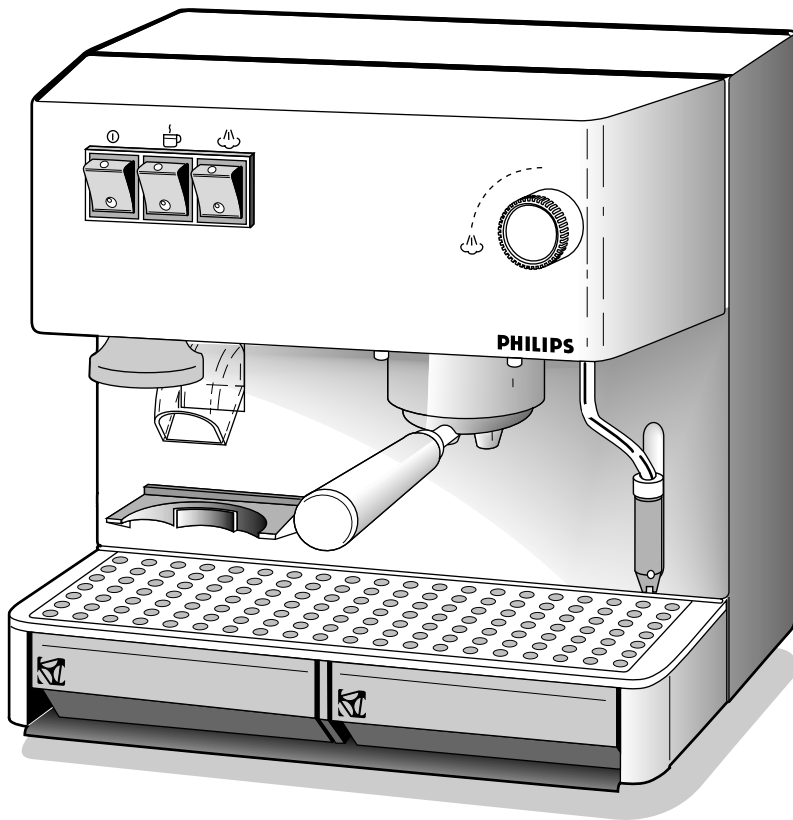


PHILIPS

HL3844/N Espresso de Luxe
HL3854 Espresso Profesional



PHILIPS

English**Page 6**

- Keep pages 4, 5, 22 and 23 open when reading these operating instructions.

Italiano**Pagina 10**

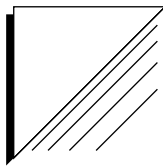
- Prima di usare l'apparecchio, aprite le pagine 4, 5, 22 e 23 e leggete attentamente le istruzioni per l'uso.

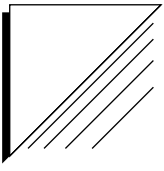
Español**Página 14**

- Desplegar las páginas 4, 5, 22 y 23 al leer las instrucciones de manejo.

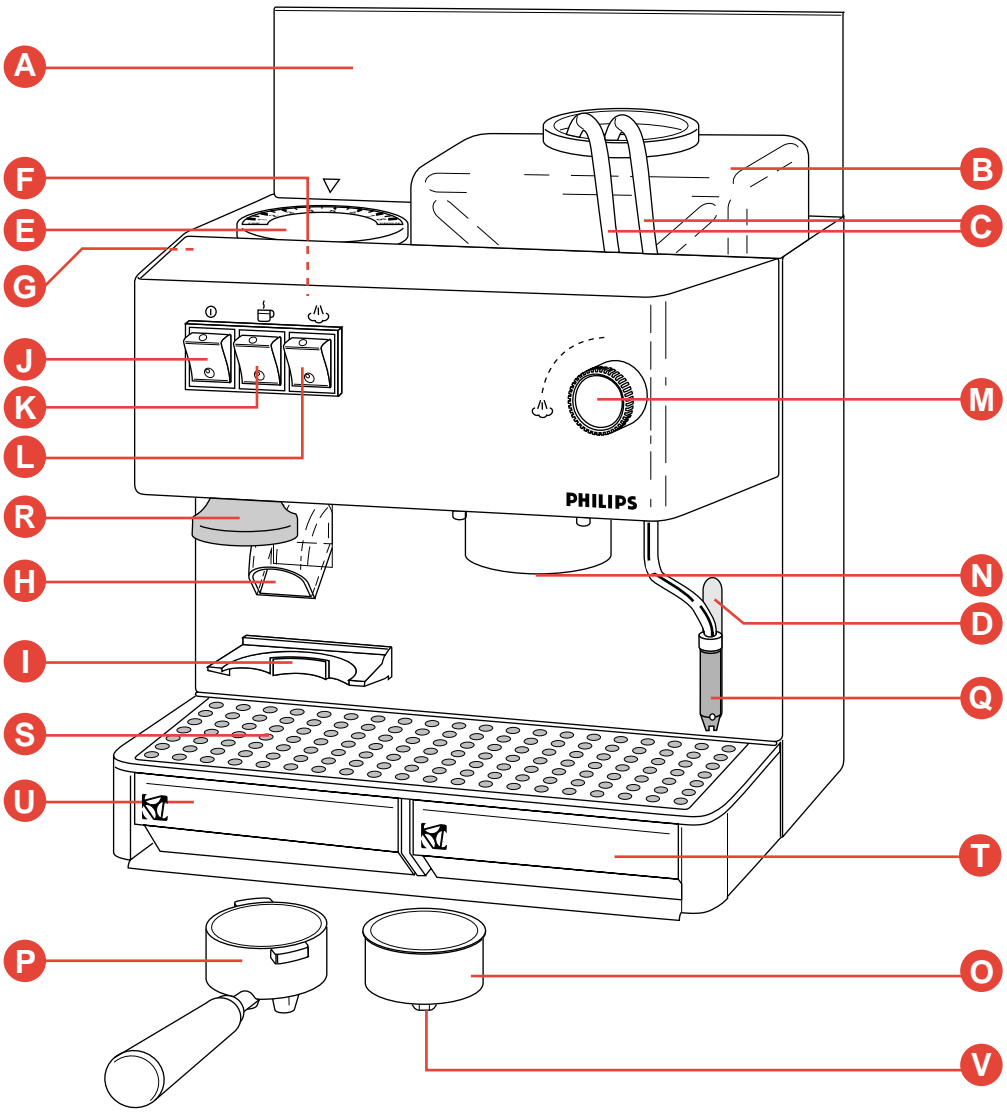
Português**Página 18**

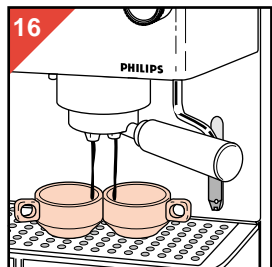
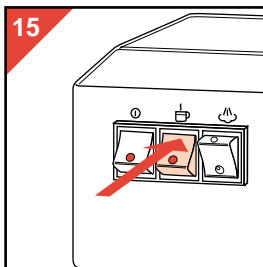
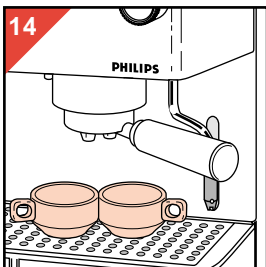
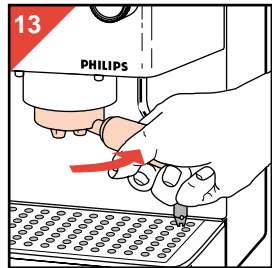
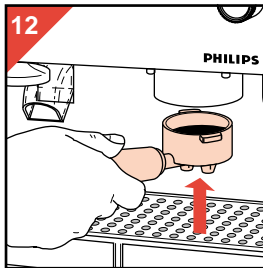
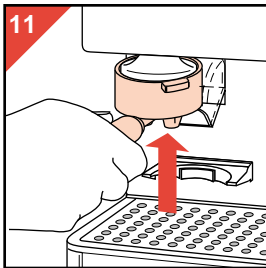
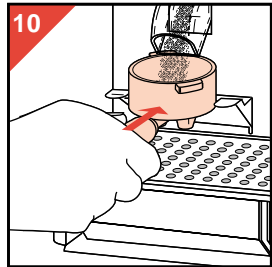
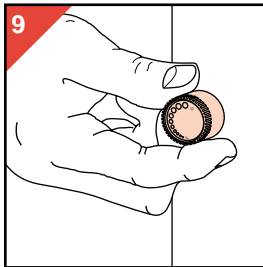
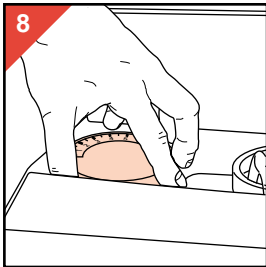
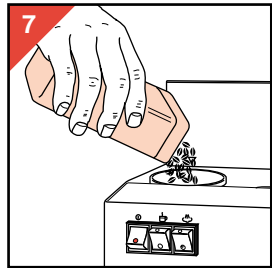
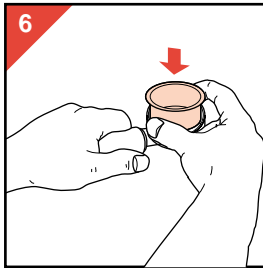
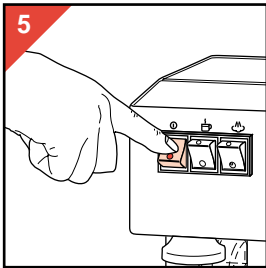
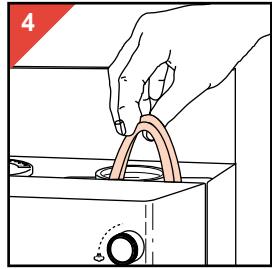
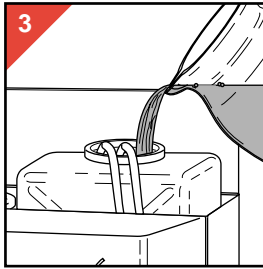
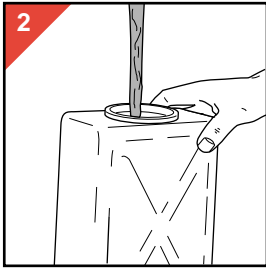
- Durante a leitura do modo de emprêgo, desdobre e verifique a pág. 4 e as pág. 5, 22 e 23.





1







English

- Inside the Espresso machine water is heated up. This water will expand and as a result some drops may leak from the steam pipe and/or the water outlet opening. This is quite normal. Do not forget to move the steam pipe backwards into a position over the grid if you do not wish to use it.

Important

- Read the instructions in conjunction with the illustrations (pages 4, 5, 22 and 23) 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 an earthed plug.
- Never immerse the appliance in water.
- Unplug the appliance before cleaning.
- 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.
- Bleed-off air before using the appliance for the first time to guarantee proper pump functioning. Please refer to the sections “Before using for the first time and not using for a while” and “Refreshing water in the boiler”.

General description (fig. 1, page 4)

- A** Cover (removable)
- B** Water tank (removable)
- C** Tubes for water
- D** Window of water tank
- E** Lid of coffee mill with granularity indication:
 - = coarse
 - = fine
- F** Coffee mill
- G** Coffee mill granularity control rotary knob
- H** Spout for ground coffee
- I** Push button of coffee mill
- J** Main On/Off switch with pilot light
- K** Pump switch  with pilot light
- L** Steam switch  with pilot light
- M** Steam control (rotary knob)



- N** Filter holder attachment - water outlet opening
- O** Filter
 - For 1 cup: filled up to the indentation
 - For 2 cups: filled to the top
- P** Filter holder
- Q** Steam pipe with “Cappuccino Extra”
- R** Tamper for ground coffee
- S** Grid (removable)
- T** Drip basin (removable)
- U** Container for used ground coffee (removable)
- V** “Cremacaffè” valve

Before using for the first time and not using for a while

- Wash the removable water tank, the coffee filter and the filter holder in hot soapy water. Rinse with clean water.
- Fill the water tank (figs. 2 and 3). Be careful to insert the two tubes (fig. 4).

Refreshing water in the boiler

The appliance has a boiler which contains about 200 ml water. When the appliance is new or when it has not been used for a while (more than three days) it is advised to refresh the water in the boiler before brewing coffee:

- refresh the water in the water tank. Be careful to insert the two tubes;
- place a small jug (200ml min.) under the steam pipe;
- open the steam pipe by turning the steam control knob anti-clockwise;
- switch on the appliance (On/Off) (J);
- switch on the pump ;
- when you have filled the jug, switch off the pump  and close the steam control knob (clockwise).

Then the appliance is ready for further use.

Espresso

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

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

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

- Ensure that there is enough fresh cold water in the tank.
- Switch on by setting the main On/Off switch (J) to position "on". The pilot light comes on. The appliance is now heating-up (fig. 5).
- Insert the filter (O) into the filter holder (P) (fig. 6).

If you use ground Espresso coffee, scoop ground coffee into the filter. Preferably use a special espresso coffee. Never fill the coffee mill with ground coffee.

If you use Espresso coffee beans:

- Take the lid (E) from the coffee mill (F). Fill the coffee mill with Espresso coffee beans (fig. 7).
- Replace the lid (fig. 8). **Please note the correct position.** The indications on the lid correspond with the set granularity ("fineness")
- If required, set the coffee granularity by turning the lateral control knob (G) (fig. 9):
 - = coarse, • = fine (please also refer to "Tips").
- Push the filter holder against the on/off switch of the coffee mill (I) (fig. 10). The coffee mill starts operating and the ground coffee flows into the filter.
- As soon as there is enough ground coffee in the filter (for 1 cup filled up to the coffee filter indentation; for 2 cups to the top), withdraw the filter holder. Then the coffee mill stops automatically.
- Press the coffee down using the tamper (R) (fig. 11).
- If necessary, clean traces of coffee off the edge of the filter.
- Position the filter holder (fig. 12) and screw in from left to right (fig. 13).
- Place 1 or 2 Espresso cup(s) (approx. 50 ml) under the spouts of the filter holder (fig. 14).
- As soon as the pilot light of pump switch ■ (K) comes on, you can turn the switch "on" (fig.15). 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. 16).
- Set pump switch ■ (K) to position "O" as soon as there is enough Espresso in the cup(s) (fig. 17).
- Serve and savour your Espresso right away!

Cappuccino

"Cappuccino" is the Italian name for Espresso with a little milk and a layer of milk froth. The froth is made of cold milk in a jug using

the steam pipe. The froth, together with a little milk, is added to the Espresso.

The steam pipe 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!**
- **BEFORE USING THE STEAM PIPE, ALWAYS TAKE THE FILTER HOLDER OFF.**

- Switch on main On/Off switch (J) (fig. 18). The pilot light will now come on.
- Fill a milk jug about half full with cold milk.
- Set the steam switch ☹ (L) to position "on". As soon as all three pilot lights illuminate, the appliance is ready for making steam.
- You can swing the steam pipe (Q) to bring it into the most suitable position (fig. 19).
- Keep the jug under the steam pipe. **Please note:** the air outlet holes of the accessory should remain under the milk level (fig. 20).
- Open the steam control (M) by turning anti-clockwise (fig. 21). At the first moment the steam condensates into water and some drops will come out of the steam pipe. You can collect these drops into the drip basin (T). Afterwards steam will come out of the steam pipe, making the milk bubble (fig. 22). Using the steam control (M) you can adjust the steam output.
- When the milk froth has been formed, you can close the steam control (fig. 23).
- Set the steam switch ☹ (L) to position "off" (fig. 24).
- Then remove the milk jug.
- Move the steam pipe backwards into position over the grid.

After use

- Switch off by setting the main On/Off switch (J) to position "off".
- Slide the container for used ground coffee (U) out (fig. 25).
- Unscrew the filter holder (fig. 26).
- Tap the filter holder to remove the ground coffee out of the filter (fig. 27).

Tips

“Wonderful tasty and aromatic Espresso... and preferably with such a nice brown crest on top... How do you get that?”

- Use exclusively fresh real Espresso-coffee.
- Try out a number of types of Espresso and find out which suits your taste best.
- Store the coffee in an air-tight and lightproof container in a cool and dry environment.
- In special cases please follow the instructions of the manufacturer of the coffee.
- If ground Espresso is used: from time to time shake the coffee container. The finer grains tend to drain to the bottom of the container and remain there. By shaking from time to time you maintain even granularity.
- Genuine Espresso-coffee is granulated properly: Espresso is ground a little more finely than “fast filter” type coffee used for coffee makers. When the coffee has been ground too coarsely, and also when the ground coffee has not been pressed down sufficiently, the Espresso will not be tasty and aromatic. The hot water will be pumped through the ground coffee too quickly. On the other hand, when the coffee has been ground too finely, or pressed down too firmly, it will take longer for the cup(s) to fill. The Espresso may become rather bitter in such a case.
- Use authentic Espresso cups (50 ml), which you fill between half and three-quarters: that will give you the right quantity of Espresso.

Cleaning

- Wash the filter, the filter holder, the water tank, the “Cremacaffé” valve, the drip-basin and grid regularly. The drip-basin and grid can be removed as illustrated in fig. 28 - 30.
- Regularly clean the location for filter holder connection (N) removing any stuck grains of coffee.
- Regularly clean the water outlet opening, removing any stuck grains of coffee.

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. 31).
- Rinse the outside pipe under the tap (fig. 32).
- Let some steam escape to clean the inner section (fig. 33).

- Finish cleaning with a damp cloth (fig. 34).
- Push the outer pipe back into place. Push firmly to ensure that it fits well at the top (fig. 35).

Descaling

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

- hardness **up to 18° DH** - **two or three** times a year;
- hardness **over 18° DH** - **four or five** times a year.

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

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

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

- **For very effective descaling** first follow the instructions in section “Descaling” of the instructions for use. However, interrupt the descaling procedure once or twice after pumping and steaming hot vinegar and let the vinegar act on the scale for at least half an hour. Then continue the procedure.
- **If no more (or too little) hot water comes out of the outlet opening: clean/descale the perforated outlet plate.** Switch off and unplug the appliance and let it cool down. With the help of a screwdriver or coin unscrew the outlet plate (fig. 36, 37) and also the valve system will come out. Clean with a firm brush. To descale, leave the plate and the valve immersed in ordinary vinegar for min. 15 minutes. Use a brush to remove loose scale remainders. 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 these instructions for use!

The pump is too noisy.

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

The machine does not produce Espresso.

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

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

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

The “crema” crest on the Espresso is too thin or isn’t there altogether.

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

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

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



Italiano

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

Importante

- Leggete queste istruzioni attentamente osservando le istruzioni (pagine 4, 5, 22 e 23) prima di usare l'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione indicata sulla parte inferiore dell'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa con messa a terra mediante spina con connettore di terra.
- Non immergete l'apparecchio in acqua
- Togliete la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione dovesse rovinarsi, dovrà essere sostituito solo presso un centro di assistenza Philips, dal momento che potrebbero essere necessari utensili e/o pezzi speciali.

Descrizione generale (fig. 1 pag. 4)

- A** Coperchio (asportabile)
- B** Serbatoio acqua (asportabile)
- C** Tubi per l'acqua
- D** Finestra serbatoio acqua
- E** Coperchio del macinacaffè con indicazione del grado di macinatura:
 - = normale
 - = fine
- F** Macinacaffè
- G** Manopola rotante di controllo del grado di macinatura del macinacaffè
- H** Beccuccio per uscita caffè macinato
- I** Pulsante acceso/spento macinacaffè
- J** Interruttore acceso/spento principale con spia
- K** Interruttore pompa  con spia
- L** Interruttore vapore  con spia
- M** Manopola di selezione del vapore



- N** Alloggiamento portafiltro (uscita acqua)
- O** Filtro
 - Per 1 tazza: riempite fino alla tacca di indicazione
 - Per 2 tazze: riempite fino all'orlo
- P** Portafiltro
- Q** Beccuccio del vapore e acqua calda con "Cappuccino Extra"
- R** Pressino
- S** Griglia asportabile
- T** Cassetto raccogli-gocce (asportabile)
- U** Cassetto per caffè macinato usato (asportabile)
- V** Valvola "Cremacaffè"

Prima dell'uso

- Lavate il serbatoio d'acqua asportabile, e il portafiltro con acqua saponata tiepida. Risciacquate con acqua corrente.
- Riempite il serbatoio d'acqua (fig. 2 e 3). Ricordatevi di inserire i due tubi (fig. 4).

Cambio dell'acqua nella caldaia

L'apparecchio è dotato di una caldaia che contiene circa 200 cc di acqua. Quando utilizzate l'apparecchio per la prima volta o quando non lo usate da un po' di tempo (da più di 3 giorni), è consigliabile cambiare l'acqua nella caldaia prima di preparare il caffè:

- cambiate l'acqua contenuta nel serbatoio. Ricordatevi di inserire i due tubi.
 - Mettete una brocca di almeno 200 cc sotto il beccuccio del vapore.
 - Aprite il beccuccio del vapore girando la manopola di selezione del vapore (M) in senso antiorario.
 - Accendete l'apparecchio (J).
 - Accendete la pompa  (K).
 - Una volta riempita la brocca, spegnete la pompa  (K) e girate in senso orario la manopola di selezione del vapore (M).
- A questo punto l'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Espresso

- Il caffè espresso viene preparato facendo scorrere rapidamente dell'acqua bollente sotto pressione attraverso il caffè macinato.
- Il caffè espresso raggiungerà la temperatura ottimale solo se il portafiltro si trova già inserito quando state facendo riscaldare la macchina.
- Potete pre-riscaldare le tazzine risciacquandole sotto l'acqua bollente del beccuccio Q.

- Assicuratevi che ci sia acqua a sufficienza nel serbatoio.
- Accendete l'apparecchio spostando l'interruttore Acceso/Spento (J) sulla posizione "on". La spia si accende per indicare che l'apparecchio si sta riscaldando (fig. 5).
- Inserite il filtro (O) nel portafiltro (P) (fig. 6).

Se usate caffè già macinato per espresso, mettetelo direttamente nel filtro. Vi consigliamo di usare una miscela speciale per espresso. Non riempite mai il macinacaffè con caffè già macinato.

Se usate il caffè espresso in grani:

- togliete il coperchio (E) dal macinacaffè (F). Riempite il contenitore (G) (fig. 7).
- Rimettete il coperchio (fig. 8) **rispettando l'apposito riferimento.** Le scritte sul coperchio indicano il grado di macinatura scelto ("finezza").
- Se necessario, regolate la macinatura ruotando la manopola laterale (G) (fig. 9):
●● = normale, ●●● = fine (vedete anche la sezione "consigli").
- Spingete il portafiltro contro l'interruttore del macinacaffè (I) (fig. 10). Il macinacaffè si mette in funzione e lascia scendere il caffè macinato nel filtro.
- Appena avete riempito il filtro con una quantità sufficiente di caffè macinato (per 1 tazza fino alla tacca di indicazione; per 2 tazze fino all'orlo), togliete il portafiltro. A questo punto, il macinacaffè si ferma automaticamente.
- Premete il caffè con il pressino (R) (fig. 11). Se necessario, pulite il bordo del filtro. Posizionate il portafiltro (fig. 12) e agganciatelo ruotandolo da sinistra a destra (fig. 13).
- Posizionate la/le tazza/e sotto l'apposita apertura del portafiltro (fig. 14).
- Appena si accende la spia dell'interruttore pompa (K), lo potete mettere in posizione "on" (fig. 15). L'acqua bollente passerà attraverso il caffè macinato e, dopo pochi secondi, l'espresso inizierà a scendere dentro la/le tazza/e (fig. 16).
- Quando il livello del caffè nella/e tazza/e ha raggiunto la quantità voluta, spostate l'interruttore pompa (K) sulla posizione "O" (fig. 17).
- 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.
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 mettendo la stessa quantità di caffè che utilizzate per l'espresso.**
- **PRIMA DI UTILIZZARE IL BECCUCCIO DEL VAPORE, TOGLIETE SEMPRE IL PORTAFILTRO.**

- Accendete l'apparecchio premendo l'interruttore Acceso/Spento (J) (fig. 18). La spia si accenderà.
- Riempite a metà un bricco di latte .
- Premete l'interruttore vapore su acceso ☹ (L). Appena le tre spie degli interruttori (J.K.L.) si illumineranno, l'apparecchio sarà pronto a produrre vapore.
- Potete muovere il beccuccio del vapore (Q) per sistemarlo nella posizione più adatta (fig. 19).
- Mettete il bricco sotto il beccuccio del vapore. **Nota:** le aperture di aerazione dell'accessorio devono rimanere sotto il livello del latte (fig. 20).
- Aprite la manopola di selezione del vapore girandola in senso antiorario (fig. 21). Dapprima il vapore si condensa formando una piccola quantità d'acqua da raccogliere a parte o nell'apposita vaschetta (T). Dopodiché il vapore uscirà dal beccuccio, facendo ribollire il latte (fig. 22). Usando la manopola di selezione del vapore (M), potete regolare la quantità di vapore.
- Appena avrete ottenuto schiuma sufficiente, potete bloccare la manopola di selezione del vapore (fig. 23).
- Mettete l'interruttore vapore ☹ (L) su "spento" (fig. 24).
- Togliete il bricco del latte.
- Rimettete il beccuccio del vapore nella posizione originaria sopra la griglia.

Dopo l'uso

- Spegnete premendo l'interruttore principale Acceso/Spento (J) su "spento".
- Estraiete il cassetto per il caffè macinato usato (U) (fig. 25).
- Sganciate ruotando da destra verso sinistra, il portafiltro (fig. 26).
- Battete leggermente il portafiltro sull'apposita gomma per togliere il caffè macinato dal filtro (fig. 27).

Consigli

“Un delizioso e aromatico caffè espresso ... e preferibilmente con una gustosa crema ... Come prepararlo?”

- Usate esclusivamente caffè per espresso.
- Provate ad assaggiare diverse miscele di caffè per trovare quella che soddisfa maggiormente il vostro palato.
- Conservate il caffè in un contenitore a tenuta d'aria e di luce e in un ambiente fresco ed asciutto.
- Per miscele speciali, seguite le istruzioni fornite dal produttore del caffè.
- In caso usiate il caffè macinato, ogni tanto agitate il contenitore. I grani più piccoli tendono a depositarsi e a rimanere sul fondo del contenitore. Agitatelo quindi ogni tanto per ottenere una distribuzione uniforme.
- Il vero caffè per espresso richiede una macinatura particolare: la miscela risulta infatti più fine rispetto al normale caffè utilizzato con le macchine comuni. Se il caffè viene macinato troppo grosso, l'espresso non potrà sprigionare il caratteristico aroma e il gusto risulterà diverso in quanto l'acqua passerà attraverso la miscela troppo rapidamente. D'altra parte, se il caffè risulta macinato troppo finemente, occorrerà più tempo per riempire la/le tazza/e. In questo caso, l'espresso risulta troppo amaro.
- Usate le apposite tazzine per espresso, che riempirete fra metà e i tre quarti. In questo modo otterrete la giusta dose di caffè espresso.

Pulizia

- Lavate periodicamente il filtro, il portafiltro, il serbatoio dell'acqua, il raccogli-gocce, la griglia e la valvola “Cremacaffè”.
Il raccogli-gocce e la griglia possono essere tolti come illustrato nelle figg. 28 - 30.
- Pulite periodicamente l'alloggiamento del portafiltro (N), togliendo eventuali residui di caffè.
- Pulite periodicamente la doccia di uscita dell'acqua eliminando eventuali residui di caffè.

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. 31).
- Risciacquate il beccuccio esterno sotto il rubinetto (fig. 32).
- Fate fuoriuscire del vapore per pulire la parte interna (fig. 33).
- Pulite con un panno umido (fig. 34).

- Rimettete a posto il beccuccio esterno. Spingete con forza per assicurarvi che sia ben fissato in alto (fig. 35).

Disincrostazione/decalcificazione

Disincrostate/Decalcificate periodicamente la vostra macchina per espresso. Con normale acqua potabile, attenetevi alle seguenti norme:

- nel caso di acqua dolce - **durezza fino a 18° DH** - due o tre volte all'anno.
- nel caso di acqua dura - **durezza superiore ai 18° DH** - quattro o cinque volte all'anno.

L'ente che eroga l'acqua potabile potrà indicarvi la durezza dell'acqua di casa.

- Fate funzionare l'apparecchio **due** volte seguendo le indicazioni contenute nel paragrafo “Espresso” ma utilizzate **aceto** comune (1/2 litro) per riempire il serbatoio e **non mettete caffè nel filtro**.
- Per togliere eventuali incrostazioni, fate fuoriuscire il vapore di aceto per alcuni secondi/minuti.
- Per togliere eventuali residui di aceto e di incrostazioni, fate funzionare l'apparecchio due volte con acqua pura nello stesso modo. Alla fine pulite tutte le parti che possono essere rimosse.

Se l'apparecchio viene pulito regolarmente seguendo le istruzioni qui sopra riportate, è assai probabile che non sia necessario ricorrere alle operazioni di seguito riportate. In ogni caso, se la macchina per espresso non dovesse più offrire le stesse prestazioni di prima e le normali misure da intraprendere non fossero più sufficienti, è bene adottare qualche provvedimento extra.

- **Per una disincrostazione efficace** seguite le istruzioni riportate al paragrafo Disincrostazione/ Decalcificazione, ma sospendete le operazioni un paio di volte dopo aver fatto uscire un po' di aceto. Lasciate agire l'aceto per circa mezz'ora e poi completate l'operazione.
- **Se esce poca acqua dall'apertura: pulite/disincrostate la griglia.**
Spegnete l'apparecchio e staccate la spina dalla presa di corrente. Lasciate raffreddare. Svitare la griglia dell'apertura (fig. 36, 37) con un cacciavite o una moneta, così facendo, uscirà anche la valvola. Pulite con uno spazzolino. Per togliere le incrostazioni, lasciate la griglia a bagno in aceto comune per 15 min. poi rimuovete le incrostazioni e risciacquate abbondantemente con acqua corrente.

L'apparecchio non funziona come dovrebbe ?

Nel caso in cui l'apparecchio non funzionasse come dovrebbe, potete trovare la causa consultando le istruzioni qui di seguito riportate.

La pompa fa troppo rumore:

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

La macchina non fa l'espresso:

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

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

- L'acqua si espande quando viene riscaldata: è un fenomeno del tutto normale. Spostate il beccuccio del vapore sopra la griglia raccogli-gocce.
- **Se l'acqua che cola è eccessiva, disincrostate e pulite la valvola.**

La crema dell'espresso è troppo poca o inesistente:

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

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

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



- El agua se calienta dentro de la Cafetera Espresso. Esta agua se expansiona y, por ello, pueden caer algunas gotas a través del tubo de vapor y/o la abertura de salida del agua. Esto es completamente normal. Si no desean usar el tubo de vapor, no olviden volver a colocarlo en una posición que quede sobre la rejilla.

Importante

- Lean estas instrucciones conjuntamente con las ilustraciones (págs. 4, 5, 22 y 23) antes de usar el aparato.
- Comprueben que el voltaje indicado en el fondo del aparato se corresponde con el de su hogar.
- El aparato debe ser conectado a una base de enchufe con tomas de masa, mediante una clavija con toma de tierra.
- No sumerjan nunca el aparato en agua.
- Desenchufen el aparato antes de limpiarlo.
- Si el cable de red de este aparato se deteriora, solo puede ser reemplazado por Philips o por un Servicio de Asistencia Técnica Philips ya que se requieren herramientas y/o piezas especiales.
- Para garantizar el adecuado funcionamiento de la bomba, purguen el aire antes de usar el aparato por primera vez. Lean atentamente las secciones “Antes de usar el aparato por primera vez” y “Renovación del agua del hervidor” de las instrucciones de manejo.

Descripción general (fig. 1, pág. 4)

- A** Tapa (desmontable)
- B** Depósito para el agua (desmontable)
- C** Tubos para el agua
- D** Ventana del depósito para el agua
- E** Tapa del molinillo de café con indicación de la granulación :
 - = Grueso
 - = Fino
- F** Molinillo del café
- G** Mando giratorio para regulación de la granulación del molinillo de café
- H** Salida del café molido
- I** Pulsador Paro/Marcha del molinillo del café
- J** Interruptor general Paro/Marcha con lámpara piloto



- K** Interruptor de la bomba  con lámpara piloto
- L** Interruptor del vapor  con lámpara piloto
- M** Control del vapor (mando giratorio)
- N** Lugar donde se coloca el soporte del filtro
- O** Abertura de salida del agua
- O** Filtro
 - Para 1 taza : Llenar hasta la marca
 - Para 2 tazas : Llenar hasta arriba
- P** Soporte del filtro
- Q** Tubo de vapor con el dispositivo “Cappuccino Extra”
- R** Pisón para el café molido
- S** Rejilla (desmontable)
- T** Cubeta para el goteo (desmontable)
- U** Depósito para el café molido ya usado (desmontable)
- V** Válvula para “Café con Crema Extra”

Antes de usar el aparato por vez primera y después de no usarlo durante cierto tiempo

- Laven el desmontable depósito para el agua, el filtro del café y el soporte del filtro con agua jabonosa caliente. Aclárenlos con agua limpia.
- Llenen el depósito para el agua (figs. 2 y 3). Asegúrense de insertar los 2 tubos (fig. 4).

Renovación del agua del hervidor

El aparato está provisto de un hervidor que contiene unos 200 ml de agua. Cuando el aparato sea nuevo o cuando no haya sido usado durante cierto tiempo (más de 3 días) es aconsejable renovar el agua del hervidor antes de elaborar café:

- Renueven el agua del depósito para el agua. Asegúrense de insertar los 2 tubos.
- Coloquen una pequeña jarra (de 200 ml como mínimo) bajo el tubo de vapor.
- Abran el tubo de vapor, girando el mando de control del vapo en sentido antihorario.
- Pongan en marcha el aparato (Off/On = Paro/Marcha) (J).
- Pongan en marcha la bomba  .
- Cuando se haya llenado la jarra, paren la bomba  y cierren el mando de control del vapor, girando en sentido horario.

El aparato estará entonces listo para futuros usos.

Café Espresso

El café Espresso se logra bombeando rápidamente agua caliente y a alta presión, a través de café molido del tipo Espresso. El mejor modo de servir su sabroso café espresso es en tacitas especiales de pequeño tamaño (50 ml).

- **Su café Espresso estará a una óptima temperatura (! Caliente !) si el soporte del filtro está colocado (girando) en su lugar mientras la Cafetera se calienta.**
- **Pueden precalentar sus tazas enjuagándolas con agua caliente del grifo.**
- Asegúrense de que haya suficiente agua fría en el depósito.
- Pongan en marcha el aparato colocando el interruptor principal Paro/ Marcha (J) en la posición Marcha (On). La lámpara piloto se encenderá. El aparato está ahora calentándose (fig. 5).
- Inserten el filtro (O) en el portafiltro (P)(fig. 6).

Si usan café espresso molido : Pongan, con una cuchara, café molido en el filtro. Usen, preferiblemente, un café Espresso especial. No llenen nunca el molinillo de café con café molido.

Si usan café espresso en grano :

- Quiten la tapa (E) del molinillo de café (F). Llenen el molinillo de café con café Espresso en grano (fig 7).
- Vuelvan a colocar la tapa (fig. 8) y comprueben la correcta posición. Las indicaciones sobre la tapa se corresponden con la granulación fijada (finura).
- Si es necesario, gradúen la granulación del café haciendo girar el mando lateral de control (G) (fig. 9) :
 ●● = grueso, ●● = fino (Vean también el capítulo “Consejos”).
- Con el soporte del filtro, presionen contra el interruptor Paro/Marcha del molinillo de café (I) (fig. 10). El molinillo de café empezará a funcionar y el café molido caerá en el filtro.
- Tan pronto como haya suficiente café molido en el filtro (Para 1 taza, hasta la marca del filtro del café, para 2 tazas hasta arriba) retiren el soporte del filtro. El molinillo de café se parará automáticamente.
- Presionen el café, usando el pisón (R) (fig. 11).
- Si es necesario, eliminen los restos de café del borde del filtro.
- Coloquen el soporte del filtro (fig. 12) en su lugar y háganlo girar de izquierda a derecha (fig. 13).
- Coloquen 1 ó 2 taza(s) Espresso (de aproximadamente 50 ml) bajo las salidas del soporte del filtro (fig. 14).
- Tan pronto como la lámpara piloto del interruptor de la bomba ■ (K) se encienda, pueden hacer girar el interruptor a la posición Marcha (On) (fig. 15). El agua caliente será entonces bombeada a

través del café molido y, después de unos pocos segundos, el café Espresso empezará a fluir a la(s) taza(s) (fig. 16).

- Retornen el interruptor de la bomba ■ (K) a la posición “O” tan pronto como haya suficiente café Espresso en la(s) taza(s)(fig. 17).
- ¡ Sirvan y saboreen inmediatamente su café Espresso !

Cappuccino

“Cappuccino” es el nombre que dan los italianos al café Espresso con un poco de leche y una capa de espuma de leche. La espuma se obtiene en una jarra con leche fría y usando el tubo de vapor. La espuma, conjuntamente con un poco de leche, se añade al café Espresso.

El tubo de vapor de su Cafetera Espresso 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 Espresso.**
- **¡ Usen las tazas especiales, más anchas, para “Cappuccino” (de unos 70 ml) para la misma cantidad de café !**
- **ANTES DE USAR EL TUBO DE VAPOR, QUITEN SIEMPRE EL SOPORTE DEL FILTRO.**

- Conecten el interruptor principal Paro/Marcha (J) (fig. 18) La lámpara piloto se encenderá.
- Llenen una jarra para leche con leche fría hasta la mitad.
- Coloquen el interruptor del vapor ☽ (L) en la posición Marcha (On). Tan pronto como las 3 lámparas piloto se iluminen, el aparato estará listo para producir vapor.
- Pueden hacer girar el tubo de vapor (Q) para colocarlo en la posición más adecuada (fig. 19).
- Mantengan la jarra bajo el tubo de vapor.
Nota : Los agujeros de salida del aire del accesorio deben permanecer bajo el nivel de la leche (fig. 20).
- Abran el control de vapor (M) girando en sentido antihorario (fig. 21). Al principio, el vapor se condensará y algunas gotas de agua saldrán del tubo de vapor. Esas gotas pueden recogerlas en la cubeta para el goteo (T). Después de esto, el vapor empezará a salir por el tubo de vapor, haciendo burbujear la leche (fig. 22). Usando el control de vapor (M), pueden ajustar la salida de vapor.

- Cuando se haya formado la espuma de leche, pueden cerrar el control de vapor (fig. 23).
- Coloquen el interruptor del vapor ☞ (L) en la posición Paro (Off) (fig. 24).
- Quiten entonces la jarra de leche.
- Vuelvan a colocar el tubo de vapor en la posición sobre la rejilla.

Después del uso

- Desconecten el aparato poniendo el interruptor principal Paro/ Marcha (J) en la posición Paro (Off).
- Deslicen hacia afuera el depósito para el café molido ya usado (U) (fig. 25).
- Quiten (girando) el soporte del filtro (fig. 26).
- Golpeen ligeramente el soporte del filtro para eliminar el café molido del filtro (fig. 27).

Consejos

“Excelente, sabroso y aromático café Espresso. y, preferiblemente, recubierto con una tan agradable y morena “crema” ... ¿Como pueden obtenerlo?”

- Usen exclusivamente auténtico y fresco café Espresso.
- Prueben varios tipos de café Espresso, hasta encontrar el que mejor se adapte a sus gustos personales.
- Guarden el café en recipientes herméticos y opacos y en un lugar fresco y seco.
- En casos especiales, sigan las instrucciones del fabricante del café.
- Si usan café Espresso molido : De vez en cuando, sacudan el recipiente del café. Los granos más finos tienden a caer al fondo del recipiente y a permanecer allí. Sacudiéndolo de vez en cuando, mantendrán una granulación uniforme.
- El genuino café Espresso está adecuadamente granulado. Se muele un poco más fino que el tipo “filtro rápido” usado en las cafeteras. Cuando el café ha sido molido demasiado grueso, y también cuando el café molido no ha sido presionado suficientemente, el café Espresso no resultará tan sabroso y aromático, ya que el agua caliente será bombeada con demasiada rapidez a través del café molido. Al contrario, cuando el café ha sido molido demasiado finamente o presionado demasiado firmemente, tardará más en llenar la(s) taza(s) y, en tal caso, el café Espresso puede volverse demasiado amargo.

- Usen auténticas tazas para café Espresso (50 ml), llenándolas entre su mitad y sus tres cuartas partes, obteniendo así la correcta cantidad de café Espresso.

Limpieza

- Laven regularmente el filtro, el soporte para el filtro, el depósito para el agua, la válvula para “Café con Crema Extra”, la cubeta para el goteo y la rejilla. La cubeta para el goteo y la rejilla pueden desmontarse, tal como está indicado en las figs. 28 - 30.
- Limpie regularmente el lugar (N) donde se coloca el soporte del filtro, eliminando cualquier gránulo de café adherido.
- Limpie regularmente la abertura de salida del agua, eliminando cualquier gránulo de café adherido.

Después de hacer “Cappuccino” limpien siempre el dispositivo “Cappuccino Extra” del tubo de vapor :

- Quiten el tubo exterior, estirando en la dirección de la flecha (fig. 31).
- Laven el tubo exterior bajo el grifo (fig. 32).
- Dejen que salga un poco de vapor para limpiar la sección interior (fig. 33).
- Terminen la limpieza con un paño húmedo (fig. 34).
- Vuelvan a colocar el tubo exterior en su lugar, presionando firmemente para asegurarse de que queda bien fijado en la parte superior (fig. 35).

Descalcificación

Descalcifiquen regularmente su Cafetera Espresso.

Con un empleo casero normal, apliquen las siguientes reglas :

- Dureza **hasta 18 °DH** : **Dos o tres** veces al año.
- Dureza **mayor de 18 °DH** : **Cuatro o cinco** veces al año.

Su compañía suministradora de agua podrá informarles acerca de la dureza de su agua.

- Pongan en marcha la Cafetera **dos** veces, tal como está indicado en la sección “Café Espresso”, pero **usando vinagre** ordinario para llenar el depósito del agua hasta la mitad y **sin llenar el filtro con café molido**.
- Para eliminar cualquier calcificación que haya podido crearse en el interior del tubo de vapor, dejen que la Cafetera produzca vapor de vinagre durante un rato.

- Para eliminar todos los restos de vinagre y de calcificaciones hagan funcionar, dos veces y del mismo modo, la Cafetera con agua fresca y limpiando, después, todas las piezas desmontables

Si el aparato es limpiado y descalcificado regularmente, tal como se indica en las instrucciones de uso, probablemente no será necesario llevar a cabo los siguientes procedimientos de limpieza y descalcificación. No obstante, si disminuyera la aptitud para el uso de la Cafetera Espresso y ninguna de las medidas indicadas (¡ Tales como el purgado del aire !) lo remedia, puede necesitarse alguna limpieza / descalcificación extra.

- **Para una muy eficaz descalcificación**, sigan primero las instrucciones indicadas en la sección "Descalcificación" de las instrucciones de uso. No obstante, interrumpan el proceso de descalcificación, una o dos veces, después de

bombear y vaporizar vinagre caliente y dejen que, al menos durante media hora, el vinagre actúe sobre el calcio. Después de ello, continúen el procedimiento.

- **Si el agua caliente no sale (o sale demasiado poca) por la abertura de salida**, limpien/descalcifiquen la perforada placa de salida.

Desconecten y desenchufen el aparato y déjenlo enfriar.

Con la ayuda de un destornillador o una moneda, desenrosquen la placa de salida (figs. 36 y 37) con lo que podrán, además, extraer el sistema de válvula. Limpien con un cepillo duro.

Para descalcificarlas, pongan la placa y la válvula sumergidas en vinagre ordinario durante al menos 15 minutos. Usen un cepillo para eliminar los restos sueltos de calcio. Aclaren con agua limpia.

Si el aparato no funciona como es requerido

Si su Cafetera Espresso 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 de estas instrucciones de uso !

La bomba es demasiado ruidosa

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

La Cafetera no produce café Espresso

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

Pérdidas de agua por la abertura de salida de agua y/o tubo de vapor

- Como es normal, el agua se expande dentro de la cafetera al ser calentada. Hagan girar el tubo de vapor hasta una posición que quede sobre la rejilla.
- **Si las pérdidas de agua son excesivas, descalcifiquen o limpien la válvula.**

La capa de "CREMA" sobre el café

Espresso 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.
- La válvula para "Café con Crema Extra" no está colocada en el filtro.

La capa de "CREMA" es demasiado oscura y/o tiene un sabor a quemado

- La Cafetera se ha calentado excesivamente. (¿ Está todavía el botón del vapor en la posición baja (Marcha = On) ?)
- El café ha sido molido demasiado finamente.
- El café ha sido demasiado presionado.

Português



- A água aquece no interior da Máquina de Café Espresso. A água a ferver poderá provocar a formação de gotas que sairão através do tubo de vapor e/ou pela abertura de saída da água. Trata-se de um processo perfeitamente normal. Se não pretender usar o tubo de vapor, não se esqueça de o voltar a recolher sobre a grelha.

Importante

- Leia as instruções, acompanhando as ilustrações (das págs. 4, 5, 22 e 23), antes de se servir da máquina pela primeira vez.
- Certifique-se que a voltagem indicada na base da máquina corresponde à corrente do local onde vai utilizá-la.
- A máquina deve ser ligada a uma tomada com terra e a ficha também deverá ter terra.
- Nunca mergulhe a máquina dentro de água.
- Antes de proceder à sua limpeza, desligue a máquina da corrente.
- Se o cabo de alimentação se danificar, a sua substituição só deverá ser efectuada pela Philips ou por um seu concessionário, uma vez que poderão ser necessárias ferramentas e/ou peças especiais.
- Antes da primeira utilização, retire todo o ar da bomba para garantir o seu perfeito funcionamento. Consulte os capítulos “Antes de se servir da máquina pela primeira vez ou após um período prolongado de inactividade” e “Renovação da água na caldeira”.

Descrição geral (fig. 1, pág. 4)

- A** Tampa (desmontável)
- B** Reservatório para a água (desmontável)
- C** Tubos para a água
- D** Janela do reservatório para a água
- E** Tampa do moinho de café com indicador do tipo de moagem:
 - = moagem normal
 - = moagem fina
- F** Moinho de café
- G** Botão rotativo de controlo do grau de moagem do moinho de café



- H** Saída do café em pó
- I** Interruptor do moinho de café
- J** Computador para ligar/desligar com lâmpada piloto
- K** Interruptor da bomba  com lâmpada piloto
- L** Interruptor do vapor  com lâmpada piloto
- M** Controlo do vapor (botão rotativo)
- N** Acessório porta-filtros - abertura de saída da água
- O** Filtro
 - Para 1 chávena: cheio até à marca
 - Para 2 chávenas: cheio até acima
- P** Porta-filtros
- Q** Tubo de vapor com “Cappuccino Extra”
- R** Pressor para o café moído
- S** Grelha (desmontável)
- T** Gaveta de recolha dos pingos (desmontável)
- U** Depósito para o café usado (desmontável)
- V** Válvula “Cremacaffé”

Antes de se servir da máquina pela primeira vez ou após um período prolongado de inactividade

- Lave o reservatório da água, o filtro de café e o suporte do filtro em água quente com um pouco de detergente. Enxague muito bem com água limpa.
- Encha o reservatório com água fria (figs. 2 e 3). Coloque os dois tubos com cuidado (fig. 4).

Renovação da água na caldeira

A caldeira da máquina leva cerca de 200 ml de água. Quando a máquina é nova ou quando não é utilizada durante algum tempo (mais de três dias), aconselha-se a renovação da água da caldeira antes de fazer café:

- mude a água do reservatório. Tome atenção à correcta introdução dos dois tubos.
- coloque um jarro (capacidade mín. de 200 ml) debaixo do tubo de vapor.
- abra o vapor, rodando o botão para a esquerda.
- ponha a máquina em funcionamento (on/off)(J).
- ligue a bomba .
- logo que o jarro ficar cheio, desligue a bomba  e feche o botão do vapor (rodando para a direita).

A máquina está pronta a funcionar.

Café Espresso

O café Espresso obtém-se pela passagem rápida da água quente, sob pressão, através do pó de café tipo Espresso.

O café Espresso serve-se em chávenas pequenas próprias (50 ml).

- O seu café Espresso ficará à temperatura certa (quente!) se o porta-filtros for colocado correctamente na máquina durante o aquecimento da água.
- As chávenas podem ser previamente aquecidas, passando-as por água quente.
- Verifique se o reservatório contém água suficiente.
- Ligue a máquina no botão “on/off” (J). A lâmpada piloto acende-se. A água da caldeira começa a aquecer (fig. 5).
- Coloque o filtro (O) no porta-filtros (P) (fig. 6).

Se utilizar café Espresso já moído, comprima-o bem no filtro. Utilize café especial Espresso. Nunca coloque café já moído dentro do moinho.

Se utilizar café Espresso em grão:

- Retire a tampa (E) do moinho (F). Encha o moinho com os grãos de café Espresso (fig. 7).
- Volte a colocar a tampa (fig. 8). **Atenção à posição correcta.** As indicações na tampa correspondem ao tipo de moagem pretendido.
- Se necessário, regule o grau de moagem do café rodando o botão lateral (G) (fig. 9):
 - = normal, •• = fino (favor consultar a secção “Sugestões”).
- Empurre o porta-filtros contra o botão de ligar/desligar do moinho (I) (fig. 10). O moinho começa a trabalhar e o café começa a passar para o filtro.
- Logo que haja pó de café suficiente no filtro (para 1 chávena: cheio até à marca; para 2 chávenas: cheio até acima), retire o suporte do filtro. O moinho de café parará automaticamente.
- Comprima o café no filtro, carregando com o pressor (R) (fig. 11).
- Se necessário, retire os restos de café que ficarem no rebordo do filtro.
- Coloque o porta-filtros (fig. 12) e aperte-o da esquerda para a direita (fig. 13).
- Coloque 1 ou 2 chávenas Espresso (50 ml) por baixo dos bicos do porta-filtros (fig. 14).
- Logo que a lâmpada piloto do interruptor da bomba ■ (K) se acender, poderá carregar no botão de funcionamento (fig. 15). A água quente é bombeada sobre o café moído e o líquido produzido começa a passar para as chávenas (fig. 16).
- Coloque o interruptor da bomba ■ (K) na posição de desligado (“O”), logo que tiver café suficiente nas chávenas (fig. 17).
- Sirva de imediato e saboreie o seu café Espresso!

“Cappuccino”

“Cappuccino” é o nome italiano para um café Espresso servido com um pouco de leite e coberto com uma camada de espuma de leite. O creme é preparado com leite frio aquecido num recipiente com o tubo de vapor. A espuma e o leite depositam-se sobre o café Espresso.

O tubo de vapor da sua máquina está equipado com um acessório muito prático, chamado “Cappuccino Extra”. Este acessório é um precioso auxiliar na preparação, de forma simples e eficaz, dum excelente creme de leite espumoso para o seu Cappuccino.

- Comece por preparar o creme de leite. Em seguida, prepare o café Espresso.
- Utilize a mesma quantidade de café mas chávenas mais largas, próprias para Cappuccino (70 ml).
- **ANTES DE SE SERVIR DO TUBO DE VAPOR, DEVERÁ RETIRAR SEMPRE O SUPORTE DO FILTRO.**
- Coloque a máquina em posição de funcionamento, ligando o interruptor (J) (fig. 18). A lâmpada piloto acende-se.
- Deite leite frio num recipiente, até meio.
- Coloque o botão de vapor ☼ (L) na posição “on”. Logo que as 3 lâmpadas piloto se acendem, a máquina estará pronta para produzir vapor.
- Rode o tubo do vapor (Q) para o colocar na posição mais adequada (fig. 19).
- Mantenha o recipiente sob o tubo do vapor. **Nota:** os orifícios de saída do ar devem ficar abaixo do nível do leite (fig. 20).
- Abra o interruptor de controlo do vapor (M), rodando para a esquerda (fig. 21). A princípio o vapor condensa-se na água e poderão sair alguns pingos do tubo de vapor. Esse gotejamento é recolhido na gaveta (T). Em seguida, o vapor produzido pelo tubo começa a emulsionar o leite (fig. 22). A saída de vapor pode ser regulada através do controlo de vapor (M).
- Logo que o creme de leite começar a formar-se, feche o interruptor de controlo do vapor (fig. 23).
- Volte a colocar o interruptor do vapor ☼ (L) na posição de desligado “off” (fig. 24).
- Retire o recipiente com o leite.
- Volte a colocar o tubo de vapor na sua posição sobre a grelha.

Após a utilização

- Desligue a máquina, colocando o interruptor na posição “off” (J).
- Retire a gaveta do café moído já usado (U) (fig. 25).
- Retire o porta-filtros (fig. 26).
- Bata o filtro sobre a gaveta para lhe retirar o café (fig. 27).

Sugestões

“Um delicioso e aromático café Espresso ... de preferência, com uma agradável espuma por cima ... Como fazer?”

- Utilize unicamente café Espresso especial.
- Experimente vários tipos de café Espresso até encontrar o que melhor serve o seu gosto pessoal.
- Guarde sempre o café numa caixa bem fechada, em local fresco e seco, ao abrigo da luz e da humidade.
- Siga as recomendações do fornecedor indicadas na embalagem do café.
- Se utilizar café Espresso em pó: de tempos a tempos deverá agitar o recipiente onde guarda o café. Os grãos mais finos têm tendência a comprimir-se no fundo da caixa do café. Ao agitar a caixa o café mantém-se numa mistura homogênea.
- A moagem Espresso mais adequada para esta máquina é uma moagem um pouco mais fina que a usada para as máquinas com filtro de papel. Se o pó de café estiver muito grosso ou se o café não for bem comprimido no filtro, o seu Espresso não ficará tão gostoso nem tão aromático. A água quente bombeada passará muito rapidamente através da mistura de café. Por outro lado, se a moagem for muito fina ou se o café for demasiado comprimido no filtro, o processo é mais lento e o café é coado mais lentamente para as chávenas. Além disso, o café poderá ficar um pouco amargo.
- Sirva o café Espresso em chávenas próprias (50 ml), enchendo-as até metade ou a três quartos de altura. Esta é a medida certa para saborear um óptimo café Espresso.

Limpeza

- Lave regularmente o filtro, o porta-filtros, o reservatório da água, a válvula “Cremacaffé”, a gaveta de recolha de pingos e a grelha.

A gaveta e a grelha podem ser retiradas conforme se indica nas figs. 28-30.

- Limpe regularmente o encaixe do porta-filtros (N) para retirar os restos de café.
- Limpe regularmente a abertura de saída da água, retirando qualquer resíduo de café.

Depois de ter feito um “Cappuccino”, limpe sempre o acessório “Cappuccino Extra” do tubo de vapor:

- Retire o tubo exterior, puxando no sentido da seta (fig. 31).
- Enxague o tubo exterior à torneira, em água corrente (fig. 32).
- Deixe sair um pouco de vapor para limpar o interior do tubo (fig. 33).
- Termine, passando um pano húmido (fig. 34).
- Volte a colocar o tubo exterior no lugar, empurrando com força para ficar bem firme (fig. 35).

Descalcificação

Descalcifique a sua máquina Espresso regularmente.

Para uma utilização normal, aplique as seguintes regras:

- **2 a 3** vezes por ano se a dureza da água for **até aos 18º DH**
- **4 a 5** vezes por ano se a dureza da água for **superior a 18º DH**.

A Companhia das Águas da sua zona poderá informar sobre o grau de dureza da água.

- Ponha a máquina a trabalhar **duas** vezes, conforme indicado no capítulo “Café Espresso”. Utilize **vinagre branco normal** em vez de água para encher o reservatório e **não coloque café no filtro**.
- Para remover o calcário que se possa ter formado no interior do tubo de vapor, ponha a máquina a funcionar com vinagre durante algum tempo.
- Ponha a máquina a trabalhar duas vezes com água limpa para eliminar por completo todos os resíduos de vinagre e de calcário. Lave todas as peças desmontáveis.

Se a máquina for limpa e descalcificada regularmente, conforme se indica nos passos anteriores, não será necessário proceder a nenhuma limpeza ou descalcificação mais profundas. Contudo, se o rendimento da máquina de café “Espresso” baixar e nenhuma das acções indicadas resultar (como retirar todo o ar da máquina!), deverá tornar-se necessário proceder a uma limpeza/descalcificação mais elaboradas.

- **Para uma descalcificação mais profunda,** comece por seguir as instruções dadas no capítulo “Descalcificação” deste manual. Porém, deverá interromper o processo de descalcificação uma ou duas vezes após o vinagre quente começar a ser bombeado e evaporado e deixar o vinagre a actuar durante, pelo menos, uma meia hora. Em seguida, retome a operação.

- **Se não sair (ou sair muito pouca) água quente pela abertura de saída: limpe/descalcifique a parte perfurada da abertura.**

Desligue a máquina, retire a ficha da tomada e deixe arrefecer. Com o auxílio duma chave de parafusos ou duma moeda, retire a placa da abertura de saída (figs. 36, 37) para fazer sair a válvula do sistema. Limpe, com a ajuda duma escova rija. Para descalcificar, deixe a placa e a válvula mergulhadas em vinagre durante 15 minutos. Escove-os bem para retirar todos os resíduos e enxague com água limpa.

Se a máquina não funcionar bem

Se a sua máquina Espresso não funcionar como gostaria, isso pode dever-se, na maioria dos casos, a uma das causas apresentadas em seguida. Consulte, também, as secções correspondentes neste Manual de Instruções!

A bomba faz muito barulho.

- O reservatório não tem água. Encha o reservatório com água.
- O reservatório da água não está bem colocado.

A máquina não faz café Espresso.

- O reservatório não tem água ou, então, não está colocado correctamente.
- O café foi moído demasiado fino e/ou foi demasiado comprimido no filtro.
- A abertura para saída da água está obstruída.
- A máquina precisa de ser descalcificada.

Pinga água pela abertura de saída e/ou pelo tubo de vapor.

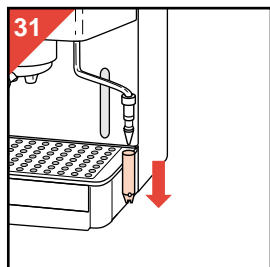
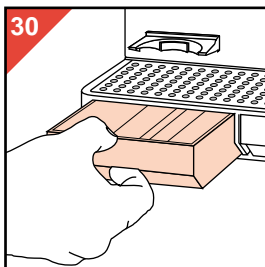
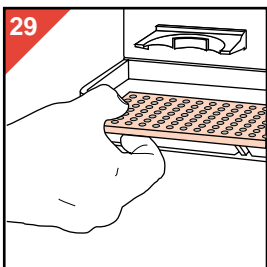
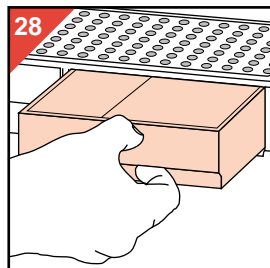
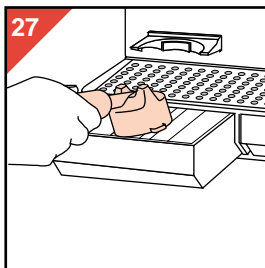
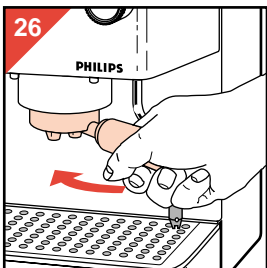
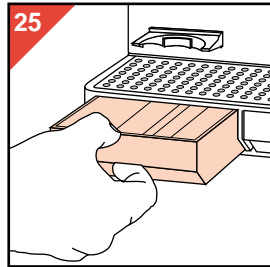
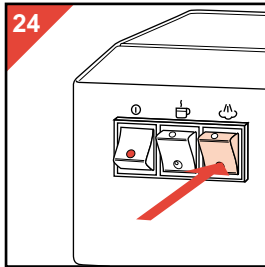
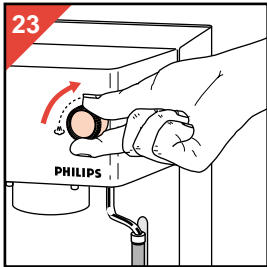
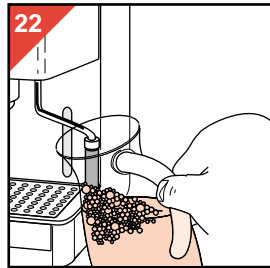
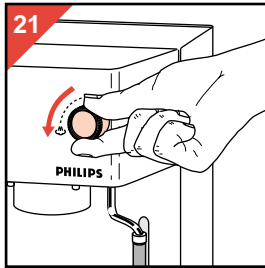
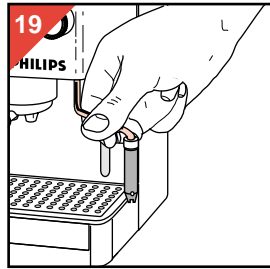
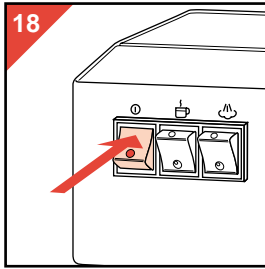
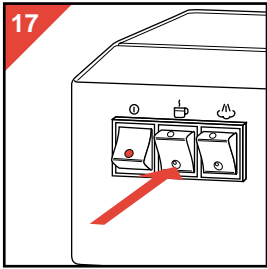
- A água no interior da máquina expande-se por acção do calor. É perfeitamente normal. Rode o tubo do vapor para o deixar sobre a grelha.
- **Se pingar muita água: descalcifique ou limpe a válvula.**

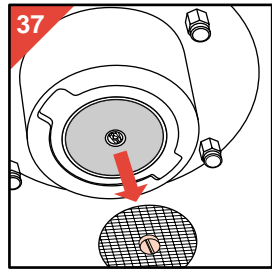
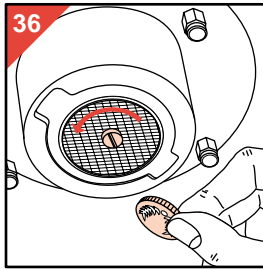
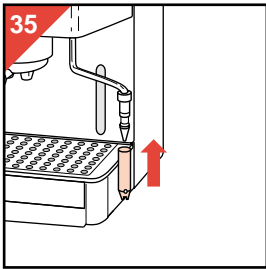
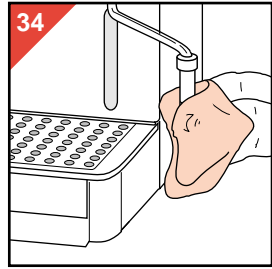
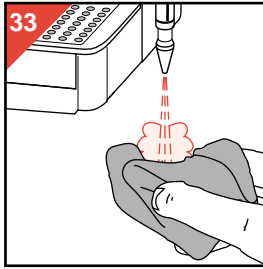
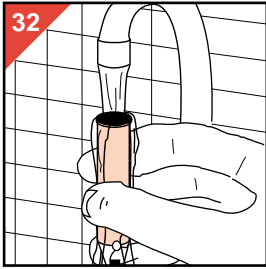
O café Espresso saiu com um “creme” muito fino ou, então, sem nenhum creme.

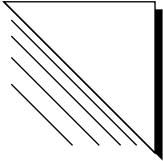
- O café não foi devidamente comprimido no filtro.
- O filtro não tinha café suficiente.
- A máquina não aqueceu o suficiente. (A lâmpada piloto já se tinha apagado?)
- O café ficou moído de forma muito grosseira.
- A válvula para “Café com Crema Extra” não esta colocada no filtro.

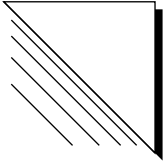
O “creme” do café Espresso ficou muito escuro e/ou o café tem um sabor amargo.


- A máquina aqueceu demasiado. (O botão do vapor ainda estava ligado (posição “on” - para baixo?)
- O café foi moído demasiado fino.
- O café ficou demasiado comprimido no filtro.









 100% recycled paper
100% papier recyclé



www.philips.com

4222 001 91563