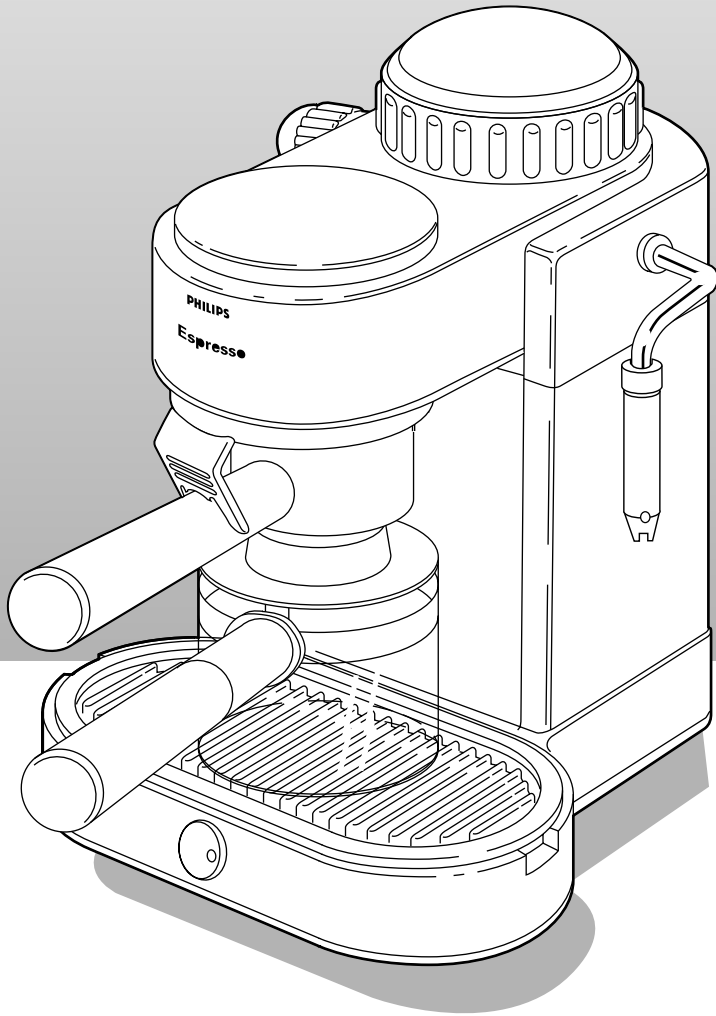


PHILIPS



HD 5665



PHILIPS

English **Page 4**

- Keep page 3 and pages 24 and 25 open when reading these operating instructions.

Français **Page 7**

- Pour le mode d'emploi: dépliez la page 3 et les pages 24 et 25.

Deutsch **Seite 10**

- Schlagen Sie beim Lesen der Gebrauchsanweisung Seite 3 und Seiten 24 und 25 auf.

Nederlands **Pagina 13**

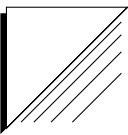
- Sla bij het lezen van de gebruiksaanwijzing pagina 3 en de pagina's 24 en 25 op.

Español **Página 16**

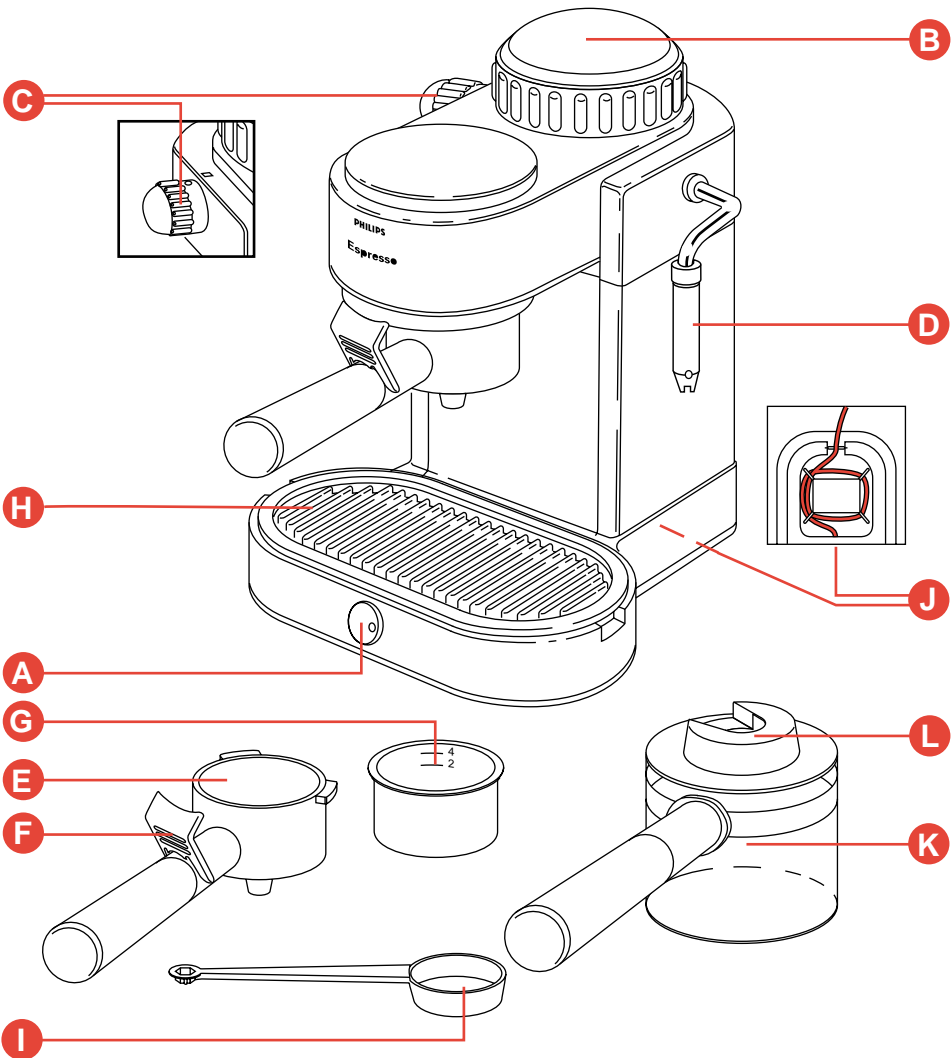
- Desplegar la página 3 y las páginas 24 y 25 al leer las instrucciones de manejo.

Português **Página 19**

- Durante a leitura do modo de emprêgo, desdobre e verifique a pág. 3 e as pág. 24 e 25.



1



English

Important


- Read the instructions in conjunction with the illustrations before using the appliance.
- Check that the voltage rating at the bottom of the appliance corresponds to your mains voltage.
- The appliance should be connected to an earthed mains socket by means of a 3-pin type plug.
- Always fill the water tank with fresh cold water.
- Never immerse the appliance in water.
- Unplug the appliance before cleaning.
- You may clean the appliance with a damp cloth.
- Do not switch on if the water tank is empty.
- Do not open the water tank while the appliance is under pressure. (You may check this by opening the control knob slightly.)
- When filling the filter with ground espresso coffee, do not press or tamp down: just pour in loosely.
- If the mains cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by Philips or their service representative, as special tools and/or parts are required.

Before first use




- Before first use, wash the glass jug, the filter and the filter holder in hot soapy water. Rinse thoroughly with clean water.
- Operate the appliance once as described in section "Espresso", but without ground Espresso coffee in the filter. It is advisable to perform this operation again after a period of disuse.

Espresso

Espresso is made by pressing hot water rapidly and at a pressure through ground Espresso coffee. This tasty Espresso is served in special small-sized (50 ml) cups.

- Unscrew the lid of the water tank (fig. 2).
- Pour in exactly the amount of water which corresponds to the amount of espresso you wish to make. (Two or four cups.) Use your glass jug for measure (fig. 3).
- Screw the lid tightly (fig. 4). Insert the filter into the filter holder (fig. 5).
- Pour ground Espresso coffee into the filter. The level indications correspond with 2 and 4 cups of Espresso (fig. 6). Shake lightly to distribute the coffee evenly. Do not press the coffee down!
- If necessary, wipe the rim of the filter clean.
- Position the filter holder (fig. 7) and screw tightly into place (fig. 8).
- Place the jug underneath the outlet opening of the filter holder (fig. 9).
- Ensure that the water tank lid is closed. Check that the filter holder is positioned correctly. Then switch on (fig. 10) and set the control knob to position  (fig. 11).
- After about 5 minutes the water will have reached the appropriate temperature. The water is pressed through the ground coffee and after a few seconds the Espresso coffee will start flowing into the jug (fig. 12).
- Switch off when no more Espresso flows from the appliance (fig. 13).
- Remove the jug from the appliance and pour the Espresso into the cups.
- Serve and savour your Espresso right away!

General description (fig. 1)

- A** On/off switch with pilot light
- B** Screw-on lid of water tank
- C** Control knob
 -  = Espresso
 -  = closed
 -  = steam
- D** Steam pipe with "Cappuccino Extra" attachment
- E** Filter holder
- F** Filter lock
- G** Filter (2 or 4 cups)
- H** Drip-tray
- I** Measuring spoon
- J** Cord storage
- K** Glass jug
- L** Lid of glass jug

Cappuccino

"Cappuccino" is the Italian name for Espresso with a little milk and a layer of milk froth.

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

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

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

- Make the appliance ready for making Espresso coffee. However, now pour some extra water into the water tank for making steam: fill the glass jug up to indication ☺ and add this to normal quantity of water required for making Espresso.
- Fill a milk jug about half full with cold milk.
- Keep the milk jug under the steam pipe. Please note: the air outlet holes of the attachment should remain under the milk level (fig. 14.)
- Set the control knob to position ☺ (fig. 15). Steam will come out of the steam pipe, making the milk bubble.
- When enough milk froth has been formed, set the control knob to position ○ (fig. 16).
- Remove the milk jug.
- Wipe the steam pipe clean with a damp cloth. Hold the cloth at the steam pipe opening and allow the appliance to produce steam for another 1-2 seconds to clear the nozzle.
- Set the control knob to position ■ for making Espresso (fig. 17).
- Pour the Espresso into the cups. Add sugar and milk to taste.
- Place one or two teaspoons of froth on the Espresso.
- Sprinkle with cocoa powder or ground cinnamon if liked.

After use

- Switch off (fig. 13).
- Check if the appliance is still under pressure by setting the control knob to position ☺. If so, place the glass jug under the steam pipe opening and let the steam escape. Then close the steam control.
- Unscrew the lid of the water tank.

- Set the control knob to position ■.
- Unscrew the filter holder (fig. 18).
- Set the filter clamp into forward position (fig. 19).
- Holding the filter clamp pushed forward, throw away the used ground coffee (fig. 20). (The clamp will keep the filter in the filter holder.)
- After cleaning, you may pull the filter clamp backward (fig. 21) and store the filter holder screwed on to the appliance (fig. 22).

Tips

- Use exclusively fresh real Espresso-coffee.
- Try out a number of types of Espresso and find out which suits your taste best.
- Store the coffee in an air-tight and lightproof container in a cool and dry environment.
- In special cases please follow the instructions of the manufacturer.
- From time to time shake the coffee container. The finer grains tend to drain to the bottom of the container and remain there. By shaking from time to time you will evenly distribute the coffee grains.
- Genuine Espresso-coffee is granulated properly: Espresso is ground a little more finely than "fast filter" type coffee used for coffee makers. When the coffee has been ground too coarsely, the Espresso will not be tasty and aromatic. The hot water will be pumped through the ground coffee too quickly. On the other hand, when the coffee has been ground too finely, it will take longer for the glass jug to fill. The Espresso may become rather bitter in such a case.
- Use authentic Espresso cups (50 cc), which you fill between half and three-quarters: that will give you the right quantity of Espresso.
- The cups can be pre-heated with steam from the steam pipe (see section "Cappuccino") or with hot water from the tap.

Cleaning

- Always clean the "Cappuccino Extra" attachment of the steam pipe after making Cappuccino:
- Remove the outside pipe by pulling in the direction of the arrow (fig. 23).
- Rinse the outside pipe under the tap (fig. 24).
- Let some steam escape to clean the inner section (fig. 25).
- Finish cleaning with a damp cloth (fig. 26).
- Push the outer pipe back into place.

Push firmly to ensure that it fits well at the top (fig. 27).

- Wash the glass jug, filter, filter holder and grid in hot soapy water. Rinse with hot water.
- Regularly clean the water outlet opening, removing any stuck grains of coffee.

Descaling

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

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

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

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

Connections - Applicable to U.K. only

IMPORTANT

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

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

GREEN AND YELLOW - EARTH
BLUE - NEUTRAL
BROWN - LIVE

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

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

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

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

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

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

Français

Important

- Lisez le mode d'emploi et regardez attentivement les illustrations avant la mise en service de l'appareil.
- Assurez-vous, avant de brancher l'appareil, que le voltage indiqué sur la plaque signalétique du dessous de l'appareil corresponde au voltage du réseau de votre habitation.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre.
- Remplissez toujours avec de l'eau froide et fraîchement tirée du robinet.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Vous pouvez nettoyer l'appareil avec un chiffon humide.
- Ne mettez pas l'appareil en marche quand le réservoir d'eau est vide.
- N'ouvrez pas le réservoir d'eau quand l'appareil est sous pression. (Vous pouvez le contrôler en tournant légèrement le bouton de réglage.)
- Ne tassez ou ne pressez jamais la mouture dans le filtre; répartissez-la aussi légèrement que possible.
- Si le cordon secteur de votre appareil est endommagé, il doit impérativement être remplacé par un réparateur indépendant agréé Philips car des équipements et des composants spécifiques sont exigés.

Avant la première utilisation

- Avant la première mise en service de l'appareil, lavez la verseuse, le filtre et le porte-filtre à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les ensuite soigneusement.
- Faites fonctionner l'appareil une fois à vide comme décrit dans le chapitre "Café Espresso". Il est conseillé de renouveler cette opération après toute période prolongée de non-utilisation de l'appareil.

Café Espresso

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

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

- Dévissez le couvercle du réservoir d'eau (fig. 2).
- Remplissez le réservoir de la quantité d'eau requise pour votre café espresso (2 ou 4 tasses). Vous pouvez utiliser votre verseuse comme mesure (fig. 3).
- Vissez le couvercle doucement (fig. 4). Placez le filtre dans le porte-filtre (fig. 5).
- Remplissez le filtre de la quantité de café nécessaire. Les indications de niveau correspondent à 2 et 4 tasses d'espresso (fig. 6). Secouez légèrement le filtre pour bien répartir la mouture. Ne tassez pas le café!
- Si nécessaire, essuyez le bord du filtre.
- Placez le porte-filtre (fig. 7) et fixez-le en le serrant (fig. 8).
- Placez la verseuse sous la sortie du support de filtre (fig. 9).
- Assurez-vous que le couvercle du réservoir d'eau soit fermé. Vérifiez que le porte-filtre soit bien placé.
- Mettez l'appareil en marche (fig. 10) et placez le bouton de réglage sur la position ☐ (fig. 11).
- Au bout de 5 minutes environ, l'eau a atteint la température requise. Elle passe sous pression au travers du mélange de café et après quelques secondes le café espresso commence à couler dans la verseuse (fig. 12).
- Lorsque l'espresso est tout à fait écoulé, arrêtez l'appareil (fig. 13).
- Retirez la verseuse de l'appareil et versez l'espresso dans les tasses.
- Servez et dégustez votre café espresso immédiatement.

Description générale (fig. 1)

- A** Interrupteur marche/arrêt avec témoin lumineux
- B** Couvercle à vis du réservoir d'eau
- C** Bouton de réglage
 - ☐ = Espresso
 - = fermé
 - ☁ = vapeur
- D** Tube de vapeur avec accessoire "Cappuccino Extra"
- E** Porte-filtre
- F** Fixe-filtre
- G** Filtre (2 ou 4 tasses)
- H** Bac d'égouttage
- I** Cuillère doseuse
- J** Rangement du cordon
- K** Verseuse
- L** Couvercle de la verseuse

Cappuccino

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

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

Le tube vapeur de votre appareil est équipé d'un accessoire pratique appelé "Cappuccino Extra". Cet accessoire vous aidera à préparer simplement et efficacement une excellente mousse de lait pour Cappuccino. Faites d'abord mousser le lait; préparez ensuite le café espresso.

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

- Préparez l'appareil pour faire l'espresso. **Cependant, pour faire la vapeur, versez maintenant un peu plus d'eau dans le réservoir d'eau: remplissez la verseuse jusqu'au repère ☹ et ajoutez la quantité ainsi obtenue à la quantité d'eau normale requise pour faire le café Espresso.**
- Prenez un pot à lait et remplissez-le à moitié de lait froid.
- Tenez le pot de lait sous le tube vapeur.
Nota - les trous de sortie d'air de l'accessoire doivent rester en-dessous du niveau du lait (fig. 14).
- Placez le bouton de réglage sur la position ☹ (fig. 15).
La vapeur s'échappe du tube et fait bouillonner le lait.
- Lorsqu'il s'est formé suffisamment de mousse, placez le bouton de réglage sur la position O (fig. 16).
- Retirez le pot de lait.
- Essuyez le tube à vapeur avec un chiffon humide. Pour nettoyer l'intérieur du tube à vapeur, tenez le chiffon à l'embout et placez le bouton de réglage sur la position F pendant 1 à 2 secondes.
- Mettez le bouton de réglage sur la position ■ pour faire l'espresso (fig. 17).
- Versez l'espresso dans les tasses. Ajoutez selon votre goût du sucre et du lait.
- Déposez délicatement la mousse de lait sur le café espresso (une à deux cuillères par tasse).
- Saupoudrez avec du chocolat en poudre ou de la cannelle.

Après utilisation

- Arrêtez l'appareil (fig. 13).
- Vérifiez si l'appareil est encore sous pression: placez le bouton de réglage sur la position ☹. Si tel est le cas, placez une tasse sous le tube à vapeur et faites s'échapper la vapeur. Remplacez ensuite le bouton de réglage sur la position O.
- Dévissez le couvercle du réservoir d'eau.
- Mettez le bouton de réglage de vapeur sur ■.
- Repoussez le fixe-filtre (position de blocage) (fig. 19).
- Maintenez le fixe-filtre dans cette position lorsque vous jetez le marc (fig. 20). (Le filtre est retenu dans le porte-filtre par le fixe-filtre).
- Après nettoyage, vous pouvez replacer le fixe-filtre dans sa position initiale (fig. 21) et remettre le porte-filtre sur l'appareil (fig. 22).

Conseils

- Utilisez exclusivement du café spécial espresso.
- Essayez différentes sortes de café espresso jusqu'à ce que vous ayez trouvé le goût qui vous convient le mieux.
- Conservez toujours le café dans une boîte bien fermée, si possible au frais, à l'abri de la lumière et de l'humidité.
- Suivez les recommandations indiquées sur le paquet de café.
- La mouture la plus fine retombe en général au fond de la boîte de café. Secouez de temps en temps la boîte afin de maintenir une mouture homogène.
- Seule la véritable mouture espresso est appropriée; elle est un peu plus fine que celle pour filtre rapide. Si la mouture n'est pas assez fine, l'eau passera beaucoup trop vite et le goût du café espresso ne sera ni puissant ni aromatique. Par contre, lorsque la mouture est trop fine, le café espresso se fait de façon trop lente et risque d'être amer.
- Servez le café espresso dans des tasses spéciales espresso (50 cc). Remplissez-les à moitié ou aux trois quarts, pas plus! Une tasse de café espresso n'est remplie qu'à moitié ou aux trois quarts.
- Vous pouvez préchauffer les tasses à l'aide du tube à vapeur (consultez le chapitre "Cappuccino"), ou bien d'eau chaude tirée du robinet.

Nettoyage

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

- Retirez le tube périphérique en tirant dans la direction de la flèche (fig. 23).
- Rincez-le sous l'eau du robinet (fig. 24).
- Laissez un peu de vapeur s'échapper pour nettoyer le tube interne (fig. 25).
- Terminez le nettoyage avec un chiffon humide (fig. 26).
- Remettez en place le tube externe. Poussez fermement pour vous assurer qu'il tienne bien fixé dans la partie haute (fig. 27).
- Lavez la verseuse, le filtre, le porte-filtre et la grille à l'eau chaude savonneuse. Rincez soigneusement.
- Nettoyez régulièrement la sortie d'eau pour enlever les restes de café.

Détartrage

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

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

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

Procédez de la façon suivante:

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

Deutsch

Wichtig

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

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A Ein-/Ausschalter mit Kontrollampe**
- B Schraubdeckel des Wasserbehälters**
- C Regler**
 - ☐ = Espresso
 - = geschlossen
 - ☁ = Dampf
- D Dampfdüse mit dem Aufsatz "Cappuccino Extra"**
- E Filterhalter**
- F Filterklammer**
- G Filter (für 2 oder 4 Tassen)**
- H Tropfgitter**
- I Meßlöffel**
- J Kabelaufwicklung**
- K Glaskrug**
- L Deckel des Glaskrugs**

Vorbereitung zum Gebrauch

- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch den Glaskrug, den Filter und den Filterhalter in warmem Wasser aus, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach.
- Betreiben Sie das Gerät einmal, wie im Abschnitt "Espresso" beschrieben, jedoch ohne den gemahlenen Espresso-Kaffee im Filter. Das empfiehlt sich auch, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzt haben.

Espresso

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

- Schrauben Sie den Deckel des Wasserbehälters auf (Abb. 2).
- Gießen Sie soviel Wasser in den Wasserbehälter, wie Sie an Espresso zubereiten wollen (2 oder 4 Tassen). Verwenden Sie hierzu den Meßlöffel (Abb. 3).
- Schrauben Sie den Deckel wieder fest zu (Abb. 4).
- Setzen Sie den Filter in den Filterhalter ein (Abb. 5).
- Geben Sie nach Belieben Espresso-Kaffee in den Filter. Die Maßeinteilung entspricht 2 oder 4 Tassen Espresso (Abb. 6). Schütteln Sie ihn ein wenig, um ihn gut zu verteilen.
Nicht andrücken!
- Wischen Sie, falls erforderlich, den Rand des Filters sauber.
- Setzen Sie den Filterhalter ein (Abb. 7) und ...
- drehen Sie ihn gut fest (Abb. 8).
- Stellen Sie den Glaskrug unter die Auslaßöffnung des Filterhalters (Abb. 9).
- Vergewissern Sie sich, daß der Deckel des Wasserbehälters fest geschlossen und der Filterhalter richtig eingesetzt ist.
- Schalten Sie das Gerät ein (Abb. 10) und ...
- stellen Sie den Regler auf ☐ (Abb. 11).
- Nach etwa 5 Minuten hat das Wasser die erforderliche Temperatur erreicht und wird durch das Kaffeemehl gepreßt. Einige Sekunden später beginnt der Espresso in den Glaskrug zu fließen (Abb. 12).
- Schalten Sie das Gerät aus, wenn kein Espresso mehr aus dem Gerät fließt (Abb. 13).
- Nehmen Sie den Glaskrug aus dem Gerät, und gießen Sie den Espresso in die Tassen.
- Servieren bzw. trinken Sie den Kaffee sofort.

Cappuccino

"Cappuccino" ist der italienische Name für Espresso mit ein wenig Milch und einer Haube aus Milchschaum. Der Milchschaum wird in einem Krug mit kalter Milch mit der Dampfdüse zubereitet. Dieser Milchschaum wird dem Espresso mit ein wenig Milch zugefügt.

Die Dampfdüse Ihres Geräts ist mit einem praktischen Zusatz, dem "Cappuccino Extra" versehen. Damit können Sie einfach und zuverlässig einen hervorragenden Milchschaum für Ihren Cappuccino zubereiten.

Bereiten Sie zuerst den Milchschaum zu, dann den Espresso.

HINWEIS: Benutzen Sie für dieselbe Kaffee-Menge die breiteren "Cappuccino-Tassen" (ca. 70 ml).

- Bereiten Sie das Gerät für die Zubereitung von Espresso vor. **Gießen Sie aber jetzt für den Dampf mehr Wasser in den Wasserbehälter. Füllen Sie den Glaskrug bis zur Marke ☹, und geben Sie diese Menge zusätzlich in den Wasserbehälter.**
- Füllen Sie einen Milchkrug halb voll mit frischer, kalter Milch.
- Halten Sie den Milchkrug unter die Dampfdüse. Die Öffnung der Dampfdüse muß völlig in die Milch eintauchen (Abb. 14).
- Stellen Sie den Regler auf ☹ (Abb. 15).
- Aus der Dampfdüse entweicht Dampf, und die Milch schäumt auf.
- Sobald genügend Milchschaum erzeugt ist, stellen Sie den Regler wieder auf O (Abb. 16).
- Nehmen Sie den Milchkrug heraus.
- Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab. Halten Sie das Tuch unter die Öffnung der Dampfdüse und öffnen Sie den Regler 1 bis 2 Sekunden lang, um die Düse sauber zu blasen.
- Stellen Sie den Regler auf ☹, und bereiten Sie Espresso zu (Abb. 17).
- Füllen Sie den Espresso in die Tassen und geben Sie nach Belieben Milch und Zucker hinzu.
- Krönen Sie den Espresso mit einer Haube aus Milchschaum (ein oder zwei Eßlöffel pro Tasse).
- Streuen Sie ein wenig Zimt oder Kakaopulver auf den Milchschaum.

Nach dem Gebrauch

- Schalten Sie das Gerät aus (Abb. 13).
- Prüfen Sie, indem Sie den Regler auf ☹ stellen, ob das Gerät noch unter Druck steht. Ist dies der Fall, so stellen Sie eine leere Tasse unter die Dampfdüse und lassen Sie Dampf entweichen. Schließen Sie den Regler anschließend wieder.
- Öffnen Sie den Deckel des Wasserbehälters.
- Stellen Sie den Regler auf ☹.
- Drehen Sie den Filterhalter aus dem Gerät (Abb. 18).
- Schieben Sie die Filterklammer nach vorn (Abb. 19).
- Halten Sie sie gedrückt und entfernen Sie den Kaffeesatz, indem Sie die Filterklammer gedrückt halten (Abb. 20). Die Filterklammer hält den Filter im Filterhalter fest.
- Nach der Reinigung können Sie die Filterklammer wieder zurückschieben (Abb. 21) und ...
- den Filterhalter mit einer Drehung in das Gerät zurücksetzen (Abb. 22).

Hinweise

- **Verwenden Sie nur echten, frischen Espresso-Kaffee.**
- Probieren Sie mehrere Sorten, bis Sie diejenige gefunden haben, die Ihnen am besten schmeckt.
- Bewahren Sie den Kaffee in einem luftdichten und lichtgeschützten Behälter an einem kühlen und trockenen Ort auf.
- Befolgen Sie gegebenenfalls die Hinweise der Kaffeefirma.
- Schütteln Sie den geschlossenen Kaffeebehälter hin und wieder, wenn Sie vorgemahlene Kaffee verwenden. Die feineren Körnchen setzen sich leicht am Boden ab. Durch das Schütteln bleibt die Körnung gleichmäßig verteilt.
- Der echte Espresso-Kaffee ist etwas feiner gemahlen als der herkömmliche Kaffee. Bei zu grobem Kaffeemehl wird der Espresso nicht kräftig und aromatisch genug. Das heiße Wasser wird dann zu schnell durch das Kaffeemehl gepreßt. Bei zu feinem Kaffeemehl dauert es zu lange, bis der Glaskrug gefüllt ist, und der Espresso kann dadurch bitter werden.
- Verwenden Sie echte Espresso-Tassen (50 ml), und füllen Sie sie dreiviertel voll. Das ergibt die richtige Menge Espresso.
- Die Tassen können mit dem Dampf aus der Dampfdüse (siehe den Abschnitt "Cappuccino") oder mit heißem Wasser vorgewärmt werden.

Reinigung

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

- Abb. 23: Ziehen Sie die äußere Hülse in Pfeilrichtung ab.
- Abb. 24: Spülen Sie diese Hülse unter fließendem Wasser aus.
- Abb. 25: Lassen Sie etwas Dampf durch den inneren Teil entweichen, und
- Abb. 26: ...wischen Sie alles mit einem feuchten Tuch sauber.
- Abb. 27: Setzen Sie die äußere Hülse wieder auf. Drücken Sie sie so an, daß sie oben fest sitzt.
- Reinigen Sie Glaskrug, Filter, Filterhalter und Tropfgitter regelmäßig in heißem Wasser, dem Sie ein wenig Spülmittel zugefügt haben.
- Reinigen Sie regelmäßig auch die Wasseraustrittsöffnungen und entfernen Sie angesetzte Reste von Kaffeemehl.

Entkalken

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

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

Ihre Wasserwerke können Sie über die Härte Ihres Wassers informieren.

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

Nederlands

Belangrijk

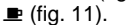
- Lees de gebruiksaanwijzing en bekijk alle illustraties goed voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Controleer, voordat u het apparaat aansluit, of de aanduiding van het voltage (aan de onderzijde van het apparaat) overeenkomt met de netspanning in uw woning.
- Het apparaat dient te worden aangesloten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

Vóór het eerste gebruik

- Was vóór het eerste gebruik de glazen kan, het filter en de filterhouder in warm sop af. Spoel ze na met schoon water.
- Gebruik het apparaat één keer (zie gedeelte "Espresso"), maar nu zonder Esspresso maassel in het filter.
Doe dit ook als u het apparaat een tijdlang niet hebt gebruikt.

Espresso

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

- Draai het deksel van het waterreservoir open (fig. 2).
- Giet net zoveel water in het waterreservoir als de hoeveelheid Espresso die u wilt zetten. (Twee of vier kopjes.) Gebruik uw glazen kan als maat (fig. 3).
- Schroef het deksel weer stevig vast (fig. 4).
- Zet het filter in de filterhouder (fig. 5).
- Doe naar behoefte Espresso-koffie in het filter (fig. 6). De niveau-aanduidingen in het filter komen overeen met de hoeveelheid koffiemaassel die nodig is voor 2 en 4 kopjes Espresso. Schud lichtjes om het maassel goed te verdelen. Niet aandrukken!
- Veeg zondig de rand van het filter schoon.
- Zet de filterhouder op zijn plaats (fig. 7) en draai hem goed vast (fig. 8).
- Zet de glazen kan onder de uitstroom-opening van de filterhouder (fig. 9).
- Overtuig u ervan dat het schroefdeksel van het waterreservoir gesloten is. Controleer of de filterhouder juist geplaatst is. Schakel het apparaat dan in (fig. 10) en zet de regelknop in stand  (fig. 11).
- Na ongeveer 5 minuten heeft het water de vereiste temperatuur bereikt. Dit wordt dan door het koffiemaassel geperst, en na een paar seconden begint de Espresso in de glazen kan te stromen (fig. 12).
- Als er geen Espresso meer uit het apparaat komt, schakelt u het uit (fig. 13).
- Neem de glazen kan uit het apparaat. Verdeel de Espresso over de kopjes.
- Serveer en drink de Espresso meteen!

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Aan/uit schakelaar met controlelampje
- B** Schroefdeksel van waterreservoir
- C** Regelknop
 -  = Espresso
 -  = dicht
 -  = stoom
- D** Stoompijp met "Cappuccino Extra" hulpstuk
- E** Filterhouder
- F** Filterklem
- G** Filter (2 of 4 kopjes)
- H** Rooster
- I** Maatschepje
- J** Snoeropbergplaats
- K** Glazen kan
- L** Deksel van glazen kan

Cappuccino

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

Dit melkschuim wordt gemaakt van koude melk in een melkkannetje, met behulp van het stoompijpje.

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

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

U schuimt eerst de melk op. Daarna maakt u de Espresso.

N.B.: Gebruik voor dezelfde hoeveelheid Espresso speciale "Cappuccino"-kopjes (breder model, ca. 70 cc)!

- Maak het apparaat gereed voor het maken van Espresso. Giet nu echter wat extra water in het waterreservoir voor het maken van de stoom: vul het glazen kannetje tot de aanduiding ☹ met water en voeg dit water toe aan de normale hoeveelheid water voor het maken van Espresso.
- Vul een melkkannetje tot ongeveer de helft met koude melk.
- Houd het melkkannetje onder het stoompijpje. Let op: de luchtuitstroomopeningen van het hulpstuk moeten onder het melkoppervlak zijn (fig. 14.)
- Zet de regelknop in stand ☹ (fig. 15). Er komt stoom uit het stoompijpje, waardoor de melk gaat opborrelen.
- Als er genoeg melkschuim is gevormd, zet u de regelknop in stand ○ (fig. 16).
- Haal het melkkannetje weg.
- Veeg het stoompijpje af met een vochtige doek. Houd het doekje bij de opening van de stoompijp en draai de stoomregelaar 1 - 2 seconden open, zodat het stoompijpje zichzelf kan schoonblazen.
- Zet de regelknop in stand ■ voor het maken van Espresso (fig. 17).
- Verdeel de Espresso over de kopjes. Voeg suiker en melk naar smaak toe.
- Schep melkschuim op de Espresso (één à twee eetlepels per kopje).
- Strooi een snuifje kaneel of cacao poeder over het melkschuim.

Na het gebruik

- Schakel het apparaat uit (fig. 13).
- Controleer of het apparaat nog onder druk staat, door de regelknop in stand ☹ te draaien. Als dit nog het geval is, plaats dan de glazen kan onder de opening van het stoompijpje en laat de stoom ontsnappen. Draai vervolgens de stoomregelaar weer dicht.
- Draai het schroefdeksel van het waterreservoir los.
- Zet de regelknop in stand ■.
- Draai de filterhouder los (fig. 18).
- Zet de filterklem in de voorste stand (fig. 19). Houd de filterklem aangedrukt.
- Gooi het gebruikte koffiemaalsel weg (fig. 20). (De klem houdt het filter in de filterhouder.)
- Na het schoonmaken kunt u de filterklem weer in de achterste stand zetten (fig. 21) en de filterhouder aan het apparaat bevestigen (fig. 22).

Tips

- Gebruik alleen echte, verse Espresso-koffie.
- Probeer diverse soorten Espresso-koffie uit, totdat u de smaak heeft ontdekt die u 't best bevalt.
- Bewaar de koffie koel en droog in een goed afgesloten, niet-lichtdoorlatende bus.
- Volg in bijzondere gevallen de aanwijzingen van de koffiebrander.
- Schud de (gesloten) koffiebus van tijd tot tijd. Het fijnste maalsel heeft de neiging om zich onder in de bus te verzamelen. Door nu en dan te schudden houdt u het maalsel zo gelijkmatig mogelijk.
- Echte Espresso-koffie heeft de juiste korrelgrootte: Espresso-koffie is iets fijner dan "snelfilter"-maalsel. Als het maalsel te grof is, wordt de Espresso niet pittig en aromatisch. Het hete water wordt dan te snel door het maalsel geperst. Wanneer de koffie te fijn gemalen is, duurt het te lang voordat de glazen kan gevuld is. De Espresso kan dan ook te bitter worden.
- Gebruik authentieke Espresso-kopjes (50 cc). Vul deze kopjes voor de helft tot driekwart: dan heeft u de juiste hoeveelheid!
- U kunt het kopje/de kopjes vóórverwarmen met stoom uit het stoompijpje (zie "Cappuccino") of met heet water uit de kraan.

Schoonmaken

- Maak altijd het "Cappuccino Extra" hulpstuk schoon nadat u Cappuccino hebt gemaakt:
- Buitenste gedeelte verwijderen door trekken in de richting van de pijl (fig. 23).
- Buitenste gedeelte schoonspoelen onder de kraan (fig. 24).
- Binnenste gedeelte met stoom schoonblazen (fig. 25) en afnemen met vochtig doekje (fig. 26).
- Buitenste gedeelte weer op zijn plaats brengen. Goed aandrukken, zodat het aan de bovenzijde geheel aansluit (fig. 27).
- Was de glazen kan, het filter, de filterhouder en het rooster af in heet sop. Spoel na met heet water.
- Maak regelmatig de wateruitstroomopening schoon en vrij van koffiemaassel.

Ontkalken

Ontkalk uw Espresso Quattro regelmatig.

Bij normaal huishoudelijk gebruik:

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

Uw waterleidingbedrijf kan u over de plaatselijke waterhardheid informeren.

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

Importante


- **Lean estas instrucciones conjuntamente con las ilustraciones antes de usar el aparato.**
- **Comprueben que la tensión indicada en la parte inferior del aparato corresponde a la existente en su domicilio.**
- **El aparato deberá conectarse a una toma de corriente provista de tierra.**
- **Llenen siempre el depósito con agua fresca.**
- **No sumerjan nunca el aparato en agua.**
- **Desenchúfenlo siempre antes de limpiarlo.**
- **Pueden limpiar el aparato con un paño húmedo.**
- **No lo pongan en marcha si el depósito del agua está vacío.**
- **No abran el depósito del agua mientras el aparato tenga presión. (Pueden comprobarlo abriendo ligeramente el mando de control.)**
- **Cuando llenen el filtro con café Exprés molido, no lo aprieten o apisonen. Solo pónganlo suavemente.**
- **Si el cable de red de este aparato es dañado, solo puede ser reemplazado por la Organización Philips o por un taller de servicio autorizado por ella, ya que se requieren herramientas y/o piezas especiales.**

Antes del primer uso



- Laven la jarra de vidrio, el filtro y el soporte del filtro con agua caliente jabonosa. Aclaren, a fondo, con agua limpia.
- Hagan funcionar el aparato como se describe en la sección "Café Exprés" pero sin café Exprés molido en el filtro. Conviene realizar de nuevo esta operación después de un período de no usar la cafetera.

Café Exprés

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

- Desenrosquen la tapa del depósito del agua (fig. 2).
- Pongan exactamente la cantidad de agua que se corresponda con la cantidad de café Exprés que deseen preparar. (Dos o cuatro tazas). Usen su jarra de vidrio para medir (fig. 3).
- Enrosquen fuertemente la tapa (fig. 4).
- Coloquen el filtro en el soporte del filtro (fig. 5).
- Pongan café Exprés molido en el filtro. Las indicaciones de nivel corresponden a 2 y 4 tazas de café Exprés (fig. 6). Sacúdanlo ligeramente para distribuir el café de modo uniforme. ¡No presionen el café!
- Si es necesario, froten el borde del filtro para limpiarlo.
- Coloquen el soporte del filtro (fig. 7) y fíjenlo (girando) fuertemente en su lugar (fig. 8).
- Coloquen la jarra bajo las aberturas de salida del soporte del filtro (fig. 9).
- Asegúrense de que la tapa del depósito del agua está cerrada. Comprueben que el soporte del filtro está correctamente posicionado. Pongan en marcha el aparato (fig. 10) y coloquen el mando de control en la posición  (fig. 11).
- Después de unos 5 minutos el agua habrá alcanzado la temperatura apropiada. El agua caliente será entonces bombeada a través del café molido y, después de unos pocos segundos, el café Exprés empezará a caer en la jarra (fig. 12).
- Paren el aparato cuando no salga más café Exprés (fig. 13).
- Quiten la jarra del aparato y viertan el café Exprés en las tazas.
- ¡Sirvan y saboreen inmediatamente su café Exprés!

Descripción general (fig. 1)

- A** Interruptor paro / marcha con lámpara piloto.
- B** Tapa roscada del depósito del agua.
- C** Mando de control
 -  = café Exprés
 - O** = cerrado
 -  = vapor
- D** Tubo vaporizador con accesorio "Cappuccino Extra"
- E** Soporte del filtro
- F** Fijación del filtro
- G** Filtro (2 ó 4 tazas)
- H** Bandeja para goteo
- I** Cuchara de medida
- J** Almacenamiento del cable de red
- K** Jarra de vidrio
- L** Tapa de la jarra de vidrio

Cappuccino

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

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

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

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

- Preparen el aparato para elaborar café Exprés. No obstante, y para hacer vapor, pongan un poco de agua adicional en el depósito del agua. Llenen la jarra de vidrio hasta la indicación ☹ y añadanla a la normal cantidad de agua necesaria para elaborar el café Exprés.
- Llenen, aproximadamente hasta la mitad, una jarra con leche fría.
- Mantengan la jarra con leche bajo el tubo vaporizador de modo que el final del tubo esté sumergido en la leche (fig. 14).
- Lleven el mando de control a la posición ☹ (fig. 15).
El vapor empezará a salir por el tubo vaporizador, produciendo burbujas en la leche.
- Cuando se haya formado suficiente espuma de leche, retomen el mando de control a la posición O (fig. 16).
- Quiten la jarra de leche.
- Para limpiar el tubo vaporizador, froten con un paño húmedo.
- Mantengan el paño en la abertura de salida del vapor y permitan que el aparato produzca vapor durante 1 ó 2 segundos para limpiar la boquilla.
- Coloquen el mando de control a la posición ■ para elaborar café Exprés (fig. 17).
- Viertan el café Exprés en las tazas. Añadan azúcar y leche a su gusto.
- Echen una o dos cucharadas soperas de espuma sobre el café Exprés. Rocíen con un poco de cacao en polvo o canela molida, según prefieran.

Después de usar la cafetera

- Apaguen la cafetera (fig. 13).
- Comprueben si el aparato tiene presión colocando el mando de control en la posición ☹. Si así es, coloquen una taza bajo la salida del tubo vaporizador, permitan que salga el vapor y cierren después el control del vapor.
- Desenrosquen la tapa del depósito de agua.
- Lleven el mando de control a la posición ■.
- Quiten (girando) el soporte del filtro (fig. 18).
- Muevan hacia adelante la fijación del filtro (fig. 19).
- Manteniendo la fijación del filtro presionada hacia delante, tiren el café molido usado (fig. 20). (La fijación mantiene el filtro en su soporte).
- Una vez limpio, pueden mover la fijación del filtro hacia atrás (fig. 21) y guardar el soporte del filtro montado en el aparato (fig. 22).

Consejos

- Usen exclusivamente auténtico café Exprés fresco.
- Prueben varios tipos de café Exprés hasta hallar el que se ajuste mejor a sus gustos.
- Almacenen el café en un recipiente hermético, a prueba de luz y en un lugar frío y seco.
- En casos especiales, sigan las instrucciones del fabricante.
- De vez en cuando, agiten el recipiente del café.
Los granos finos tienden a caer al fondo del recipiente y a permanecer allí. Al agitar de vez en cuando, distribuyen uniformemente los granos de café.
- El genuino café Exprés está adecuadamente granulado. El café Exprés está molido un poco más finamente que el tipo de café de "filtro rápido" usado en las cafeteras.
Cuando el café haya sido molido demasiado grueso, el café Exprés no será sabroso y aromático, ya que el agua caliente será bombeada demasiado rápidamente a través del café molido.
Por otro lado, cuando el café haya sido molido demasiado finamente, tardará demasiado a llenar la jarra de vidrio y, en tal caso, el café Exprés se tornará un poco amargo.
- Usen auténticas tazas para café Exprés (50 cc) y llénelas entre la mitad y las tres cuartas partes, lo cual les proporciona la correcta cantidad de café Exprés.
- Las tazas pueden precalentarse con vapor del

tubo de vaporización (ver la sección "Cappuccino") o con agua caliente del grifo.

Limpieza

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

- Quiten el tubo exterior, estirando en la dirección de la flecha (fig. 23).
- Laven el tubo exterior bajo el grifo (fig. 24).
- Dejen que salga un poco de vapor para limpiar la sección interior (fig. 25).
- Terminen la limpieza con un paño húmedo (fig. 26).
- Coloquen, de nuevo, el tubo exterior en su lugar, presionando firmemente hasta asegurarse de que queda bien fijado en la parte superior (fig. 27).
- Laven la jarra de vidrio, el filtro, el soporte del filtro y la bandeja con agua caliente jabonosa. Aclaren con agua limpia.
- Regularmente, limpien la abertura de salida del agua, eliminando los gránulos de café que puedan estar adheridos.

Desincrustación

Desincrusten regularmente su cafetera Espresso Duo.

Con un empleo casero normal, apliquen las siguientes reglas:

- **Dos o tres** veces al año, si usan **agua blanda** (con dureza hasta 18 °DH).
- **Cuatro o cinco** veces al año, si usan **agua dura** (con dureza mayor de 18 °DH).
Su compañía suministradora de agua podrá informarles acerca de la dureza de su agua.
- Pongan en marcha el aparato dos veces, tal como está indicado en la sección "Café Expréss", pero usando vinagre ordinario (dos tazas para café Expréss) para llenar el depósito del agua y sin llenar el filtro con café molido.
- Para eliminar cualesquiera incrustaciones que hayan podido formarse en el interior del tubo vaporizador, dejen que el aparato produzca vapor de vinagre durante un rato.
- Para eliminar todos los restos de vinagre e incrustaciones, hagan funcionar, dos veces y del mismo modo, el aparato con agua fresca y limpiando, después, todas las piezas desmontables.

Português

Importante


- **Leia atentamente o modo de utilização e observe com cuidado as ilustrações antes de utilizar a máquina pela primeira vez.**
- **Verifique se a tensão indicada na placa existente na parte de baixo do aparelho corresponde à da rede eléctrica da sua zona.**
- **A máquina possui um cabo com ligação de terra, por isso verifique se a tomada utilizada é do tipo de três contactos.**
- **Encha o depósito com água fria.**
- **Nunca mergulhe o aparelho na água.**
- **Desligue a máquina da tomada antes de a limpar.**
- **A máquina pode ser limpa com um pano húmido.**
- **Não ligue a máquina se o depósito da água estiver vazio.**
- **Não abra o depósito da água se o aparelho estiver sob pressão (isto é possível de verificar abrindo ligeiramente o botão rotativo de comando).**
- **Quando encher o filtro com café expresso moído não o empurre ou calque (basta deitá-lo à vontade).**
- **Se o cabo eléctrico deste aparelho estiver danificado, apenas deverá ser substituído pela Philips ou pelos seus serviços de assistência, uma vez que serão necessárias ferramentas especiais e/ou peças.**

Antes da primeira utilização



- Antes da primeira utilização lave com água quente e sabão o recipiente de vidro, o filtro e o respectivo suporte. Em seguida, passe-os por água limpa.
- Utilize a máquina uma vez, da maneira descrita na secção "Expresso", mas sem colocar no filtro café expresso moído. Deve repetir novamente esta operação após um período de pouca utilização.

Expresso

O Expresso é feito ao fazer passar rapidamente água quente e com pressão elevada através de café Expresso moído. Este saboroso café Expresso é servido em pequenas chávenas especiais (50 ml).

- Desenrosque a tampa do depósito da água (fig. 2).
- Deite exactamente a quantidade de água correspondente à quantidade de Expresso que desejar fazer (duas ou quatro chávenas). Utilize o seu recipiente de vidro para medir (fig. 3).
- Enrosque bem a tampa (fig. 4). Coloque o filtro no suporte do filtro (fig. 5).
- Deite café Expresso moído no filtro. As indicações de nível correspondem a 2 ou 4 chávenas de Expresso (fig. 6). Agite ligeiramente para espalhar uniformemente o café. **Não calque o café!**
- Se for necessário, limpe os restos do café que ficarem na borda do filtro.
- Coloque o suporte do filtro (fig. 7) e enrosque-o bem (fig. 8).
- Coloque o recipiente por baixo das saídas do suporte do filtro (fig. 9).
- Certifique-se de que a tampa do depósito da água está fechada. Verifique se o suporte do filtro está bem colocado. Em seguida, ligue a máquina (fig. 10) e coloque o botão de comando na posição  (fig. 11).
- Após cerca de 5 minutos a água atinge a temperatura adequada. A água é premida através do café moído e após alguns segundos o café Expresso começa a escorrer para o recipiente (fig. 12).
- Desligue a máquina quando não já não escorrer mais café Expresso (fig. 13).
- Retire o recipiente da máquina e deite o café Expresso nas chávenas.
- Sirva imediatamente e saboreie o seu Expresso!

Descrição geral (fig. 1)

- A** Tecla ligar/desligar com lâmpada indicadora
- B** Tampa de enroskar do depósito da água
- C** Botão de comando
 -  = Expresso
 - O** = fechado
 -  = vapor
- D** Tubo do vapor com ligação para "Cappuccino Extra"
- E** Suporte do filtro
- F** Tranca do filtro
- G** Filtro (2 ou 4 chávenas)
- H** Grelha apara-pingos
- I** Medida
- J** Compartimento do cabo
- K** Recipiente de vidro
- L** Tampa do recipiente de vidro

"Cappuccino"

O "Cappuccino" é o nome italiano para o café Expresso com um pouco de leite e espuma. A espuma é obtida com leite frio numa cafeteira utilizando o tubo do vapor. A espuma, juntamente com um pouco de leite, é adicionada ao café Expresso.

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

Primeiro prepare a espuma de leite e depois o café Expresso.

Nota: Utilize as chávenas maiores "Cappuccino" especiais (cerca de 70 ml) para a mesma quantidade de café!

- Prepare a máquina para fazer café Expresso. **No entanto, agora deite alguma água extra no depósito da água para fazer vapor: encha o recipiente de vidro até à indicação ☹ e junte isto à quantidade de água normalmente necessária para fazer o café Expresso.**
- Encha um recipiente até metade com leite frio.
- Mantenha o recipiente por baixo do tubo de vapor. Repare por favor: os orifícios da saída de ar do acessório deverão estar mergulhados no leite (fig. 14).
- Coloque o botão de comando na posição ☹ (fig. 15). O vapor começa a sair do tubo do vapor, fazendo o leite borbulhar.
- Coloque o botão de comando na posição O quando tiver sido formada suficiente espuma de leite (fig. 16).
- Retire o recipiente do leite.
- Limpe o tubo do vapor com um pano húmido. Mantenha o pano por baixo da saída do tubo do vapor e deixe a máquina produzir vapor durante 1-2 segundos de modo a limpar o interior do tubo.
- Coloque o botão de comando na posição ■ para fazer café Expresso (fig. 17).
- Deite o café Expresso nas chávenas. Junte açúcar e leite a seu gosto.
- Coloque no café Expresso uma ou duas colheres de chá com espuma de leite.
- Se quiser pode polvilhar com cacau ou canela moída.

Apos a utilização

- Desligue a máquina (fig. 13).
- Verifique se a máquina ainda está com pressão, colocando o botão de comando na posição ☹. Se estiver, coloque uma chávena debaixo da saída do tubo do vapor e deixe o vapor sair. Em seguida feche o comando do vapor.
- Desenrosque a tampa do depósito de água.
- Coloque o botão de comando na posição ■.
- Desenrosque o suporte do filtro (fig. 18).
- Faça deslizar para a frente a tranca do filtro (fig. 19).
- Mantenha a tranca do filtro empurrada para a frente e deite fora o café já utilizado. (A tranca serve para manter o filtro no suporte.) (Fig. 20.)
- Depois de o limpar, deslize para trás a tranca do filtro (fig. 21) e pode guardar o suporte do filtro deixando-o enroscado na máquina (fig. 22).

Sugestões

- Utilize apenas café Expresso legítimo.
- Experimente vários tipos de café Expresso e escolha aquele que melhor se ajustar ao seu gosto.
- Guarde o café num recipiente bem fechado, opaco e num ambiente seco.
- Em casos especiais siga as instruções do produtor.
- De vez em quando agite o recipiente do café pois os grãos mais finos têm a tendência de deslizarem para o fundo do recipiente. Ao agitar o recipiente os grãos de café ficam distribuídos de maneira mais uniforme.
- O café Expresso genuíno é adequadamente moído: os grãos são moídos de modo a ficarem mais finos do que o café do tipo "fast filter" das cafeteiras. Quando o café é moído mais grosso, o expresso não fica tão saboroso e aromático. A água quente é bombeada através do café moído demasiado rapidamente. Por outro lado, quando o café é moído demasiado fino é necessário mais tempo para encher o recipiente de vidro. Neste caso, o café pode ficar um pouco amargo.
- Utilize verdadeiras chávenas de café Expresso (50 cc) que deverão ser cheias entre metade e três quartos: isto irá dar a quantidade exacta de Expresso.
- As chávenas podem ser pré-aquecidas com vapor do tubo do vapor (consulte a secção "Cappuccino") ou com água quente da torneira.

Limpeza

- Limpe sempre o acessório do tubo de vapor para fazer "Cappuccino Extra" da seguinte forma:
- Retire o tubo exterior puxando na direcção da seta (fig. 23).
- Coloque o tubo exterior por baixo da torneira (fig. 24).
- Deixe sair algum vapor para limpar a parte de dentro (fig. 25).
- Termine a limpeza usando um pano humedecido (fig. 26).
- Volte a colocar no lugar o tubo exterior. Empurre com força para se certificar que ele fica bem preso na parte de cima (fig. 27).
- Lave com água quente e sabão o recipiente de vidro, o filtro, o respectivo suporte e a grelha. Em seguida, passe-os por água quente limpa.
- Limpe regularmente a saída de água removendo quaisquer grãos de café que tenham ficado presos.

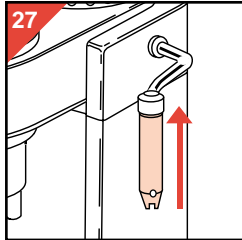
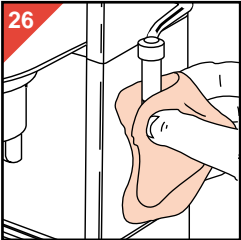
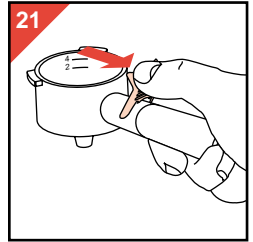
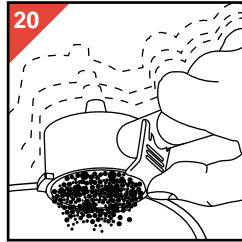
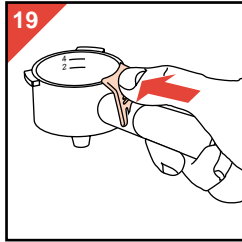
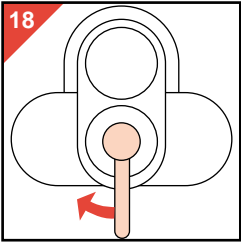
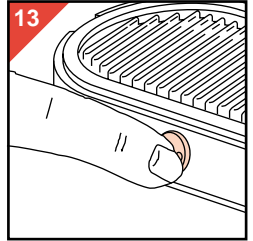
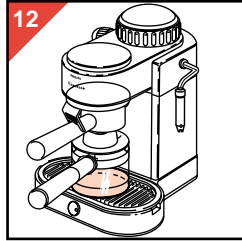
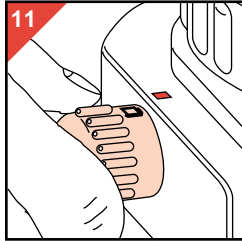
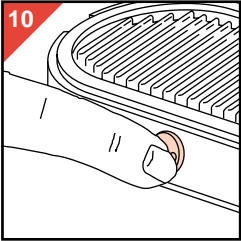
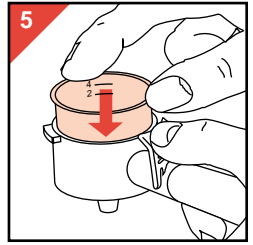
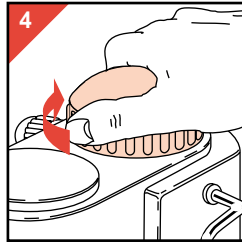
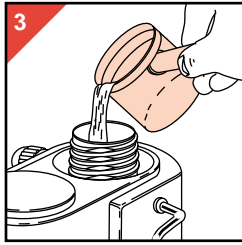
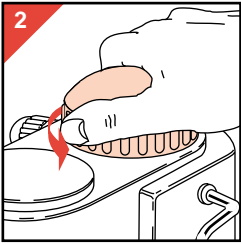
Descalcificação

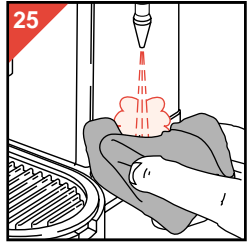
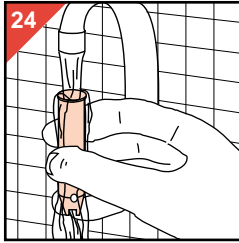
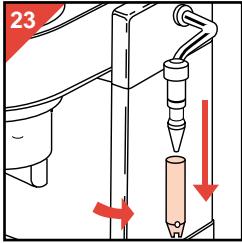
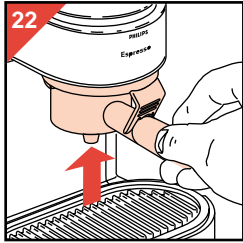
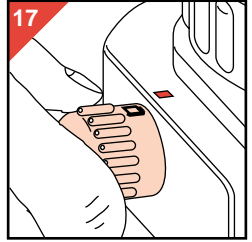
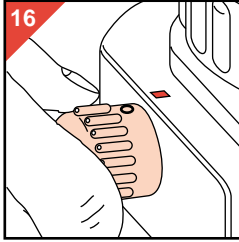
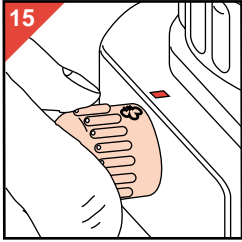
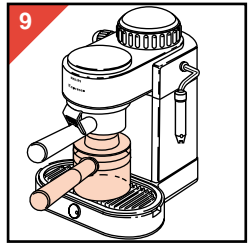
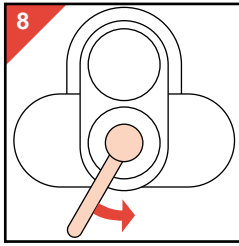
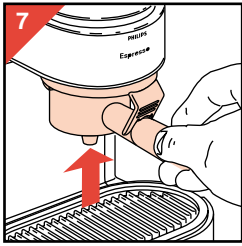
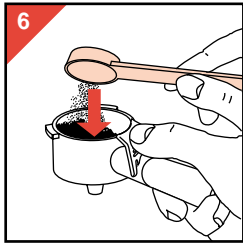
Descalcifique regularmente a sua máquina "Espresso Duo". Com uma utilização normal, pode seguir a seguinte regra:

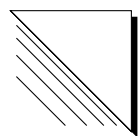
- dureza **até 18° DH - duas ou três vezes** por ano;
- dureza **superior a 18° DH - quatro ou cinco vezes** por ano.

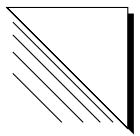
A empresa fornecedora de água informa-o a respeito da dureza da água da sua zona.

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









Printed in Switzerland
Imprimé en Suisse