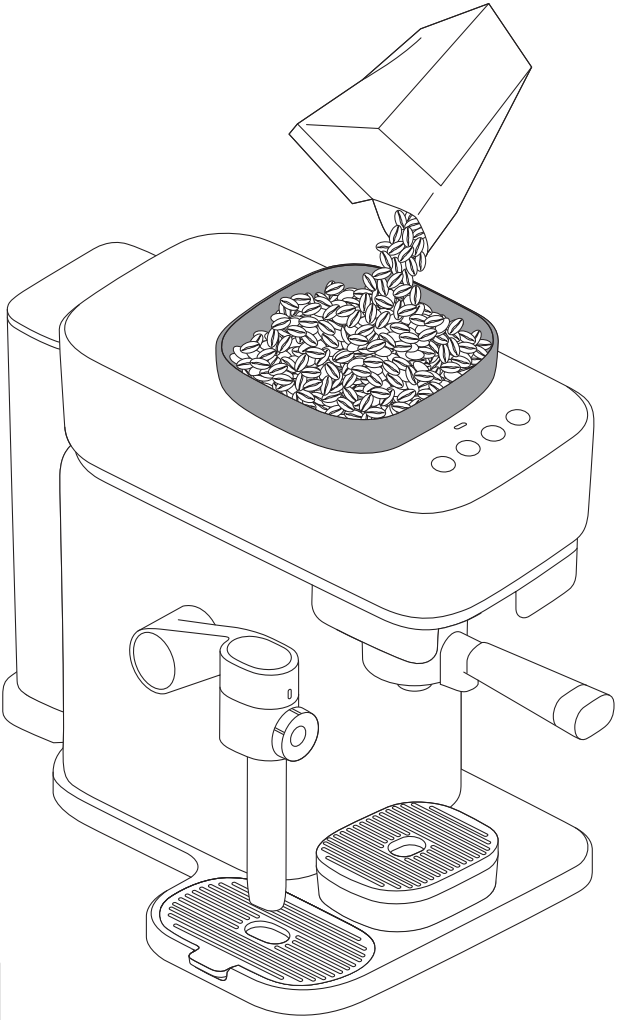
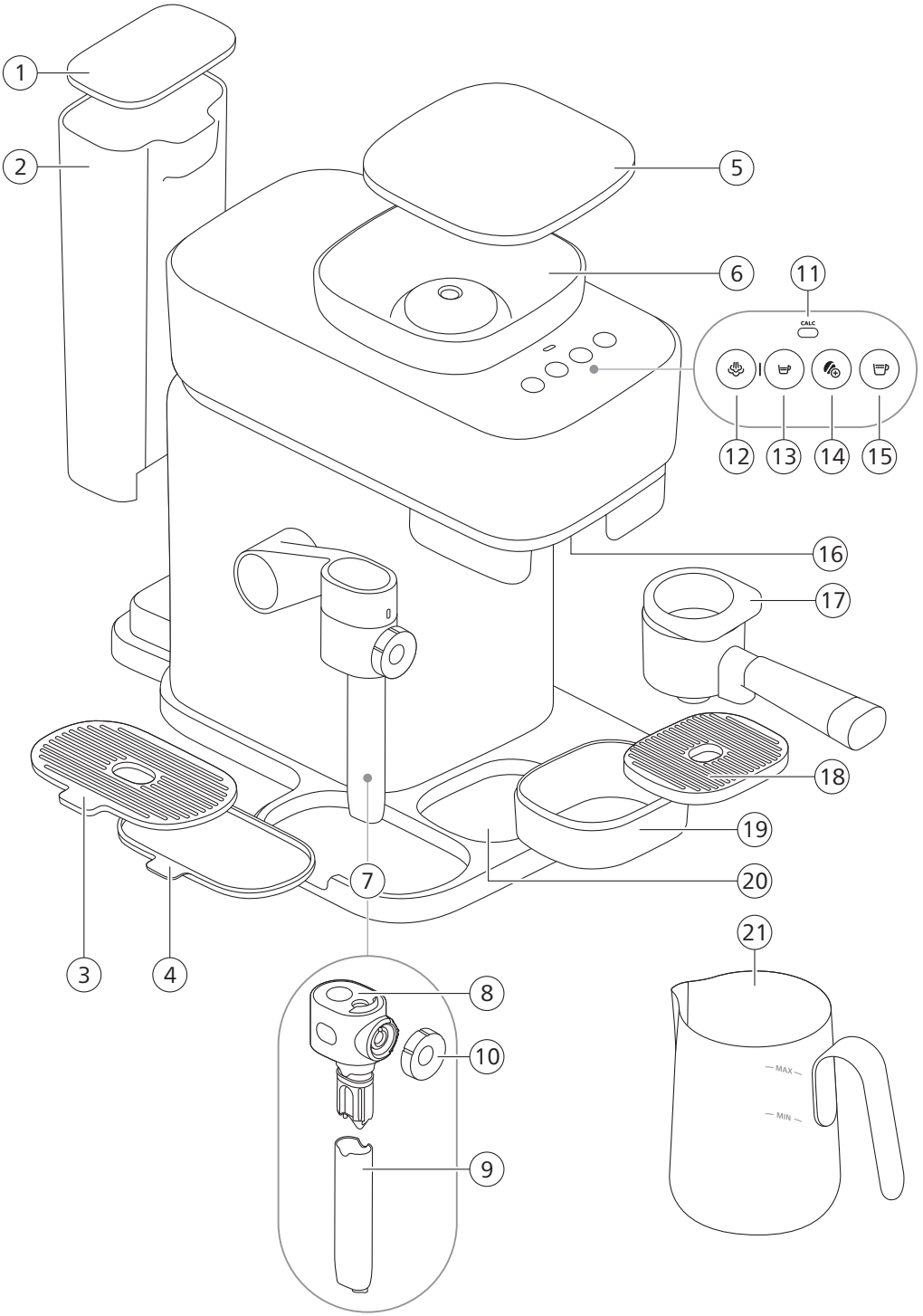
PHILIPS

baristina

BAR400, BAR401




1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
CALC
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
MAX
MIN

English 4
Español (México) 34
Français (Canada) 65

Contents

Coffee machine overview 5
Introduction and features 5
Direct start 5
Intensity boost button 6
Frothing milk and brewing coffee in one go function 6
Smart foam wand 6
Ejection button on the portafilter 7
Using larger cups 7
Programming drink volumes 7
Preparing for use 7
Brewing Espresso or Lungo (long coffee) 10
Standard drink volumes 10
Intensity boost function 10
Preparing coffee 10
Brewing decaf coffee 13
Frothing or heating-up milk with the smart foam wand 13
Frothing milk and brewing coffee in one go 15
Programming drink volumes 17
To program the coffee volume: 17
Resetting the drink volumes to factory settings 19
Cleaning and maintenance 19
Rinsing the machine 19
Cleaning the smart foam wand after every use 20
Rinsing the portafilter 21
Cleaning detachable parts and jug 22
Cleaning the bean container and outside of the machine 22
Descaling 22
Descaling procedure 23
Meaning of light signals 25
Troubleshooting 28
Troubleshooting milk froth 31
Recipes 32

Coffee machine overview

1 Water tank lid
2 Water tank
3 Milk drip tray cover
4 Milk drip tray
5 Bean container lid
6 Bean container
7 Smart foam wand
8 Top wand part
9 Metal wand tube
10 Foam selector knob
11 Calc led
12 Foam button
13 Espresso button
14 Intensity boost button
15 Lungo button
16 Portafilter holder
17 Portafilter
18 Drip tray cover
19 Drip tray
20 Lower drip tray
21 Jug

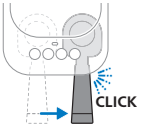
Introduction and features

Congratulations with your new Philips Baristina Latte machine. This machine is super simple to use and maintain. Pour in your favorite beans, swipe that handle, froth your milk the way you like it and enjoy your café favorite.

Important: This machine has been tested with coffee. Although it has been carefully cleaned, there may be some coffee residues left. We guarantee, however, that the machine is absolutely new.

Some features of the machine:

Direct start



The direct start function allows you to switch on your machine and brew delicious coffee easily or start frothing. There is no on/off button. Simply press the button of the drink you want to brew and move the portafilter to the right to star grinding and brewing. After pressing the Foam button, the machine will heat up and start steaming automatically.

Intensity boost button

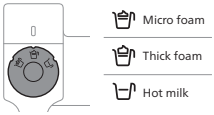
The Intensity boost function allows you to brew a more intense Espresso or Lungo. Press the button after pressing the coffee button to switch this function on. Press it again to switch it off.

Frothing milk and brewing coffee in one go function

You can select the Foam button and drink button at the same time. When the first selected action is finished, the second one will automatically start (see 'Frothing milk and brewing coffee in one go').

Smart foam wand

With one touch, frothing happens automatically. The Foam button will blink slowly for about 30 seconds, indicating the machine is heating up to start steaming.

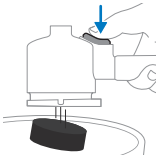


With our smart foam wand, Baristina froths precisely and stops automatically until the perfect result is reached. You can set micro foam (left), thick foam (middle) and hot milk (right).

- To attach the smart foam wand onto the machine, push it upwards until it "clicks" into position.

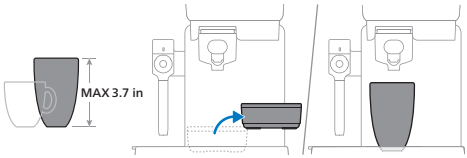
- For easy removal, rotate the top wand part to the left (1) and slightly pull it down (2).

Ejection button on the portafilter



With this ejection button it is very easy to remove the coffee puck after each coffee brew. Remove the coffee puck by holding the portafilter upside down and pressing the ejection button.

Using larger cups



You can remove the drip tray under the coffee spout to create extra space to place taller cups or glasses. If the drip tray is removed, you can place a cup with a height of up to 5.3 inches.

Programming drink volumes

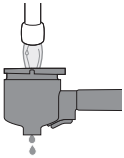
This coffee machine offers two standard drink recipes. The volumes can be adjusted and programmed.

Preparing for use

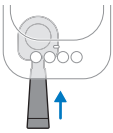
During first use, it is recommended for the machine to brew a couple of cups before the coffee is at the right quality.

Before first use, remove all packaging materials from the machine and unpack the accessory box.

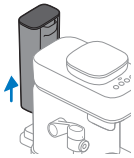
When you use the machine for the first time or if you have not used it for 1 week or longer, perform the following steps:



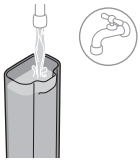
1 Rinse the portafilter under the tap and dry the outside of the portafilter with a cloth.



2 Insert the portafilter into the machine until it “clicks“ into position.



3 Remove the water tank from the machine.



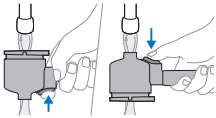
4 Rinse the water tank and fill it with fresh water.

5 Place it back in the machine and push it forward to "click" it into position.

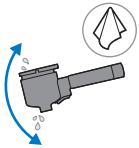
6 Place a large cup or coffee mug with a volume of at least 4 oz under the coffee spout.

7 Press and hold the Intensity boost button for 5 seconds until the button starts blinking slowly.

8 The machine heats up and starts rinsing water from the coffee spout into the cup. The Intensity boost button will continue to blink slowly during this process.

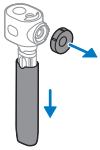


9 When the Intensity boost button stops blinking, the machine is done rinsing. Remove the portafilter and rinse it under the tap with fresh, lukewarm water. Rinse the portafilter thoroughly from both sides while pressing the ejection button several times.



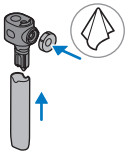
10 Shake off excessive water from the portafilter and dry the portafilter with a cloth. The machine is now ready for use.

11 For easy removal, rotate the top wand part to the left (1) and slightly pull it down (2).

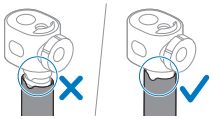


12 Remove the foam selector knob and detach the metal wand tube by pulling it down from the top wand part.

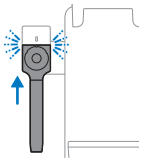
13 Rinse all three parts under the tap and clean with a soft sponge and some mild, odorless washing-up liquid, or clean them in the dishwasher.



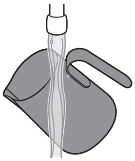
14 Dry and reassemble all three parts.



15 Make sure the metal wand tube is fully attached onto the end of the top wand part, which is important for a good milk froth.



16 Attach the smart foam wand onto the machine by pushing it upwards until it "clicks" into position.



17 Rinse the jug under the tap and clean with a soft sponge and some mild, odorless washing-up liquid.

The jug is dishwasher safe.

Brewing Espresso or Lungo (long coffee)

Standard drink volumes

This coffee machine offers two standard drink recipes. The volumes can be adjusted and programmed.

Intensity boost function

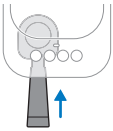
To use the Intensity boost function, press the Espresso or Lungo button and press the Intensity boost button to switch this function on. As long as the Intensity boost function is enabled, the Intensity boost button is on continuously. When you press it again, the Intensity boost function will be disabled.

Preparing coffee

During first use, it is recommended for the machine to brew a couple of cups before the coffee is at the right quality.

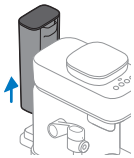
1 Remove the lid of the bean container and fill it with coffee beans.

Do not use caramelized or flavored coffee beans.

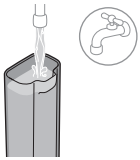


2 Insert the empty and clean portafilter into the machine until it “clicks” into place.

Make sure the portafilter is empty.



3 Remove the water tank from the machine.

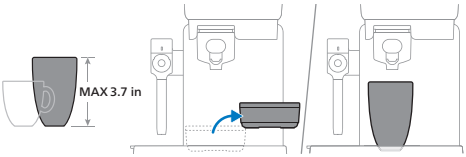


4 Fill it with fresh water.

5 Place it back in the machine and push it forward to "click" it into position.

6 Place a cup under the coffee spout that can hold the amount of coffee you prefer.

Make sure the cup is correctly placed under the spout of the portafilter.



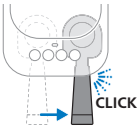
You can place a cup with a height of up to 3.7 inches when the drip tray is placed. You can remove the drip tray to create extra space to place taller cups

or glasses. If the drip tray is removed, you can place a cup with a height of up to 5.3 inches.

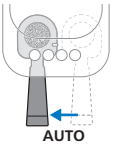
7 Press the Espresso or Lungo button to select the drink you want to brew. The selected button will start blinking slowly.

8 To brew a more intense Espresso or Lungo, select the Intensity boost button after selecting your drink. The Intensity boost button will light up. To disable the Intensity boost function, press the button again.

The Intensity boost button can only be used if a drink button is selected first.



9 Move the handle to the right until you hear a “click”. The machine will start to grind the coffee beans. While grinding, the selected drink button keeps blinking slowly.

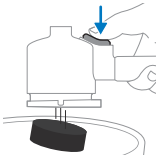


10 When the machine is done grinding the coffee beans, the portafilter automatically moves back into starting position.

11 The machine starts to brew the selected beverage. The selected drink button will keep blinking slowly.

If you want to stop brewing the coffee, press the blinking slow button. The machine will stop dispensing coffee.
If the drink button starts blinking fast and stops brewing, the water container is empty. Refill the water container and press the blinking fast button to finish the drink.

12 When the drink button stops blinking and all buttons are off, your coffee is ready. Enjoy your Espresso or Lungo brewed from freshly ground coffee beans.



13 When all buttons are off, remove the portafilter from the machine. Invert the portafilter over a bin and press the ejection button to remove the coffee puck from the portafilter.

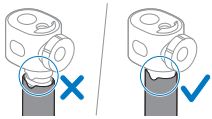
Empty the portafilter after every coffee brew.

Brewing decaf coffee

The machine also provides an option to brew decaf coffee using pre-ground coffee powder.

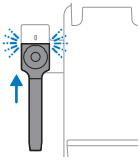
1 Add decaffeinated ground coffee (max. 10 g or one full tablespoon) to the portafilter.
2 Insert the portafilter into the machine.
3 Make sure the water container is filled with water.
4 Place a cup under the coffee spout.
5 Press and hold the Intensity boost button for 5 seconds until the button starts blinking slowly.
6 The machine heats up and starts dispensing water through the portafilter to brew your decaffeinated coffee. The button is blinking slowly.
7 Press the Intensity boost button again when you have reached the volume of coffee you want. Your decaf coffee is now ready.

Frothing or heating-up milk with the smart foam wand



Attach the metal wand tube fully to the top wand part.

To get the best milk froth result, see 'Guidelines for frothing milk'.



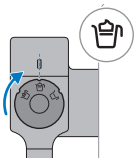
1 Attach the smart foam wand onto the machine by pushing it upwards until it "clicks" into position.

2 Fill the jug with cold milk between the min and max indications, which are on the inside of the jug.

Always use cold (directly from the fridge) cow or plant-based milk for the best froth result.

3 Move the smart foam wand upwards.

4 Place the jug and lower the smart foam wand into the milk-filled jug. Make sure the metal wand tube is inserted into the milk.



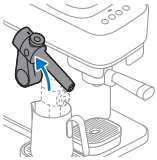
5 Rotate the foam selector knob to the left or the right and select the preferred froth setting.

The most left setting is micro foam, the middle setting is thick foam and the most right setting is hot milk.

6 Press the Foam button. The Foam button will start to blink slowly for approx 30 seconds, indicating the machine is heating up to start steaming.

7 After approx 30 seconds, the machine will start frothing the milk and the Foam button continues to blink slowly. The machine will automatically stop steaming when the correct milk froth result and temperature is reached. The Foam button will switch off when ready.

You can stop steaming by pressing the blinking slow Foam button.



8 When the Foam button is switched off, pull the jug a bit forward by the handle of the jug and lift the smart foam wand upwards.

After steaming, the metal wand tube is warm.

9 Remove the jug by grabbing the handle.

After steaming, the jug is warm.

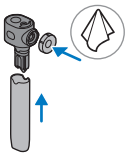
10 Push down the smart foam wand to the lower position.

After steaming, the metal wand tube is warm.

11 Swirl the jug with the milk froth a few times.

12 Pour the milk froth into a cup with espresso and you have a delicious cappuccino or milk-based drink of your own choice.

13 For easy removal, rotate the top wand part to the left (1) and slightly pull it down (2).



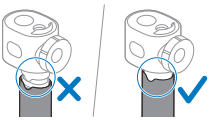
14 Clean and dry all three parts and jug after use (see 'Cleaning the smart foam wand after every use').

Frothing milk and brewing coffee in one go

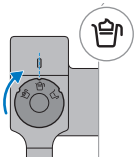
The Baristina Latte offers you to froth milk and brew coffee in just one go. While frothing milk, you can preset to brew the coffee. Make sure the water container and bean container are filled before you start the process, and the portafilter is empty. While brewing coffee, you can also preset to froth milk.

1 To start preparing milk froth in the jug, add milk into the jug between the min and max level. Lift up the smart foam wand and place the jug with milk. Lower the smart foam wand, ensuring the metal wand tube is inserted into the milk-filled jug.

Always use cold (directly from the fridge) cow or plant-based milk for the best froth result.



Always make sure the metal wand tube is fully attached to the top wand part.

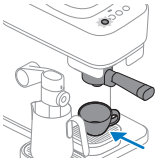


2 Select the preferred froth setting.

The most left setting is micro foam, the middle setting is thick foam and the most right setting is hot milk.

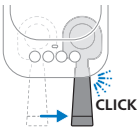
3 Press the Foam button to start steaming. The Foam button starts blinking slowly.

It takes about 30 seconds for the machine to heat up and it will start automatically frothing the milk. During the heating-up, the Foam button keeps blinking slowly.



4 While the machine is steaming the milk, you can preset to brew coffee. Insert the empty portafilter and place a coffee cup under the coffee spout.

5 Select the drink you want to preset, including boost if preferred. The selected drink button and the Foam button are blinking slowly at the same time.



6 Move the handle to the right until you hear a “click”. The Foam and drink buttons will continue to blink slowly.

7 When milk frothing is finished, the Foam button goes off. The machine will automatically grind the beans and brew the coffee as you preset. The drink button keeps blinking slowly.

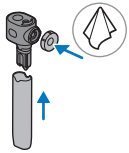
When pressing any of the blinking buttons, the complete process is stopped.

8 While the machine is brewing coffee, remove the jug with milk froth from the machine.

9 Swirl the jug with the milk froth a few times.

10 When the coffee is brewed, remove the cup and pour the milk froth onto the espresso for a delicious cappuccino or other milk-based drink.

11 For easy removal, rotate the top wand part to the left (1) and slightly pull it down (2).



12 Clean and dry all three parts and jug after use (see 'Cleaning the smart foam wand after every use').

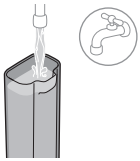
Programming drink volumes

Each coffee button is programmed to brew coffee at its ideal setting. Nevertheless, you can adapt the volume of the drink buttons to your wishes and save your preference in the machine. The machine then brews your preferred amount of coffee every time.

Only the volume of the drink buttons can be programmed. The Intensity boost button and the Foam button cannot be programmed and/or selected during programming mode.

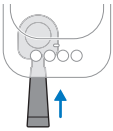
		Min.	Max.
Espresso		1 oz	2.4 oz
Lungo		2.4 oz	6.75 oz

To program the coffee volume:



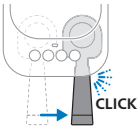
1 Fill the water container with fresh water.

2 Place a cup on the drip tray.

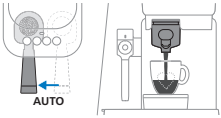


3 Insert the portafilter into the machine until it “clicks” into place.

4 Press and hold the button of the recipe you want to change for 5 seconds, until the button starts blinking intermittently.



5 Move the handle to the right until you hear a “click”. The machine will start to grind the coffee beans for the selected beverage into the portafilter.

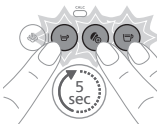


6 The portafilter automatically moves back into position and the machine starts to brew the selected beverage.

7 When the cup contains the desired quantity of coffee, press the blinking button (the button you are programming) again. The selected button will blink in a short burst to confirm that the new volume has been programmed.

8 The machine is ready when the button goes off. Remove the cup and enjoy your coffee with the adjusted volume.

Resetting the drink volumes to factory settings



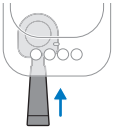
Press and hold the Espresso, Lungo and Intensity boost buttons simultaneously for 5 seconds until all buttons start to blink fast to show that the machine has been reset to factory settings.

Cleaning and maintenance

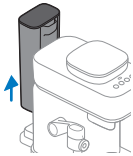
Rinsing the machine

Rinse the machine and accessories before first use or when it has not been used for one week or longer.

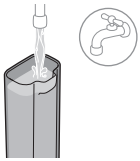
To rinse the machine, the portafilter needs to be empty and inserted into the machine. To start rinsing, press and hold the Intensity boost button for 5 seconds until the Intensity boost button starts blinking intermittently.



1 Insert the portafilter into the machine until it “clicks“ into place.



2 Remove the water tank from the machine.



3 Rinse the water tank and fill it with fresh water.

4 Place it back in the machine and push it forward to "click" it into position.

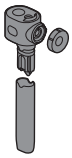
5 Place a large cup or coffee mug with a volume of at least 4 oz under the coffee spout.

6 Press and hold the Intensity boost button for 5 seconds until the button starts blinking slowly.

7 The machine heats up and starts rinsing water from the coffee spout into the cup. The Intensity boost button will continue to blink slowly during this process.

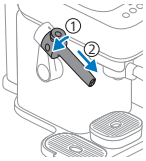
8 When the Intensity boost button stops blinking, the machine is done rinsing.

Cleaning the smart foam wand after every use

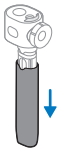


To ensure good and consistent milk froth quality, all 3 parts need to be detached, properly rinsed and dried after use.

Clean the smart foam wand for hygiene reasons and to avoid the build-up of milk residues.



1 For easy removal, rotate the top wand part to the left (1) and slightly pull it down (2).

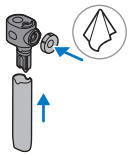


2 Detach the metal wand tube by pulling it down from the top wand part.

3 Detach the foam selector knob by pulling it forward.

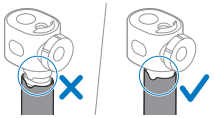
4 Clean all three parts with some mild washing-up liquid and a soft sponge under running water to remove any milk residue.

The parts are dishwasher safe.



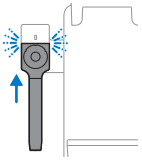
5 Dry all three parts with a drying cloth and attach them back together.

Make sure all three parts are completely dry before attach especially the knob since a little moisture can impact the froth quality.



6 Fully attach the metal wand tube onto the top wand part.

If the parts are not fully attached, this can impact the frothing quality.

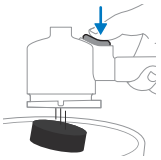


7 Attach the smart foam wand onto the machine by pushing it upwards until it "clicks" into position.

Rinsing the portafilter

Clean the portafilter between drinks or at the end of the day which is preferred.

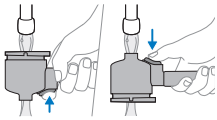
The portafilter cannot be cleaned in the dishwasher as this will cause decoloring and damage to the materials.



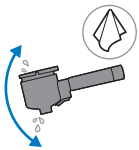
1 Empty the portafilter.

2 Rinse the portafilter with hot water under the tap. You can use some mild odorless detergent and a soft sponge.

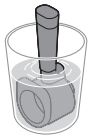
Do not use any sharp objects to empty or clean the portafilter, as this may damage the sealing surfaces.



3 While rinsing, turn the portafilter to rinse it from all sides and press the ejection button several times.



4 Shake off excessive water from the portafilter and dry the inside and outside with a cloth.



To thoroughly clean the portafilter head, soak it in warm water and some mild washing-up liquid for approximately 10 minutes. Then rinse it under the tap according to the instructions above.

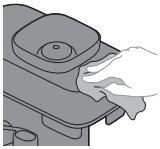
If you have a portafilter with a wooden handle, make sure not to soak the handle in the water.

Cleaning detachable parts and jug

Detachable parts include: water tank lid and water tank, milk drip tray cover and milk drip tray, drip tray cover and drip tray, bean container lid and jug.

You could clean all detachable parts under warm running water with some mild, odorless washing-up liquid and a soft sponge.

Cleaning the bean container and outside of the machine



1 Clean the inside of the bean container and the outside of the machine with a damp cloth.
2 Dry the bean container and the outside of the machine with a dry cloth.

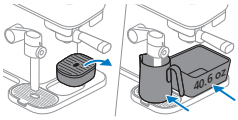
Do not pour water into the bean container and prevent excessive drops of water from falling into the bean container.

Descaling

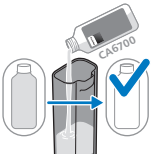
To clean and descale the machine, we recommend using the Philips maintenance product CA6700. Under no circumstances should you use a descaler based on sulfuric acid, hydrochloric acid, sulfamic or acetic acid (vinegar) as this may damage the water circuit in your machine and not dissolve the limescale properly. Failure to descale the appliance will also void your warranty. You can buy Philips descaling solution in the online shop at **https://www.home-appliances.philips/parts-accessories**.

Descaling procedure

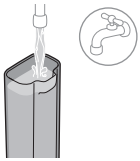
When the Calc led goes on while brewing or preparing milk froth, your machine needs to be descaled. Use Philips CA6700 descaler.



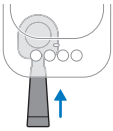
1 Remove the drip tray from the platform and put a bowl with a capacity of at least 40.6 oz under the coffee spout and the smart foam wand.



2 Pour a full bottle (4.2 oz)) of Philips CA6700 liquid descaler into the water tank.



3 Fill up the water tank with fresh tap water.



4 Insert the portafilter. Make sure that there is no coffee puck in the portafilter.

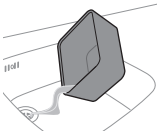
The portafilter needs to be inserted to be able to start descaling.

5 Press and hold the the Espresso and Lungo buttons together for 5 seconds until the Calc led is on. The Espresso button starts to blink slowly and the Lungo button and Calc led are on continuously.

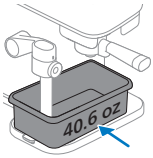
The Calc led will be on continuously while the descale process is active.

6 The machine dispenses the entire descaling solution at regular intervals through the coffee spout and smart foam wand alternately. This takes up to 30 minutes.

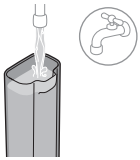
7 Wait until the Lungo button starts to blink fast and the Espresso button and Calc led are on continuously. The first phase of the descaling cycle has finished.



8 Remove and empty the container.



9 Place back the bowl under the coffee spout and the steam wand tube.



10 Rinse the water tank and fill it with fresh water.

11 Place it back in the machine and push it forward to "click" it into position.

12 Press the blinking fast Lungo button to start the flushing cycle.

13 While the machine is flushing, the Lungo button starts to blink slowly and the Espresso button and Calc led are on continuously. The machine will dispense the water through the coffee spout and smart foam wand alternately.

The water tank will be emptied without interruption.

14 Wait until the Lungo button starts to blink fast and the Espresso button and Calc led are on continuously. The first phase of the flushing cycle has finished.

15 Repeat steps 8 till 12.

16 When the flushing cycle is finished, all leds will switch off. The descaling procedure is finished.

17 Rinse the portafilter under the tap with some fresh water and some mild odorless detergent.

18 Clean the smart foam wand.

What to do if the descaling procedure is interrupted

In case the descaling procedure is interrupted during the phase with descaler and water mixture: unplug the machine, plug it back in and restart the descaling procedure from step one.

In case the descaling procedure is interrupted during the flushing cycle: remove the water container, rinse it with water, refill the water container, place it back and rinse the machine a few times.

Meaning of light signals

	Buttons	Signal and situation	Meaning
	Espresso or Lungo button	Blinking slowly after selecting	The selected drink button will blink slowly as soon as the drink button is selected and direct start is activated. The portafilter handle can be moved to the right to start grinding coffee.
	Espresso or Lungo button	Blinking fast while the machine stops brewing coffee	The water container is empty while brewing a coffee. Refill the water container and place it back into the machine. Make sure you push the water container into the housing of the machine until it "clicks" into place. Then press the blinking fast button to continue brewing.
	Espresso or Lungo button	Blinking fast after refilling or placing back the water container	The water container is not in place or not placed back correctly. Make sure you push the water container into the housing of the machine until it "clicks" into place. Then press the blinking fast drink button to start or continue brewing. In case you fill the water container without removing the water container from the machine, press the blinking fast drink button to continue brewing coffee.
	Espresso or Lungo button	Blinking fast after the portafilter is automatically moved back	The portafilter is not in place. Push the portafilter into the machine into place. The button will start blinking slowly and the machine will start to brew coffee.

	Espresso or Lungo button	Blinking fast during or after grinding Handle is still in the grind position.	The water container is removed from the machine during grinding or not well placed onto the machine. Make sure you place back the water container and push the water container into the housing of the machine until it "clicks" into place. The machine continues automatically the process.
	Espresso or Lungo button	Blinking intermittently.	The programming mode is active.

	Buttons	Signal and situation	Meaning
	Foam button	Blinking slowly	The steam function is selected. The Foam button is blinking slowly during the heating-up and while steaming. Heating up takes about 30 seconds. After heating up, the machine starts frothing.
	Foam button	The Foam button is blinking 3 times and switches off after pressing it.	The smart foam wand is not well connected. Attach the smart foam wand onto the machine by pushing it upwards until it "clicks" into position. The milk froth has already reached the right temperature. Make sure to start milk frothing with cold milk.
	Foam button	Blinking fast during steaming.	The water container is empty while steaming. Remove the water container, rinse and fill it with fresh water. Place it back and push it into the housing of the machine until it "clicks" into place. Press the blinking fast Foam button to continue the process.
			The water container is removed while steaming or not well placed back. Place back the water container and push it into the housing of the machine until it "clicks" into place. Press the blinking fast Foam button to continue the process.
	Foam button and Espresso or Lungo button	Foam button and Espresso or Lungo button are blinking slowly at the same time.	Both actions, frothing milk and brewing coffee are selected. If one action is finished, the other one will start automatically (see 'Frothing milk and brewing coffee in one go').
	Buttons	Signal and situation	Meaning

	Intensity boost button	The Intensity boost button is on continuously and the Espresso or Lungo button is blinking slowly.	The Intensity boost function is selected. The Intensity boost button can only be selected if one of the drink buttons has been activated first (see 'Intensity boost function').
	Intensity boost button	Blinking slowly	Rinsing the machine is started and performed by the machine.
	Intensity boost button	Blinking fast	The rinsing or brewing decaf with pre-ground coffee is started without the portafilter inserted. Insert the portafilter and the machine will start the process.
			The water container is empty during rinsing or the water container is missing or not placed correctly. Refill the water container and place it back into the machine. Make sure you push the water container into the housing of the machine until it "clicks" into place. Then press the Intensity boost button that is blinking fast to start the rinsing.
	Buttons	**Signal and situation**	**Meaning**
	Calc led	Calc led is on continuously after selecting drink or Foam button	The machine needs to be descaled.
	Calc led, Espresso and Lungo buttons	The Calc led is on. The Espresso button is blinking slowly and the Lungo button is on continuously.	The machine is in the first phase of the descaling procedure.
	Calc led, Espresso and Lungo buttons	The Calc led is on. The Espresso button is on continuously and the Lungo button is blinking slowly.	The machine is in the rinsing phase of the descaling procedure.

	Calc led, Espresso and Lungo buttons	The Calc led is on. The Espresso button is blinking fast and the Lungo button is on continuously.	The portafilter is not inserted after the descaling process has started. Insert the portafilter and the machine starts the descaling procedure.
			The water container is not inserted, or not placed correctly, while the descaling process has started. Place back the water container and push it into the housing of the machine until it "clicks" into place. Then press the Espresso button that is blinking fast to start the descaling procedure.
	Calc led, Espresso and Lungo buttons	The Calc led is on. The Espresso button is on continuously and the Lungo button is blinking fast.	The water container is empty. Remove the water container, rinse and fill it with fresh water. Place it back and push it into the housing of the machine until it "clicks" into place. Press the blinking fast Lungo button to continue the next phase of the descaling procedure.
	Buttons	**Signal and situation**	**Meaning**
	All buttons	Blinking slowly	The machine is going back to starting position. During this period you cannot remove the portafilter. Once the leds have stopped blinking, you can remove the portafilter.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The portafilter cannot be moved to the right to start grinding coffee.	The machine safety is activated to not brew a new coffee when there is still an old coffee puck inside the portafilter.	Remove the portafilter and empty it, rinse it if needed and place it back into the machine. Always make sure the portafilter is empty before starting a new brew.

Problem	Possible cause	Solution
The Espresso or Lungo button keeps blinking slowly and the machine does not start.	The portafilter is not moved to the right to start grinding. As soon as a drink button is selected, the button will start to blink slowly during the complete process.	After selecting the drink button, move the portafilter to the right to start grinding. Note: If you select the foam button first, the machine will froth milk first. After frothing, it will start grinding. It cannot brew coffee and froth milk at the same time.
After grinding, the Espresso or Lungo button keeps blinking fast and the portafilter does not move back automatically.	The water container is not well clicked into place.	Make sure you place back the water container and push it into the housing of the machine until it “clicks“ into place.
The machine stops brewing coffee and the Espresso or Lungo button is blinking fast.	The water container is empty during brewing.	Refill the water container and place it back into the machine. Make sure you push the water container into the housing of the machine until it "clicks" into place. Press again the blinking fast button to finish brewing.
The portafilter cannot be removed or pulled from the machine.	Brewing is in progress.	As long as the brewing is in progress and the selected drink button is blinking slowly, the portafilter cannot be removed from the machine.
	The coffee brewing, rinsing, programming or descaling process has been interrupted.	If a process is interrupted, the machine needs some time to return to starting position. During this process, the portafilter cannot be removed until all leds are off.
The portafilter cannot be removed or pulled from the machine and all 4 leds keep blinking slowly for a longer time.	The machine is trying to return to a neutral position but is not able to do so.	Unplug the machine, wait 15 seconds and plug the machine back in. When plugged back in, the machine will try to solve the problem. If this does not resolve the issue, try to unplug the machine, wait 15 seconds, and plug the machine back in one more time. If this does not work, the machine needs service. Contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The coffee is not strong enough or too weak.	The Intensity boost button is not selected.	After selecting Espresso or Lungo button, you can select the Intensity boost button to turn this function on. The machine will grind some extra beans to increase the strength of the coffee.
	You are using the machine for the first time or after switching to a different bean type or roast. The dosing system needs to adjust.	Brew one or two more cups of coffee to optimize the dosing system.
	The coffee bean type or roast is not strong enough.	Try a different bean type or roast.
The machine is not brewing coffee and leaks around the portafilter.	The portafilter is overfilled and might not be emptied before a new brew starts.	Always empty the portafilter before you start a new brew. Make sure there is no ground coffee remaining in the portafilter before you start the grinding and brewing process.
There are a lot of coffee grounds falling out of the machine after grinding onto the drip tray or base plate.	The coffee puck from the previous brew was not ejected, causing the portafilter to be overfilled during grinding. The excessed coffee grounds falls down as this does not fit the portafilter.	Remove the portafilter from the machine, empty and rinse it under the tap. Always make sure you start a new brew with an empty portafilter. Remove the coffee grounds that fall out with a dry cloth and try to brew a new coffee.
	Over time, some coffee grounds can collect in the portafilter holder.	Use a microfiber cloth to wipe the inside of the portafilter holder to remove any coffee grounds and clean it regularly.
There are some coffee grounds falling out of the machine and onto the drip tray when the portafilter moves back from the grind position.	There are still some excess coffee grounds in the system due to an overfilled portafilter.	Empty and rinse the portafilter under the tap and dry it. Always make sure that you start a new brew with an empty portafilter.
	Over time, some coffee grounds can collect in the portafilter holder.	Use a microfiber cloth to wipe the inside of the portafilter holder to remove any coffee grounds and clean it regularly.
The coffee pucks are watery.	You are using the machine for the first time or after switching to a different bean type or roast.	The dosing system needs to adjust. Brew one or two more cups of coffee to optimize the dosing system.

Problem	Possible cause	Solution
There is some clear water under the machine.	The water container is overfilled when it is placed back into the machine.	When placing a full water container, make sure no water is spilled.
The portafilter is leaking some drops of coffee or water.	Some coffee or water stays behind in the portafilter after emptying or cleaning it.	Some dripping might appear. To reduce the dripping after rinsing, shake off the excess water and dry the portafilter.
The cup does not fit under the coffee spout.	The drip tray is not yet removed to create extra space.	Remove the drip tray to create extra space and larger cups can be placed.
The volume of the coffee is not large enough.	The standard volumes is not yet adjusted.	The standard volumes of the coffee can be adjusted and stored.
The machine cannot finish the drink during brewing.	The water container is empty during brewing coffee.	Refill the water container and place it back into the machine. Make sure you push the water container into the housing of the machine until it "clicks" into place. Press the blinking fast button to continue brewing.

Troubleshooting milk froth

Problem	Possible cause	Solution
The milk is not frothed or achieves poor froth.	The smart foam wand is polluted.	Remove the smart foam wand and make sure all three parts are well cleaned (see 'Cleaning the smart foam wand after every use').
	The metal wand tube is not fully attached to the top wand part of the smart foam wand.	Make sure the metal wand tube is fully attached to the end of the top wand part.
	Too much or too less milk is poured into the jug.	Make sure the jug is filled with milk between the min and max levels. Do not fill above max or below min.
	The foam selector knob is not well dried after rinsing or cleaning.	Remove the foam selector knob from the smart foam wand and make sure it is dry and clean.
	The milk is not cold.	Make sure the added milk is cold directly from the fridge. Warmer milk will not give the best frothing result.

Problem	Possible cause	Solution
	The milk type might not give the best milk froth result.	We recommend using one of the following milk types: semi-skimmed cow's milk, full-fat cow's milk or plant-based milk. Note: We recommend checking the plant-based milk you would like to use to see if they are specially formulated to create milk froth for your cappuccinos, lattes and other milk-based beverages. You may find your favorite brand to have a "Barista" or "Professional" edition.
	When you froth milk in a glass or a cup, the tip of the metal wand tube is not inserted into the milk.	Make sure the tip of the metal wand tube is inserted into the milk.
	When you froth milk in a glass or a cup, there is too much milk in the glass or the cup.	The milk volume should not be higher than half the length of the metal wand tube.

Recipes

Recipe	Foam setting	Cup/Glass	Espresso*	Milk amount in jug	Order beverage in cup
Cappuccino	Micro foam	Cup	1 shot	Min. Level -3.4 oz	Froth micro foam, brew espresso. Pour the micro foam onto the brewed espresso in the cappuccino cup.
Café latte	Hot milk	Cup/ glass	1 shot	4.4 oz	Froth hot milk, brew espresso. Pour the hot milk onto the brewed espresso in the glass cup.

Latte Macchiato	Thick foam	Tall glass	1 shot	5 oz	Froth thick foam, brew espresso. Pour first the milk froth into a tall glass, then brew an espresso on top.
Flat white	Micro foam	Cup	2 shots	3.7 oz	Froth micro foam, brew espresso. Brew first an espresso into the cup, then another then add milk froth on top.

Contenido

Descripción general de la cafetera 35
Presentación y características 35
Inicio directo 35
Botón intensity boost 36
Función dual para espumar leche y preparar café simultáneamente. 36
Varilla de espuma inteligente 36
Botón de expulsión del portafiltro 37
Uso de tazas más grandes 37
Programación de los volúmenes de bebida 37
Preparación para su uso 37
Preparación de café expreso o lungo (café largo) 40
Volúmenes de bebida estándar 40
Función Intensity boost 40
Preparar el café 40
Preparar café descafeinado 43
Cómo espumar o calentar leche con la varilla de espuma inteligente 43
Función dual para espumar leche y preparar café simultáneamente 45
Programación de los volúmenes de bebida 47
Para programar el volumen de café haga lo siguiente: 48
Restablecer los volúmenes de bebida a los valores de fábrica 49
Limpieza y mantenimiento 49
Enjuague del aparato 49
Limpieza de la varilla de espuma inteligente después de cada uso 50
Enjuague del portafiltro 51
Limpieza de piezas desmontables y la jarra 52
Limpieza del contenedor de granos y del exterior de la máquina 53
Eliminación de la cal 53
Proceso de descalcificación 53
Significado de las señales luminosas 55
Solución de problemas 59
Resolución de problemas relacionados con la espuma de leche 63
Recetas 64

Descripción general de la cafetera

1 Tapa del tanque de agua
2 Tanque de agua
3 Tapa de la bandeja de goteo de leche
4 Bandeja de goteo de leche
5 Tapa del contenedor de granos
6 Contenedor de granos
7 Varilla de espuma inteligente
8 Parte superior de la varilla
9 Tubo de la varilla de metal
10 Perilla selectora de espuma
11 Indicador para descalcificar
12 Botón de Espuma
13 Botón espresso
14 Botón intensity boost
15 Botón lungo
16 Soporte del portafiltros
17 Portafiltros
18 Cubierta de la bandeja de goteo
19 Bandeja de goteo
20 Bandeja inferior de goteo
21 Jarra

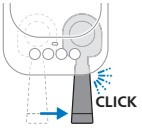
Presentación y características

Felicitaciones por su nueva cafetera Philips Baristina Latte. Esta máquina es muy fácil de usar y mantener. Coloque sus granos favoritos, deslice la manija, espume la leche a su gusto y disfrute de su café preferido.

Importante: Este aparato se ha probado con café. Aunque se limpió cuidadosamente, pueden haber quedado algunos residuos. Sin embargo, le garantizamos que la máquina es absolutamente nueva.

Algunas características de la máquina:

Inicio directo



La función de inicio directo le permite encender su cafetera y preparar fácilmente un delicioso café o empezar a espumar. No posee botón de encendido/apagado. Simplemente presione el botón de la bebida que desea preparar y deslice el portafiltro hacia la derecha para comenzar con la molienda y la preparación. Una vez que pulse el botón de espuma, la máquina se calentará y comenzará a emitir vapor automáticamente.

Botón intensity boost

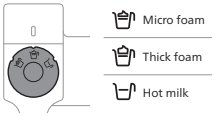
La función Intensity boost (aumento de intensidad) le permite preparar un café expreso o lungo más intenso. Presione el botón después de presionar el botón de café para activar esta función. Vuelva a presionarlo para desactivarlo.

Función dual para espumar leche y preparar café simultáneamente.

Puede presionar el botón de espuma y el botón de bebida al mismo tiempo. Una vez que se complete la primera acción, la segunda comenzará automáticamente (ver 'Función dual para espumar leche y preparar café simultáneamente').

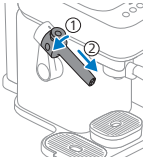
Varilla de espuma inteligente

Con solo presionar un botón, la espuma se genera automáticamente. El proceso comienza cuando el botón Foam (espuma) empieza a parpadear lentamente durante unos 30 segundos, lo que indica que la máquina se está calentando para iniciar la vaporización.



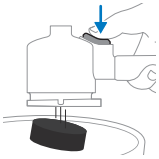
Gracias a nuestra varilla de espuma inteligente, Baristina espuma con precisión y se detiene de manera automática al alcanzar el resultado ideal. Puede configurar microespuma (izquierda), espuma espesa (centro) y leche caliente (derecha).

- Para colocar la varilla de espuma inteligente en la máquina, empújela hacia arriba hasta que encaje en su posición.



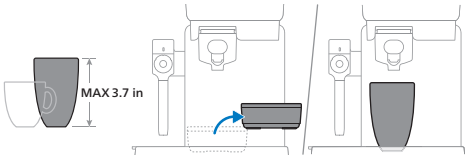
- Para quitarla fácilmente, gire la parte superior de la varilla hacia la izquierda (1) y tire ligeramente hacia abajo (2).

Botón de expulsión del portafiltro



Con este botón de expulsión es muy fácil retirar el disco de café después de cada preparación de café. Retire el disco de café sujetando el portafiltro boca abajo y presionando el botón de expulsión.

Uso de tazas más grandes



Puede retirar la bandeja de goteo debajo de la boquilla de salida del café para crear espacio adicional, para colocar tazas o vasos más altos. Si retira la bandeja de goteo, podrá colocar una taza con una altura de hasta 5,3 pulgadas.

Programación de los volúmenes de bebida

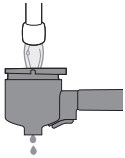
Esta cafetera cuenta con dos recetas de bebida estándar. Los volúmenes se pueden ajustar y programar.

Preparación para su uso

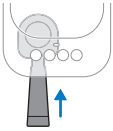
Durante el primer uso, se recomienda preparar un par de tazas de café antes de que el café tenga la calidad adecuada.

Antes de utilizar la máquina por primera vez, asegúrese de quitar todos los materiales de embalaje y desembalar la caja de accesorios.

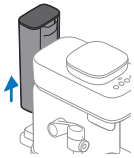
Cuando use la máquina por primera vez, o si no la ha usado durante una semana o más, realice los siguientes pasos:



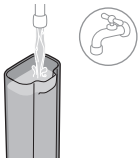
1 Enjuague el portafiltro bajo el grifo y use un paño para secar su exterior.



2 Introduzca el portafiltro en la cafetera hasta que encaje en su posición.



3 Quite el tanque de agua de la máquina.



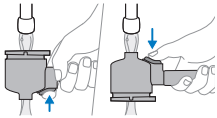
4 Enjuague el tanque de agua y llénelo con agua limpia.

5 Vuelva a colocarlo en la máquina, empujándolo hacia adelante hasta que encaje en su posición.

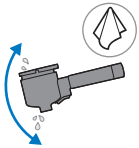
6 Coloque una taza o un vaso grande debajo de la boquilla de café, con un volumen de, al menos, 4 oz.

7 Mantenga presionado el botón de aumento de intensidad durante 5 segundos, hasta que empiece a parpadear lentamente.

8 La máquina se calienta y empieza a enjuagar el agua de la boquilla de café en la taza. El botón de aumento de intensidad seguirá parpadeando lentamente durante este proceso.

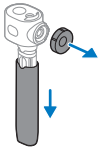


9 Cuando el botón de aumento de intensidad deja de parpadear, la máquina habrá terminado de enjuagar. Retire el portafiltro y enjuáguelo bajo el grifo con agua fresca y tibia. Enjuague bien el portafiltro por ambos lados, mientras pulsa varias veces el botón de eyección.



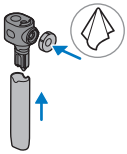
10 Elimine el exceso de agua del portafiltro sacudiéndolo y luego séquelo con un paño. La máquina ya está lista para usarse.

11 Para quitarla fácilmente, gire la parte superior de la varilla hacia la izquierda (1) y tire ligeramente hacia abajo (2).

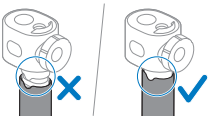


12 Retire la perilla selectora de espuma y separe el tubo de la varilla de metal tirando de él hacia abajo desde la parte superior de la varilla.

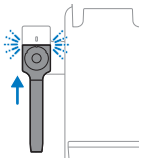
13 Enjuague las tres partes bajo el grifo y límpielas con una esponja suave, usando un poco de detergente líquido suave y sin olor.



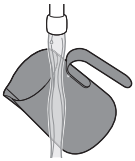
14 Seque y vuelva a ensamblar las tres partes.



15 Asegúrese de que el tubo de la varilla de metal esté conectado por completo al extremo superior de la varilla, lo cual es importante para obtener una buena espuma de leche.



16 Coloque el tubo de espuma inteligente en la máquina, empujándolo hacia arriba hasta que encaje en su posición.



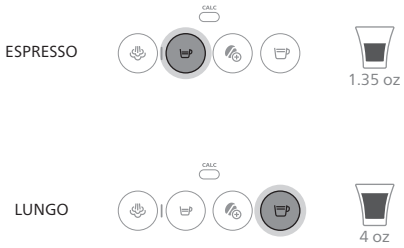
17 Enjuague la jarra bajo el grifo y límpiela con una esponja suave, usando un poco de detergente líquido suave e inodoro.

La jarra se puede lavar en el lavavajillas.

Preparación de café expreso o lungo (café largo)

Volúmenes de bebida estándar

Esta cafetera cuenta con dos recetas de bebida estándar. Los volúmenes se pueden ajustar y programar.



Función Intensity boost

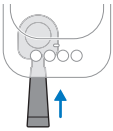
Para utilizar la función de aumento de intensidad, presione el botón Espresso o Lungo, y pulse el botón de aumento de intensidad para activar esta función. Mientras esté activada la función de aumento de intensidad, el botón de aumento de intensidad estará encendido de forma continua. Al pulsarlo de nuevo, la función de aumento de intensidad se desactivará.

Preparar el café

Durante el primer uso, se recomienda preparar un par de tazas de café antes de que el café tenga la calidad adecuada.

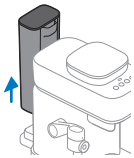
1 Retire la tapa del contenedor de granos y llénelo de granos de café.

No use granos de café caramelizados o de sabores.

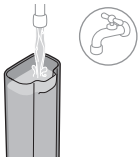


2 Introduzca el portafiltro vacío y limpio en la máquina, hasta que encaje en su posición.

Asegúrese de que el portafiltro esté vacío.



3 Quite el tanque de agua de la máquina.

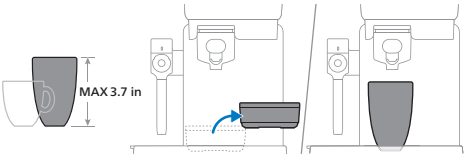


4 Enjuáguelo con agua limpia.

5 Vuelva a colocarlo en la máquina, empujándolo hacia adelante hasta que encaje en su posición.

6 Coloque debajo de la boquilla de café una taza en la que quepa la cantidad de café que prefiera.

Asegúrese de que la taza esté correctamente colocada bajo la boquilla del portafiltro.



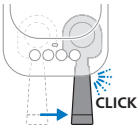
Puede colocar una taza con una altura de hasta 3,7 pulgadas, cuando la bandeja de goteo está colocada. Puede retirar la bandeja de goteo para crear

espacio adicional, para colocar tazas o vasos más altos. Si retira la bandeja de goteo, podrá colocar una taza con una altura de hasta 5,3 pulgadas.

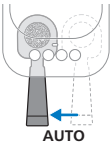
7 Presione el botón Espresso o Lungo para seleccionar la bebida que desea preparar. El botón seleccionado comenzará a parpadear lentamente.

8 Para preparar un café expreso o lungo más intenso, seleccione el botón de aumento de intensidad después de seleccionar su bebida. El botón de aumento de intensidad se encenderá. Para desactivar la función de aumento de intensidad, vuelva a presionar el botón.

El botón de aumento de intensidad solo se puede utilizar si primero se selecciona un botón de bebida.



9 Mueva la palanca hacia la derecha hasta que escuche un "clic". La máquina empezará a moler los granos de café. Mientras está en proceso de molienda, el botón de la bebida seleccionada parpadea lentamente.

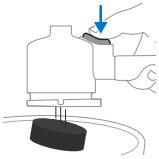


10 Cuando la máquina termina de moler los granos de café, el portafiltro vuelve automáticamente a su posición inicial.

11 El aparato empieza a preparar la bebida seleccionada. El botón de la bebida seleccionada seguirá parpadeando lentamente.

Si desea detener la preparación del café, presione el botón que está parpadeando lentamente. La máquina dejará de dispensar café.
Si el botón de la bebida empieza a parpadear rápidamente y deja de preparar café, significa que el recipiente de agua está vacío. Vuelva a llenar el recipiente de agua y pulse el botón que parpadea rápido para terminar la bebida.

12 Cuando el botón de la bebida deje de parpadear y todos los botones estén apagados, su café estará listo. Disfrute de su expreso o lungo preparado con granos de café recién molidos.



13 Cuando todos los botones estén apagados, retire el portafiltro de la máquina. Invierta el portafiltro sobre un contenedor y presione el botón de expulsión para extraer el disco de café del portafiltro.

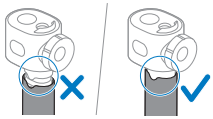
Vacíe el portafiltro después de cada preparación de café.

Preparar café descafeinado

La máquina también tiene la opción de preparar café descafeinado, utilizando café en polvo premolido.

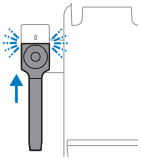
1 Agregue café molido descafeinado (máx. 10 g o una cucharada llena) al portafiltro.
2 Inserte el portafiltro en la máquina.
3 Asegúrese de que el contenedor está lleno de agua.
4 Coloque una taza debajo de la salida de café.
5 Mantenga presionado el botón de aumento de intensidad durante 5 segundos, hasta que empiece a parpadear lentamente.
6 La máquina se calienta y comienza a dispensar agua a través del portafiltro para preparar su café descafeinado. El botón parpadea lentamente.
7 Vuelva a presionar el botón de aumento de intensidad cuando haya alcanzado el volumen de café deseado. Su café descafeinado ya está listo.

Cómo espumar o calentar leche con la varilla de espuma inteligente



Conecte completamente el tubo de la varilla de metal a la parte superior de la varilla.

Para obtener el mejor resultado en espuma de leche, consulte las “Instrucciones para espumar leche”.



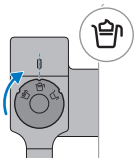
1 Coloque el tubo de espuma inteligente en la máquina, empujándolo hacia arriba hasta que encaje en su posición.

2 Llene la jarra con leche fría, asegurándose de que el nivel esté entre las marcas mínimas y máximas en el interior.

Para obtener los mejores resultados al espumar, asegúrese de utilizar leche de vaca o de origen vegetal fría, recién sacada del refrigerador.

3 Mueva la varilla de espuma inteligente hacia arriba.

4 Coloque la jarra y baje la varilla de espuma inteligente hacia la jarra llena, asegurándose de que el tubo quede totalmente sumergido en la leche.



5 Gire la perilla selectora de espuma hacia la izquierda o la derecha para elegir su opción preferida.

La opción de la izquierda es para microespuma, la del centro produce espuma espesa y a la derecha calienta la leche sin espuma.

6 Presione el botón Foam (espuma). El proceso comienza cuando el botón de Espuma empieza a parpadear lentamente durante unos 30 segundos, lo que indica que la máquina se está calentando para iniciar la vaporación.

7 Después de este tiempo, la máquina comenzará a espumar la leche y el botón de Espuma continuará parpadeando lentamente. La cafetera detendrá la vaporización automáticamente una vez que se logren la textura y la temperatura ideales para la espuma de leche. Cuando todo esté listo, el botón de Espuma se apagará.

Si desea detener la vaporización en cualquier momento, puede hacerlo presionando el botón de Espuma que parpadea lentamente.

8 Cuando el botón Foam (espuma) esté apagado, tire de la jarra un poco hacia adelante por el asa y levante la varilla de espuma inteligente hacia arriba.

Tenga en cuenta que el tubo metálico de la varilla estará caliente después de la vaporización.

9 Retire la jarra agarrándola por el asa,

recordando que también estará caliente tras la vaporización.

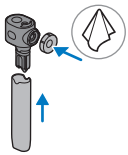
10 Baje la varilla de espuma inteligente hasta la posición inferior.

Tenga en cuenta que el tubo metálico de la varilla estará caliente después de la vaporización.

11 Agite la jarra con la espuma de leche unas cuantas veces.

12 Para disfrutar de un delicioso capuchino o cualquier bebida a base de leche, simplemente vierta la espuma de leche en una taza con café expreso.

13 Para quitarla fácilmente, gire la parte superior de la varilla hacia la izquierda (1) y tire ligeramente hacia abajo (2).



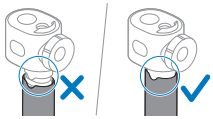
14 Limpie y seque las tres partes y la jarra después de usarlas (ver 'Limpieza de la varilla de espuma inteligente después de cada uso').

Función dual para espumar leche y preparar café simultáneamente

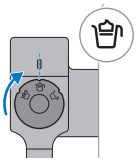
La Baristina Latte permite espumar leche y preparar café simultáneamente. Mientras espuma la leche, puede preconfigurar la preparación del café. Asegúrese de que el recipiente de agua y el de granos estén llenos antes de comenzar, y verifique que el portafiltro esté vacío. Además, también puede preconfigurar la espumación de la leche mientras el café se está preparando.

1 Para comenzar a espumar leche, agregue leche a la jarra entre los niveles mínimo y máximo. Levante la varilla espumadora inteligente y coloque la jarra con leche. Baje la varilla, asegurándose de que el tubo metálico esté completamente sumergido en la jarra con leche.

Para obtener los mejores resultados al espumar, asegúrese de utilizar leche de vaca o de origen vegetal fría, recién sacada del refrigerador.



Asegúrese siempre de que el tubo de la varilla de metal esté completamente conectado al extremo superior de la varilla.

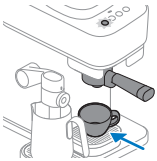


2 Seleccione su opción de espuma preferida.

La opción de la izquierda es para microespuma, la del centro produce espuma espesa y a la derecha calienta la leche sin espuma.

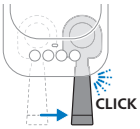
3 Pulse el botón de Espuma para iniciar la vaporización. Este botón comenzará a parpadear lentamente.

La cafetera tardará aproximadamente 30 segundos en calentarse y comenzará a espumar la leche de manera automática. Durante el proceso de calentamiento, el botón de Espuma seguirá parpadeando lentamente.



4 Mientras la cafetera está vaporizando la leche, puede preconfigurarla para que prepare café. Inserte el portafiltro vacío y coloque una taza de café debajo de la boquilla correspondiente.

5 Seleccione la bebida que desea preconfigurar, incluyendo el intensificador si lo desea. Tanto el botón de la bebida seleccionada como el botón de Espuma comenzarán a parpadear lentamente al mismo tiempo.



6 Mueva la palanca hacia la derecha hasta que escuche un "clic". Los botones de Espuma y de bebida continuarán parpadeando lentamente.

7 Una vez que se termina de espumar la leche, el botón de Espuma se apagará. La cafetera molerá automáticamente los granos y preparará el café según el programa. El botón de bebida seguirá parpadeando lentamente.

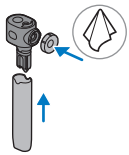
Al presionar cualquiera de los botones parpadeantes, el proceso se detiene por completo.

8 Mientras la máquina esté preparando café, retire la jarra con espuma de leche de la máquina.

9 Agite la jarra con la espuma de leche unas cuantas veces.

10 Una vez que el café esté listo, retire la taza y vierta la espuma de leche sobre el expreso para disfrutar de un delicioso capuchino u otra bebida a base de leche.

11 Para quitarla fácilmente, gire la parte superior de la varilla hacia la izquierda (1) y tire ligeramente hacia abajo (2).



12 Limpie y seque las tres partes y la jarra después de usarlas (ver 'Limpieza de la varilla de espuma inteligente después de cada uso').

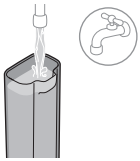
Programación de los volúmenes de bebida

Cada botón de café está programado para preparar el café con su ajuste ideal. No obstante, puede adaptar a su gusto el volumen de los botones de bebida y guardar sus preferencias en la máquina. La máquina preparará siempre la cantidad de café que desee.

Solo es posible programar el volumen de los botones de bebidas. Ni el botón de aumento de intensidad ni el botón de Espuma pueden programarse y/o seleccionarse durante el modo programación.

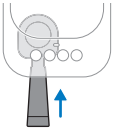
		Min.	Max.
Espresso		1 oz	2.4 oz
Lungo		2.4 oz	6.75 oz

Para programar el volumen de café haga lo siguiente:



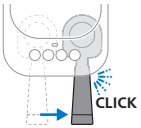
1 Llene el contenedor de agua con agua limpia.

2 Coloque una taza en la bandeja de goteo.

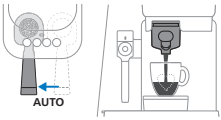


3 Introduzca el portafiltro en la máquina hasta que encaje en su posición.

4 Mantenga presionado el botón de la receta que desea modificar, durante 5 segundos, hasta que el botón empiece a parpadear intermitentemente.



5 Mueva la palanca hacia la derecha hasta que escuche un "clic". La máquina comenzará a moler los granos de café, para la bebida seleccionada en el portafiltro.

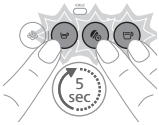


6 El portafiltro vuelve automáticamente a su posición y la máquina comienza a preparar la bebida seleccionada.

7 Cuando la taza contenga la cantidad de café deseada, vuelva a presionar el botón intermitente (el que está programando). El botón seleccionado parpadeará brevemente para confirmar que se ha programado el nuevo volumen.

8 La máquina está lista cuando se apaga la luz del botón. Retire la taza y disfrute de su café con el volumen indicado.

Restablecer los volúmenes de bebida a los valores de fábrica



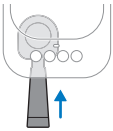
Mantenga pulsados los botones Espresso, Lungo e Intensity boost simultáneamente, durante 5 segundos, hasta que todos los botones empiecen a parpadear rápidamente para indicar que la máquina se ha restablecido a los ajustes de fábrica.

Limpieza y mantenimiento

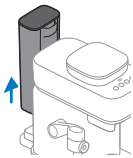
Enjuague del aparato

Enjuague la máquina y los accesorios antes del primer uso o cuando no se hayan utilizado durante una semana o más.

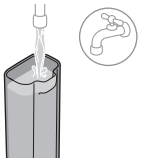
Para enjuagar la máquina, es necesario vaciar el portafiltro e introducirlo en la máquina. Para iniciar el enjuague, mantenga presionado el botón Intensity boost durante 5 segundos hasta que empiece a parpadear de forma intermitente.



1 Introduzca el portafiltro en la máquina hasta que encaje en su posición.

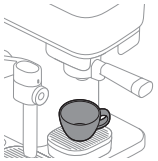


2 Quite el tanque de agua de la máquina.



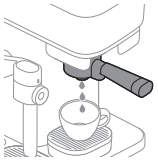
3 Enjuague el tanque de agua y llénelo con agua limpia.

4 Vuelva a colocarlo en la máquina, empujándolo hacia adelante hasta que encaje en su posición.



5 Coloque una taza o un vaso grande debajo de la boquilla de café, con un volumen de, al menos, 4 oz.

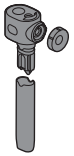
6 Mantenga presionado el botón de aumento de intensidad durante 5 segundos, hasta que empiece a parpadear lentamente.



7 La máquina se calienta y empieza a enjuagar el agua de la boquilla de café en la taza. El botón de aumento de intensidad seguirá parpadeando lentamente durante este proceso.

8 Cuando el botón de aumento de intensidad deja de parpadear, la máquina habrá terminado de enjuagar.

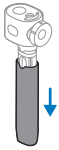
Limpieza de la varilla de espuma inteligente después de cada uso



Para garantizar una calidad de espuma de leche buena y consistente, las tres partes deben separarse, enjuagarse adecuadamente y secarse después de su uso.

Limpie la varilla de espuma inteligente por razones de higiene y para evitar la acumulación de residuos lácteos.

1 Para quitarla fácilmente, gire la parte superior de la varilla hacia la izquierda (1) y tire ligeramente hacia abajo (2).

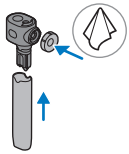


2 Para separar el tubo de la varilla metálica, tire de él hacia abajo desde la parte superior de la varilla.

3 Separe la perilla selectora de espuma tirando de ella hacia adelante.

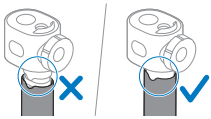
4 Limpie las tres partes con un detergente suave y una esponja suave bajo agua corriente para eliminar cualquier residuo de leche.

Las piezas pueden lavarse en lavavajillas.



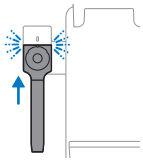
5 Seque las tres partes con un paño limpio y vuelva a colocarlas.

Asegúrese de que las tres partes estén completamente secas antes de colocarlas, especialmente la perilla, ya que un poco de humedad puede afectar la calidad de la espuma.



6 Conecte completamente el tubo de la varilla de metal a la parte superior de la varilla.

ya que si las piezas no están completamente unidas, esto puede afectar la calidad de la espuma.

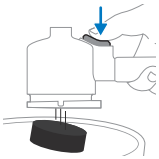


7 Coloque el tubo de espuma inteligente en la máquina, empujándolo hacia arriba hasta que encaje en su posición.

Enjuague del portafiltro

Limpie el portafiltro al final del día o, si lo prefiere, entre una bebida y otra.

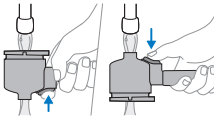
El portafiltro no puede limpiarse en el lavavajillas, ya que se decoloraría y se dañarían los materiales.



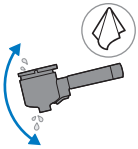
1 Vacíe el portafiltro.

2 Enjuague el portafiltro con agua caliente bajo la canilla. Puede utilizar un detergente suave sin olor y una esponja suave.

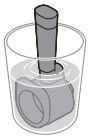
No utilice objetos afilados para vaciar o limpiar el portafiltro, ya que podría dañar las superficies de sellado.



3 Mientras se enjuaga, gire el portafiltro para enjuagarlo por todos los lados y presione el botón de expulsión varias veces.



4 Elimine el exceso de agua del portafiltro sacudiéndolo y luego séquelo por dentro y por fuera con un paño.



Para limpiar a fondo el cabezal del portafiltro, sumérjalo en agua caliente y un poco de detergente suave durante unos 10 minutos. A continuación, enjuáguelo bajo la canilla siguiendo las instrucciones anteriores.

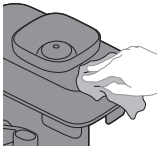
Si tiene un portafiltro con mango de madera, asegúrese de no mojar el mango con el agua.

Limpieza de piezas desmontables y la jarra

Las piezas desmontables incluyen: tanque de agua y su tapa, bandeja de goteo de leche y su tapa, bandeja de goteo y su tapa, recipiente de granos y su tapa, y la jarra.

Para limpiar estas piezas, enjuáguelas bajo agua tibia corriente utilizando un poco de detergente suave e inodoro y una esponja suave.

Limpieza del contenedor de granos y del exterior de la máquina



1 Limpie el interior del contenedor de granos y el exterior de la máquina con un paño húmedo.
2 Seque el contenedor de granos y el exterior de la máquina con un paño seco.

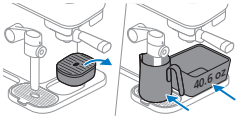
No vierta agua en el contenedor de granos y evite que caigan gotas excesivas de agua en el contenedor de granos.

Eliminación de la cal

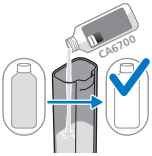
Para limpiar y descalcificar la máquina, le recomendamos usar el producto de mantenimiento CA6700 de Philips. Bajo ninguna circunstancia debe utilizar un descalcificador a base de ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido sulfámico o ácido acético (vinagre) ya que esto podría dañar el circuito de agua de la máquina y no disolver la cal adecuadamente. No realizar la descalcificación del aparato también anulará la garantía. Puede comprar la solución descalcificadora Philips en la tienda en línea en **https://www.home-appliances.philips/parts-accessories**.

Proceso de descalcificación

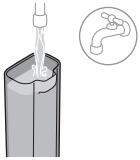
Cuando el botón Calc LED se enciende mientras se prepara café o espuma de leche, significa que es necesario descalcificar la máquina. Utilice el descalcificador Philips CA6700.



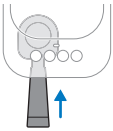
1 Retire la bandeja de goteo de la plataforma, ponga un recipiente con una capacidad mínima de 40,6 oz debajo de la boquilla de café y la varilla de espuma inteligente.



2 Vierta una botella completa (4,2 oz) de descalcificador líquido Philips CA6700 en el tanque de agua.



3 Llene el depósito de agua con agua fresca de la llave.



4 Inserte el portafiltro. Asegúrese de que no quede ningún disco de café en el portafiltro.

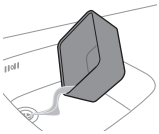
Es necesario introducir el portafiltro para poder iniciar la descalcificación.

5 Mantenga pulsados simultáneamente los botones Espresso y Lungo durante 5 segundos, hasta que se encienda el botón Calc LED. El botón Espresso comenzará a parpadear lentamente, mientras que los botones Lungo y Calc LED permanecerán encendidos de forma continua.

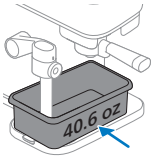
Calc LED seguirá encendido durante todo el proceso de descalcificación.

6 La máquina comenzará a dispensar la solución descalcificante a intervalos regulares, alternando entre la boquilla de café y la varilla de espuma inteligente. Esto toma hasta 30 minutos.

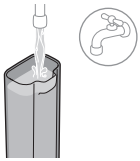
7 Espere hasta que el botón Lungo empiece a parpadear rápidamente, mientras que los botones Espresso y Calc LED estarán encendidos de forma continua. La primera fase del ciclo de descalcificación ha finalizado.



8 Quite y vacíe el contenedor.



9 Coloque nuevamente el recipiente debajo de la boquilla de café y la varilla de vapor.



10 Enjuague el tanque de agua y llénelo con agua limpia.

11 Vuelva a colocarlo en la máquina, empujándolo hacia adelante hasta que encaje en su posición.

12 Presione el botón Lungo que parpadea rápidamente para iniciar el ciclo de purga.

13 Mientras la máquina se está enjuagando, el botón Lungo empieza a parpadear lentamente, mientras que los botones Espresso y Calc LED estarán encendidos de forma continua. El agua será dispensada de manera alternada por la boquilla de café y la varilla de espuma inteligente de la máquina.

El tanque de agua se vaciará sin interrupción.

14 Espere hasta que el botón Lungo empiece a parpadear rápidamente, mientras que los botones Espresso y Calc LED estarán encendidos de forma continua. La primera fase del ciclo de purga ha finalizado.

15 Repita los pasos 8 al 12.

16 Al finalizar el ciclo de purga, todos los indicadores LED se apagarán. El procedimiento de descalcificación ha terminado.

17 Enjuague el portafiltro bajo el grifo con un poco de agua limpia y un detergente suave sin olor.

18 Limpie la varilla de espuma inteligente.

Qué hacer si el procedimiento de descalcificación se interrumpe.

En caso de que el procedimiento de descalcificación se interrumpa con mezcla de descalcificador y agua, durante la fase, haga lo siguiente: Desenchufe la máquina, vuelva a enchufarla y reinicie el procedimiento de descalcificación desde el primer paso.

En caso de que el procedimiento de descalcificación se interrumpa durante el ciclo de purga, haga lo siguiente: Retire el contenedor de agua, enjuáguelo con agua, rellene el contenedor de agua, vuelva a colocarlo y enjuague la máquina varias veces.

Significado de las señales luminosas

	Botones	Señal y situación	Significado
	Botón Espresso o Lungo	Parpadea lentamente después de la selección	El botón de bebida seleccionado parpadeará lentamente en cuanto se seleccione el botón de bebida y se active el inicio directo. El mango del portafiltro se puede mover hacia la derecha para empezar a moler el café.

	Botón Espresso o Lungo	Parpadea rápidamente mientras la máquina deja de preparar café.	El contenedor de agua está vacío mientras se prepara un café. Rellene el contenedor de agua y vuelva a colocarlo en la máquina. Asegúrese de introducir el recipiente de agua en la carcasa de la máquina, hasta que encaje en su posición. A continuación, presione el botón intermitente rápido para continuar la preparación.
	Botón Espresso o Lungo	Parpadeo rápido después de rellenar o volver a colocar el contenedor de agua	El contenedor de agua no está en su sitio o no se ha colocado correctamente. Asegúrese de introducir el recipiente de agua en la carcasa de la máquina, hasta que encaje en su posición. A continuación, presione el botón intermitente de bebida rápida para iniciar o continuar la preparación. En caso de que llene el recipiente de agua sin retirarlo de la máquina, presione el botón intermitente de bebida rápida para seguir preparando café.
	Botón Espresso o Lungo	Parpadeo rápido después de retroceder automáticamente el portafiltro	El portafiltro no está colocado. Introduzca el portafiltro en la máquina, hasta que encaje en su posición. El botón empezará a parpadear lentamente y la máquina empezará a preparar café.
	Botón Espresso o Lungo	Parpadeo rápido durante o después de la molienda El mango sigue en la posición de molienda.	El contenedor de agua se retira de la máquina durante la molienda o no está bien colocado en la máquina. Asegúrese de volver a colocar el recipiente de agua y empújelo en la carcasa de la máquina hasta que encaje en su posición. La máquina continúa automáticamente el proceso.
	Botón Espresso o Lungo	Parpadeo intermitente.	El modo de programación está activo.
	Botones	**Señal y situación**	**Significado**

	Botón de Espuma	Parpadeo lento	La función de vapor está seleccionada. Durante el calentamiento y la vaporización, el botón de Espuma parpadea lentamente, proceso que dura aproximadamente 30 segundos. Una vez completado el calentamiento, la máquina comenzará preparar la espuma.
	Botón de Espuma	Al pulsar el botón de Espuma, este parpadea tres veces antes de apagarse.	La varilla de espuma inteligente no está correctamente conectada. Coloque el tubo de espuma inteligente en la máquina, empujándolo hacia arriba hasta que encaje en su posición. La espuma de leche ha alcanzado la temperatura adecuada. Asegúrese de comenzar a espumar cuando la leche esté fría.
	Botón de Espuma	Parpadea rápidamente durante la vaporización.	El recipiente de agua está vacío durante la vaporización. Retire el recipiente de agua, enjuague y llénelo con agua limpia. Vuelva a colocarlo y empújelo en la carcasa de la máquina hasta que encaje en su posición. Pulse el botón de Espuma que parpadea rápidamente para continuar con el proceso.
			El recipiente de agua se retiró durante la vaporización o no esta colocado correctamente. Vuelva a colocar el recipiente de agua y empújelo en la carcasa de la máquina hasta que encaje en su posición. Pulse el botón de Espuma que parpadea rápidamente para continuar con el proceso.
	Botón de Espuma y botón de Espresso o Lungo	El botón de Espuma y el botón Espresso o Lungo parpadean lentamente al mismo tiempo.	Se seleccionan ambas acciones: espumar leche y preparar café. Si se termina una acción, la otra se iniciará automáticamente (ver 'Función dual para espumar leche y preparar café simultáneamente').
	Botones	**Señal y situación**	**Significado**
	Botón intensity boost	El botón Intensity boost está encendido de forma continua y el botón Espresso o Lungo parpadea lentamente.	Se selecciona la función de aumento de intensidad. El botón Intensity boost solo puede seleccionarse si antes se ha activado uno de los botones de bebida (ver 'Función Intensity boost').

	Botón intensity boost	Parpadeo lento	El enjuague de la máquina se pone en marcha y lo realiza la máquina.
	Botón intensity boost	Parpadeo rápido	El enjuague o la preparación de descafeinado con café premolido se inicia sin el portafiltro insertado. Inserte el portafiltro y la máquina iniciará el proceso.
			El contenedor de agua está vacío durante el enjuague, falta el contenedor de agua o no está colocado correctamente. Rellene el contenedor de agua y vuelva a colocarlo en la máquina. Asegúrese de introducir el recipiente de agua en la carcasa de la máquina, hasta que encaje en su posición. Luego presione el botón Intensity boost que parpadea rápidamente para iniciar el enjuague.
	Botones	**Señal y situación**	**Significado**
	Indicador de descalcificación	El botón Calc LED está encendido de forma continua después de seleccionar el botón de bebida o Espuma	La máquina debe descalcificarse.
	Botones Calc LED, Espresso y Lungo	Calc LED está encendido. El botón Espresso parpadea lentamente y el botón Lungo está encendido de forma continua.	La máquina se encuentra en la primera fase del procedimiento de descalcificación.
	Botones Calc LED, Espresso y Lungo	Calc LED está encendido. El botón Espresso está encendido de forma continua y el botón Lungo parpadea lentamente.	La máquina se encuentra en la fase de enjuague del procedimiento de descalcificación.
	Botones Calc LED, Espresso y Lungo	Calc LED está encendido. El botón Espresso parpadea rápidamente y el botón Lungo está encendido continuamente.	El portafiltro no se introduce, una vez iniciado el proceso de descalcificación. Inserte el portafiltro y la máquina iniciará el procedimiento de descalcificación.

			El contenedor de agua no está introducido, o no está colocado correctamente, mientras se ha iniciado el proceso de descalcificación. Vuelva a colocar el recipiente de agua y empújelo en la carcasa de la máquina hasta que encaje en su posición. Luego, presione el botón Espresso, que parpadea rápidamente, para iniciar el procedimiento de descalcificación.
	Botones Calc LED, Espresso y Lungo	Calc LED está encendido. El botón Espresso está encendido continuamente y el botón Lungo parpadea rápidamente.	El recipiente de agua está vacío. Retire el recipiente de agua, enjuague y llénelo con agua limpia. Vuelva a colocarlo y empújelo en la carcasa de la máquina hasta que encaje en su posición. Presione el botón Lungo que parpadea rápidamente para continuar con la siguiente fase del procedimiento de descalcificación.
	Botones	**Señal y situación**	**Significado**
	Todos los botones	Parpadeo lento	La máquina vuelve a la posición inicial. Durante este periodo no puede retirar el portafiltro. Una vez que los LED hayan dejado de parpadear, puede retirar el portafiltro.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El portafiltro no se puede mover hacia la derecha para empezar a moler café.	La seguridad de la máquina se activa para no preparar un nuevo café, cuando todavía hay un disco de café viejo dentro del portafiltro.	Retire el portafiltro y vacíelo, enjuáguelo si es necesario y vuelva a colocarlo en la máquina. Asegúrese siempre de que el portafiltro esté vacío antes de empezar una nueva preparación.

Problema	Causa posible	Solución
El botón Espresso o Lungo parpadea lentamente y la máquina no se pone en marcha.	El portafiltro no se mueve hacia la derecha para empezar la molienda. Tan pronto como se selecciona un botón de bebida, el botón comenzará a parpadear lentamente durante todo el proceso.	Después de seleccionar el botón de bebida, mueva el portafiltro hacia la derecha para iniciar el proceso de molienda. Nota: Si selecciona primero el botón Foam (espuma), la máquina espumará la leche primero. Después de hacer espuma, comenzará a moler. No es posible preparar café y espumar leche al mismo tiempo.
Una vez que la molienda haya finalizado, el botón de Espresso o Lungo continuará parpadeando rápidamente y el portafiltro no retrocederá automáticamente.	El recipiente de agua no está bien encajado en su lugar.	Asegúrese de volver a colocar el recipiente de agua y empújelo en la carcasa de la máquina hasta que encaje en su posición.
La máquina deja de preparar café y el botón Espresso o Lungo parpadea rápidamente.	El recipiente de agua está vacío durante la preparación.	Rellene el contenedor de agua y vuelva a colocarlo en la máquina. Asegúrese de introducir el recipiente de agua en la carcasa de la máquina, hasta que encaje en su posición. Vuelva a pulsar el botón intermitente rápido para finalizar la preparación.
El portafiltro no puede retirarse ni extraerse de la máquina.	La preparación está en curso.	Mientras el proceso de preparación esté en curso y el botón de bebida seleccionada parpadee lentamente, el portafiltro no podrá extraerse de la máquina.
	Se ha interrumpido el proceso de preparación, enjuague; programación o descalcificación del café.	Si se interrumpe un proceso, la máquina necesita cierto tiempo para volver a la posición inicial. Durante este proceso, el portafiltro no puede retirarse hasta que todos los LED estén apagados.

Problema	Causa posible	Solución
El portafiltro no se puede quitar o sacar de la máquina y los 4 LED siguen parpadeando lentamente durante más tiempo.	La máquina intenta volver a la posición neutra, pero no lo consigue.	Desenchufe la máquina, espere 15 segundos y vuelva a enchufarla. Cuando vuelva a enchufarla, la máquina intentará solucionar el problema. Si esto no resuelve el problema, intente desenchufar la máquina, espere 15 segundos y vuelva a enchufarla una vez más. Si esto no funciona, la máquina necesita mantenimiento. Póngase en contacto con el Centro de atención al consumidor de su país.
El café no es lo suficientemente fuerte o es demasiado flojo.	El botón Intensity boost no está seleccionado.	Después de seleccionar el botón Espresso o Lungo, puede seleccionar el botón Intensity boost para activar esta función. La máquina molerá algunos granos adicionales para aumentar la intensidad del café.
	Está utilizando la máquina por primera vez o la usa después de cambiar de tipo de grano o tueste. El sistema de dosificación debe ajustarse.	Prepare una o dos tazas más de café para optimizar el sistema de dosificación.
	El tipo de grano de café o el tueste no son suficientemente fuertes.	Pruebe con otro tipo de grano o tueste.
La cafetera no prepara café y tiene fugas alrededor del portafiltro.	El portafiltro está demasiado lleno y es posible que no se vacíe antes de comenzar una nueva preparación.	Vacíe siempre el portafiltro antes de empezar una nueva preparación. Asegúrese de que no quedan restos de café molido en el portafiltro, antes de iniciar el proceso de molido y preparación.
La máquina puede generar una gran cantidad de posos de café que caen en la bandeja de goteo o en la placa base después de la molienda.	El disco de café de la preparación anterior no se expulsó, lo que provoca que el portafiltro se llene en exceso durante el proceso de molienda. El exceso de posos puede caer al suelo debido a que no caben en el portafiltro.	Retire el portafiltro de la máquina, vacíelo y enjuáguelo bajo el grifo. Asegúrese siempre de empezar una nueva preparación con el portafiltro vacío. Retire los posos de café que caigan, con un paño seco, e intente preparar un nuevo café.

Problema	Causa posible	Solución
	Con el tiempo, es posible que se acumulen algunos restos de café en el portafiltro.	Utilice un paño de microfibra para limpiar el interior del portafiltro para eliminar los posos de café y límpielo periódicamente.
Cuando el portafiltro regresa a la posición de molienda, algunos posos de café caen de la máquina a la bandeja de goteo.	Si aún persiste el exceso de posos en el sistema, esto se debe a un portafiltro demasiado lleno.	Vacíe y enjuague el portafiltro bajo el grifo y séquelo. Asegúrese siempre de empezar una nueva preparación con el portafiltro vacío.
	Con el tiempo, es posible que se acumulen algunos restos de café en el portafiltro.	Utilice un paño de microfibra para limpiar el interior del portafiltro para eliminar los posos de café y límpielo periódicamente.
Los discos de café están aguados.	Está utilizando la máquina por primera vez o la usa después de cambiar de tipo de grano o tueste.	El sistema de dosificación debe ajustarse. Prepare una o dos tazas más de café para optimizar el sistema de dosificación.
Hay un poco de agua clara debajo de la máquina.	El recipiente de agua se llenó en exceso al volver a colocarlo en la máquina.	Cuando coloque un contenedor lleno de agua, asegúrese de que no se derrame el agua.
El portafiltro pierde algunas gotas de café o agua.	Quedó café o agua en el portafiltro después de vaciarlo o limpiarlo.	Puede aparecer algo de goteo. Para reducir el goteo después del enjuague, sacuda el exceso de agua y seque el portafiltro.
La taza no cabe debajo de la boquilla de café.	La bandeja de goteo aún no se ha quitado para crear espacio adicional.	Retire la bandeja de goteo, lo que permitirá crear espacio adicional y acomodar tazas más grandes.
El volumen del café no es lo suficientemente grande.	Los volúmenes estándar aún no están ajustados.	Los volúmenes estándar del café se pueden ajustar y guardar según sus preferencias.
La máquina no puede terminar la bebida durante la preparación.	El recipiente de agua está vacío durante la preparación de café.	Rellene el contenedor de agua y vuelva a colocarlo en la máquina. Asegúrese de introducir el recipiente de agua en la carcasa de la máquina, hasta que encaje en su posición. Pulse el botón intermitente rápido para continuar la preparación.

Resolución de problemas relacionados con la espuma de leche

Problema	Causa posible	Solución
La leche no hace espuma o la espuma es de mala calidad.	La varilla de espuma inteligente está contaminada.	Retire la varilla de espuma inteligente y asegúrese de que las tres partes estén perfectamente limpias (ver 'Limpieza de la varilla de espuma inteligente después de cada uso').
	El tubo de la varilla de metal no está bien conectado a la parte superior del tubo de espuma inteligente.	Asegúrese de que el tubo de la varilla de metal esté completamente conectado al extremo superior de la varilla.
	Se vierte demasiada o muy poca leche en la jarra.	Asegúrese de que la jarra esté llena de leche entre los niveles mínimo y máximo. No llene por encima del máximo ni por debajo del mínimo.
	La perilla selectora de espuma no está bien seca después de enjuagarla o limpiarla.	Retire la perilla selectora de espuma de la varilla de espuma inteligente y asegúrese de que esté seca y limpia.
	La lecha no está fría.	Asegúrese de que la leche agregada esté fría, recién salida del refrigerador. La leche caliente no producirá la mejor espuma.
	Es posible que el tipo de leche no proporcione la mejor calidad en la espuma.	Le recomendamos que utilice uno de los siguientes tipos de leche: leche de vaca semidesnatada, leche de vaca entera o leche de origen vegetal. Nota: Le recomendamos que verifique si la leche de origen vegetal que planea utilizar está especialmente formulada para espumar, ideal para capuchinos, cafés latte y otras bebidas a base de leche. Es posible que su marca favorita ofrezca una versión "Barista" o "Profesional".

Problema	Causa posible	Solución
	Al espumar leche en un vaso o taza, la punta del tubo de la varilla de metal no se inserta en la leche.	Asegúrese de que la punta del tubo de la varilla de metal esté correctamente insertada en la leche.
	Cuando se espuma leche en un vaso o taza, hay demasiada leche en el vaso o taza.	El volumen de leche no debe superar la mitad de la longitud del tubo de la varilla de metal.

Recetas

Receta	Ajuste de la espuma	Taza/vaso	Espresso*	Cantidad de leche en la jarra	Pedir bebida en taza
Capuchino	Microespuma	Taza	1 shot	Nivel mínimo -3,4 oz	Espumar microespuma, preparar expreso. Vierta la microespuma sobre el expreso preparado en la taza de capuchino.
Café latte	Leche caliente	Taza/vaso	1 shot	4,4 oz	Espumar leche caliente, preparar expreso. Vierta la leche caliente sobre el expreso preparado en el vaso taza.
Latte Macchiato	Espuma espesa	Vaso alto	1 shot	5 oz	Espumar espuma espesa, preparar expreso. Primero vierta la espuma de leche en un vaso alto y luego prepare un expreso encima.
Flat white	Microespuma	Taza	2 shots	3,7 oz	Espumar microespuma, preparar expreso. Primero prepare un expreso en la taza, luego otro y luego agregue espuma de leche encima.

Table des matières

Présentation de la machine à café 66
Présentation et fonctionnalités 66
Démarrage direct 66
Bouton d'augmentation de l'intensité 67
Production de mousse de lait et préparation de café en une seule fois 67
Buse à mousse intelligente 67
Bouton d'éjection du porte-filtre 68
Utilisation de tasses plus hautes 68
Programmation des volumes de boisson 68
Avant l'utilisation 68
Préparation d'un espresso ou d'un lungo 71
Volumes normaux d'une boisson 71
Fonction d'augmentation de l'intensité 71
Préparation du café 71
Infusion d'un café décaféiné 74
Production de mousse ou chauffage du lait avec la buse à mousse intelligente 74
Production de mousse de lait et préparation de café en une seule fois 76
Programmation des volumes de boisson 78
Pour programmer le volume de café : 79
Réinitialiser les volumes de boissons aux paramètres d'usine 80
Nettoyage et entretien 80
Rinçage de la machine 80
Nettoyage de la buse à mousse intelligente après chaque utilisation 81
Rinçage du porte-filtre 82
Nettoyage des pièces amovibles et du pichet 83
Nettoyage du bac à grains et de l'extérieur de la machine 84
Détartrage 84
Procédure de détartrage 84
Signification des voyants 86
Résolution des problèmes 90
Problèmes liés à la mousse de lait 94
Recettes 95

Présentation de la machine à café

1 Couvercle du réservoir d'eau
2 Réservoir d'eau
3 Grille du plateau d'égouttement
4 Plateau d'égouttement
5 Couvercle du bac à grains
6 Bac à grains de café
7 Buse à mousse intelligente
8 Partie supérieure de la buse
9 Tube métallique de la buse
10 Sélecteur de mousse
11 Voyant calcaire
12 Bouton mousse
13 Bouton Espresso
14 Bouton d'augmentation de l'intensité
15 Bouton Lungo
16 Porte-filtre
17 Porte-filtre
18 Grille du plateau d'égouttement
19 Plateau d'égouttement
20 Plateau d'égouttement inférieur
21 Pichet

Présentation et fonctionnalités

Félicitations pour votre achat de la nouvelle machine Baristina Latte de Philips. Cette machine est très simple à utiliser et à entretenir. Versez vos grains de café préférés, faites glisser cette poignée, faites mousser votre lait comme vous le souhaitez et savourez votre café préféré.

Important : Cette machine a été soumise à un essai avec du café. Même si elle a été soigneusement nettoyée, des résidus de café peuvent s'y trouver. Nous garantissons cependant que la machine est tout à fait neuve.

Certaines fonctionnalités de la machine :

Démarrage direct

La fonction de démarrage instantané vous permet d'allumer votre machine et de vous préparer facilement un délicieux café ou de commencer à produire de la mousse. Il n'y a pas de bouton marche/arrêt. Il vous suffit d'appuyer sur le bouton de la boisson que vous voulez préparer et de déplacer le porte-filtre vers la droite pour lancer le processus de mouture et de préparation. Après avoir appuyé sur le bouton Mousse, la machine chauffe et commence automatiquement à produire de la vapeur.

Bouton d’augmentation de l’intensité

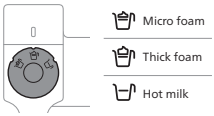
La fonction d’augmentation de l’intensité permet d’infuser un espresso ou un lungo plus intense. Pour activer cette fonction, appuyez sur le bouton après avoir appuyé sur le bouton du café. Appuyez de nouveau pour éteindre l’appareil.

Production de mousse de lait et préparation de café en une seule fois

Vous pouvez sélectionner le bouton Mousse et le bouton de boisson en même temps. Lorsque la première action sélectionnée est terminée, la deuxième action démarre automatiquement (voir « Production de mousse de lait et préparation de café en une seule fois »).

Buse à mousse intelligente

D’une simple pression, la mousse est produite automatiquement. Le bouton Mousse clignotera lentement pendant environ 30 secondes, ce qui indique que la machine chauffe pour commencer à produire de la vapeur.

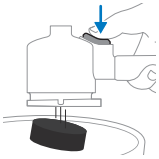


Avec notre buse à mousse intelligente, la Baristina mousse avec précision et s’arrête automatiquement à l’obtention d’un résultat parfait. Vous pouvez sélectionner la micro-mousse (à gauche), la mousse épaisse (au centre) et le lait chaud (à droite).

- Pour fixer la buse à mousse intelligente sur la machine, poussez-la vers le haut jusqu’à ce que vous entendiez un « clic ».

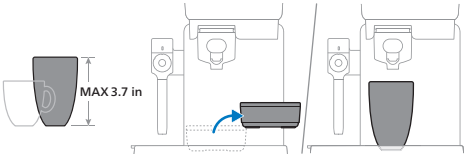
- Pour la retirer facilement, tournez la partie supérieure de la buse vers la gauche (1) et tirez-la légèrement vers le bas (2).

Bouton d’éjection du porte-filtre



Grâce à ce bouton d’éjection, il est très facile de retirer la rondelle de café après chaque infusion. Retirer la rondelle de café en tenant le porte-filtre à l’envers et en appuyant sur le bouton d’éjection.

Utilisation de tasses plus hautes



Vous pouvez retirer le plateau d’égouttement sous l’unité d’écoulement du café pour libérer de l’espace et placer de grandes tasses ou de grands verres. Si vous ôtez le plateau d’égouttement, vous pourrez insérer une tasse d’une hauteur maximale de 5,3 pouces.

Programmation des volumes de boisson

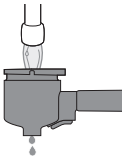
Cette machine à café offre deux recettes de boissons typiques. Les volumes peuvent être réglés et programmés.

Avant l'utilisation

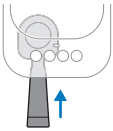
Lors de la première utilisation, il est recommandé de laisser la machine préparer quelques tasses avant que le café n’atteigne la bonne qualité.

Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux d’emballage de la machine et déballez les accessoires.

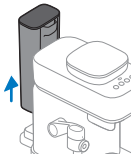
Lors de la première utilisation de la machine ou en cas de non-utilisation pendant un jour ou plus, procédez comme suit :



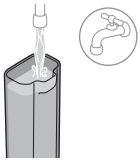
1 Rincez le porte-filtre sous le robinet et séchez-en l’extérieur avec un chiffon.



2 Insérez le porte-filtre dans la machine jusqu’à ce que vous entendiez un « clic ».



3 Retirez le réservoir d'eau de la machine.



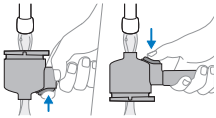
4 Rincez le réservoir et remplissez-le d'eau claire.

5 Replacez-le dans la machine et poussez-le vers l'avant jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

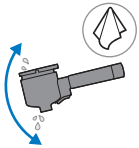
6 Placez une grande tasse ou un grand gobelet contenant un volume d'au moins 4 oz sous la buse de distribution de café.

7 Appuyez sur le bouton d'augmentation de l'intensité et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes jusqu'à ce qu'il commence à clignoter lentement.

8 La machine chauffe et commence à rincer l'eau de la buse de distribution de café dans la tasse. Le bouton d'augmentation de l'intensité continue de clignoter lentement pendant ce processus.

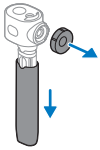


9 Dès que le mode d'augmentation de l'intensité cesse de clignoter, le rinçage de la machine est terminé. Retirez le porte-filtre et rincez-le sous le robinet avec de l'eau claire et tiède. Rincez soigneusement le porte-filtre des deux côtés tout en appuyant à plusieurs reprises sur le bouton d'éjection.



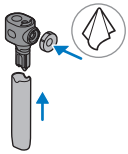
10 Secouez le porte-filtre pour en enlever l'excès d'eau et séchez-le avec un chiffon. La machine est désormais prête à l'emploi.

11 Pour la retirer facilement, tournez la partie supérieure de la buse vers la gauche (1) et tirez-la légèrement vers le bas (2).

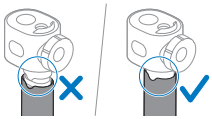


12 Retirez le sélecteur de mousse et détachez le tube métallique de la buse en le retirant de la partie supérieure.

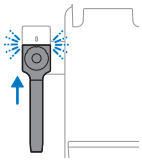
13 Rincez les trois pièces sous le robinet et nettoyez-les à l'aide d'une éponge douce et d'un peu de liquide vaisselle doux et inodore, ou passez-les au lave-vaisselle.



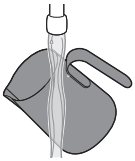
14 Séchez et réassemblez les trois pièces.



15 Vérifiez que le tube métallique de la buse est bien attaché à l'extrémité de la partie supérieure de la buse, ce qui est important pour obtenir un bon lait émulsionné.



16 Fixez la buse à mousse intelligente sur la machine en la poussant vers le haut jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».



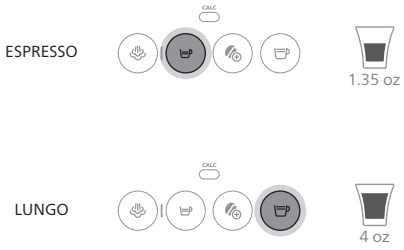
17 Rincez le pichet sous le robinet et nettoyez-le à l'aide d'une éponge douce et d'un peu de liquide vaisselle doux et inodore.

Le pichet peut être lavé au lave-vaisselle.

Préparation d'un espresso ou d'un lungo

Volumes normaux d'une boisson

Cette machine à café offre deux recettes de boissons typiques. Les volumes peuvent être réglés et programmés.



Fonction d'augmentation de l'intensité

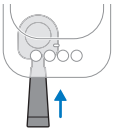
Pour utiliser le mode d'augmentation de l'intensité, appuyez sur le bouton Espresso ou Lungo et appuyez sur le bouton du mode d'augmentation de l'intensité pour activer cette fonction. Tant que le mode d'augmentation de l'intensité est activé, le voyant du bouton reste allumé en continu. Lorsque vous appuyez de nouveau dessus, la fonction d'augmentation d'intensité est désactivée.

Préparation du café

Lors de la première utilisation, il est recommandé de laisser la machine préparer quelques tasses avant que le café n'atteigne la bonne qualité.

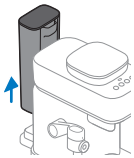
1 Retirez le couvercle du bac à grains et le remplir de grains de café.

N’utilisez pas de grains de café caramélisés ou assaisonnés.

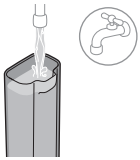


2 Insérez le porte-filtre vide et propre dans la machine jusqu’à ce que vous entendiez un « clic ».

Assurez-vous que le porte-filtre est vide.



3 Retirez le réservoir d’eau de la machine.

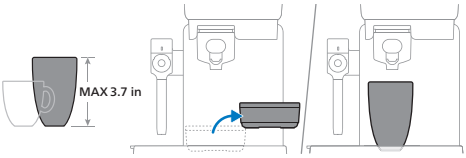


4 Remplissez-le d’eau fraîche.

5 Replacez-le dans la machine et poussez-le vers l’avant jusqu’à ce que vous entendiez un « clic ».

6 Placez une tasse sous la buse de distribution de café qui peut contenir la quantité de café que vous préférez.

Assurez-vous que la tasse est bien placée sous la buse du porte-filtre.



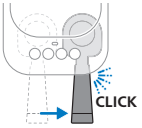
Vous pouvez placer une tasse d’une hauteur allant jusqu’à 3,7 pouces lorsque le plateau d’égouttement est positionné. Il est possible de retirer le plateau d’égouttement pour créer de l’espace supplémentaire pour placer des tasses

ou des verres plus hauts. Si vous ôtez le plateau d'égouttement, vous pourrez insérer une tasse d'une hauteur maximale de 5,3 pouces.

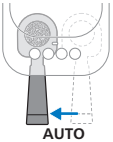
7 Appuyez sur le bouton Espresso ou Lungo pour sélectionner la boisson que vous souhaitez infuser. Le bouton correspondant va se mettre à clignoter lentement.

8 Pour infuser un espresso ou un lungo plus intense, appuyez sur le bouton d'augmentation de l'intensité après avoir sélectionné votre boisson. Le voyant du mode d'augmentation de l'intensité va alors s'allumer. Pour désactiver la fonction d'augmentation de l'intensité, appuyez à nouveau sur le bouton.

Le bouton d'augmentation de l'intensité ne peut être utilisé que si un bouton de boisson est sélectionné en premier.



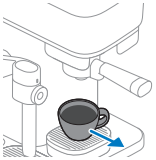
9 Déplacez la poignée vers la droite jusqu'à ce que se fasse entendre un « clic ». La machine commencera à moudre les grains de café. Pendant la mouture, le bouton de la boisson sélectionnée continue à clignoter lentement.



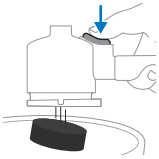
10 Lorsque la machine a fini de moudre les grains de café, le porte-filtre revient automatiquement en position de démarrage.

11 La machine commence l'infusion de la boisson sélectionnée. Le bouton correspondant continuera à clignoter lentement.

Si vous souhaitez arrêter la préparation du café, appuyez sur le bouton qui clignote lentement. La machine arrêtera de distribuer le café.
Si le bouton de boisson commence à clignoter rapidement et la préparation s'arrête, cela veut dire que le réservoir d'eau est vide. Remplissez le réservoir d'eau et appuyez sur le bouton qui clignote rapidement pour terminer la boisson.



12 Lorsque le bouton de boisson cesse de clignoter et que tous les boutons sont éteints, votre café est prêt. Savourez votre espresso ou votre lungo infusé de grains de café fraîchement moulus.



13 Lorsque tous les boutons sont éteints, retirez le porte-filtre de la machine. Inversez le porte-filtre au-dessus d'un bac, et appuyez sur le bouton d'éjection pour retirer la rondelle de café du porte-filtre.

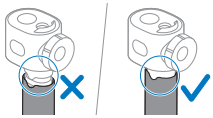
Videz le porte-filtre après chaque infusion de café.

Infusion d'un café décaféiné

La machine propose également une option permettant de préparer du café décaféiné à l'aide de café prémoulu.

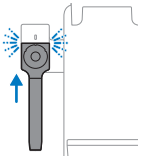
1 Ajoutez du café moulu décaféiné (10 g au maximum, soit l'équivalent d'une bonne cuillère à soupe) dans le porte-filtre.
2 Insérer le porte-filtre dans la machine.
3 S'assurer que le récipient d'eau est rempli d'eau.
4 Placer une tasse sous la buse de distribution du café.
5 Appuyer sur le bouton d'augmentation de l'intensité et le maintenir enfoncé pendant 5 secondes jusqu'à ce qu'il commence à clignoter lentement.
6 La machine chauffe et commence à distribuer de l'eau au moyen du porte-filtre pour infuser votre café décaféiné. Le bouton clignote lentement.
7 Appuyer de nouveau sur le bouton d'augmentation d'intensité lorsque vous avez atteint le volume de café souhaité. Votre café décaféiné est maintenant prêt.

Production de mousse ou chauffage du lait avec la buse à mousse intelligente



Attachez complètement le tube métallique de la buse à la partie supérieure de la buse.

Pour obtenir une mousse de qualité optimale, consultez « Directives pour mousser le lait ».



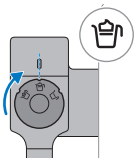
1 Fixez la buse à mousse intelligente sur la machine en la poussant vers le haut jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

2 Remplissez le pichet de lait froid entre les indications « min » et « max », à l'intérieur de la verseuse.

Utilisez toujours du lait de vache ou du lait à base végétale froid (directement du réfrigérateur) pour une mousse de qualité optimale.

3 Déplacez la buse à mousse intelligente vers le haut.

4 Placez le pichet et abaissez la buse à mousse intelligente dans la verseuse remplie de lait. Assurez-vous que le tube métallique de la buse est inséré dans le lait.



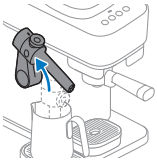
5 Faites pivoter le sélecteur de mousse vers la gauche ou la droite et sélectionnez le réglage de mousse de votre choix.

Le réglage le plus à gauche est pour la micro-mousse, celui du milieu pour une mousse épaisse et le plus à droite pour le lait chaud.

6 Appuyez sur le bouton Mousse. Le bouton Mousse commence à clignoter lentement pendant environ 30 secondes, ce qui indique que la machine chauffe pour commencer à produire de la vapeur.

7 Au bout d'environ 30 secondes, la machine commence à faire mousser le lait et le bouton Mousse continue à clignoter lentement. La machine s'arrête automatiquement lorsque le lait émulsionné est prêt et à bonne température. Le bouton Mousse s'éteint lorsque le résultat est atteint.

Vous pouvez arrêter la production de vapeur en appuyant sur le bouton Mousse qui clignote lentement.



8 Lorsque le bouton Mousse est éteint, tirez le pichet légèrement vers l'avant en le saisissant par la poignée et soulevez la buse à mousse intelligente.

Après la production de vapeur, le tube métallique de la buse est chaud.

9 Retirez le pichet en attrapant la poignée.

Après la production de vapeur, le pichet est chaud.

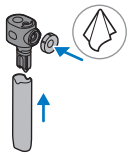
10 Abaissez la buse à mousse intelligente.

Après la production de vapeur, le tube métallique de la buse est chaud.

11 Faites tourner le pichet avec le lait émulsionné à plusieurs reprises.

12 Versez le lait émulsionné dans une tasse avec un espresso et vous obtenez un délicieux cappuccino ou une boisson à base de lait de votre choix.

13 Pour la retirer facilement, tournez la partie supérieure de la buse vers la gauche (1) et tirez-la légèrement vers le bas (2).



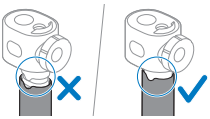
14 Nettoyez et séchez les trois pièces et le pichet après utilisation (voir « Nettoyage de la buse à mousse intelligente après chaque utilisation »).

Production de mousse de lait et préparation de café en une seule fois

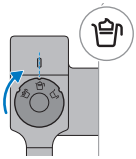
La Baristina Latte vous permet de faire mousser du lait et de préparer du café en une seule fois. Lors de la production de mousse de lait, vous pouvez programmer la préparation du café. Assurez-vous que le réservoir d'eau et le bac à grains sont remplis, et que le porte-filtre est vide, avant de commencer le processus. Lors de la préparation de café, vous pouvez également programmer de faire mousser du lait.

1 Pour commencer à préparer du lait émulsionné dans le pichet, versez-y du lait entre le niveau « min » et le niveau « max ». Soulevez la buse à mousse intelligente et placez le pichet avec du lait. Abaissez la buse à mousse intelligente, en veillant à insérer le tube métallique de la buse dans le pichet rempli de lait.

Utilisez toujours du lait de vache ou du lait à base végétale froid (directement du réfrigérateur) pour une mousse de qualité optimale.



Veillez toujours à ce que le tube métallique de la buse soit bien attaché à la partie supérieure de la buse.

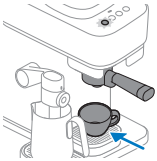


2 Sélectionnez le réglage de mousse de votre choix.

Le réglage le plus à gauche est pour la micro-mousse, celui du milieu pour une mousse épaisse et le plus à droite pour le lait chaud.

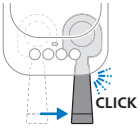
3 Appuyez sur le bouton Mousse pour commencer à produire de la vapeur. Le bouton Mousse commence à clignoter lentement.

Il faut environ 30 secondes à la machine pour chauffer et elle commence automatiquement à faire mousser le lait. Pendant le chauffage, le bouton Mousse clignote lentement.



4 Pendant que la machine introduit de la vapeur dans le lait, vous pouvez programmer la préparation du café. Insérez le porte-filtre vide et placez une tasse à café sous l'unité d'écoulement du café.

5 Sélectionnez la boisson que vous souhaitez programmer, y compris la fonction d'augmentation de l'intensité si vous le souhaitez. Le bouton de boisson sélectionné et le bouton Mousse clignotent lentement en même temps.



6 Déplacez la poignée vers la droite jusqu'à ce que se fasse entendre un « clic ». Les boutons Mousse et de boisson continuent à clignoter lentement.

7 Lorsque l'émulsion du lait est terminée, le bouton Mousse s'éteint. La machine moud automatiquement les grains de café et prépare le café comme vous l'avez programmé. Le bouton de boisson continue à clignoter lentement.

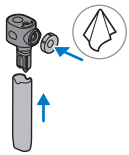
En appuyant sur l'un des boutons clignotants, le processus complet s'arrête.

8 Pendant que la machine prépare du café, retirez le pichet avec du lait émulsionné de la machine.

9 Faites tourner le pichet avec le lait émulsionné à plusieurs reprises.

10 Lorsque le café est préparé, retirez la tasse et versez le lait émulsionné sur l'espresso pour un délicieux cappuccino ou une autre boisson à base de lait.

11 Pour la retirer facilement, tournez la partie supérieure de la buse vers la gauche (1) et tirez-la légèrement vers le bas (2).



12 Nettoyez et séchez les trois pièces et le pichet après utilisation (voir « Nettoyage de la buse à mousse intelligente après chaque utilisation »).

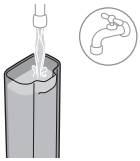
Programmation des volumes de boisson

Chaque bouton de café est programmé pour infuser du café selon sa configuration initiale. Néanmoins, vous pouvez adapter le volume de boisson offert par les boutons selon vos désirs, et enregistrer votre préférence dans la machine. La machine infuse ensuite la quantité de café que vous préférez à tous les coups.

Seul le volume de boisson peut être programmé à l'aide des boutons. Le bouton du mode d'augmentation de l'intensité et le bouton Mousse ne peuvent pas être programmés et/ou sélectionnés en mode de programmation.

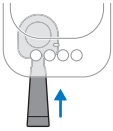
		Min.	Max.
Espresso		1 oz	2.4 oz
Lungo		2.4 oz	6.75 oz

Pour programmer le volume de café :



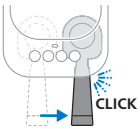
1 Remplissez le récipient d'eau claire.

2 Placez une tasse sur le plateau d'égouttement.

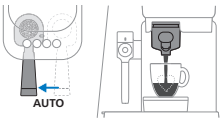


3 Insérez le porte-filtre dans la machine jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

4 Appuyez sur le bouton de la recette que vous souhaitez changer et maintenez-le enfoncé pendant 5 secondes, jusqu'à ce que le bouton commence à clignoter par intermittence.



5 Déplacez la poignée vers la droite jusqu'à ce que se fasse entendre un « clic ». La machine commencera à moudre les grains de café pour la boisson sélectionnée dans le porte-filtre.

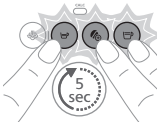


6 Le porte-filtre se remet automatiquement en position, et la machine commence à infuser la boisson sélectionnée.

7 Lorsque la tasse contient la quantité de café désirée, appuyez de nouveau sur le bouton clignotant (le bouton programmé). Le bouton sélectionné clignote pour confirmer que le nouveau volume a été programmé.

8 La machine est prête lorsque le bouton s'éteint. Retirez la tasse et savourez votre café avec le volume ajusté.

Réinitialiser les volumes de boissons aux paramètres d'usine



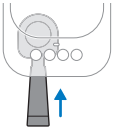
Maintenez les boutons Espresso, Lungo et Augmentation de l'intensité enfoncés simultanément pendant cinq secondes, jusqu'à ce qu'ils se mettent tous à clignoter rapidement, indiquant que les paramètres d'usine de la machine ont été rétablis.

Nettoyage et entretien

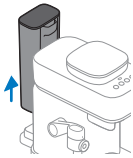
Rinçage de la machine

Rincez la machine et les accessoires avant la première utilisation ou lorsqu'ils n'ont pas été utilisés pendant une semaine ou plus.

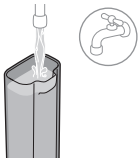
Pour rincer la machine, le porte-filtre doit être vide et inséré dans la machine. Pour commencer le rinçage, maintenir enfoncé le bouton d'augmentation d'intensité pendant 5 secondes jusqu'à ce qu'il commence à clignoter par intermittence.



1 Insérez le porte-filtre dans la machine jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».



2 Retirez le réservoir d'eau de la machine.



3 Rincez le réservoir et remplissez-le d'eau claire.

4 Replacez-le dans la machine et poussez-le vers l'avant jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

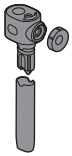
5 Placer une grande tasse ou un grand gobelet contenant un volume d'au moins 4 oz sous la buse de distribution de café.

6 Appuyer sur le bouton d'augmentation de l'intensité et le maintenir enfoncé pendant 5 secondes jusqu'à ce qu'il commence à clignoter lentement.

7 La machine chauffe et commence à rincer l'eau de la buse de distribution de café dans la tasse. Le bouton d'augmentation de l'intensité continue de clignoter lentement pendant ce processus.

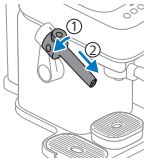
8 Dès que le mode d'augmentation de l'intensité cesse de clignoter, le rinçage de la machine est terminé.

Nettoyage de la buse à mousse intelligente après chaque utilisation

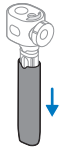


Pour garantir une qualité de mousse de lait constante et optimale, les trois pièces doivent être détachées, bien rincées et séchées après utilisation.

Pour des raisons d'hygiène et pour éviter l'accumulation de résidus de lait, nettoyez la buse à mousse intelligente.



1 Pour la retirer facilement, tournez la partie supérieure de la buse vers la gauche (1) et tirez-la légèrement vers le bas (2).

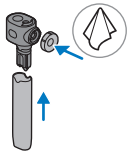


2 Retirez le tube métallique de la buse en le retirant de la partie supérieure.

3 Retirez le sélecteur de mousse en le tirant vers l'avant.

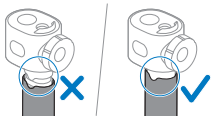
4 Nettoyez les trois pièces avec un peu de liquide vaisselle doux et une éponge douce sous l'eau du robinet pour éliminer tout résidu de lait.

Les pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle.



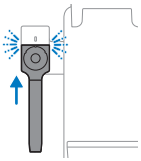
5 Séchez les trois pièces avec un chiffon et réassemblez-les.

Veillez à ce que les trois pièces soient complètement sèches avant de les réassembler, surtout le sélecteur, car un peu d'humidité peut affecter la qualité de la mousse.



6 Attachez complètement le tube métallique de la buse à la partie supérieure de la buse.

Si les éléments ne sont pas entièrement fixés, cela peut avoir un impact sur la qualité de la mousse.

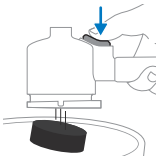


7 Fixez la buse à mousse intelligente sur la machine en la poussant vers le haut jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

Rinçage du porte-filtre

Nettoyez le porte-filtre entre deux boissons ou à la fin de la journée, selon vos préférences.

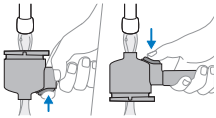
Le porte-filtre ne peut pas être nettoyé dans le lave-vaisselle, car cela causera une décoloration et des dommages aux matériaux.



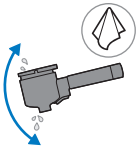
1 Vider le porte-filtre.

2 Rincer le porte-filtre à l'eau chaude sous le robinet. Vous pouvez utiliser un peu de détergent inodore doux et une éponge douce.

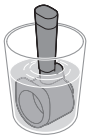
Ne pas utiliser d'objets tranchants pour vider ou nettoyer le porte-filtre, car cela pourrait endommager les surfaces d'étanchéité.



3 Pendant le rinçage, tournez le porte-filtre dans tous les sens et appuyez à plusieurs reprises sur le bouton d'éjection.



4 Secouez le porte-filtre pour en enlever l'excès d'eau et séchez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon.



Pour nettoyer à fond la tête du porte-filtre, la tremper dans de l'eau tiède et un peu de liquide nettoyant doux pendant environ 10 minutes. Rincer ensuite sous le robinet conformément aux instructions ci-dessus.

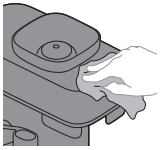
Si on a un porte-filtre avec une poignée en bois, s'assurer de ne pas tremper la poignée dans l'eau.

Nettoyage des pièces amovibles et du pichet

Pièces amovibles : couvercle du réservoir d'eau et réservoir d'eau, grille du plateau d'égouttement de lait et plateau d'égouttement de lait, grille du plateau d'égouttement et plateau d'égouttement, couvercle du bac à grains et pichet.

Vous pouvez nettoyer toutes les pièces amovibles sous le robinet d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle inodore doux et une éponge douce.

Nettoyage du bac à grains et de l'extérieur de la machine



1 Nettoyer l'intérieur du bac à grains et l'extérieur de la machine à l'aide d'un chiffon humide.
2 Sécher le bac à grains et l'extérieur de la machine à l'aide d'un chiffon sec.

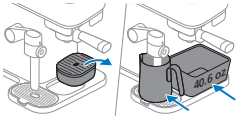
Ne pas verser d'eau dans le bac à grains et éviter que des gouttes d'eau excessives ne tombent à l'intérieur de celui-ci.

Détartrage

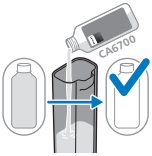
Pour nettoyer et détartrer la machine, nous vous recommandons d'utiliser le produit d'entretien Philips CA6700. Vous ne devriez en aucun cas utiliser un détartrant à base d'acide sulfurique, d'acide chlorhydrique, d'acide sulfamique ou acétique (vinaigre) puisque cela pourrait endommager le circuit d'eau de votre machine et l'empêcher de dissoudre correctement le calcaire. Le fait d'omettre de détartrer l'appareil entraîne également l'annulation de votre garantie. Vous pouvez vous procurer la solution de détartrage Philips dans la boutique en ligne **https://www.home-appliances.philips/parts-accessories**.

Procédure de détartrage

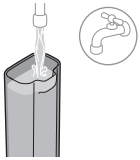
Lorsque le voyant Calcaire s'allume pendant la préparation du café ou du lait émulsionné, votre machine doit être détartrée. Utilisez le détartrant CA6700 de Philips.



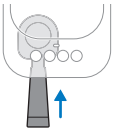
1 Retirez le plateau d'égouttement du plateau et placez un bol d'une capacité minimale de 40,6 oz sous l'unité d'écoulement du café et la buse à mousse intelligente.



2 Versez une bouteille complète (4,2 oz) de détartrant liquide Philips CA6700 dans le réservoir d'eau.



3 Remplissez le réservoir d'eau claire du robinet.



4 Insérez le porte-filtre. Assurez-vous qu'il n'y a pas de rondelle de café dans le porte-filtre.

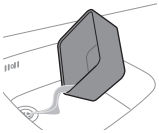
Pour que le processus de détartrage puisse commencer, le porte-filtre doit être inséré dans la machine.

5 Maintenez les boutons Espresso et Lungo enfoncés pendant cinq secondes jusqu'à ce que le bouton Calc s'allume. Le bouton Espresso commence à clignoter lentement alors que le bouton Lungo et le voyant Calcaire restent allumés.

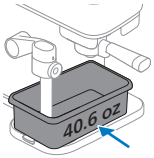
Le voyant Calcaire reste allumé tant que le processus de détartrage est actif.

6 La machine distribue toute la solution de détartrage à intervalles réguliers à travers l'unité découlement du café et la buse à mousse intelligente en alternance. Ce processus dure jusqu'à 30 minutes.

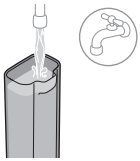
7 Attendez que le bouton Lungo se mette à clignoter rapidement et que le bouton Espresso et le voyant Calcaire s'allument. La première phase du cycle de détartrage est terminée.



8 Retirez et videz le contenant.

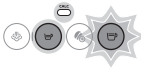


9 Replacez le bol sous l'unité d'écoulement du café et le tube de la buse à vapeur.



10 Rincez le réservoir et remplissez-le d'eau claire.

11 Replacez-le dans la machine et poussez-le vers l'avant jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».



12 Appuyez sur le bouton Lungo qui clignote rapidement pour démarrer le cycle de rinçage.

13 Pendant le rinçage de la machine, le bouton Lungo se met à clignoter lentement et le bouton Espresso et le voyant Calcaire restent allumés. La machine distribuera l'eau à travers l'unité d'écoulement du café et la buse à mousse intelligente en alternance.

Le réservoir d'eau se videra sans interruption.

14 Attendez que le bouton Lungo se mette à clignoter rapidement et que le bouton Espresso et le voyant Calcaire s'allument. La première phase du cycle de rinçage est terminée.

15 Répétez les étapes 8 à 12.

16 Lorsque le cycle de rinçage est terminé, tous les voyants s'éteignent. La procédure de détartrage est terminée.

17 Rincez le porte-filtre sous le robinet avec de l'eau claire et un peu de détergent inodore.

18 Nettoyez la buse à mousse intelligente.

Que faire si la procédure de détartrage est interrompue

Si la procédure de détartrage est interrompue pendant la phase avec un mélange de détartrant et d'eau : débrancher la machine, la rebrancher et recommencer la procédure de détartrage à partir de l'étape 1.

Si la procédure de détartrage est interrompue pendant le cycle de rinçage : retirer le récipient d'eau, le rincer à l'eau, remplir le récipient d'eau, le remettre en place et rincer la machine plusieurs fois.

Signification des voyants

	Boutons	Signal et situation	Définition
	Bouton Espresso ou Lungo	Clignotement lent après sélection	Le bouton de la boisson sélectionnée clignote lentement dès qu'il est sélectionné et que le démarrage direct est activé. La poignée du porte-filtre peut être déplacée vers la droite pour commencer à moudre le café.

	Bouton Espresso ou Lungo	Clignotement rapide pendant que la machine cesse de préparer le café	Le réservoir d'eau est vide lors de l'infusion d'un café. Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le dans la machine. Veillez à pousser le réservoir d'eau dans le boîtier de la machine jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Puis, appuyez sur le bouton qui clignote rapidement pour poursuivre la préparation.
	Bouton Espresso ou Lungo	Clignotement rapide après le remplissage ou la remise en place du réservoir d'eau	Le réservoir d'eau n'est pas en place ou n'a pas été correctement replacé. Veillez à pousser le réservoir d'eau dans le boîtier de la machine jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Puis, appuyez sur le bouton de boisson qui clignote rapidement pour lancer ou poursuivre la préparation. Si vous remplissez le réservoir d'eau sans le retirer de la machine, appuyez sur le bouton de boisson qui clignote rapidement pour poursuivre la préparation du café.
	Bouton Espresso ou Lungo	Clignotement rapide après un mouvement automatique vers l'arrière du porte-filtre	Le porte-filtre n'est pas en place. Poussez le porte-filtre dans la machine jusqu'à ce qu'il soit en place. Le bouton commence à clignoter lentement et la machine commence à préparer du café.
	Bouton Espresso ou Lungo	Clignotement rapide pendant ou après la mouture Le manche est toujours en position mouture.	Le réservoir d'eau est retiré de la machine pendant la mouture ou n'est pas bien placé dans la machine. Veillez à replacer le réservoir d'eau et à le pousser dans le boîtier de la machine jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Elle poursuit automatiquement le cycle.
	Bouton Espresso ou Lungo	Clignote de manière intermittente.	Le mode de programmation est actif.

	Boutons	Signal et situation	Définition
	Bouton Mousse	Clignote lentement	La fonction Vapeur est sélectionnée. Le bouton Mousse clignote lentement pendant le chauffage et la production de vapeur. Le temps de chauffe est d'environ 30 secondes. Après le chauffage, la machine commence à produire de la mousse.

	Bouton Mousse	Le bouton Mousse clignote trois fois et s'éteint après l'avoir enfoncé.	La buse à mousse intelligente n'est pas bien connectée. Fixez la buse à mousse intelligente sur la machine en la poussant vers le haut jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Le lait émulsionné a déjà atteint la bonne température. Veillez à commencer à faire mousser le lait avec du lait froid.
	Bouton Mousse	Clignotement rapide pendant la production de vapeur.	Le réservoir d'eau est vide pendant la production de vapeur. Retirez le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau claire. Remettez-le en place en le poussant dans le boîtier de la machine jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez sur le bouton Mousse qui clignote rapidement pour poursuivre le processus.
			Le réservoir d'eau est retiré pendant la production de vapeur ou il n'est pas bien remis en place. Remettez le réservoir d'eau en place en le poussant dans le boîtier de la machine jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez sur le bouton Mousse qui clignote rapidement pour poursuivre le processus.
	Bouton Mousse et bouton Espresso ou Lungo	Les boutons Mousse et Espresso ou Lungo clignotent lentement en même temps.	Les deux actions, la production de lait émulsionné et la préparation de café, sont sélectionnées. Si une action est terminée, l'autre action démarre automatiquement (voir « Production de mousse de lait et préparation de café en une seule fois »).
	Boutons	**Signal et situation**	**Définition**
	Bouton d'augmentation de l'intensité	Le bouton du mode d'augmentation de l'intensité reste allumé et le bouton Espresso ou Lungo clignote lentement.	La fonction d'augmentation de l'intensité est sélectionnée. Le bouton d'augmentation de l'intensité ne peut être sélectionné que si l'un des boutons de la boisson a été activé d'abord (voir « Fonction d'augmentation de l'intensité »).
	Bouton d'augmentation de l'intensité	Clignote lentement	Le rinçage de la machine a démarré et est effectué par celle-ci.

	Bouton d'augmentation de l'intensité	Clignote rapidement	Le rinçage ou l'infusion du décaféiné avec du café prémoulu démarre alors que le porte-filtre n'a pas été inséré. Insérez le porte-filtre et la machine démarre le cycle.
			Le réservoir d'eau est vide pendant le rinçage, ou il est manquant ou n'est pas placé correctement. Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le dans la machine. Veillez à pousser le réservoir d'eau dans le boîtier de la machine jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Puis, appuyez sur le bouton du mode d'augmentation de l'intensité qui clignote rapidement pour commencer le rinçage.
	Boutons	**Signal et situation**	**Définition**
	Voyant Calcaire	Le voyant Calcaire reste allumé après avoir sélectionné le bouton de boisson ou le bouton Mousse	La machine a besoin d'être détartrée.
	Voyant Calcaire, boutons Espresso et Lungo	Le voyant Calcaire est allumé. Le bouton Espresso clignote lentement et le bouton Lungo est allumé en continu.	La machine se trouve dans la première phase de la procédure de détartrage.
	Voyant Calcaire, boutons Espresso et Lungo	Le voyant Calcaire est allumé. Le bouton Espresso est allumé en continu et le bouton Lungo clignote lentement.	La machine est dans la phase de rinçage de la procédure de détartrage.
	Voyant Calcaire, boutons Espresso et Lungo	Le voyant Calcaire est allumé. Le bouton Espresso clignote vite et le bouton Lungo est allumé en continu.	Le porte-filtre n'est pas inséré après le début du processus de détartrage. Insérez le porte-filtre et la machine démarre la procédure de détartrage.

			Le récipient d'eau n'est pas inséré, ou n'est pas placé correctement, pendant le processus de détartrage. Remettez le réservoir d'eau en place en le poussant dans le boîtier de la machine jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Puis, appuyez sur le bouton Espresso qui clignote rapidement pour démarrer la procédure de détartrage.
	Voyant Calcaire, boutons Espresso et Lungo	Le voyant Calcaire est allumé. Le bouton Espresso est allumé en continu et le bouton Lungo clignote rapidement.	Le récipient d'eau est vide. Retirez le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau claire. Remettez-le en place en le poussant dans le boîtier de la machine jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez sur le bouton Lungo qui clignote rapidement pour poursuivre la phase suivante de la procédure de détartrage.
	Boutons	**Signal et situation**	**Définition**
	Tous les boutons	Clignote lentement	La machine revient à sa position de départ. Pendant cette période, il est impossible de retirer le porte-filtre. Une fois que les DEL ont cessé de clignoter, vous pouvez retirer le porte-filtre.

Résolution des problèmes

Problème	Cause possible	Solution
Le porte-filtre ne peut pas être déplacé vers la droite pour commencer à moudre le café.	La sécurité de la machine est activée pour ne pas infuser un nouveau café, lorsqu'il y a encore une vieille rondelle de café à l'intérieur du porte-filtre.	Retirez le porte-filtre et le vider, rincez-le au besoin et remettez-le dans la machine. Assurez-vous toujours que le porte-filtre est vide avant de démarrer une nouvelle infusion.

Problème	Cause possible	Solution
Le bouton Espresso ou Lungo continue à clignoter lentement et la machine ne démarre pas.	Le porte-filtre n'est pas déplacé vers la droite pour lancer le processus de mouture. Dès qu'un bouton de boisson est sélectionné, le bouton clignote lentement pendant toute la procédure.	Après avoir sélectionné le bouton de boisson, déplacez le porte-filtre vers la droite pour commencer à moudre. Remarque : Si vous sélectionnez d'abord le bouton Mousse, la machine fera mousser le lait en premier. Après avoir fait mousser le lait, elle commencera à moudre les grains. Elle ne peut pas préparer le café et faire mousser le lait en même temps.
Après la mouture, le bouton Espresso ou Lungo continue à clignoter rapidement et le porte-filtre ne revient pas en place automatiquement.	Le réservoir d'eau n'est pas bien en place (clic).	Veillez à remettre le réservoir d'eau en place en le poussant dans le boîtier de la machine jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
La machine cesse de préparer le café et le bouton Espresso ou Lungo clignote rapidement.	Le réservoir d'eau est vide pendant la préparation du café.	Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le dans la machine. Veillez à pousser le réservoir d'eau dans le boîtier de la machine jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez à nouveau sur le bouton qui clignote rapidement pour terminer la préparation.
Le porte-filtre ne peut pas être retiré de la machine.	La préparation est en cours.	Tant que la préparation est en cours et que le bouton de la boisson sélectionnée clignote lentement, le porte-filtre ne peut pas être retiré de la machine.
	Le processus d'infusion de café, de rinçage, de programmation ou de détartrage a été interrompu.	Si un processus est interrompu, la machine a besoin d'un certain temps pour revenir à la position de départ. Pendant ce processus, il est impossible de retirer le porte-filtre tant que tous les voyants DEL ne sont pas éteints.

Problème	Cause possible	Solution
Impossible de retirer le porte-filtre de la machine et les quatre voyants continuent à clignoter lentement de manière prolongée.	La machine tente de revenir à une position neutre, mais n'est pas en mesure de le faire.	Débranchez la machine, attendre 15 secondes et la rebrancher. Lorsqu'on la rebranche, la machine tentera de résoudre le problème. Si cela ne résout pas le problème, essayez de débrancher la machine, attendre 15 secondes et de la rebrancher une fois de plus. Si cela ne fonctionne pas, la machine doit être réparée. Contactez le service à la clientèle de votre pays.
Le café n'est pas assez fort ou est trop léger.	Le bouton d'augmentation de l'intensité n'est pas sélectionné.	Après avoir sélectionné le bouton Espresso ou Lungo, vous pouvez sélectionner le bouton du mode d'augmentation de l'intensité pour activer cette fonction. La machine moudra quelques grains supplémentaires pour augmenter l'intensité du café.
	Première utilisation de la machine ou passage à un autre type de grains ou à un autre type de torréfaction. Le système de dosage doit être ajusté.	Infusez une ou deux tasses supplémentaires de café pour optimiser le système de dosage.
	Le type de grains de café ou la torréfaction choisie ne sont pas assez forts.	Essayez un autre type de grains ou une torréfaction différente.
La machine n'infuse pas de café, il n'y a pas de fuite autour du porte-filtre.	Le porte-filtre est trop rempli et n'a peut-être pas été vidé avant le début d'une nouvelle préparation.	Videz toujours le porte-filtre avant de démarrer une nouvelle infusion. Assurez-vous qu'il ne reste pas de café moulu dans le porte-filtre avant de commencer le processus de mouture et d'infusion.
Beaucoup de marc de café est tombé de la machine après avoir été moulu sur le plateau d'égouttement ou la base.	La galette de café de la dernière préparation n'a pas été éjectée, ce qui a trop rempli le porte-filtre lors de la mouture. L'excédent de marc de café tombe, car cela ne convient pas au porte-filtre.	Retirez le porte-filtre de la machine, videz-le, puis rincez-le sous l'eau courante. Veillez toujours à commencer une nouvelle infusion avec un porte-filtre vide. Retirez le marc qui est tombé avec un chiffon sec et essayez d'infuser un nouveau café.

Problème	Cause possible	Solution
	Au fil du temps, un peu de marc de café peut s'accumuler dans le porte-filtre.	Utilisez un chiffon en microfibre pour essuyer l'intérieur du porte-filtre afin de retirer le marc de café et nettoyez-le régulièrement.
Du marc de café tombe de la machine sur le plateau d'égouttement lorsque le porte-filtre se rétracte après la mouture.	Un excès de marc de café subsiste dans le système en raison d'un porte-filtre trop chargé.	Videz et rincez soigneusement le porte-filtre sous l'eau courante, puis séchez-le. Veillez à toujours débuter une infusion avec un porte-filtre parfaitement vide.
	Au fil du temps, un peu de marc de café peut s'accumuler dans le porte-filtre.	Utilisez un chiffon en microfibre pour essuyer l'intérieur du porte-filtre afin de retirer le marc de café et nettoyez-le régulièrement.
Le marc de café est dilué.	Première utilisation de la machine ou passage à un autre type de grains ou à un autre type de torréfaction.	Le système de dosage doit être ajusté. Infusez une ou deux tasses supplémentaires de café pour optimiser le système de dosage.
Il y a de l'eau claire sous la machine.	Le réservoir d'eau est trop plein lorsqu'il est remis en place dans la machine.	Lorsqu'on place un récipient d'eau plein, s'assurer qu'il n'y a pas de déversement d'eau.
Le porte-filtre laisse fuir des gouttes de café ou d'eau.	Des résidus de café ou d'eau subsistent dans le porte-filtre après l'avoir vidé ou nettoyé.	Quelques gouttes peuvent apparaître. Pour limiter l'écoulement après rinçage, secouez l'excédent d'eau et séchez le porte-filtre.
La tasse ne s'insère pas sous l'écoulement du café.	Le plateau d'égouttement n'a pas encore été retiré pour libérer de l'espace supplémentaire.	Retirez le plateau d'égouttement afin de créer plus d'espace et d'accueillir des tasses plus grandes.
Le volume de café obtenu est insuffisant.	Le volume normal n'a pas encore été réglé.	Les volumes normaux de café peuvent être ajustés et enregistrés.
La machine ne parvient pas à terminer la préparation de la boisson.	Le réservoir d'eau s'est vidé durant l'infusion du café.	Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le dans la machine. Veillez à pousser le réservoir d'eau dans le boîtier de la machine jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Appuyez sur la touche rapide clignotante pour reprendre l'infusion.

Problèmes liés à la mousse de lait

Problème	Cause possible	Solution
Le lait ne mousse pas ou mousse insuffisamment.	La buse à mousse intelligente est obstruée.	Retirez la buse à mousse intelligente et assurez-vous que les trois pièces sont bien nettoyées (voir « Nettoyage de la buse à mousse intelligente après chaque utilisation »).
	Le tube métallique de la buse n'est pas correctement fixé à la partie supérieure de la buse à mousse intelligente.	Vérifiez que le tube métallique de la buse est bien attaché à l'extrémité de la partie supérieure de la buse.
	Une quantité excessive ou insuffisante de lait a été versée dans le pichet.	Assurez-vous que le pichet soit rempli de lait entre les niveaux minimum et maximum. Remplissez le pichet au moins au minimum et ne dépassez pas le maximum.
	Le bouton de sélection de la mousse n'est pas parfaitement sec après nettoyage ou rinçage.	Retirez le bouton de sélection de la mousse de la buse à mousse intelligente et assurez-vous qu'il est sec et propre.
	Le lait n'est pas suffisamment froid.	Veillez à utiliser du lait froid, directement sorti du réfrigérateur. Un lait trop chaud ne produira pas un résultat optimal.
	Le type de lait peut influer sur la qualité de la mousse obtenue.	Nous vous conseillons d'utiliser l'un des types de lait suivants : lait de vache demi-écrémé, lait de vache entier ou lait végétal. Remarque : Assurez-vous que le lait végétal choisi est spécialement conçu pour produire une mousse de qualité pour cappuccinos, lattes et autres boissons lactées. Votre marque préférée peut proposer une édition « Barista » ou « Professional ».

Problème	Cause possible	Solution
	Lorsque vous faites mousser du lait dans un verre ou une tasse, l'extrémité du tube métallique de la buse ne doit pas être immergée dans le lait.	Vérifiez que l'extrémité du tube métallique de la buse est bien insérée dans le lait.
	Si vous moussez du lait dans un verre ou une tasse, une quantité excessive de lait peut poser problème.	Le volume de lait ne doit pas excéder la moitié de la longueur du tube métallique de la buse.

Recettes

Recette	Réglage de la mousse	Tasse/verre	Espresso*	Quantité de lait dans le pichet à lait	Commande de boisson dans la tasse
Cappuccino	Micro-mousse	Tasse	1 dose	Niveau min. : 3,4 oz	Faites mousser la micro-mousse, préparez l'espresso. Versez la micro-mousse sur l'espresso dans une tasse à cappuccino.
Café latte	Lait chaud	Tasse/verre	1 dose	4,4 oz	Faites mousser le lait chaud, préparez l'espresso. Versez le lait chaud sur l'espresso dans la tasse.
Latte Macchiato	Mousse épaisse	Grand verre	1 dose	5 oz	Faites mousser une mousse épaisse, préparez un espresso. Versez d'abord la mousse de lait dans un grand verre, puis ajoutez l'espresso par-dessus.
Blanc plat	Micro-mousse	Tasse	2 doses	3,7 oz	Faites mousser la micro-mousse, préparez l'espresso. Préparez un premier espresso dans la tasse, puis un second, et enfin ajoutez la mousse de lait sur le dessus.

2026 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

642001024961 (03/2026)

100%

www.home.id