brown castor sugar  
1 shot glass (50 ml) of fruit liqueur  
2 slices of orange

Whisk the cream together with 1 tablespoon of castor sugar and half a teaspoonful of cinnamon until just still liquid.  
Pour half a shot glass of fruit liqueur into each glass. (Use heat-resistant glasses!)  
Add a tablespoon of brown castor sugar to each glass.  
Pour the hot Espresso into the glasses.  
Over the rounded side of a spoon pour the cream into the glasses.  
Garnish each glass with a slice of orange.



# Français

1



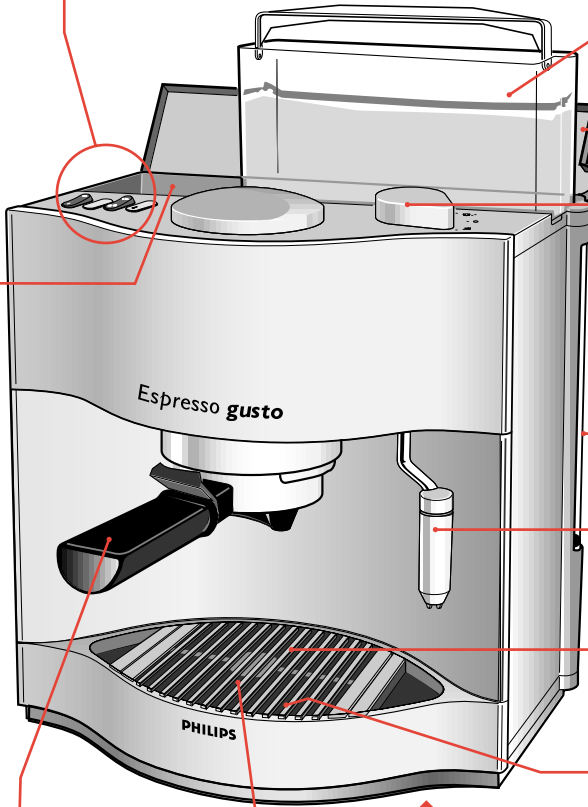
**Interrupteur marche/arrêt** = Marche / O = Arrêt

**Témoin lumineux "marche" (rouge)**

**Interrupteur température** ☁ = vapeur / ▲ = Espresso/eau chaude

**Témoin lumineux "Température" (orange):** s'éteint quand l'appareil a atteint la bonne température

**Compartment de rangement pour les filtres**



**Réservoir d'eau (amovible)**

**Couvercle du réservoir d'eau**

**Bouton de réglage de la vapeur**

☁ ▲ = vapeur/eau chaude (par le tube de vapeur)

O = fermé

☑ = Espresso (par le filtre Espresso)

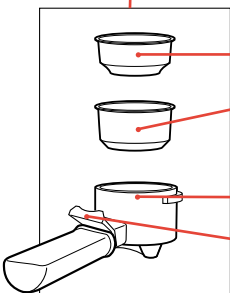
**Indication du niveau d'eau avec flotteur**

**Buse de vapeur avec accessoire "Cappuccino Extra"**

**Grille (amovible)**

**Bac d'égouttage (amovible pour vider et nettoyer facilement)**

**Valve de purge automatique**



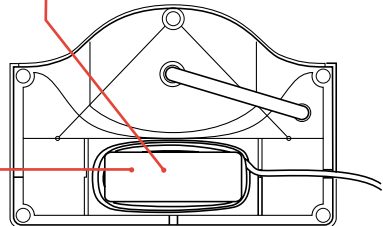
**Filtre (1 tasse)**

**Filtre (2 tasses)**

**Enrouleur de cordon**

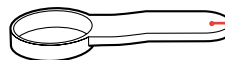
**Porte-filtre**

**Fixe filtre**



**Cuillère doseuse**

(la partie inférieure est utilisée pour tasser la mouture de café)

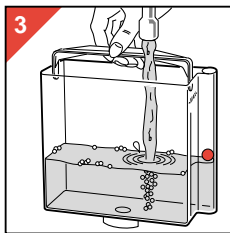
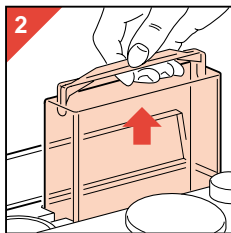


## Important

- 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 au voltage du réseau de votre habitation.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise 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.

## 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.



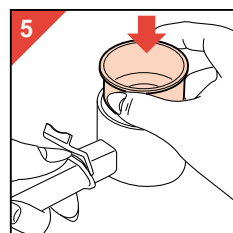
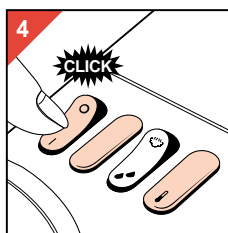
- Remplissez le réservoir d'eau (fig. 2 et 3)
- Remplissez à peu près à moitié le réservoir d'eau et faites fonctionner l'appareil une fois à vide, comme indiqué au chapitre "Café espresso". Il est recommandé de renouveler cette opération après toute période prolongée de non-utilisation de l'appareil.

## Café Espresso

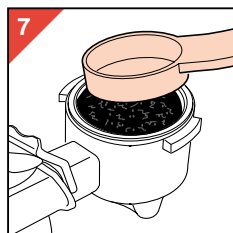
Le café espresso est obtenu par passage d'eau très chaude sous pression à travers de la poudre de café.

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

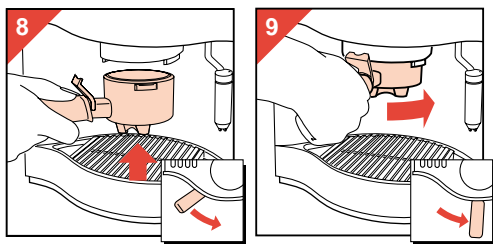
- Votre café espresso sera à une température optimum si le support de filtre est mis en place dans l'appareil pendant le chauffage.
- Vous pouvez préchauffer vos tasses en les rinçant avec de l'eau chaude du robinet.
- Pour obtenir un vrai espresso avec une belle couche crémeuse (mousse), utilisez un type de café espresso authentique.
- Assurez-vous qu'il y a assez d'eau dans le réservoir.



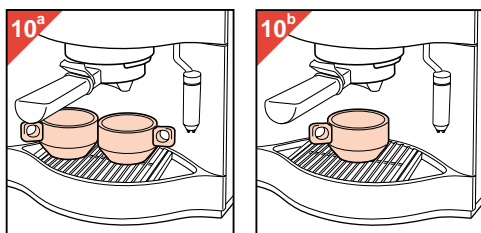
- Mettez l'appareil en marche. Les deux témoins lumineux s'allument (fig. 4).
- Placez le filtre pour 1 tasse ou le filtre pour deux tasses dans le porte-filtre (fig. 5).



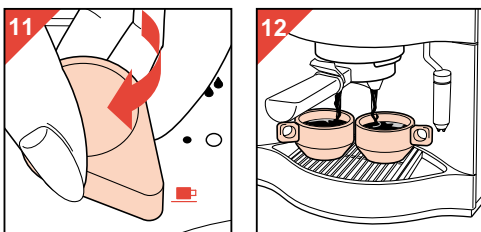
- Remplissez le filtre de la quantité de café nécessaire (une cuillère doseuse pour une tasse, deux pour deux tasses, remplies à ras) (fig. 6).
- Tassez le café moulu avec la partie inférieure de la cuillère doseuse (fig. 7).
- Si nécessaire, essuyez le bord du filtre et la sortie d'eau chaude de l'appareil.



- Placez le porte-filtre (fig. 8) et vissez-le (fig. 9).



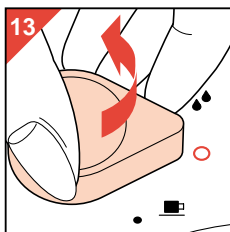
- Placez 1 ou 2 tasses (environ 50 ml) sous les bords verseurs du porte-filtre (fig. 10a, 10b).



- Lorsque le témoin lumineux "Température" s'éteint, appuyez sur l'interrupteur "Espresso" (fig. 11).

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. 12).

- Remettez l'interrupteur sur la position "0" (fermé) dès qu'il y a suffisamment de café espresso dans la (les) tasse (s) (fig. 13). Il est possible qu'un peu de vapeur s'échappe à ce moment-là de la valve automatique de purge dans le bac d'égouttage.



- Servez et buvez votre café espresso immédiatement.

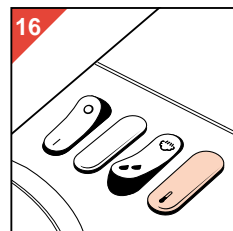
## "Cappuccino"

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

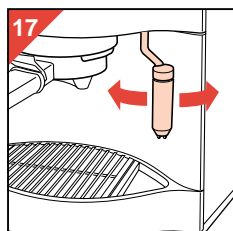
Cette mousse de lait est faite à partir de lait froid réchauffé dans un pot à l'aide du tube à vapeur. La mousse est déposée sur le café espresso, avec ou sans lait selon les goûts. Le tube vapeur de votre appareil est équipé d'un accessoire spécial appelé "Cappuccino Extra". Cet accessoire vous aidera à préparer simplement et efficacement une excellente mousse de lait pour Cappuccino.

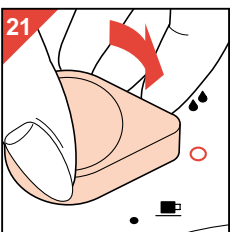
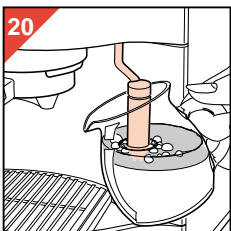
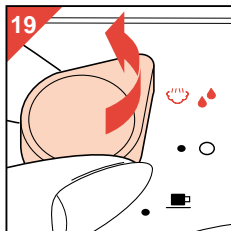
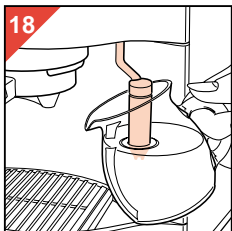
- Faites d'abord mousser le lait; préparez ensuite le café espresso.
- Attention: Utilisez pour la même quantité de café des tasses plus larges spéciales Cappuccino (contenance 70 ml).

- Mettez l'appareil en marche | (fig. 14). Les témoins lumineux s'allument en même temps, si l'appareil est froid. Si l'appareil est déjà chaud, seul le témoin lumineux de l'interrupteur marche/arrêt s'allume.



- Mettez l'interrupteur température sur la position "Vapeur" (fig. 15). Le témoin lumineux orange "Température" s'allume (fig. 16). 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 de vapeur dans la position désirée (fig. 17).

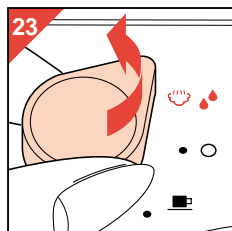
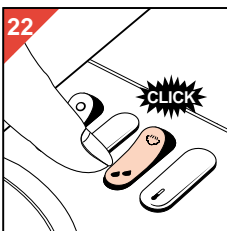




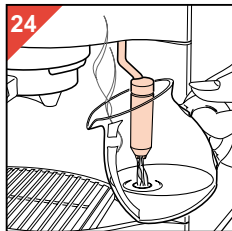
- Tenez le pot de lait sous le tube de vapeur.  
**Notez s.v.p.: les deux trous à la partie inférieure de l'accessoire doivent rester sous la surface du lait (fig. 18).**
- Tournez le bouton de réglage de vapeur sur la position "vapeur" ☁️ (fig. 19).  
La vapeur s'échappe du tube et fait bouillonner le lait (fig. 20). Une fine mousse de lait est alors produite.
- Lorsqu'il s'est formé suffisamment de mousse, placez le bouton de réglage sur la position **O** "fermé" (fig. 21).
- Retirez le pot de lait.
- **Nettoyez le tube de vapeur en faisant passer un petit peu de vapeur supplémentaire pour retirer le lait restant à l'intérieur.** En effet le lait résiduel peut donner une mauvaise odeur ou mauvais goût la prochaine fois que vous utiliserez votre appareil. (Voir aussi paragraphe "Nettoyage").  
Maintenant, l'appareil est prêt pour faire un espresso.
- Placez 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 une ou deux cuillères de mousse de lait sur le café espresso.  
Saupoudrez avec du chocolat en poudre ou de la cannelle.

## Préparation de l'eau chaude

Pour faire du thé ou d'autres boissons chaudes, vous pouvez utiliser de l'eau chaude de votre machine espresso.



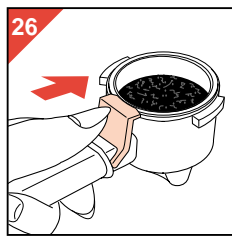
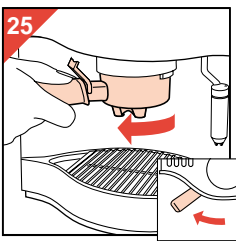
- Mettez l'interrupteur "température" sur la position "Eau chaude" 🔥 (fig. 22).
- Mettez le bouton de réglage vapeur sur la position "vapeur" ☁️ (fig. 23).
- Maintenant, l'eau chaude pourra couler du tube vapeur (fig. 24).
- Remettez le bouton vapeur sur la position **O**.



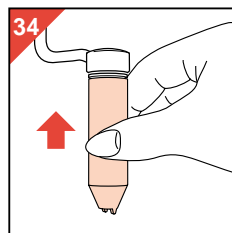
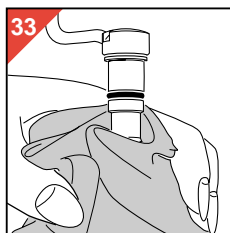
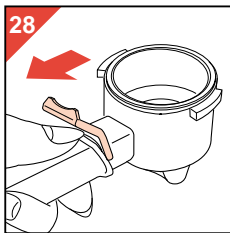
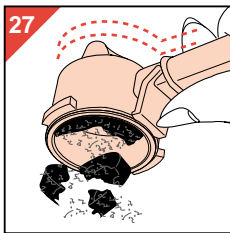
## Après utilisation

**Important: Après une production de vapeur ou la préparation d'un espresso, l'appareil goutte automatiquement. De ce fait, videz le bac d'égouttage régulièrement.**

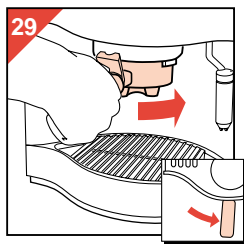
- Arrêtez l'appareil en mettant l'interrupteur marche/arrêt sur la position **O**. Le témoin lumineux "marche" s'éteint.



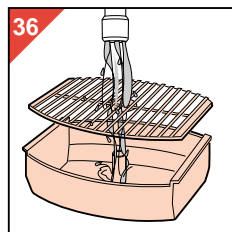
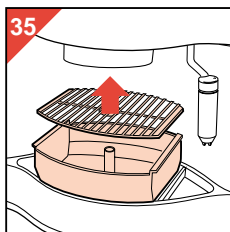
- Dévissez le porte-filtre (fig. 25).
- Repoussez le fixe-filtre (fig. 26).



- En tenant le fixe-fitre poussé, faites tomber le café moulu. (Avec le fixe-fitre, vous maintenez le filtre dans son support. Fig. 27.)
- Après nettoyage, tirez le fixe-fitre en arrière (fig. 28).
- Le support de filtre peut à nouveau être remis en place sur l'appareil (fig. 29).

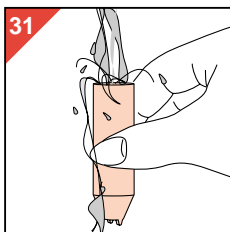
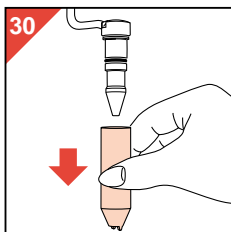


- Remettez en place le tube de vapeur. Assurez-vous de sa bonne position en haut (fig. 34).
- Lavez les filtres, le porte-filtre, le réservoir d'eau, le bac d'égouttage et la grille régulièrement.

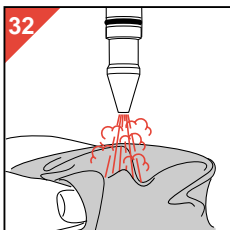


## Nettoyage

Nettoyez toujours l'accessoire "Cappuccino Extra" du tube vapeur après la préparation d'un Cappuccino.



- Retirez le tube en tirant dans le sens de la flèche (fig. 30). **Attention: l'accessoire est chaud après utilisation!**
- Rincez-le sous le robinet (fig. 31).
- Ouvrez le bouton de réglage vapeur et laissez s'échapper la vapeur pour nettoyer l'intérieur du tube (fig. 32).
- Terminez avec un chiffon humide (fig. 33).



Le bac d'égouttage et la grille peuvent être retirés (voir fig. 35 et 36).

- Nettoyez régulièrement le logement du porte-filtre pour enlever les restes de café.

## Détartrage

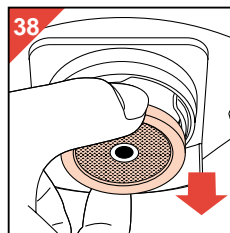
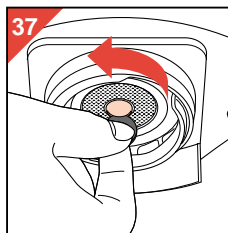
Détartrez régulièrement votre appareil Espresso. En cas d'utilisation moyenne:

- **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.

- 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.

- **Pour un détartrage très efficace**, interrompez l'opération de détartrage une ou deux fois après avoir commandé la pompe et vaporisé du vinaigre chaud, et laissez-le réagir sur le calcaire pendant au moins une demi-heure. Continuez ensuite l'opération.
- **Si l'eau chaude ne sort plus (ou trop peu) des orifices de sortie: nettoyez/détartrez la grille.**
  - Arrêtez l'appareil.
  - Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.



- Dévissez la grille à l'aide d'une pièce (fig. 37, 38).
- Nettoyez la grille et la valve avec une brosse dure.
- Pour détartrer, faites tremper la grille dans du vinaigre pendant 15 minutes.
- Rincez à l'eau claire.

### **Votre appareil ne fonctionne pas correctement?**

Vous devez trouver la cause et y apporter un remède.

Vous pouvez également vous reporter aux chapitres 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 par les côtés du porte-filtre**

- Le porte-filtre n'a pas été mis en place correctement.
- Le porte-filtre a bien été vissé dans le support, mais pas assez fort.
- Il faut retirer de la mouture des orifices de sortie.
- Le porte-filtre est resté vissé trop longtemps sur l'appareil. Nettoyez les orifices de sortie.

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

- Le café n'a pas été tassé correctement dans le filtre.
- Il n'y a pas assez de café dans le filtre.
- La machine a trop chauffé. (Le témoin lumineux est-il éteint ?)
- Le café a été moulu trop grossièrement.
- Le café n'était pas frais.
- L'eau n'était pas fraîche.

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

- Le café a été moulu trop finement.
- Le café a été trop tassé.

#### • **L'espresso n'est pas assez chaud**

- L'eau chaude est passée à travers la mouture de café trop rapidement. La préparation de deux tasses de café espresso doit prendre 25 à 40 secondes.
- Le café n'a pas été tassé assez fort dans le filtre.
- Le café a été moulu trop grossièrement. Essayez un type de café espresso beaucoup plus fin.
- Réchauffez le porte-filtre en le maintenant vissé dans le support pendant que la machine chauffe.
- Préchauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude du robinet avant de les remplir.

## Délicieuses recettes d'espresso

### ■ Espresso Milkshake

2 petites tasses de café espresso très fort  
2 cuillères à soupe de sucre (10 g)  
4 cuillères à soupe de crème glacée au café ou à la vanille  
2 dl de lait demi-écrémé  
Faites 2 tasses de café espresso avec 2 fois la quantité normale de café moulu (utilisez le filtre 2 tasses au lieu du filtre 1 tasse). Laissez refroidir. Mettez tous les ingrédients dans un mixer ou un robot. Mélangez bien pendant quelques secondes. Versez le mélange dans un verre haut et servez avec une paille.

### ■ Café Brésil (2 personnes)

2 tasses d'espresso  
4 cuillères à soupe de rhum  
4 cuillères à soupe de sucre  
1 cuillère à café de sucre vanille  
2 cuillères à soupe de crème (non battue)  
2 zestes de citron  
Mélangez tous les ingrédients dans un mixer.  
Versez dans les verres et ajoutez un glaçon dans chaque verre.  
Garnissez d'un zeste de citron.

### ■ Café Tropicana (2 personnes)

4 tasses d'espresso  
1 dl de crème  
1 cuillère à soupe de sucre  
 $\frac{1}{2}$  cuillère à café de cannelle en poudre  
2 cuillères à soupe de sucre brun  
1 verre de liqueur de fruit (50 ml)  
Ecorces d'orange  
Fouettez la crème avec une cuillère à soupe de sucre et une demi-cuillère à café de cannelle jusqu'à obtenir un liquide. Ajoutez la moitié d'un verre de liqueur dans chaque verre. (Utilisez des verres résistant à la chaleur). Ajoutez une cuillère à soupe de sucre brun dans chaque verre.  
Versez l'espresso chaud dans les verres. Ajoutez deux cuillères bien pleines de crème. Garnissez d'écorces d'orange.





# Deutsch

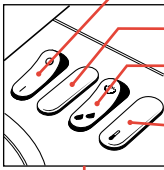
1

Ein-/Ausschalter |I = Ein / O = Aus

Kontrolllampe "Gerät an" (rot)

Temperaturregler ☺ = Dampf / ☻ = Espresso/heiβes Wasser

Kontrolllampe "Temperatur" (orange)  
erlischt, wenn das Gerät aufheizt ist



Wasserbehälter,  
abnehmbar

Deckel des  
Wasserbehälters

Wahlschalter  
"Espressofilter/  
Dampfduse"

☺☻ = Dampf/heiβes  
Wasser aus der  
Dampfduse

O = Zu

☑ = Espresso über  
Espressofilter

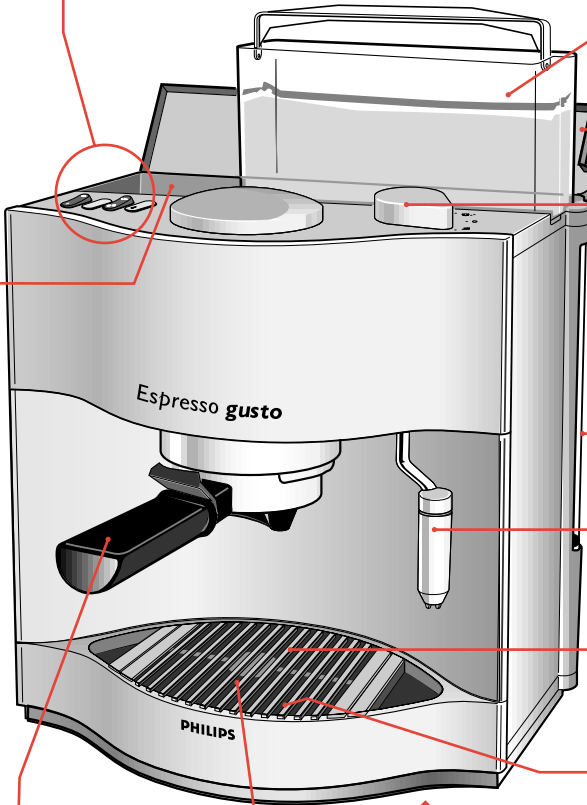
Filterbehälter

Wasserstandsanzeige,  
mit Schwimmer

Dampfduse, mit  
"Cappuccino Extra"-  
Zusatz

Tropfgitter, abnehmbar

Auffangschale,  
abnehmbar



Automatisches  
Entlftungsventil

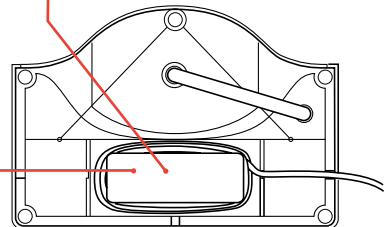
Filter (1 Tasse)

Filter (2 Tassen)

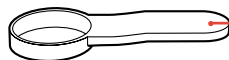
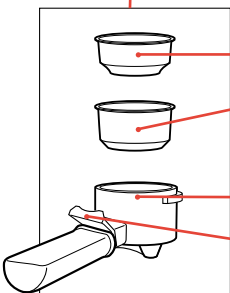
Kabelstauraum

Filterhalter

Filterklammer



Melffel Der Boden  
wird zum Feststampfen  
des gemahlenen  
Kaffees verwendet.



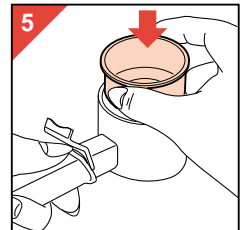
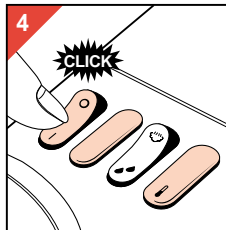
## Wichtig

- 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 Schutzkontaktsteckdose an.
- Nehmen Sie das Gerät niemals in Betrieb, wenn der Wasserspiegel in dem durchsichtigen Fenster des Wasserbehälters nicht sichtbar ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Sie können das Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Wenn das Netzanschlußkabel defekt oder beschädigt ist, muß es durch eine von Philips autorisierte Werkstätte ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden.

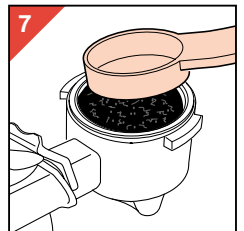
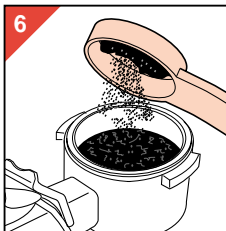
## Espresso

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

- Ihr Espresso hat die richtige Temperatur, wenn der Filterhalter während des Aufheizens schon angeschraubt war.
  - Sie können die Tassen mit heißem Leitungswasser anwärmen.
  - Einen richtigen Espresso mit einer hübschen Haube aus Milchschaum erhalten Sie, wenn Sie echten Espresso-Kaffee verwenden.
- Vergewissern Sie sich, daß ausreichend Wasser im Wasserbehälter ist.



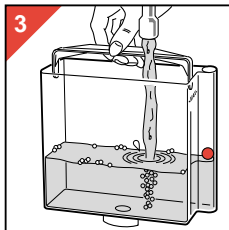
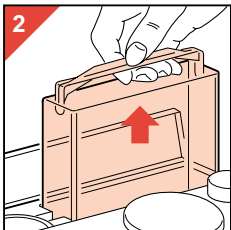
- Schalten Sie das Gerät ein. Die beiden Kontrolllampen leuchten auf (Abb. 4).
- Setzen Sie den Filter für eine oder den Filter für zwei Tassen in den Filterhalter (Abb. 5).
- Geben Sie einen gestrichenen Meßlöffel gemahlene Espresso-Kaffee in den Filter für eine Tasse.



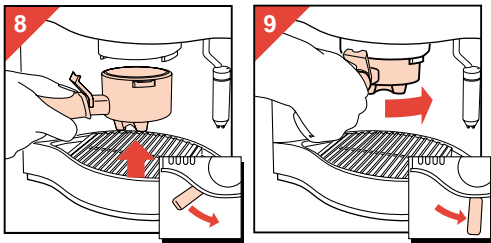
- Geben Sie zwei gestrichene Meßlöffel in den Filter für zwei Tassen (Abb. 6).
- Drücken Sie den Kaffee mit dem Meßlöffel an (Abb. 7).
- Wischen Sie, falls erforderlich, den Rand des Filters und den Wasserauslaß des Geräts von Kaffeeresten sauber.

## Vorbereitung zum Gebrauch

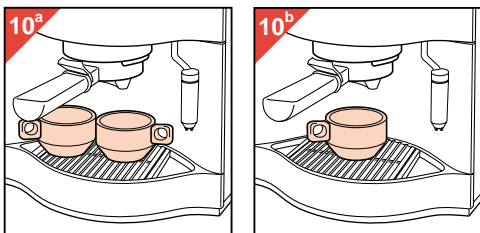
- Reinigen Sie den abnehmbaren Wasserbehälter, die Kaffeefilter und den Filterhalter in Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.



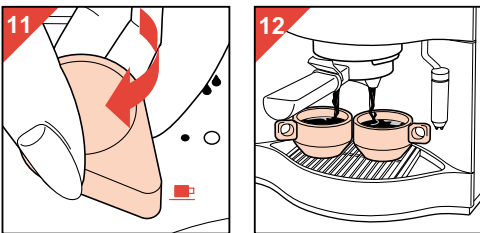
- Füllen Sie den Wasserbehälter (Abb. 2 und 3).
- Lassen Sie eine halbe Wasserbehälter-Füllung durch das Gerät laufen, wie im Abschnitt "Espresso" beschrieben, jedoch ohne den gemahlene Espresso-Kaffee im Filter. Das gleiche empfiehlt sich, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwendet haben.



- Setzen Sie den Filterhalter (Abb. 8) ein und schrauben Sie ihn fest (Abb. 9).

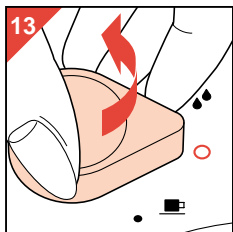


- Stellen Sie eine bzw. zwei Espresso-Tassen (50 ml) unter die Austrittsöffnung des Filterhalters (Abb. 10a bzw. 10b).



- Wenn die orangefarbene Kontrolllampe "Temperatur" erloschen ist, können Sie den Wahlschalter auf "Espresso" ☒ stellen (Abb. 11). Es wird dann heißes Wasser durch den gemahlenen Kaffee gepumpt, und nach wenigen Sekunden beginnt der Espresso in die Tasse(n) zu fließen (Abb. 12).

- Stellen Sie den Wahlschalter auf "Zu" ○, wenn genügend Espresso in der Tasse / den Tassen ist (Abb. 13). Es kann dann etwas Wasser aus dem Entlüftungsventil in die Auffangschale tropfen.



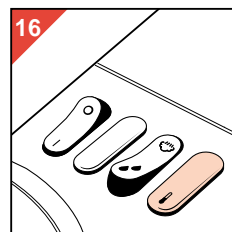
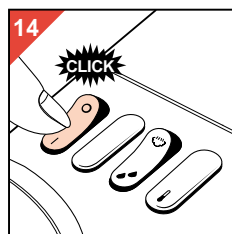
- Servieren oder genießen Sie den Espresso umgehend!

## Cappuccino

"Cappuccino" ist der italienische Name für den Espresso mit ein wenig Milch und Milchschaum. Der Milchschaum wird in einem Krug aus kalter Milch mit der Dampfdüse zubereitet. Dieser Milchschaum wird dem Espresso mit ein wenig Milch zugefügt. Die Dampfdüse Ihres Geräts ist mit einer praktischen Einrichtung versehen, dem "Cappuccino Extra"; damit können Sie leicht einen vorzüglichen Milchschaum für Ihren Cappuccino zubereiten.

- Stellen Sie zuerst den Milchschaum her, dann den Espresso.
- Verwenden Sie die breiteren "Cappuccino-Tassen" (ca. 70 ml) für dieselbe Kaffeemenge wie für Espresso!

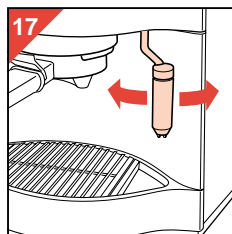
- Schalten Sie das Gerät ein (Abb. 14). Wenn das Gerät kalt ist, leuchten beide Kontrolllampen auf. Ist das Gerät bereits warm, leuchtet nur die rote Kontrolllampe am Ein-/Ausschalter.

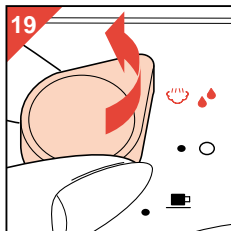
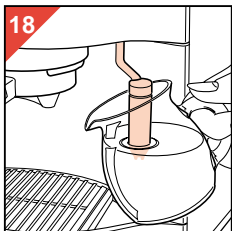


- Stellen Sie den Temperaturregler auf "Dampf" ☁ (Abb. 15). Die orangefarbene Kontrolllampe leuchtet auf (Abb. 16).

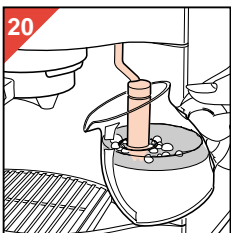
Nach einer Weile erloscht die orangefarbene Kontrolllampe. Das Gerät ist nun zur Dampferzeugung bereit.

- Füllen Sie einen Milchkrug halb mit kalter Milch.
- Sie können die Dampfdüse ausschwenken und so in die beste Position bringen (Abb. 17).





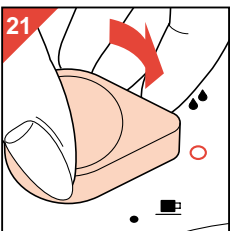
- Halten Sie den Krug unter die Dampfdüse. **Hinweis: Die beiden Löcher an der Seite des Zusatzteils sollten unterhalb der Milchoberfläche bleiben** (Abb. 18).



- Stellen Sie den Wahlschalter auf "Dampf" ☁️ (Abb. 19).

Das Gerät gibt ein tickendes Geräusch von sich. Nach kurzer Zeit entweicht Dampf aus der Dampfdüse, und die Milch schäumt (Abb. 20).

- Wenn Sie genügend Milchschaum zubereitet haben, unterbrechen Sie die Dampfzufuhr, indem Sie den Wahlschalter auf "Zu" ○ stellen (Abb. 21).



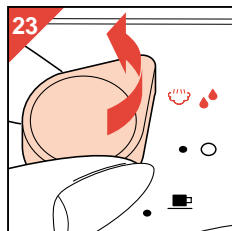
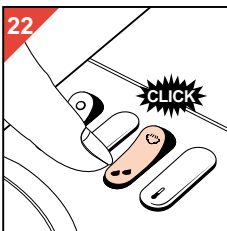
- Nehmen Sie den Milchkrug heraus.

- **Entfernen Sie restliche Milch nach Gebrauch mit einem Dampfstoß aus der Dampfdüse.** Verbleibende Reste könnten bei der nächsten Verwendung einen schlechten Geruch oder einen unangenehmen Beigeschmack verursachen. Vgl. den Abschnitt "Reinigung". Jetzt ist das Gerät bereit, Espresso zuzubereiten.

- Setzen Sie den Filterhalter mit dem Kaffee in das Gerät und bereiten Sie den Espresso zu (vgl. den Abschnitt "Espresso").
- Fügen Sie nach Belieben Milch und Zucker zu.
- Geben Sie einen oder zwei Löffel Milchschaum auf den Espresso. Streuen Sie ein wenig Kakao-Puder darüber.

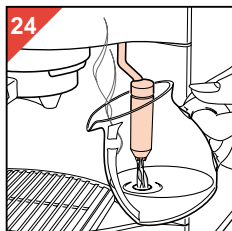
## Heißes Wasser zubereiten

Für die Zubereitung von Tee und anderen heißen Getränken können Sie von Ihrem Gerät heißes Wasser entnehmen.



- Stellen Sie den Temperaturregler auf "Heißes Wasser" 💧 (Abb. 22). Stellen Sie den Wahlschalter auf "Dampf" ☁️ (Abb. 23).

- Jetzt kommt heißes Wasser aus der Dampfdüse (Abb. 24).

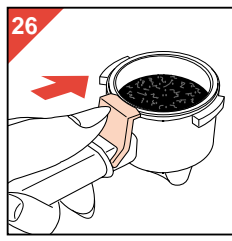
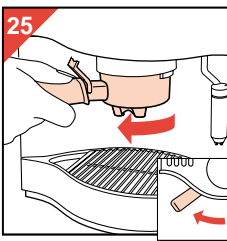


- Stellen Sie nach der Entnahme den Wahlschalter wieder auf "Zu" ○.

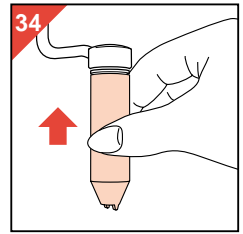
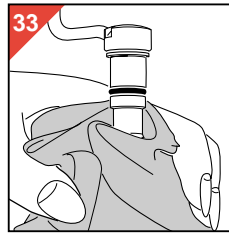
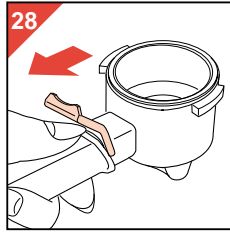
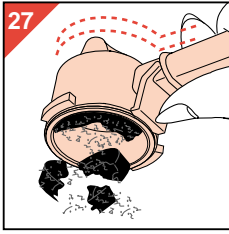
## Nach dem Gebrauch

**Wichtig: Nach Gebrauch entlüftet sich das Gerät automatisch. Dadurch entwickelt sich Dampf und Kondenswasser tropft in die Auffangschale. Leeren Sie die Auffangschale regelmäßig.**

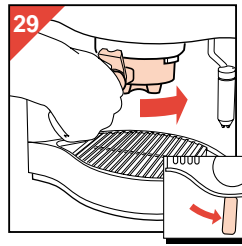
- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Wahlschalter auf "Zu" ○ stellen. Die rote Kontrolllampe erlischt.



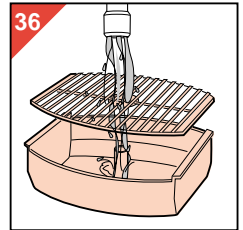
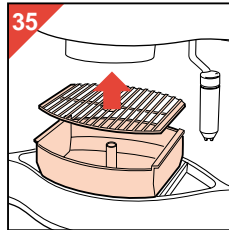
- Schrauben Sie den Filterhalter heraus (Abb. 25).
- Schieben Sie die Filterklammer nach vorn (Abb. 26).



- Entfernen Sie den Kaffeesatz, indem Sie die Filterkammer gedrückt halten. Die Filterkammer hält den Filter im Filterhalter fest (Abb. 27).
- Nach der Reinigung können Sie die Filterkammer wieder zurückschieben (Abb. 28).
- Der Filterhalter kann am Gerät angeschraubt bleiben (Abb. 29).

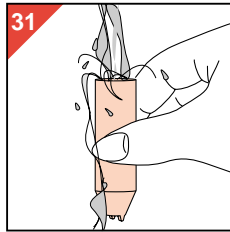
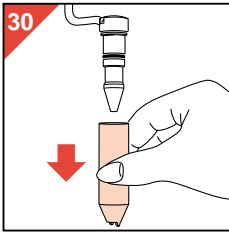


- Wischen Sie alles mit einem feuchten Tuch ab (Abb. 33).
- Setzen Sie die äußere Düse wieder ein, indem Sie sie fest andrücken (Abb. 34).



## Reinigung

- Reinigen Sie nach jeder Verwendung das "Cappuccino Extra"-Zubehör.

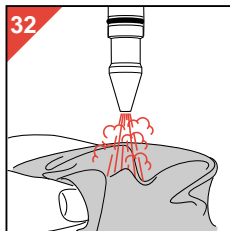


- Reinigen Sie Filter, Filterhalter, Wasserbehälter, Auffangschale und Tropfgitter regelmäßig.
- Auffangschale und Tropfgitter können, so wie in den Abb. 35 und 36 gezeigt, herausgenommen werden.
- Reinigen Sie regelmäßig die Wasseraustrittsöffnung und entfernen Sie angesetzte Reste von Kaffeemehl.

- Nehmen Sie die äußere Düse heraus, indem Sie sie in Pfeilrichtung ziehen (Abb. 30).

**Wichtig: Das Zubehör kann nach Verwendung sehr heiß sein!**

- Spülen Sie die äußere Düse unter dem Wasserhahn (Abb. 31).
- Lassen Sie etwas Dampf durch die innere Düse entweichen (Abb. 32).



## Entkalken

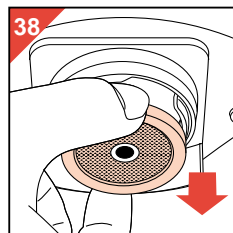
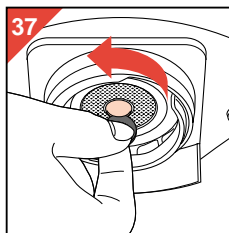
Entkalken Sie Ihren Espresso Gusto regelmäßig. Für einen normalen Haushalt trifft folgende Regel zu:

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

Ihre Wasserwerke können Sie über die Härte Ihres Wassers informieren.

- Betreiben Sie das Gerät **zweimal** wie im Abschnitt "Espresso" beschrieben, aber füllen Sie den Wasserbehälter statt mit Wasser halbvoll mit **Haushaltsessig** und füllen Sie **keinen Kaffee in den Filter**.
- Um den Kalkstein zu entfernen, der sich möglicherweise in der Dampfbohle gebildet hat, lassen Sie das Gerät eine Weile Essigdampf abgeben.

- Um die Kalk- und 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.



- **Zur gründlichen Entkalkung** unterbrechen Sie diesen Vorgang ein- oder zweimal, und lassen Sie die Essig-Füllung wenigstens eine halbe Stunde einwirken. Wiederholen Sie diesen Vorgang.
- **Wenn nur wenig oder gar kein Wasser mehr austritt, dann reinigen und entkalken Sie die perforierte Auslaßplatte.**
- Schalten Sie das Gerät aus.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

- Schrauben Sie mit einer Münze die Auslaßplatte heraus (Abb. 37 und 38).
- Reinigen Sie die Auslaßplatte und die Düse mit einer harten Bürste.
- Lassen Sie die Auslaßplatte mind. 15 Minuten in Haushaltssessig liegen.
- Spülen Sie sie dann unter fließendem Wasser ab.

### Was tun, wenn das Gerät streikt?

Wenn Ihre Espresso-Maschine 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 im Filter angedrückt.
- Die Wasseraustrittsöffnung ist verstopft.
- Das Gerät muß entkalkt werden.

#### • Espresso ergießt sich über den Rand des Filterhalters

- Der Filterhalter ist nicht richtig aufgesetzt.
- Der Filterhalter ist nicht fest angeschraubt.
- Kaffeemehl muß von der Austrittsöffnung abgewischt werden.
- Der Filterhalter ist schon zu lange angeschraubt. Wischen Sie die Austrittsöffnung sauber.

#### • 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 Kontrolllampe schon erloschen?
- Der Kaffee war zu grob gemahlen.
- Der Kaffee war nicht mehr frisch.
- Das Wasser war nicht frisch.

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

- Der Kaffee ist zu fein gemahlen worden.
- Der Kaffee ist zu stark angedrückt worden.

#### • Der Espresso ist nicht heiß genug

- Das heiße Wasser ist zu schnell durch den Kaffee gesickert. Die Zubereitung von 2 Tassen Espresso sollte 25 bis 40 Sekunden dauern.
- Das Kaffeemehl ist nicht fest genug angedrückt worden.
- Der Kaffee war zu grob gemahlen. Nehmen Sie einen feiner gemahlten Espresso-Kaffee.
- Lassen Sie den Filterhalter angeschraubt, während Sie das Gerät aufheizen.
- Wärmen Sie die Tassen vor dem Einschenken mit heißen Wasser an.

## Köstliche Espresso-Rezepte

### ■ Espresso Milk-Shake

2 kleine Tassen besonders starker Espresso  
2 Teelöffel Zucker (10 g)  
4 Eßlöffel Mokka- oder Vanille-Eiscreme  
20 ml entrahmte Milch

Bereiten Sie zwei Tassen Espresso mit der doppelten Menge Kaffee zu, indem Sie den 2-Tassen-Filter statt des 1-Tasse-Filters verwenden.

Lassen Sie den Espresso abkühlen.

Geben Sie alle Zutaten in einen Mixer oder eine Küchenmaschine. Mischen Sie einige Sekunden gut durch.

Füllen Sie die Mischung in ein hohes Glas, und servieren Sie das Getränk mit einem Trinkhalm.

### ■ Kaffee Brasil für 2 Personen

2 Tassen Espresso  
4 Eßlöffel Rum  
4 Eßlöffel Zucker  
1 Teelöffel Vanillin-Zucker  
2 Eßlöffel süße Sahne, ungeschlagen  
2 Teelöffel geriebene Zitronenschalen

Mischen Sie alle Zutaten im Mixer.

Gießen Sie das Getränk in Gläser und geben Sie Eiswürfel in jedes Glas.

Servieren Sie mit der geriebenen Zitronenschale.

### ■ Kaffee Tropicana für 2 Personen

4 Tassen Espresso  
10 ml süße Sahne  
1 Eßlöffel Kristallzucker  
½ Teelöffel gemahlener Zimt  
2 Eßlöffel braune Raffinade  
1 Likörglas (50 ml) Fruchtlikör  
2 Orangenscheiben

Schlagen Sie die Sahne mit 1 Eßlöffel

Kristallzucker und ½ Teelöffel Zimt fast steif.

Gießen Sie je ½ Likörglas Fruchtlikör in jedes (hitzebeständige) Glas.

Geben Sie in jedes Glas einen Eßlöffel braune Raffinade.

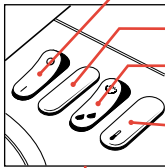
Gießen Sie den heißen Espresso ein.

Gießen Sie die Sahne über die Breitseite eines Eßlöffel hinzu. Garnieren Sie jedes Glas mit einer Orangenscheibe.



# Nederlands

1



**Aan/Uit** schakelaar I = Aan / O = Uit

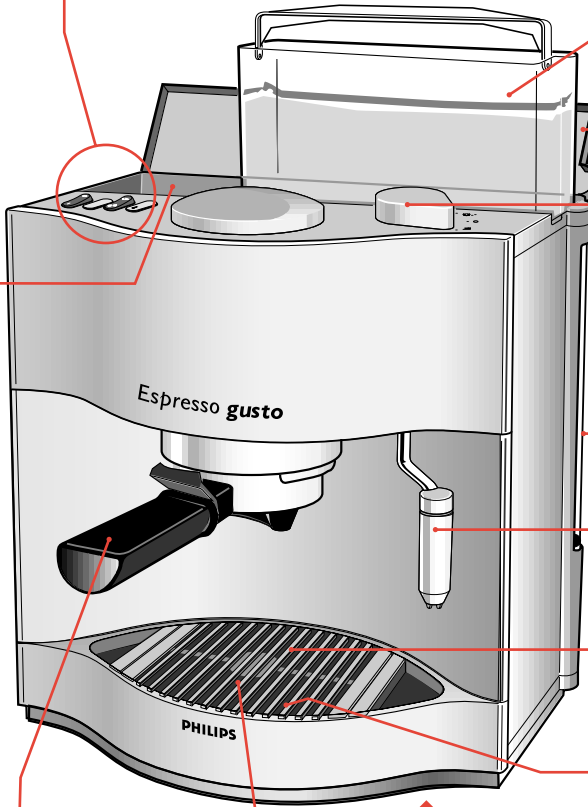
**Controlelampje "Aan"** (rood)

**Temperatuurschakelaar**

☕ = Stoom / ☕ = Espresso / heet water

**Controlelampje "Temperatuur"** (oranje): gaat uit wanneer het apparaat op temperatuur is

**Opbergplaats voor filters**



**Waterreservoir**  
(kan worden verwijderd voor gemakkelijk schoonmaken)

**Deksel**  
van waterreservoir

**Keuzeschakelaar "Espresso filter/ Stoompijpje"**

☕☕ = stoom of heet water (via stoompijpje)

○ = gesloten

☕ = Espresso (via Espresso filter)

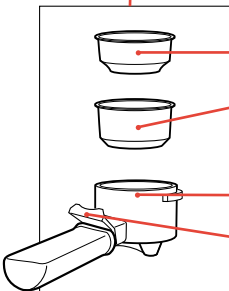
**Waterniveau-aanduiding** met drijvertje

**Stoompijp** met "Cappuccino Extra" hulpstuk

**Rooster**  
(kan worden verwijderd voor gemakkelijk schoonmaken)

**Lekbakje**  
(kan worden verwijderd voor gemakkelijk schoonmaken)

**Automatisch ontluichtingsventiel**

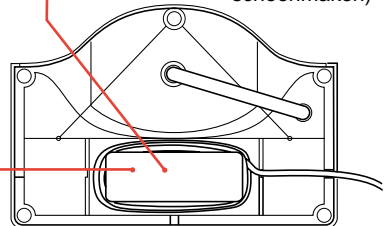


**Filter (1 kop)**

**Filter (2 koppen)**

**Filterhouder**

**Filterklem**



**Snoeropbergplaats**

**Maatschepje**  
(onderzijde wordt gebruikt om koffiemaassel aan te drukken)

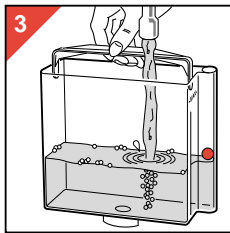
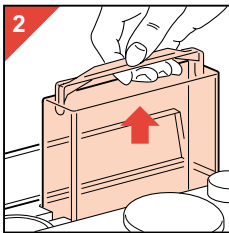


## Belangrijk

- 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 koffiefilters en de filterhouder in warm sop af. Spoel ze na met schoon water.



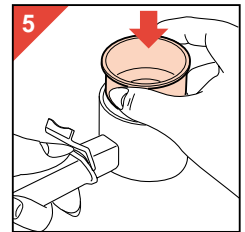
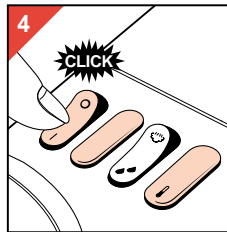
- Vul het waterreservoir (fig. 2 en 3).
- Pomp ongeveer een half reservoir water door het apparaat. Doe dit op de manier die bij "Espresso" is beschreven, maar nu zonder Espressomaassel in het filter. Doe dit ook als u het apparaat een tijdlang niet hebt gebruikt.

## Espresso

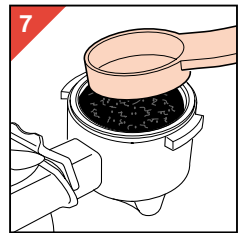
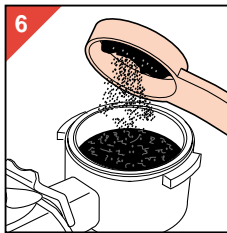
Espresso-koffie wordt bereid door heet water snel en onder hoge druk door het koffiemaassel te persen.

De pittige Espresso wordt geserveerd in speciale kleine kopjes (50 ml).

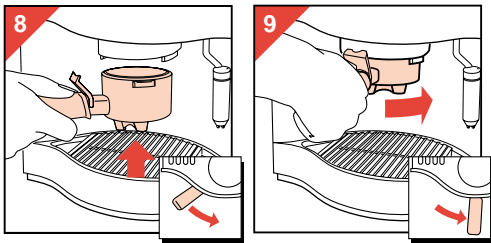
- Uw Espresso koffie zal de optimale temperatuur hebben, als u de filterhouder in het apparaat vastgedraaid laat tijdens het opwarmen.
- U kunt uw kopjes vóórverwarmen door ze om te spoelen onder de hete kraan.
- Om echte Espresso te krijgen, compleet met een fijn "Crema" schuimlaagje, moet u origineel Espressomaassel gebruiken.



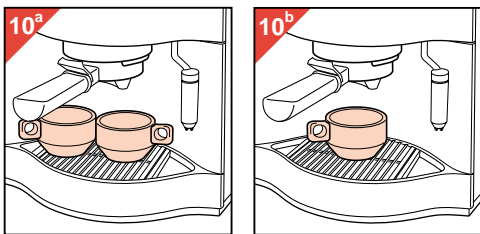
- Controleer of er genoeg water in het reservoir is.
- Schakel het apparaat in. De beide controlelampjes gaan nu branden (fig. 4).
- Zet het 1-kopsfilter of het 2-kopsfilter in de filterhouder (fig. 5).



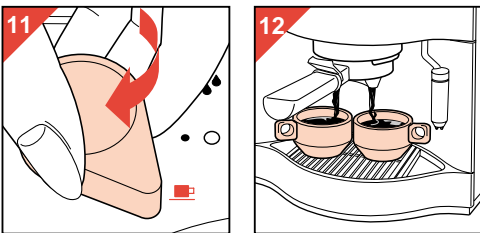
- Doe voor één kopje één afgestreken vulschepje Espresso-koffie in het 1-kop filter. Doe voor twee kopjes twee afgestreken vulschepjes Espresso-koffie in het 2-kops filter (fig. 6).
- Druk de koffie stevig aan met de onderzijde van het schepje (fig. 7).
- Veeg zonodig de rand van het filter en de wateruitstroomopening van het apparaat schoon.



- Zet de filterhouder op zijn plaats (fig. 8) en draai hem vast (fig. 9).

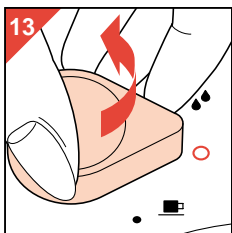


- Plaats één of twee Espresso-kopje(s) (ca. 50 cc) onder de uitstroomopeningen van de filterhouder (fig. 10a, 10b).



- Wanneer controlelampje "Temperatuur" is uitgegaan, kunt u de keuzeschakelaar in stand "Espresso" zetten (■) (fig. 11). Er wordt dan heet water door het koffiemaalsel geperst, en na een paar seconden begint de Espresso in het kopje (de kopjes) te stromen (fig. 12).

- Zet de keuzeschakelaar in stand "gesloten" (○), zodra er voldoende Espresso in het kopje (de kopjes) is (fig. 13). Het is mogelijk dat er nu wat stoom ontsnapt uit het automatisch ontfluchtingsventiel in de lekbak.



- Serveer en drink uw heerlijke Espresso meteen!

## "Cappuccino"

"Cappuccino" is de Italiaanse naam voor Espresso met wat melk en een laag melkschuim.

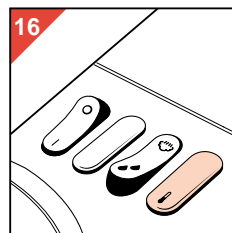
Dit melkschuim wordt gemaakt van koude melk in een kannetje, met behulp van het stoompijpe.

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

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

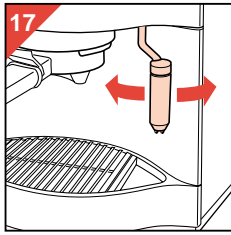
- U schuimt eerst de melk op. Daarna maakt u de Espresso.
- Gebruik voor dezelfde hoeveelheid speciale "Cappuccino"-kopjes (breder model, ca. 70 ml).

- Schakel het apparaat in door schakelaar "Aan/Uit" in stand | te zetten (fig. 14). Als het apparaat koud is, gaan nu de beide controlelampjes branden. Wanneer het apparaat reeds warm was, gaat nu alleen lampje "Aan" branden.



- Zet de schakelaar "Temperatuur" in stand "Stoom" (☁) (fig. 15). Het oranje controlelampje "Temperatuur" gaat branden (fig. 16). 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.

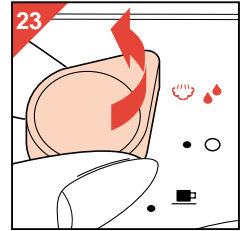
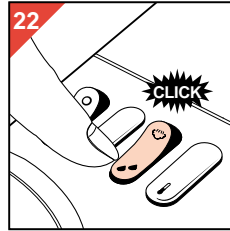
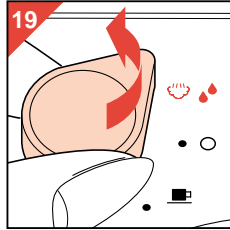
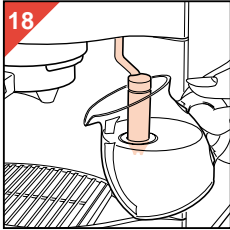
- U kunt het stoompijpje in de meest gewenste stand draaien (fig. 17).
- Houd het kannetje onder het stoompijpje.



- Voeg suiker en melk naar smaak toe.
- Schep er vervolgens één à twee eetlepels melkschuim op. Strooi er wat cacao-poeder over.

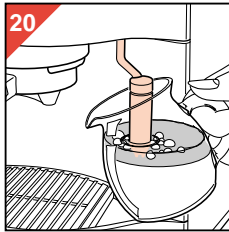
### Heet water tappen

Voor thee zetten of het bereiden van andere warme dranken kunt u heet water tappen van uw Espresso-apparaat.



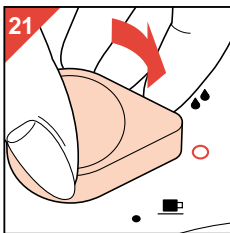
**Let op: de twee gaatjes aan de zijkant van het hulpstuk moeten onder het melkoppervlak zijn** (fig. 18).

- Draai de keuzeschakelaar in stand "Stoom" ☕☕ (fig. 19).



Het apparaat maakt een tikkend geluid. Na korte tijd komt er stoom uit het stoompijpje, waardoor de melk gaat opborrelen (fig. 20).

- Als er genoeg melkschuim is gevormd, zet u de schakelaar weer in stand "gesloten" ○ (fig. 21).
- Haal daarna het melkkannetje weg.

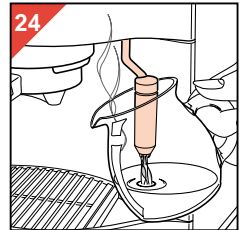


- **Maak het stoompijpje goed schoon door wat extra stoom te laten ontsnappen. Hiermee verwijdert u melkresten van de binnenzijde.** Melkresten kunnen een slechte smaak of geur geven als u uw apparaat de volgende keer gebruikt. (Zie ook gedeelte "Schoonmaken".)

Het apparaat is nu klaar voor het maken van Espresso.

- Plaats vervolgens de filterhouder met Espresso-koffie in het apparaat en maak Espresso. (Zie "Espresso".)

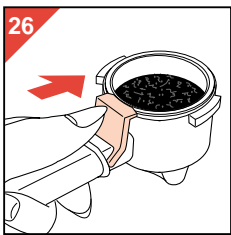
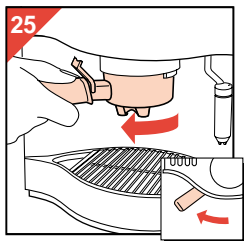
- Zet de temperatuurschakelaar " in stand "Heet water" ☕ (fig. 22).
- Zet de keuzeschakelaar in stand "Stoom" ☕☕ (fig. 23).
- Nu komt er heet water uit het stoompijpje (fig. 24).
- Zet de keuzeschakelaar terug in stand "Gesloten" ○.



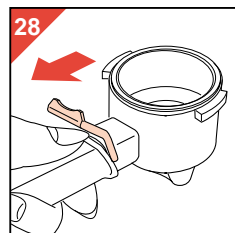
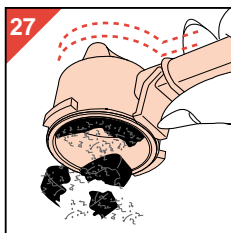
### Na het gebruik

**Belangrijk: Nadat het apparaat Espresso of stoom heeft geproduceerd, zal het zichzelf automatisch ontlichten. Er wordt dan wat stoom gevormd in het lekbakje. Maak het lekbakje regelmatig leeg.**

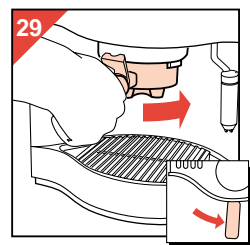
- Schakel het apparaat uit, door schakelaar "Aan/Uit" in stand ○ te zetten. Het rode controlelampje "Aan" gaat dan uit.



- Draai de filterhouder los (fig. 25).
- Beweeg de filterklem naar voren (fig. 26). Houd de filterklem aangedrukt.

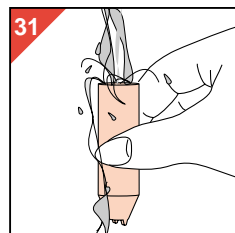
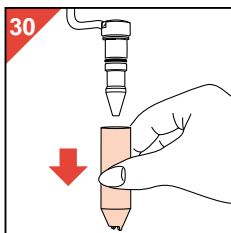


- Gooi het gebruikte koffiemaas weg (fig. 27). (Met de filterklem houdt u het filter in de filterhouder.)
- Na het schoonmaken beweegt u de filterklem naar achteren (fig. 28).
- U kunt de filterhouder aan het apparaat bevestigen (fig. 29).



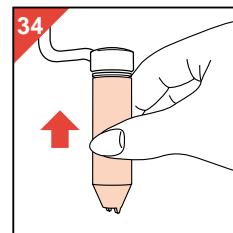
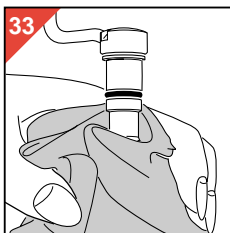
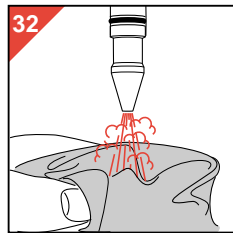
## Schoonmaken

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

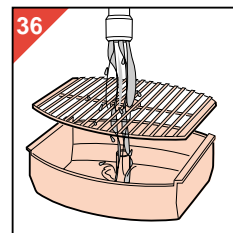
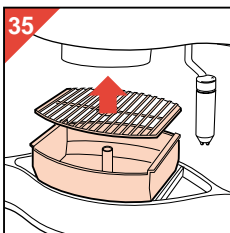


- Buitenste gedeelte verwijderen door trekken in de richting van de pijl (fig. 30). **Let op: het hulpstuk kan heet zijn na gebruik!**
- Buitenste gedeelte schoonspelen onder de kraan (fig. 31).

- Binnenste gedeelte met stoom schoonblazen (fig. 32) en afnemen met vochtig doekje (fig. 33).



- Buitenste gedeelte weer op zijn plaats brengen. Goed aandrukken, zodat het aan de bovenzijde geheel aansluit (fig. 34).



- 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. 35 en 36.
- Maak regelmatig de wateruitstroomopening schoon en vrij van koffiemaasels.

## Ontkalken

Ontkalk uw Espresso-apparaat regelmatig. Bij normaal huishoudelijk gebruik:

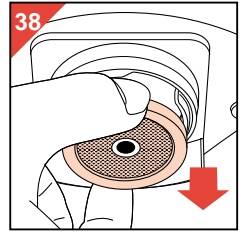
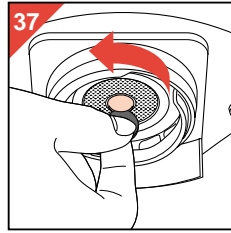
- **2 à 3 keer per jaar** als u **zacht** water gebruikt (tot 18 °DH);
- **4 à 5 keer per jaar** als u **hard** water gebruikt (boven 18 °DH).

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 stoompijpe 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.



- **Voor nog effectiever ontkalken** onderbreekt u het ontkalken 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 vervolt 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 met een muntstuk los en verwijder de plaat (fig. 37, 38).
- Maak de plaat en de afsluiter schoon met een stevig borsteltje.
- Voor ontkalken laat u de plaat minstens 15 minuten in gewone azijn liggen.
- Afspoelen met schoon water.

### **Apparaat werkt niet naar wens?**

Als uw Espresso-apparaat 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 gedeelten in de gebruiksaanwijzing!

#### **De pomp maakt te veel lawaai.**

- Er zit geen water in het reservoir. Vul dit 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 in het filter.
- De wateruitstroomopening is vervuild.
- Het apparaat moet ontkalkt worden.

#### **Espresso lekt langs de zijkant van de filterhouder.**

- Filterhouder is niet goed geplaatst.
- Filterhouder is niet voldoende vastgedraaid.
- Er moeten korrels koffiemaalsels van de uitstroomopening worden verwijderd.
- Filterhouder is te lang aan het apparaat vastgedraaid geweest. Maak de uitstroomopening schoon.

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

- Het koffiemaalsel 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 koffie is niet vers.
- Het water is niet vers.

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

- De koffie is te fijn gemalen.
- Het koffiemaalsel is te hard aangedrukt.

#### **De Espresso is niet heet genoeg.**

- Het hete water is te snel door de gemalen koffie geperst. Het bereiden van twee koppen Espresso dient 25-40 seconden te duren.
- Het koffiemaalsel is niet stevig genoeg aangedrukt.
- De koffie is te grof gemalen. Probeer een fijner gemalen type Espresso koffie.
- Warm de filterhouder vóór door deze aan de uitstroomopening vastgedraaid te laten tijdens het opwarmen van het apparaat.
- Warm de kopjes vóór door deze om te spoelen met heet water alvorens ze te vullen.

## Heerlijke Espresso-recepten

### ■ Espresso Milkshake

2 kleine kopjes sterke Espresso  
2 lepels suiker (10 g)  
4 eetlepels koffie-ijs of vanille-ijs  
2 dl melk

Maak de twee kopjes Espresso met de dubbele hoeveelheid koffiemaassel. (Gebruik het 2-koppen filter in plaats van het 1-kop filter.)

Laat de Espresso vervolgens afkoelen.

Doe alle ingrediënten in een mengbeker of foodprocessor.

Een paar seconden goed mengen.

Giet het mengsel in een hoog glas en serveer het met een rietje.

### ■ Café Brésil (2 personen)

2 kopjes Espresso  
4 eetlepels rum  
4 eetlepels suiker  
1 theelepel vanillesuiker  
2 eetlepels room (ongeklopt)  
2 theelepels geraspte citroenschil

Meng alle ingrediënten met een mixer.

Verdeel het over de glazen en doe in elk glas een ijsblokje.

Garneer met de geraspte citroenschil.

### ■ Café Tropicana (2 personen)

4 kopjes Espresso  
1 dl slagroom  
1 eetlepel basterdsuiker  
½ theelepel gemalen kaneel  
2 eetlepels bruine basterdsuiker  
1 borrelglaasje (50 ml) vruchtelijkeur  
2 schijfjes sinaasappel

Klop de slagroom met 1 eetlepel basterdsuiker en een halve theelepel kaneel tot het mengsel nog net vloeibaar is.

Verdeel de vruchtelijkeur over twee hoge, hittebestendige glazen.

Voeg aan elk glas een eetlepel bruine basterdsuiker toe.

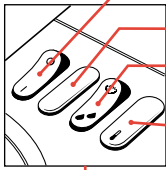
Doe de hete Espresso in de glazen.

Giet de slagroom in de glazen, over de bolle kant van een lepel.

Garneer elk glas met een schijfje sinaasappel.



1



**Interruttore acceso/spento** | = acceso / O = spento

**Spia "acceso" (rossa)**

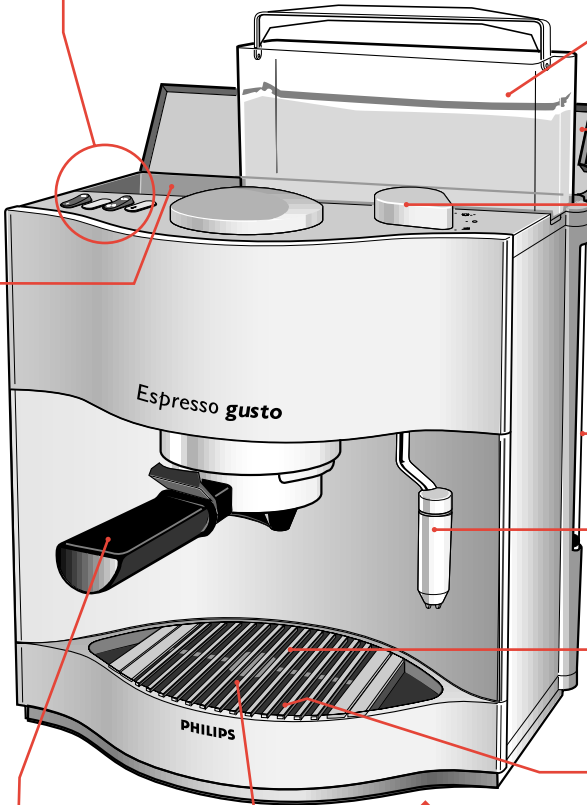
**Interruttore temperatura**

☺ = vapore / ♣ = Espresso/acqua bollente

**Spia "Temperatura" (arancione):**

si spegne quando l'apparecchio è caldo

**Portafiltri**



**Serbatoio acqua**  
(asportabile per facilitare il riempimento)

**Coperchio del serbatoio d'acqua**

**Selettore "Filtro espresso Extra/beccuccio vapore"**

☺ ♣ = vapore/acqua bollente (attraverso il beccuccio)

O = chiuso

☑ = Espresso (con filtro per Espresso)

**Misuratore dell'acqua**  
con indicatore di livello

**Beccuccio del vapore**  
con accessorio per cappuccino

**Griglia** (asportabile per facilitarne la pulizia)

**Vaschetta raccogli-gocce**  
(asportabile per facilitarne la pulizia e lo svuotamento)

**Valvola di sfiato automatica**

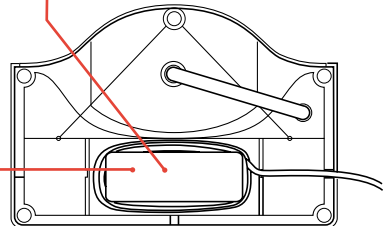
**Filtro (1 tazza)**

**Filtro (2 tazze)**

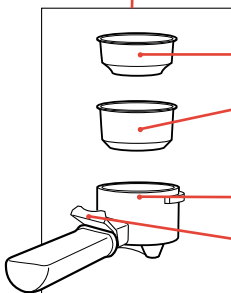
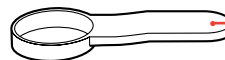
**Portafiltro**

**Dispositivo di bloccaggio filtro**

**Portacavo**



**Misurino** (il lato inferiore può essere usato per pressare il caffè macinato)



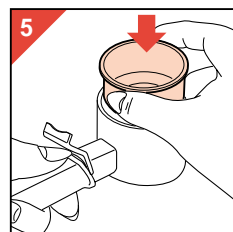
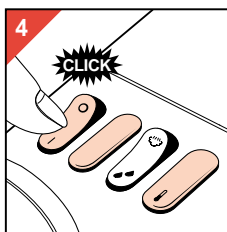
## Importante

- Leggete queste istruzioni con cura osservando attentamente le illustrazioni prima di usare l'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio verificate che la tensione indicata sulla parte inferiore 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.
- Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio si dovesse rovinare, occorrerà farlo sostituire da un Centro Assistenza autorizzato Philips perchè occorrono speciali attrezzature e/o ricambi.

## Espresso

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

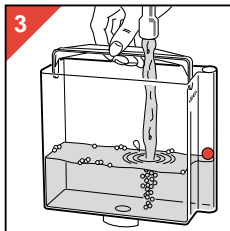
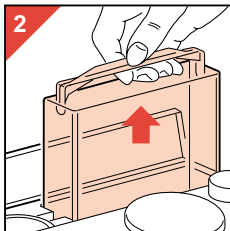
- Il caffè espresso raggiungerà la temperatura ottimale solo se il portafiltro è già inserito quando state facendo riscaldare la macchina.
- Potete pre-riscaldare le tazzine risciacquandole sotto l'acqua bollente del rubinetto.
- Per ottenere un autentico caffè espresso con la crema, utilizzate solo le speciali miscele per espresso.



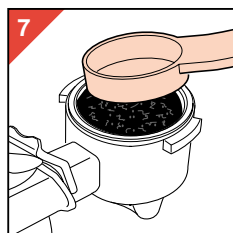
- Assicuratevi che ci sia acqua a sufficienza nel serbatoio.
- Accendete l'apparecchio. Le due spie si illumineranno (fig. 4).
- Inserite il filtro per 1 o per 2 tazze nel portafiltro (fig. 5).

## Prima dell'uso

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

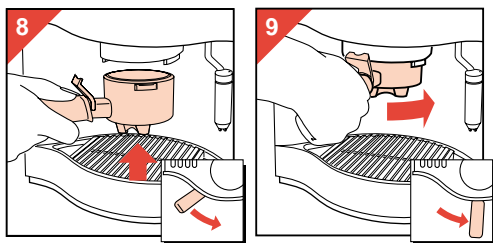


- Riempite il serbatoio d'acqua (figg. 2 e 3).
- Fate scaricare metà serbatoio circa come descritto nel paragrafo "Espresso", ma senza mettere caffè nel filtro. E' bene ripetere questa operazione quando l'apparecchio rimane inutilizzato per lunghi periodi di tempo.

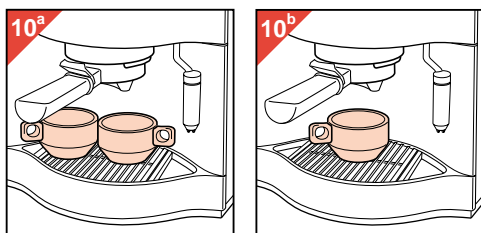


- Nel filtro per 1 tazza versate un misurino pieno di caffè. Nel filtro per 2 tazze versate due misurini pieni di caffè (fig. 6).
- Premete leggermente il caffè con la base del misurino (fig. 7).
- Se necessario, pulite il bordo del filtro e il punto in cui esce l'acqua.

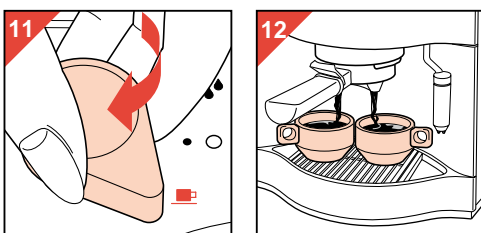




- Posizionate il portafiltro (fig. 8) e avvitatelo (fig. 9).

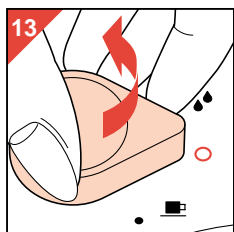


- Posizionate la/le tazza/e (circa 50 cc) sotto l'apposita apertura del portafiltro (fig. 10a, 10b).



- Non appena la spia "temperatura" si spegne, potete posizionare il selettore su "Espresso" (fig. 11). L'acqua bollente passerà attraverso il caffè macinato e dopo pochi secondi l'espresso inizierà a colare dentro la/le tazza/e (fig. 12).

- Quando le tazze sono piene, rimettete il selettore in posizione "Chiuso" O (fig. 13). Può accadere che dalla valvola di sfiato automatica fuoriesca del vapore che finirà nella vaschetta raccogliogocce.



- Servite l'espresso e gustatelo caldo e fragrante!

## Cappuccino

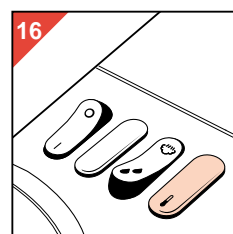
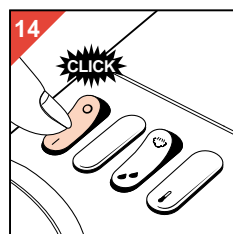
"Cappuccino" è il nome italiano di un caffè espresso a cui è stato aggiunto del latte e uno strato di schiuma di latte.

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.

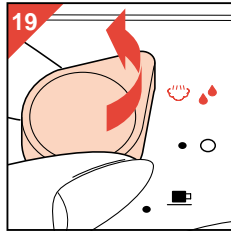
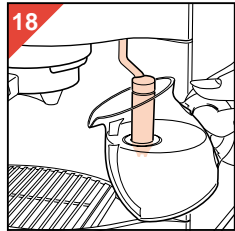
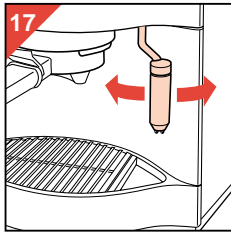
- Accendete l'apparecchio posizionando l'interruttore acceso/spento su | (fig. 14). Se l'apparecchio è freddo, si accenderanno entrambe le spie. Al contrario se è già caldo, si accenderà solo la spia "acceso".



- Mettete l'interruttore in posizione "vapore" (fig. 15). Si accenderà la spia "temperatura" arancione (fig. 16).

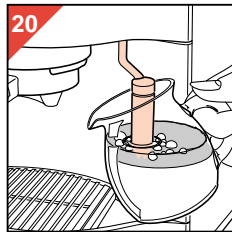
Poco dopo, la spia arancione si spegnerà. L'apparecchio è pronto per produrre vapore.

- Riempite a metà un bricco di latte.
- Potete muovere il beccuccio del vapore per sistemarlo nella posizione più consona (fig. 17).

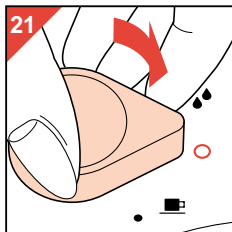


- Mettete il bricco sotto il beccuccio di vapore. **Nota bene: i due forellini a lato dell'accessorio dovrebbero rimanere sotto la superficie del latte** (fig. 18).
- Mettete il selettore in posizione "Vapore" ☁️ (fig. 19).

L'apparecchio emetterà un ticchettio e poco dopo il vapore inizierà a fuoriuscire dal beccuccio, facendo bollire il latte (fig. 20).



- Appena la schiuma è sufficiente, girate il selettore in posizione "Chiuso" ○ fig. (21).
- Togliete il bricco di latte.
- **Pulite il beccuccio facendo fuoriuscire del vapore per togliere eventuali tracce di latte depositatesi all'interno.**



Il latte rimasto dentro il beccuccio potrebbe infatti conferire un cattivo sapore o odore alle successive preparazioni. (Vedere anche sezione "Pulizia".)

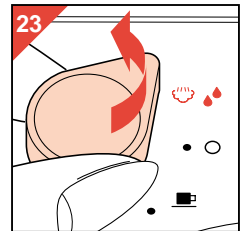
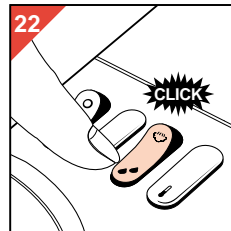
- Ora l'apparecchio è pronto per preparare il caffè espresso.
- Posizionate il portafiltra con la miscela per caffè

espresso nell'apparecchio (fate riferimento alla sezione "Espresso").

- Aggiungete latte e zucchero a piacere.
- Aggiungete all'espresso uno o due cucchiaini di schiuma e cospargete con cacao in polvere o cannella.

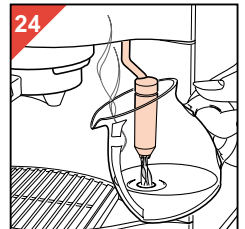
### Acqua bollente

Potete utilizzare l'acqua bollente prodotta dalla vostra macchina per Espresso per preparare il tè o altre bevande calde.



- Mettete l'interruttore della temperatura in posizione "Acqua bollente" 🔥 (fig. 22).
- Mettete il selettore in posizione "Vapore" ☁️ (fig. 23).

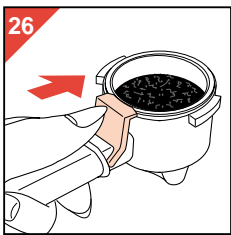
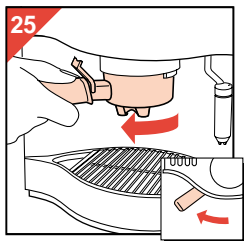
- A questo punto l'acqua bollente fuoriuscirà dal beccuccio del vapore (fig. 24).
- Rimettete il selettore in posizione "Chiuso" ○.



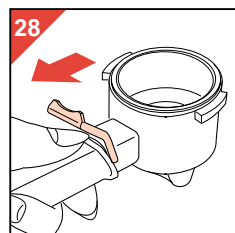
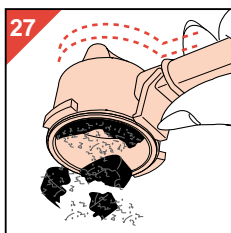
### Dopo l'uso

**Importante: dopo aver preparato il caffè espresso o aver erogato vapore, l'apparecchio potrebbe continuare a sgocciolare. In questo caso potrebbe finire un po' di vapore nella vaschetta raccogli-gocce. Ricordatevi di svuotare periodicamente la vaschetta.**

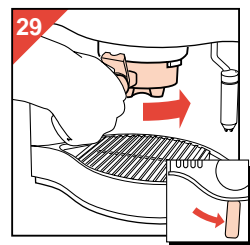
- Spegnete mettendo l'interruttore acceso/spento in posizione ○. La spia rossa "acceso" si spegnerà.



- Svitare il portafiltro (fig. 25).
- Spingere il gancio del filtro in avanti (fig. 26).

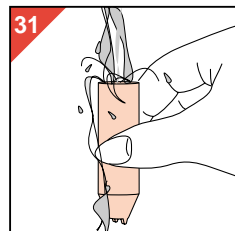
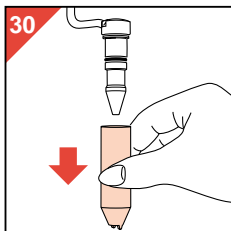


- Tenendo il gancio del filtro in avanti, buttate via il caffè usato. (Il gancio manterrà il filtro nel portafiltro) (fig. 27).
- Dopo aver pulito il filtro, spostate indietro il gancio (fig. 28).
- Il portafiltro può essere riposto avvitato sull'apparecchio (fig. 29).



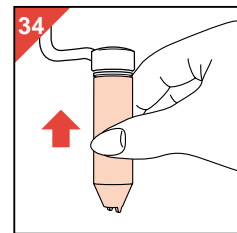
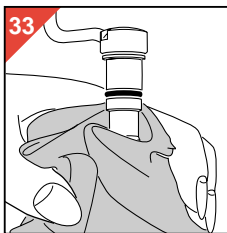
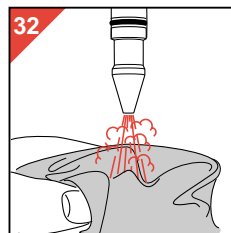
## Pulizia

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

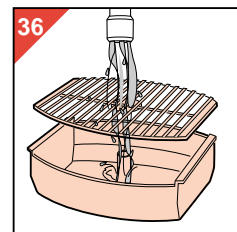
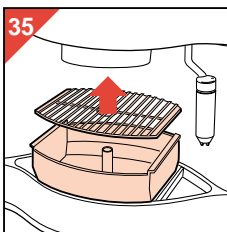


- Togliete il beccuccio esterno tirando in direzione della freccia (fig. 30).
- Attenzione: il beccuccio è caldo dopo l'uso!**
- Risciacquate il beccuccio esterno sotto il rubinetto (fig. 31).

- Fate uscire un po' di vapore dal beccuccio per pulirlo internamente (fig. 32).



- terminate la pulizia con un panno umido (fig. 33).
- Rimettete a posto il beccuccio esterno, premendo con forza per assicurarvi che sia in posizione corretta (fig. 34).
- Lavate periodicamente i filtri, il portafiltro, il serbatoio dell'acqua e la griglia.



Il raccogliocce e la griglia possono essere tolti come illustrato nelle figg. 35 e 36.

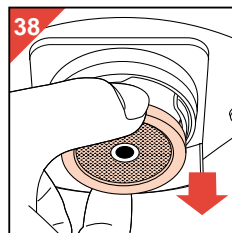
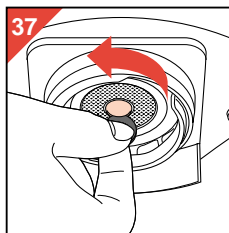
- Pulite periodicamente l'apertura per l'acqua togliendo eventuali residui di caffè.

## Disincrostazione/Decalcificazione

Disincrostate/decalcificate periodicamente la vostra macchina per il caffè espresso. Usando 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 all'interno del beccuccio, fate fuoriuscire il vapore di aceto per alcuni secondi.
- 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.
- Per una disincrostazione ancora più efficace sospendete le operazioni un paio di volte dopo aver fatto uscire un po' di aceto, lasciate agire l'aceto per circa mezz'ora 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.
- Staccate la spina dalla presa di corrente e lasciate raffreddare l'apparecchio.



- Svitare la griglia dell'apertura (figg. 37, 38) con un cacciavite.
- Pulite la griglia e la valvola con uno spazzolino.
- Per togliere le incrostazioni, lasciate la griglia a bagno nell'aceto per 15 minuti.
- Risciacquate con acqua fresca.

### L'apparecchio non funziona come dovrebbe

Se l'apparecchio non dovesse funzionare come dovrebbe, potete trovare la causa consultando le istruzioni qui di seguito riportate. Ricordate anche di fare sempre riferimento alle istruzioni per l'uso.

#### 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 disincrostate.

#### L'Espresso cola dai lati del portafiltro:

- Il portafiltro non è posizionato in modo corretto.
- Il portafiltro non è stato avvitato bene.
- L'apertura di uscita acqua è ostruita dai grani di caffè.
- Il portafiltro è rimasto avvitato all'apparecchio per troppo tempo. Pulite l'apertura di uscita acqua.

#### 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.
- Il caffè non era fresco.
- L'acqua non era fresca.

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

- Il caffè è stato macinato troppo finemente.
- Il caffè è stato pressato in modo eccessivo.

#### Il caffè espresso non è sufficientemente caldo:

- L'acqua bollente è passata troppo rapidamente sulla miscela di caffè. Per preparare due tazze di Espresso occorrono dai 25 ai 40 secondi.
- Il caffè non è stato pressato a sufficienza nel filtro.
- Il caffè è stato macinato troppo grosso. Provate una miscela di caffè macinata più finemente.
- Riscaldate il portafiltro tenendolo avvitato mentre l'apparecchio viene riscaldato.
- Riscaldate le tazzine utilizzando l'acqua calda del rubinetto prima di versare il caffè.

## Ricette con il caffè espresso

### ■ Frappè al caffè

2 tazzine di caffè espresso forte  
2 cucchiaini di zucchero  
4 cucchiaini di gelato al caffè o alla vaniglia  
2 dl di latte

Preparate due tazzine di caffè utilizzando una quantità doppia di miscela (usate il filtro per due tazze invece di quello per una tazza sola) e lasciatele raffreddare.

Mettete tutti gli ingredienti nel frullatore e mescolateli per alcuni secondi.

Versate il frappè in bicchieri da bibita e servitelo con una cannuccia.

### ■ Caffè Brasile (dose per due persone)

2 tazzine di caffè espresso  
4 cucchiaini di rum  
4 cucchiaini di zucchero  
1 cucchiaino di zucchero vanigliato  
2 cucchiaini di panna (non montata)  
2 cucchiaini di buccia di limone grattugiata

Frullate insieme tutti gli ingredienti (esclusa la buccia di limone).

Versate la bevanda nei bicchieri e aggiungete un cubetto di ghiaccio.

Guarnite con la buccia di limone grattugiata.

### ■ Caffè Tropicana (dose per due persone)

4 tazzine di caffè espresso  
1 dl di panna  
1 cucchiaino di zucchero  
½ cucchiaino di cannella  
2 cucchiaini di zucchero di canna  
1 bicchierino (50 ml) di liquore alla frutta  
2 spicchi d'arancia

Sbattete la panna con un cucchiaino di zucchero di canna e mezzo cucchiaino di cannella lasciandola comunque liquida.

Mettete mezzo bicchierino di liquore alla frutta in ciascun bicchiere (usate bicchieri resistenti al calore).

Aggiungete un cucchiaino di zucchero di canna in ciascun bicchiere.

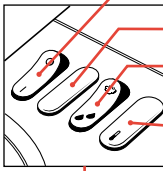
Versate il caffè bollente e aggiungete la panna facendola scivolare sulla parte arrotondata di un cucchiaino.

Guarnite i bicchieri con gli spicchi d'arancia.



**Interruptor Paro / Marcha I = Marcha O = Paro**

1



**Lámpara piloto Marcha (roja)**

**Interruptor de la temperatura** ☽ = Vapor / ☼ = Café Expres / agua caliente

**Lámpara piloto "Temperatura" (naranja):** Se apaga cuando el aparato se ha calentado

**Almacena-  
miento de  
los filtros**



**Depósito del agua**  
(desmontable para un fácil llenado)

**Tapa**  
del depósito del agua

**Selector "Filtro Expres /  
Tubo vaporizador"**

☽☼ = vapor / agua caliente (a través del tubo vaporizador)

○ = cerrado

☼ = café Expres (a través del filtro Expres)

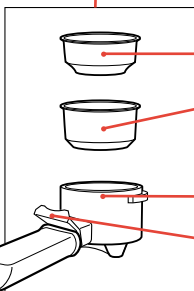
**Medida de agua** con indicador de nivel flotante

**Tubo vaporizador** con accesorio "Cappuccino Extra"

**Rejilla** (desmontable para una fácil limpieza)

**Cubeta para goteo** (desmontable para un fácil vaciado y limpieza)

**Válvula de sangrado automático**



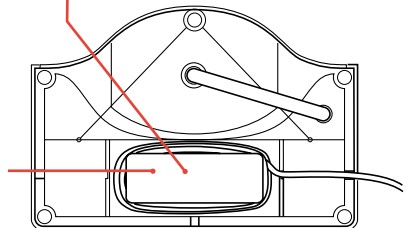
**Filtro** (1 taza)

**Filtro** (2 tazas)

**Almacenamiento del cable de red**

**Soporte del filtro**

**Fijación del filtro**



**Cuchara de medida**

(La parte inferior puede usarse para apisonar el café molido)

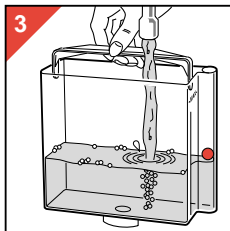
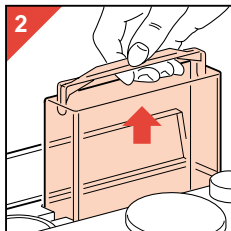


## Importante

- Lean estas instrucciones conjuntamente con las ilustraciones antes de usar el aparato.
- Comprueben que la tensión indicada en la parte inferior del aparato corresponde a la existente en su domicilio.
- La cafetera deberá conectarse a una base de enchufe provista de tierra, mediante una clavija provista de tomas de tierra laterales.
- Mientras usen el aparato, el nivel de agua nunca deberá estar por debajo de la ventana transparente del depósito del agua.
- No sumerjan nunca el aparato en agua.
- Desenchúfelo siempre antes de limpiarlo.
- Pueden limpiar el aparato con un paño húmedo.
- Si el cable de red de este aparato es dañado, solo puede ser reemplazado por la Organización Philips o por un taller de servicio autorizado por ella, ya que se requieren herramientas y/o piezas especiales.

## Antes del primer uso

- Laven el desmontable depósito del agua, los filtros del café y el soporte del filtro con agua caliente jabonosa. Aclaren, a fondo, con agua limpia.

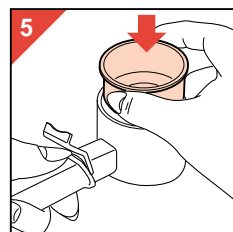
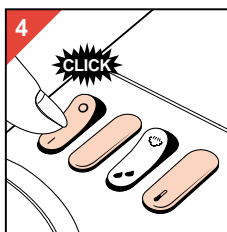


- Llenen el depósito del agua (figs. 2 y 3).
- Bombéen alrededor de la mitad del depósito lleno de agua a través del aparato, tal como se describe en la sección "Express" pero sin café Express molido en el filtro. Conviene realizar de nuevo esta operación después de un período de no usar la cafetera.

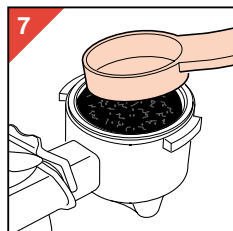
## Para hacer un café Express

El café Express se consigue haciendo pasar rápidamente agua caliente a presión por el café molido tipo Express. Este café, de especial sabor Express, se sirve en tazas especiales de pequeño tamaño (50 ml).

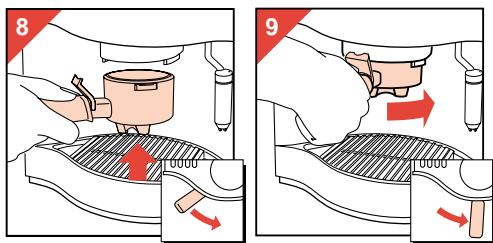
- Su café Express estará a la temperatura óptima si el soporte del filtro está fijado (girando) en su lugar cuando la cafetera está calentándose.
- Pueden precalentar sus tazas enjuagándolas con agua caliente del grifo.
- Para obtenerse un real café Express con una agradable "crema" por encima, use café del genuino tipo Express.



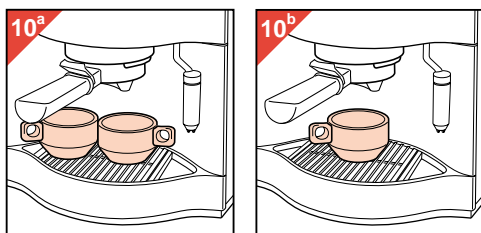
- Asegúrense de que haya suficiente agua en el depósito.
- Pongan en marcha el aparato. Las dos lámparas piloto se encenderán (fig. 4).
- Coloquen el filtro para 1 taza o para 2 tazas en el soporte del filtro (fig. 5).



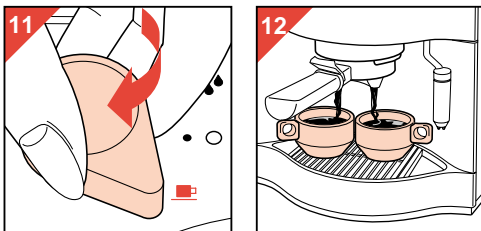
- Para 1 taza pongan 1 cuchara de medida de café llena al ras en el filtro de 1 taza. Para 2 tazas pongan 2 cucharas de medida de café llenas al ras en el filtro de 2 tazas (fig. 6).
- Presionen el café con la base de la cuchara de medida (fig. 7).
- Si es necesario, limpien los restos de café del borde del filtro y fuera de la salida del agua de la cafetera.



- Coloquen el soporte del filtro (fig. 8) y fijenlo (girando) (fig. 9).

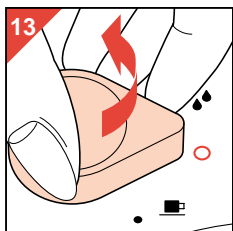


- Coloquen 1 ó 2 tazas Expres (aproximadamente 50 cc) bajo las aberturas del soporte del filtro (figs. 10a y 10b).



- Después que la lámpara piloto "Temperatura" se haya apagado pueden colocar el selector en la posición "Expres" (fig. 11). El agua caliente será entonces bombeada a través del café molido y, después de unos pocos segundos, el café Expres empezará a caer en la (s) taza (s) (fig. 12).

- Coloquen de nuevo el selector en la posición Cerrado tan pronto como haya suficiente café Expres en la (s) taza (s) (fig. 13). Posiblemente escapará ahora algún vapor desde la



válvula automática de sangrado a la cubeta de goteo.

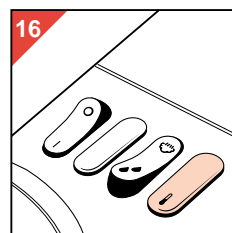
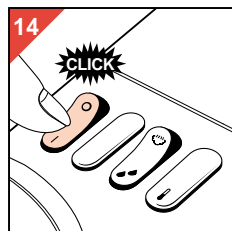
- ¡Sirvan y saboreen inmediatamente su café Expres!

## Cappuccino

Cappuccino es el nombre que dan los italianos al café Expres con un poco de leche y una capa de espuma de leche. La espuma se obtiene usando el tubo vaporizador en una jarra con leche fría. La espuma, conjuntamente con un poco de leche, se añade al café Expres. El tubo vaporizador de su cafetera Expres está equipado con un dispositivo manual llamado Cappuccino Extra, que les ayudará a obtener, fácil y efectivamente, una excelente espuma de leche para el Cappuccino.

- Preparen primero la espuma de leche y, a continuación, el café Expres.
- Usen las tazas especiales, más anchas, para Cappuccino (unos 70 cc) para la misma cantidad de café.

- Pongan en marcha el aparato colocando el interruptor Paro / Marcha en la posición I (fig. 14). Si el aparato está frío, ahora se encenderán ambas lámparas piloto. Si el aparato ya está caliente sólo se encenderá la lámpara piloto Marcha.

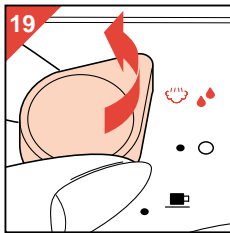
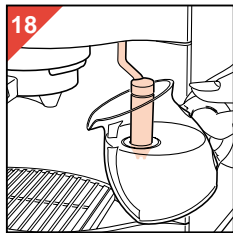
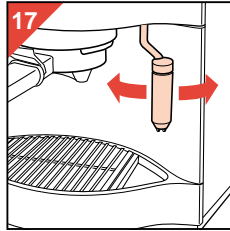


- Coloquen el interruptor de la temperatura en la posición "Vapor" (fig. 15). La lámpara piloto naranja "Temperatura" se encenderá (fig. 16).

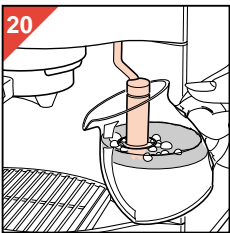


- Después de algún tiempo, la lámpara piloto naranja se apagará y el aparato estará entonces listo para hacer vapor.

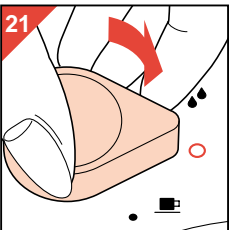
- Llenen, aproximadamente hasta la mitad, una jarra con leche fría.
- Pueden hacer girar el tubo vaporizador para colocarlo en la posición más apropiada (fig 17).



- Mantengan la jarra bajo el tubo vaporizador. Tengan en cuenta que los agujeros en el lateral del accesorio deben permanecer por debajo de la superficie de la leche (fig. 18).
- Lleven el selector a la posición "Vapor" ☹️ (fig. 19). El aparato hará un sonido como un reloj (Tictac). Después de un ratito, el vapor empezará a salir por el tubo vaporizador, produciendo las burbujas de leche (fig. 20).

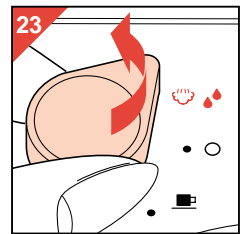
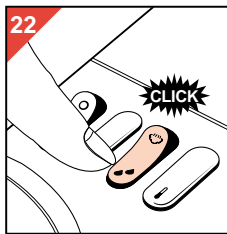


- Tan pronto como se haya formado suficiente espuma de leche, paren el aporte de vapor retornando el selector a la posición Cerrado O (fig. 21).
- Quiten entonces la jarra de leche.



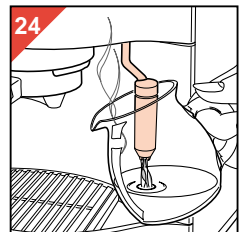
- **Limpíen el tubo de vapor con un poco de vapor adicional, a fin de quitar los restos de leche del exterior.** Los restos de leche pueden dar un mal olor o sabor la siguiente vez que usen el aparato (consulten también la sección "Limpieza"). El aparato estará entonces preparado para hacer café Expres.
- Coloquen el soporte del filtro, con café Expres, en el aparato y hagan café Expres (consulten la sección "café Expres").
- Añadan azúcar y leche a su gusto.
- Echen una o dos cucharadas soperas de espuma sobre el café Expres. Rocíen con un poco de cacao en polvo.

### Obtención de agua caliente



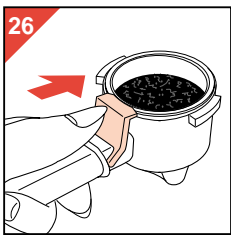
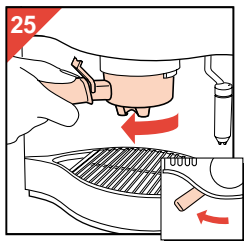
Para hacer té o preparar otra bebida caliente pueden obtener agua caliente de su cafetera Expres.

- Pongan el interruptor de temperatura en la posición "Agua caliente" ☹️ (fig. 22).
- Pongan el selector en la posición "Vapor" ☹️ (fig. 23).
- Después de esto, saldrá agua caliente por el tubo vaporizador (fig. 24).
- Retornen el selector a la posición O.

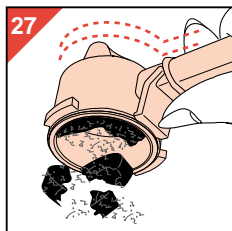


### Después de usar la cafetera

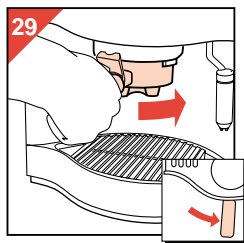
**Importante:** Después de hacer café Expres o vapor, el aparato se sangra automáticamente y, por ello, puede producirse un poco de vapor en la cubeta de goteo. Vacíen regularmente la cubeta de goteo.



- Apaguen la cafetera colocando el interruptor Paro / Marcha en la posición **O**. La lámpara piloto roja "Marcha" se apagará.
- Quiten (girando) el soporte del filtro (fig. 25).
- Muevan hacia adelante la fijación del filtro (fig. 26).

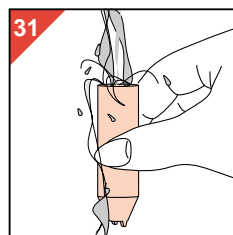
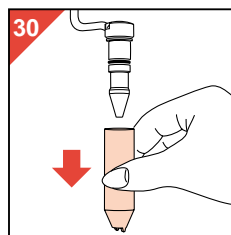


- Manteniendo la fijación del filtro presionada hacia delante, tiren el café molido usado. (Mediante la fijación mantienen el filtro en su soporte (fig. 27)).
- Una vez limpio, muevan la fijación del filtro hacia atrás (fig. 28).
- Pueden guardar el soporte del filtro montado en el aparato (fig. 29).

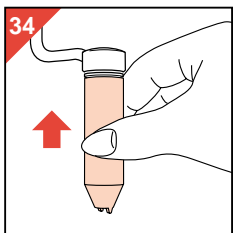
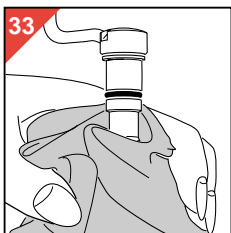
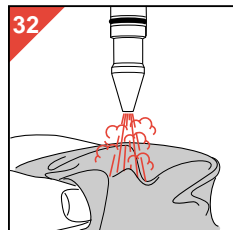


## Limpeza

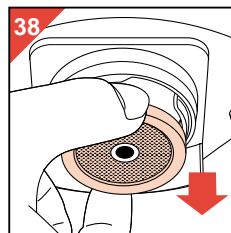
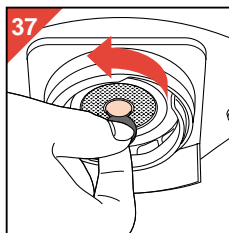
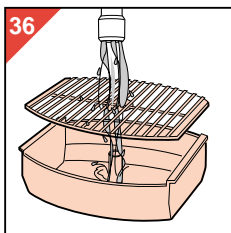
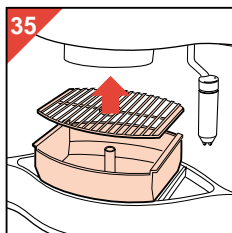
Después de hacer Cappuccino, limpien siempre el accesorio "Cappuccino Extra" del tubo vaporizador:



- Quiten el tubo exterior, estirando en la dirección de la flecha (fig. 30).
- **¡Tengan en cuenta que el accesorio puede estar caliente después del uso!**
- Laven el tubo exterior bajo el grifo (fig. 31).
- Dejen que salga un poco de vapor para limpiar la sección interior (fig. 32).



- Terminen la limpieza con un paño húmedo (fig. 33).
- Coloquen, de nuevo, el tubo exterior en su lugar, presionando firmemente hasta asegurarse de que queda bien fijado en la parte superior (fig. 34).
- Laven, regularmente, los filtros, el soporte del filtro, el depósito del agua, la cubeta de goteo y la rejilla.



La cubeta de goteo y la rejilla pueden quitarse como se indica en las figs. 35 y 36.

- Regularmente, limpien la abertura de salida del agua, eliminando los gránulos de café que puedan estar adheridos a ella.

- Con la ayuda de una moneda desenrosquen la placa de salida (figs. 37 y 38).
- Limpien la placa de salida y la válvula con un cepillo fuerte.
- Para desincrustarla, dejen la placa sumergida en vinagre ordinario durante 15 minutos.
- Enjuáguela con agua limpia.

### Desincrustación

Desincrusten regularmente su cafetera Expres. Con un empleo casero normal, apliquen las siguientes reglas:

- **Dos o tres** veces al año, si usan agua blanda (con dureza hasta 18 °DH).
- **Cuatro o cinco** veces al año, si usan agua dura (con dureza mayor de 18 °DH).  
Su compañía suministradora de agua podrá informarles acerca de la dureza de su agua.
- Pongan en marcha el aparato dos veces, tal como está indicado en la sección "Para hacer un café Expres", pero usando vinagre ordinario para llenar el depósito del agua hasta la mitad y sin llenar el filtro con café molido.
- Para eliminar cualesquiera incrustaciones que hayan podido formarse en el interior del tubo vaporizador, dejen que el aparato produzca vapor de vinagre durante un rato.
- Para eliminar todos los restos de vinagre e incrustaciones, hagan funcionar, dos veces y del mismo modo, el aparato con agua fresca y limpiando, después, todas las piezas desmontables.
- Para una muy efectiva desincrustación, interrumpan el procedimiento de desincrustado una o dos veces después de bombear y vaporizar con vinagre caliente y dejen que el vinagre actúe sobre las incrustaciones al menos durante una hora y media, continuando entonces el proceso.
- Si no sale (o sale poca) agua caliente por las aberturas de salida: Limpien / desincrusten la perforada placa de salida.
- Paren el aparato.
- Quiten la clavija del cable de red de la base de enchufe y dejen enfriar el aparato.

## Si el aparato no funciona como es requerido

Si su Cafetera Express no funciona como era de esperar, pueden, en la mayoría de los casos, encontrar la causa y la solución en lo que se indica a continuación. ¡Consulten también las correspondientes secciones en su modo de empleo!

### • La bomba es demasiado ruidosa.

- No hay agua en el depósito del agua. Rellénelo con agua.
- El depósito del agua no está correctamente colocado.

### • La cafetera no produce café Express.

- No hay agua en el depósito del agua o el depósito del agua no está colocado correctamente.
- El café ha sido molido demasiado finamente y / o ha sido demasiado presionado en el filtro.
- La abertura de salida de agua está obstruida.
- La cafetera necesita desincrustación.

### • El café Express sale por encima del borde del soporte del filtro.

- El soporte del filtro ha sido colocado incorrectamente.
- El soporte del filtro ha sido fijado (girando) en el aparato sin haberlo apretado suficientemente.
- Los granos de café deben quitarse de la abertura de salida.
- El soporte del filtro ha permanecido demasiado tiempo fijado fuertemente en el aparato. Limpie la abertura de salida.

### • La capa de “crema” sobre el café Express es demasiado fina o no existe.

- El café no ha sido presionado con suficiente firmeza
- No hay suficiente café en el filtro.
- La cafetera no se ha calentado suficientemente. ¿Se ha apagado la lámpara piloto?
- El café ha sido molido demasiado grueso.
- El café no era fresco.
- El agua no era fresca.

### • La capa de “crema” es demasiado oscura y / o tiene un sabor a quemado.

- El café ha sido molido demasiado finamente.
- El café ha sido demasiado presionado.

### • El café Express no está suficientemente caliente

- El agua caliente ha pasado demasiado deprisa a través de los granos de café. El hacer 2 tazas de café Express necesita entre 25 y 40 segundos.
- El café no ha sido presionado de modo suficientemente firme en el filtro.
- El café ha sido molido demasiado grueso. Prueben con un tipo de café Express molido más finamente.
- Precalienten el soporte del filtro manteniéndolo fijado en la abertura de salida mientras la cafetera se calienta.
- Precalienten las tazas enjuagándolas con agua caliente del grifo antes de llenarlas.

Supresión de Radio / TV interferencias

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

## Deliciosas recetas con café Express

### ■ Batido de leche y café Express

2 tazas pequeñas de café Express extra fuerte  
2 cucharadas de azúcar (10 g)  
4 cucharadas soperas de helado de café o de vainilla  
2 dl de leche

Hagan las dos tazas de café Express con dos veces la cantidad normal de café molido (usando el filtro de 2 tazas en lugar del de 1 taza). Dejen enfriar el café Express. Pongan todos los ingredientes en una batidora o en un procesador de alimentos. Mézclenlos durante un par de segundos. Viertan la mezcla en un vaso alto y sírvanla con una paja.

### ■ Café Brasil (Para 2 personas)

2 tazas de café Express  
4 cucharadas soperas de ron  
4 cucharadas soperas de azúcar  
1 cucharita de café de azúcar de vainilla  
2 cucharadas soperas de nata (sin batir)  
2 cucharitas de café de corteza de limón rallada

Mezclen todos los ingredientes con una mezcladora. Viertan la bebida en los vasos y añadan un cubito de hielo en cada vaso. Adórnenlos con la corteza de limón rallada.

### ■ Café Tropicana (Para 2 personas)

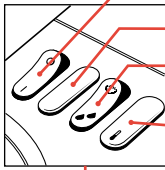
4 tazas de café Express 1 dl de nata  
1 cucharada soperas de azúcar blanco  
Media cucharita de café de canela molida  
2 cucharadas soperas de azúcar moreno  
1 vasito (50 ml) de licor de fruta  
2 rebanadas de naranja

Agiten la nata junto con una cucharada soperas de azúcar blanco y media cucharita de café de canela hasta el momento en que todavía esté líquida. Viertan la mitad del vasito de licor de fruta en cada vaso. (¡Usen vasos resistentes al calor!). Añadan una cucharada soperas de azúcar moreno a cada vaso. Viertan el caliente café Express en los vasos. Por encima del canto redondo de una cuchara, viertan la nata en los vasos. Adórnen cada vaso con una rebanada de naranja.



# Português

1



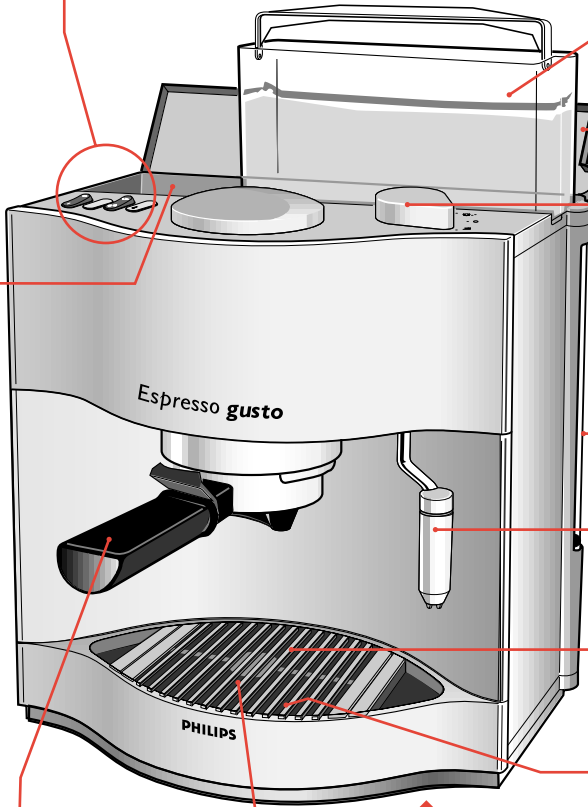
**Comutador "Ligado/Desligado"** I = Ligado / O = Desligado

**Lâmpada piloto "Ligado" (vermelha)**

**Comutador da temperatura** ☁ = Vapor / ▲ = Espresso/água quente

**Lâmpada piloto (laranja) da "Temperatura"**: apaga-se quando a máquina estiver quente

**Compartimento para guardar os filtros**



**Depósito da água** (removível para mais fácil enchimento)

**Tampa do depósito da água**

**Selector "filtro Espresso / tubo de Vapor"**

☁▲ = vapor/água quente (através do tubo de vapor)

O = fechado

☐ = Espresso (através do filtro Espresso)

**Indicador do nível da água com boia**

**Tubo do vapor com ligação para "Cappuccino Extra"**

**Grelha** (removível para mais fácil limpeza)

**Apara-pingos** (removível para mais fácil esvaziamento e limpeza)

**Válvula automática de sangrar**

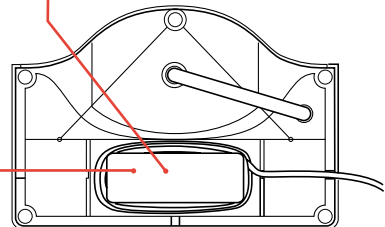
**Filtro (1 chávena)**

**Filtro (2 chávenas)**

**Compartimento do cabo**

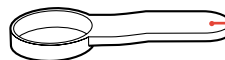
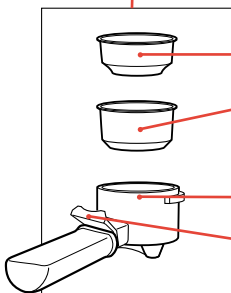
**Suporte do filtro**

**Tranca do filtro**



**Colher de medida**

(o fundo serve para comprimir o café moído)



## Importante

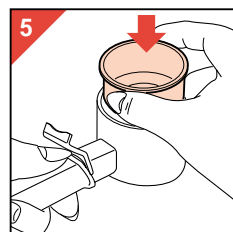
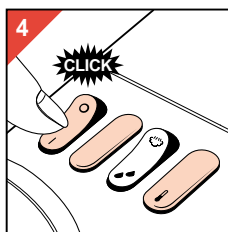
- Leia atentamente o modo de utilização e observe com cuidado as ilustrações antes de utilizar a máquina pela primeira vez.
- Verifique se a tensão indicada na placa existente na parte de baixo do aparelho corresponde à da rede eléctrica da sua zona.
- A máquina deverá ser ligada a uma tomada de alimentação com ligação a terra, através de uma ficha de 3 pinos.
- Quando estiver a utilizar a máquina, o nível de água nunca deverá ficar abaixo da janela transparente do depósito da água.
- Nunca mergulhe a máquina na água.
- Desligue a máquina da tomada de corrente antes de a limpar.
- A máquina pode ser limpa com um pano húmido.
- Se o cabo eléctrico deste aparelho estiver danificado, apenas deverá ser substituído pela Philips ou pelos seus serviços de assistência, uma vez que serão necessárias ferramentas especiais e/ou peças.

## 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).

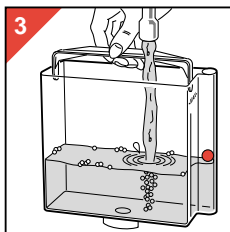
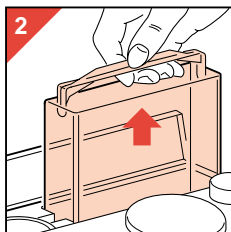
- O seu café Expresso ficará na temperatura ideal, se o suporte do filtro estiver devidamente apertado no seu lugar enquanto a máquina estiver a aquecer.
- Poderá aquecer antecipadamente as chávenas passando-as por água quente.
- Para obter o verdadeiro café Expresso encimado por uma bela dose de “creme” (espuma) use apenas o genuíno café tipo Expresso.



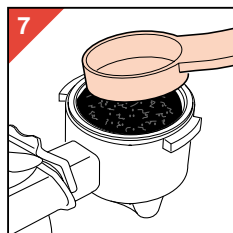
- Certifique-se de que existe água suficiente no depósito.
- Ligue a máquina. As duas lâmpadas pilotos ficam iluminadas (fig. 4).
- Coloque o filtro para 1 chávena ou o filtro para 2 chávenas no suporte do filtro (fig. 5).

## Antes da primeira utilização

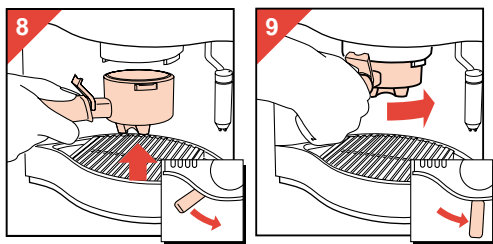
- Lave com água quente e sabão o depósito removível da água, os filtros de café e o suporte do filtro. Em seguida, passe-os por água limpa.



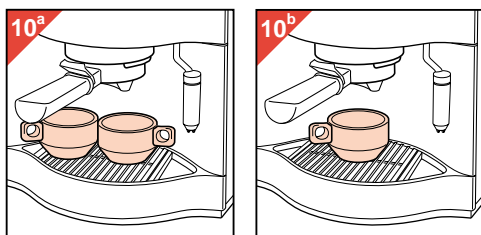
- Encha o depósito da água (figs. 2 e 3).
- Faça sair cerca de metade do depósito da água através da máquina conforme está descrito na secção “Expresso”, mas sem colocar café moído no filtro. É aconselhável repetir esta operação ao fim de algum tempo sem utilização da máquina.



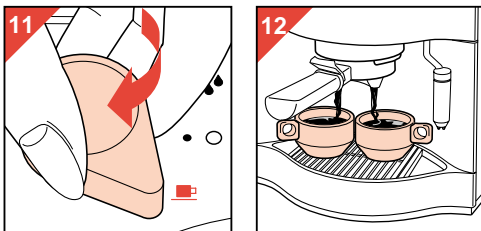
- Para 1 chávena, coloque uma medida de café no respectivo filtro. Para 2 chávenas, coloque duas medidas de café no respectivo filtro (fig. 6).
- Comprima bem o café com a base da medida (fig. 7).
- Se for necessário, limpe os restos do café que ficarem na borda do filtro e desligue a saída de água da máquina.



- Coloque o suporte do filtro (fig. 8) e aperte-o (fig. 9).

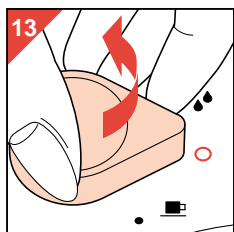


- Coloque 1 ou 2 chávena(s) Espresso (cerca de 50 cc) por baixo das saídas do suporte do filtro (fig. 10a, 10b).



- Depois de a lâmpada piloto da "Temperatura" se ter apagado, coloque o selector na posição "Espresso" (fig. 11). Em seguida, a água quente passará através do café moído e após alguns segundos o café Espresso começará a escorrer para a(s) chávena(s) (fig. 12).

- Coloque novamente o selector na posição de "Fechado" O logo que haja suficiente café Espresso na(s) chávena(s) (fig. 13). Possivelmente escapar-se-à algum vapor da válvula automática de saída, para o apára-pingos.



- Sirva imediatamente e aprecie o seu Espresso!

## "Cappuccino"

O "Cappuccino" é o nome italiano para o café Espresso com um pouco de leite e espuma.

A espuma é obtida num recipiente, utilizando o tubo do vapor.

A espuma, juntamente com um pouco de leite, é adicionada ao café Espresso.

O tubo de vapor da sua máquina de café Espresso está munido de um acessório denominado "Cappuccino Extra". Ele ajudá-lo-à, com facilidade e eficácia, a fazer uma excelente espuma de leite para o Cappuccino.

- Em primeiro lugar prepare a espuma de leite e depois o café Espresso.
- Utilize as chávenas maiores "Cappuccino" (cerca de 70 cc) para a mesma quantidade de café!

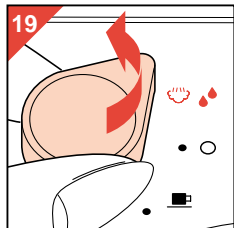
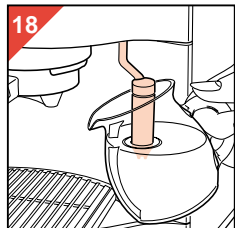
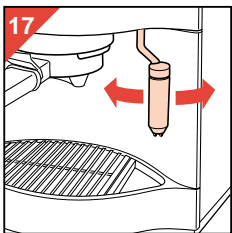
- Ligue a máquina, colocando o comutador "ligado / desligado" na posição I (fig. 14). Se a máquina estiver fria, ambas as lâmpadas piloto ficarão iluminadas. Se a máquina já estiver quente, apenas ficará iluminada a lâmpada piloto do comutador "ligado".



- Coloque o comutador de temperatura na posição "Vapor" (fig. 15). A lâmpada piloto cor de laranja "Temperatura" ficará iluminada (fig. 16). Após algum tempo, a lâmpada piloto cor de laranja apaga-se. A máquina está agora pronta para produzir vapor.
- Encha um recipiente até metade com leite frio.

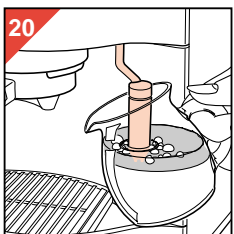


- É possível deslocar o tubo do vapor para o colocar numa posição mais favorável (fig. 17).
- Mantenha o recipiente por baixo do tubo de vapor.

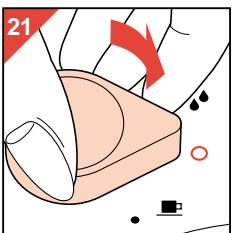


**Repare por favor: os dois orifícios laterais do acessório deverão ficar por baixo da superfície do leite (fig. 18).**

- Coloque o seletor na posição "Vapor" ☁️ (fig. 19).
- A máquina produzirá um som cadenciado. Pouco depois o vapor começará a sair do respectivo tubo, fazendo o leite borbulhar (fig. 20).



- Feche a saída de vapor, voltando a colocar o seletor na posição "fechada" O, logo que tiver sido formada suficiente espuma de leite (fig. 21).



- Retire o recipiente do leite.
- **Limpar o tubo de vapor com vapor adicional para eliminar eventuais sobras de leite.** Sobras de leite podem causar mau cheiro ou mau gosto na próxima vez que o aparelho for utilizado. A máquina fica agora pronta para fazer café Expresso.

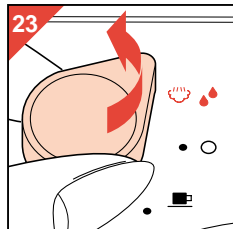
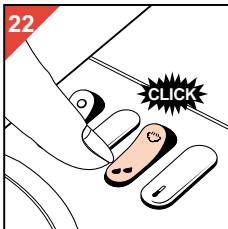
- Introduza na máquina o suporte do filtro cheio de café Expresso e faça o café Expresso. (Consulte a secção "Expresso".)
- Adicione açúcar e leite conforme o seu gosto.
- Coloque uma ou duas colheres de espuma no

café Expresso. Se quiser, também poderá espalhar um pouco de cacau em pó.

### Extracção de água quente

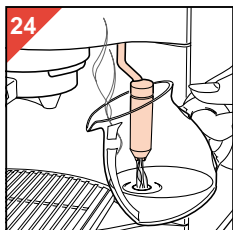
Para fazer chá ou preparar bebidas quentes poderá tirar água quente da sua máquina Expresso.

- Coloque o comutador da temperatura na



posição de "água quente" 🔥 (fig. 22).

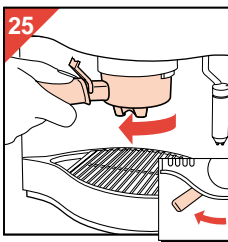
- Coloque o seletor na posição de "Vapor" ☁️ (fig. 23).
- Agora a água quente sairá pelo tubo de vapor (fig. 24).
- Volte a colocar o seletor na posição O.



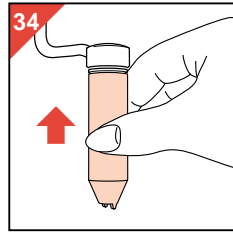
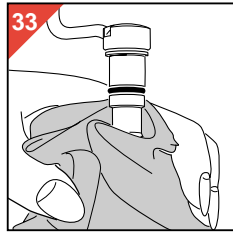
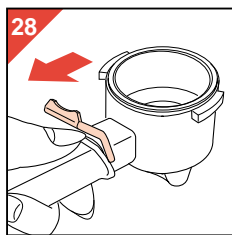
### Depois de a utilizar

**Importante: a máquina sangra automaticamente depois de fazer café Expresso resultando em a produção de algum vapor no aparta-pingos. Esvazie regularmente o aparta-pingos.**

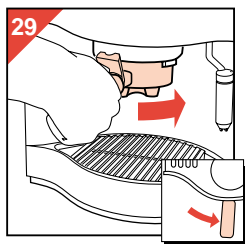
- Desligue a máquina colocando o comutador "Ligado/Desligado" na posição O. A lâmpada piloto encarnada do comutador "Ligado" apagar-se-á.



- Solte o suporte do filtro (fig. 25).
- Faça deslizar para a frente a tranca do filtro (fig. 26).

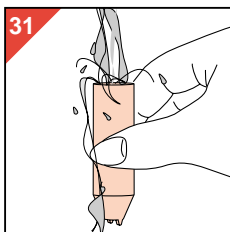
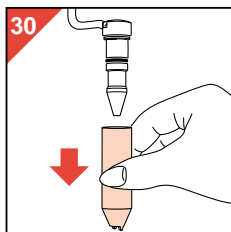


- Mantenha a tranca do filtro empurrada para a frente e deite fora o café já utilizado (fig. 27). (A tranca serve para manter o filtro no suporte.)
- Depois de o limpar, deslize para trás a tranca do filtro (fig. 28).
- Para guardar o suporte do filtro, poderá deixá-lo encaixado na máquina (fig. 29).

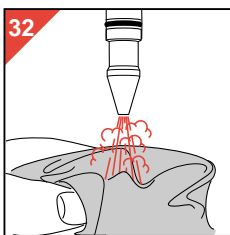


### Limpeza

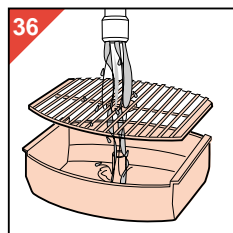
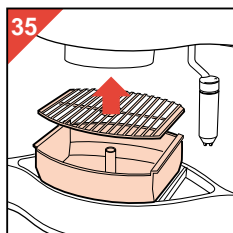
- Limpe sempre o acessório para “Cappuccino Extra” do tubo de vapor depois de fazer o Cappuccino da seguinte forma:



- Retire o tubo exterior puxando na direcção da seta (fig. 30). **Repare por favor: o acessório poderá estar quente depois da utilização!** Lave o tubo exterior por baixo da torneira (fig. 31).
- Deixe sair algum vapor para limpar a secção interior (fig. 32).



- Termine a limpeza com um pano húmido (fig. 33).
- Volte a colocar no lugar o tubo exterior. Empurre com força para se certificar que ele fica bem preso na parte de cima (fig. 34).
- 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. 35 e 36.

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

### Descalcificação

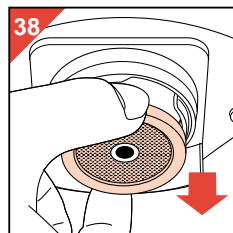
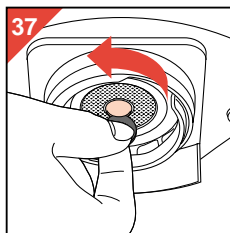
Descalcifique regularmente a sua máquina Expresso. Com uma utilização normal, poderá seguir a seguinte regra:

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

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

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



- **Para uma descalcificação realmente eficaz** interrompa o processo de descalcificação uma ou duas vezes depois de bombear e fazer sair o vapor de vinagre e deixe o vinagre actuar no calcário durante pelo menos meia hora. Depois avance com o processo.
- **Se não sair mais (ou muito pouca) água quente da abertura de saída: limpe / descalcifique a placa perfurada de saída.**
- Desligue a máquina.
- Retire a ficha da tomada de corrente e deixe a máquina arrefecer.

- Com a ajuda de uma moeda desenrosque a placa de saída (fig. 37, 38).
- Limpe a placa de saída e a válvula com uma escova rija.
- Para descalcificar, deixe a placa mergulhada em vinagre vulgar durante cerca de 15 minutos.
- Passe depois por água limpa.

### Se a máquina não funcionar de forma correcta

Se a sua máquina Espresso não funcionar de forma correcta, isto nem sempre significará 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.

#### O café Espresso escorre pelos lados do suporte do filtro.

- O suporte do filtro não está bem colocado.
- O suporte do filtro foi enroscado na máquina mas não está bem apertado.
- Os grãos de café têm de ser retirados da abertura de saída.
- O suporte do filtro ficou apertado na máquina, em tempo excessivo. Limpe a abertura de saída.

#### 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.
- O café não é recente.
- A água não é recente.

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

- O café foi moído demasiadamente fino.
- O café foi demasiadamente calcado.

#### O café Espresso não está suficientemente quente.

- A água quente passou demasiadamente rápida através dos grãos de café. O fazer de duas chávenas de café Espresso poderá demorar 25 a 40 segundos.
- O café não foi bem calcado no filtro.
- O café foi moído muito grosso. Experimente um tipo de café Espresso moído mais fino.
- Aqueça previamente o suporte do filtro mantendo-o apertado na abertura de saída enquanto a máquina estiver a aquecer.
- Aqueça previamente as chávenas passando-as por água quente antes de as encher.

## EXCELENTES RECEITAS PARA CAFÉ “EXPRESSO”

### ■ Expresso “Milkshake”

2 chávenas pequenas de café Expresso muito forte  
2 colheres cheias de açúcar (10 g)  
4 colheres de sopa de gelado de café ou de baunilha  
2 dl de leite

Faça duas chávenas de Expresso com o dobro da quantidade normal de café moído (utilizando o filtro para 2 chávenas em vez do filtro para 1 chávena). Deixe o café Expresso arrefecer. Coloque todos os ingredientes num misturador e mexa bem durante alguns segundos. Coloque a mistura num copo alto e sirva-o com um palhinha.

### ■ Café Brasil (duas pessoas)

2 chávenas de café Expresso  
4 colheres de sopa de rum  
4 colheres de sopa de açúcar  
1 colher de chá de açúcar de baunilha  
2 colheres de sopa de natas (sem serem batidas)  
2 cascas de limão raladas

Misture todos os ingredientes num misturador. Deite a bebida em copos, colocando um cubo de gelo em cada um. Guarneça com as cascas de limão raladas.

### ■ Café Tropicana (duas pessoas)

2 chávenas de café Expresso  
1 dl de natas  
1 colher de sopa de açúcar  
½ colher de chá de canela moída  
2 colheres de sopa de açúcar louro  
1 copo (50 ml) de licor de fruta  
2 rodela de laranja

Misture bem as natas com uma colher de sopa de açúcar e metade de uma colher de chá de canela moída, até ficar tudo líquido. Deite metade do copo de licor de fruta em cada copo. (Utilize copos resistentes ao calor.) Adicione em cada copo uma colher de sopa de açúcar louro. Deite o café Expresso quente nos copos. Junte à volta as natas com uma colher. Decore cada copo com uma rodela de laranja.









