



Отсканируйте QR-код, чтобы загрузить приложение Philips Smart Home.

Руководство пользователя

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации перед использованием продукта.

1. Важная информация по безопасности

Благодарим вас за сотрудничество и рады, что вы выбрали Philips! Чтобы в полной мере воспользоваться поддержкой Philips, зарегистрируйте свой продукт на сайте www.philips.com/welcome.

Хотя эта кофемашина оснащена функциями безопасности, пожалуйста, внимательно прочтите и соблюдайте инструкции по безопасности и используйте машину только так, как описано в этих инструкциях, чтобы избежать случайных травм или повреждений из-за неправильного использования. Пожалуйста, сохраните данное руководство по безопасности для дальнейшего использования.

■ Опасность

- Не погружайте данное изделие в воду или другие жидкости и не ополаскивайте его под краном.

■ предупреждать

- Прежде чем подключать этот продукт к источнику питания, обязательно проверьте, соответствует ли местное напряжение напряжению, указанному на кофемашине.
- Подключите кофемашину к заземленной электрической розетке.
- Не позволяйте шнуру питания свисать с края стола или столешницы и не допускайте его контакта с горячими поверхностями.
- Во избежание риска поражения электрическим током никогда не погружайте кофемашину, вилку или шнур питания в воду или любую другую жидкость.
- Не лейте жидкость на разъем шнура питания.
- Во избежание ожогов держите все части тела подальше от горячей воды, распыляемой кофемашинной.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям, вместо этого используйте ручки и ручки.
- Если резервуар для воды будет снят во время цикла заваривания, это может привести к возгоранию.
- Не снимайте заварочный портафильтр и капсульный портафильтр с кофемашины во время заваривания кофе или пока из портафильтра и капсульного портафильтра выходят пар и вода.
- Если произойдет следующее, выключите кофемашину с помощью выключателя питания на задней панели машины (если она имеется) и вытащите вилку шнура питания из розетки:
 - а При возникновении неисправности.
 - б Если кофемашина не используется в течение длительного времени.
 - с Перед очисткой кофемашины.
- Вытащите вилку, не тяните за шнур питания.
- Не прикасайтесь к вилке питания мокрыми руками.
- Не используйте кофемашину, если сетевая вилка, шнур питания или сама машина повреждены.

- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен Philips и Philips, уполномоченными центрами технического обслуживания или специалистами, имеющими равное обслуживание, чтобы избежать опасности.
- Не изменяйте кофемашину или ее шнур питания.
- Чтобы избежать рисков, центр авторизации Philips может быть отремонтирован.
- Эта кофемашина не может быть использована детьми.
- **Эта кофемашина не подходит для людей (включая детей), которые имеют дефекты или отсутствие опыта и знаний с точки зрения конечностей, чувств или умственных способностей**
- Не позволяйте детям чистить и поддерживать этот продукт.
- Поместите кофемашину и его кабель, где дети не могут связаться.
- Дети должны позаботиться и убедиться, что они не играют с кофемашиной.
- Не вставляйте пальцы или другие предметы в кофейную шлифовальную машину.
- Не вставляйте пальцы в капсульную воронку для очистки.
- Чтобы избежать ожогов, пожалуйста, обратите внимание на отправку небольшого количества горячей воды или пара до и после пара или горячей воды.
- **Не прикасайтесь к стержню с горячей водой/паровой стержней непосредственно, он может быть очень горячим.**
- Эта концентрированная кофемашина может быть использована только для того, чтобы избежать потенциального повреждения.
- Не насильно разбирайте бобы, когда есть бобы, в противном случае она повредит внутреннюю структуру передачи, что приведет к сбою бобов.
- Не используйте жесткие предметы, такие как проволочный шар или ткань Вајіе, чтобы очистить поверхность кофемашины, чтобы избежать выпадения слоя краски.

Уведомление

- Эта кофемашина ограничена обычными домохозяйствами. Сотрудники и подобные условия, которые не используются в магазинах, офисных местах, фермах или в других рабочих условиях.
- Обязательно поместите кофемашину на горизонтальную стабильную поверхность. Это должно держать его в вертикальном положении, и это не исключение при движении.
- Не размещайте кофемашину на нагревательную пластину и не находитесь на духовке, нагревателе или аналогичном тепловом источнике.

- Помещайте в контейнер для кофейных зерен только обжаренные кофейные зерна. Помещение молотого кофе, растворимого кофе, зеленых кофейных зерен или любых других веществ в контейнер для кофейных зерен может привести к повреждению кофемашины.
- Не рекомендуется использовать карамельные кофейные зерна или ароматизированные кофейные зерна.
- Прежде чем вставлять или снимать какие-либо детали, подождите, пока кофемашина остынет. После использования нагретая поверхность может сохранять остаточное тепло.
- Никогда не наполняйте резервуар для воды теплой, горячей или газированной водой, так как это может привести к повреждению резервуара для воды и кофемашины.
- Никогда не используйте стальную мочалку, абразивные чистящие средства или агрессивные жидкости (например, бензин или ацетон) для чистки кофемашины. Используйте только мягкую ткань, смоченную водой.
- Регулярно очищайте кофемашину от накипи. Кофемашина сообщит, когда необходимо удалить накипь; если она не будет удалена, кофемашина не будет работать должным образом, и ремонт, вызванный этой ситуацией, не покрывается гарантией.
- Не подвергайте кофемашину воздействию температур ниже 0°C/32°F. Вода, оставшаяся в системе нагрева, может замерзнуть и привести к повреждению.
- Если кофемашина не будет использоваться в течение длительного времени, слейте остатки воды из резервуара для воды. Пожалуйста, используйте чистую воду каждый раз, когда пользуетесь кофемашиной.
- Никогда не используйте аксессуары или детали других производителей или те, которые не рекомендованы компанией Philips. Если вы используете такие аксессуары или детали, гарантия на этот продукт аннулируется.
- Регулярная очистка и уход продлят срок службы вашей кофемашины и обеспечат более высокое качество и лучший вкус кофе.
- Эта кофемашина постоянно подвергается воздействию водяного пара, кофе и накипи, поэтому важно регулярно ее чистить и обслуживать, как описано в руководстве пользователя и как показано на веб-сайте. Если вы не выполните эти процедуры очистки и обслуживания, ваша кофемашина со временем перестанет работать. Ремонт, вызванный этой ситуацией, не покрывается гарантией.
- Никогда не пейте раствор, выделяющийся в процессе удаления накипи.
- Засыпайте в портафильтр только молотый кофе. Другие вещества и предметы могут серьезно повредить кофемашину. Гарантия не распространяется на ремонт, возникший в результате данной ситуации.
- Эту кофемашину нельзя использовать в шкафу.
- Во избежание ожогов имейте в виду, что небольшое количество горячей воды или пара может выйти до и после выпуска пара или горячей воды.

- Во время и сразу после очистки трубки подачи горячей воды/пара не прикасайтесь к металлическим частям трубки подачи горячей воды/пара, так как они могут быть очень горячими. Подождите, пока они остынут.
- После вспенивания молока тщательно протрите его влажной тканью и снова выпустите пар в течение 5–10 секунд, чтобы быстро очистить трубку горячей воды/паровую трубку.
- Никогда не наливайте в резервуар для воды никакую жидкость, кроме чистой холодной воды.
- Не используйте кофемашину без воды в резервуаре для воды.
- Не используйте кофемашину в условиях высокой температуры, сильного магнитного поля или влажного воздуха.
- При добавлении воды в резервуар для воды не превышайте отметку максимального уровня воды.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот продукт соответствует применимым стандартам и нормам относительно воздействия электромагнитных полей.

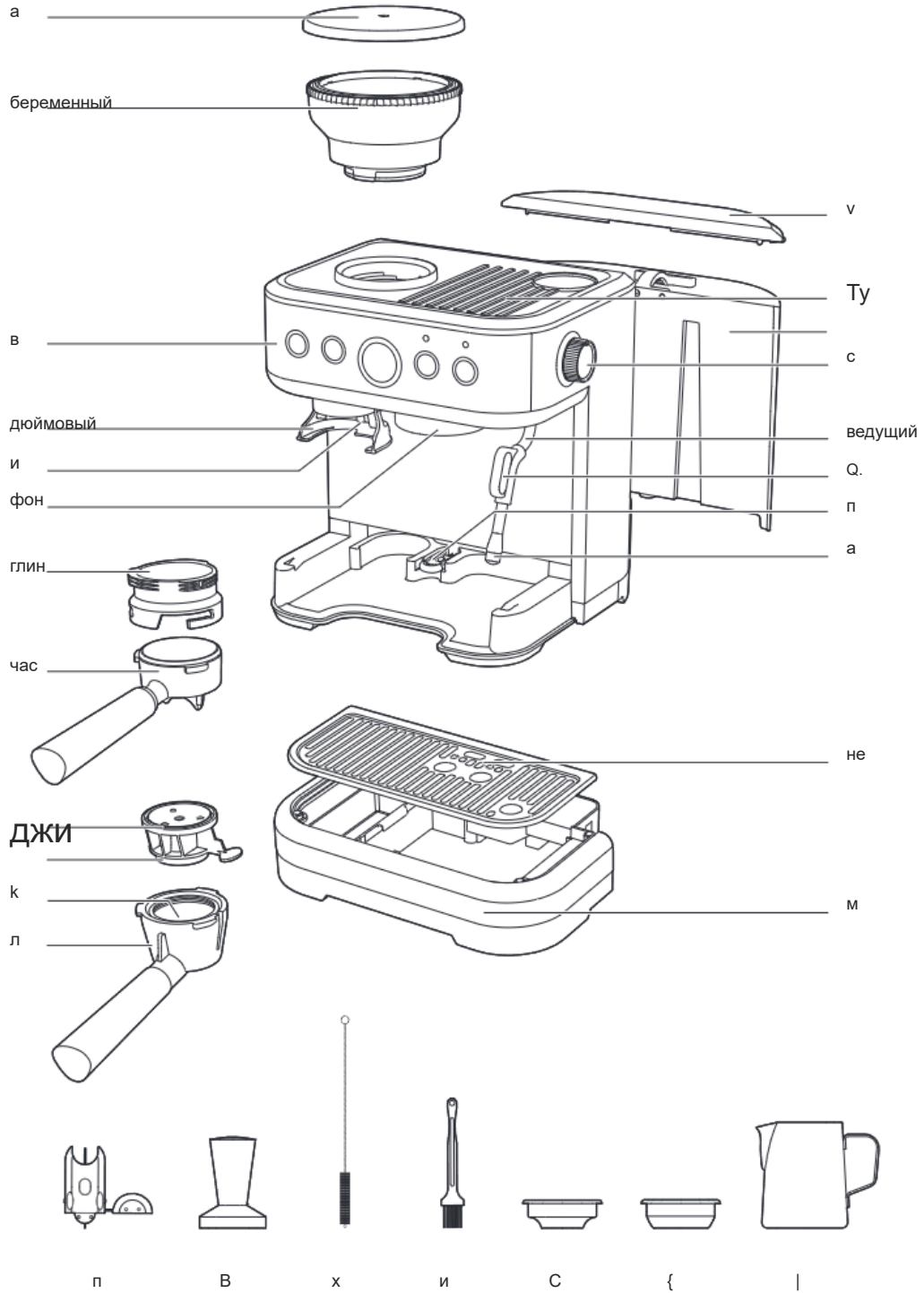
переработка

- При утилизации этого продукта не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами. Его следует передать в назначенный правительством центр переработки. Это принесет пользу окружающей среде.
- Пожалуйста, соблюдайте специальные правила переработки электрических и электронных изделий, действующие в вашей стране. Правильная утилизация отходов помогает избежать негативных последствий для окружающей среды и здоровья человека.

Гарантия и поддержка

Versuni предлагает двухлетнюю гарантию при покупке этого продукта. Гарантия аннулируется, если неисправность вызвана неправильным использованием или обслуживанием. Наше гарантийное обслуживание не повлияет на реализацию вами законных прав как потребителя. Для получения дополнительной информации или подачи заявки на гарантию посетите наш веб-сайт www.philips.com/support.

2. Обзор продукта

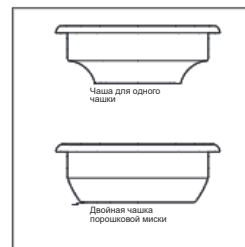


Упрощенный китайский

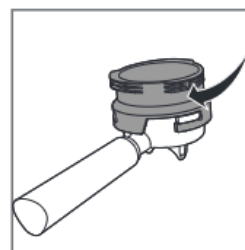
а	Крышка танка	а	Пар
берем	Бобовая коробка	п	Чистящая игла
в	Панель управления	Q.	Паровая ручка
двойм	Шлифование бобового стента	веду	Пар
и	Переключатель загрузки бобов	с	Ручка с горячей водой паром
фон	Пивоварня	Т	Резервуар для воды
глин	Розовое кольцо	в	Теплая чашка
час	Пивоваренный ручка	v	Крышка бака воды
я	Запечатывающее кольцо	В	Розовый молот
Дж	Капсула	х	Щетка для очистки каналов Mogo
к	Капсульный фильтр	и	Ежедневная чистящая кисть
л	Капсула	С	Чаша для одного чашки
м	Водный диск	{	Двойная чашка порошковой миски
не	Водное соединение		Бак

Инструкции для аксессуаров

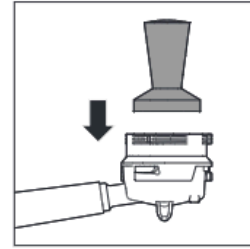
При варке различных чашек кофе необходимо заменить порошковую миску. -Подрил одну чашку чашек, пожалуйста, используйте одну чашку порошковой миски. -Поджарный двойной чашки, пожалуйста, используйте двойную чашку для порошковых мисок.



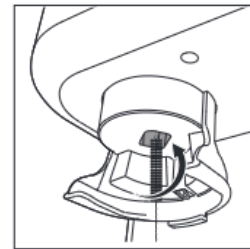
Розовая петля и порошок могут эффективно уменьшить порошок и заблокировать порошок при измельчении. -Во, размачивайте порошок, поверните розовое кольцо по часовой стрелке и установите на пивоваренную ручку.



Нажимающий молоток можно использовать для уплотнения кофейного порошка.

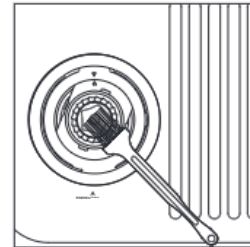


Чистка шлифовальных бобовых каналов может быть использована для очистки порошкового канала. -Вы чистящей чистки вдоль розового рта, чтобы очистить порошок канал.



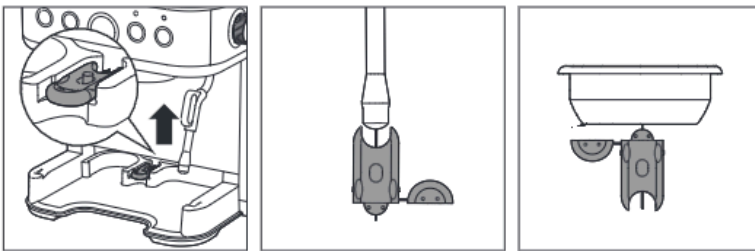
Ежедневные чистящие щетки можно использовать для очистки шлифовальных бобовых систем и кофейного порошка, посыпанного снаружи. -Калевая полость из шлифовальной фасоли.

-Слене кофейный порошок.



После очистки иглы вы можете увидеть чистящую иглу, и вы можете использовать ее вертикально. Чистки игл можно использовать для очистки парового рта и порошок миски.

-Sto более толстая голова, очистите дыру в паравах рта. -Тонкая голова, очистите отверстие для розового чаши.



3. панель управления

панель управления

	<p>Дополнительные способы приготовления одной чашки кофе (см. стр. 15, чтобы настроить предустановленные размеры чашек для одинарных и двойных чашек)</p>		<p>Дополнительные способы приготовления двойных чашек кофе (см. стр. 15, чтобы настроить предустановленные размеры чашек для одинарных и двойных чашек)</p>
	<p>приготовить капсульный кофе</p>		<p>кнопка режима ожидания</p>
	<p>Индикатор удаления накипи</p>		<p>Индикатор пара, горячей воды, нехватки воды</p>
	<p>Манометр для указания давления во время экстракции (см. стр. 16)</p>		

Ручка подачи горячей воды на пару

	<p>Сделать молочную пену</p>		<p>Сделать горячую воду</p>
	<p>Выключите пар и горячую воду</p>		

10 Упрощенный китайский

4. Подготовка к первоначальному использованию

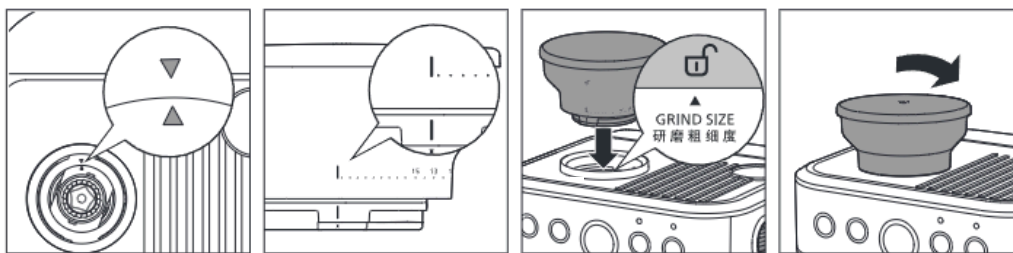
Бак в чистой воде и аксессуары



Пожалуйста, оторчесь и правильно обрабатывайте все теги и упаковочные материалы. Пожалуйста, используйте теплую воду и мягкое очиститель для очистки всех деталей (бак для воды, пивоварение, порошок чаша, молочный цилиндр). Чистящие детали, после того, как он полностью высохнет, снова собранные.

Примечание: • Не используйте чистящий агент с коррозионными эффектами.

- Внешняя поверхность хозяина может быть вытерта только мягкой влажной тканью.
- Этот продукт должен быть размещен на стабильном и сухом столе, таком как кухонные платформы и настольные компьютеры.
- Кофейная машина нагревается и производит пар при работе, пожалуйста, убедитесь, что машина держит 10 см от окружающих предметов.
- Руководители воды могут быть заполнены водой и чистой водой.

Соевая коробка



- 1 Проверьте и убедитесь, что две стрелки на мельнице выровнены.
- 2 Проверьте и убедитесь, что две выровненные выровнены вверх и вниз по соевой базе выровнены.
- 3 Поместите соевую коробку вертикально и установите на фюзеляже. Обязательно сделайте бобы  Символы блокировки на верхней крышке
 Треугольный символ.
 Размер размер
- 4 Поверните бокс -коробку по часовой стрелке и выберите необходимую шкалу шлифования (см. Свичик на стр. 13).

ПРИМЕЧАНИЕ.

Инъекция бака воды



- 1 Откройте крышку резервуара для воды, удерживайте ручку верхней части резервуара для воды и перемещайте ее вверх по вертикали, чтобы снять резервуар для воды.
- 2 Снимите желтое уплотнение в нижней части резервуара для воды.
- 3 Введите комнатную температуру в резервуар для воды. Количество воды следует контролировать ниже уровня воды в баке воды.
- 4 Удерживайте ручку верхней части резервуара, положите резервуар воды обратно на тело вертикально и покройте крышку воды.

Примечание: • Желтые герметичные полоски должны быть переустановлены на машине.

- Рекомендуется заменить воду в резервуаре для воды каждый день.

Очистка и пивоварение, молочная пузырьковая система

Программа принудительной автоматической очистки будет запущена перед использованием в первый раз, чтобы тщательно очистить водный путь внутри кофемашины и системы пивоварения и молочной пены.

- 1 Вода заполнен водой.
- 2 Убедитесь, что на машине установлены коробка для кофейных бобов и бак для воды, а парный рот выровнен с пластиной для воды.
- 3 Нажмите начальную клавишу В настоящее время все индикаторные огни начали вспыхивать.
- 4 Нажмите любую функциональную клавишу (одиночная чашка , Двойная чашка , Или капсула) Запустить программу автоматической очистки,

Пивоваренная голова начала выходить из воды, а затем паровой стержень начал выходить из воды. 5 Пожалуйста, подождите терпеливо, пока не закончится конец воды, машина автоматически очищена, резервные клавиши

Режим предварительного нагрева.

Свет мерцал, машина входит в машину

- 6 Остановить ключевые огни Остановка мерцания, машина предварительно нагрета, введите состояние работы, функциональные клавиши (одиночная чашка , пара чашка , Или капсула) Оба всегда яркие.

Примечание. • Программа автоматической очистки запускается только при первом загрузке. Для ежедневного обслуживания после использования машины, пожалуйста, обратитесь к странице 23 Очистки и техническое обслуживание.

- В режиме предварительного нагрева можно использовать машину;

5. Кофе

Установите
шлифовальную машину

Порошок кофе загущает давление и скорость потока кофейного пивоварения, что повлияет на вкус концентрированного кофе. Чрезмерный кофейный порошок вызовет большое давление извлечения/чрезмерное извлечение.

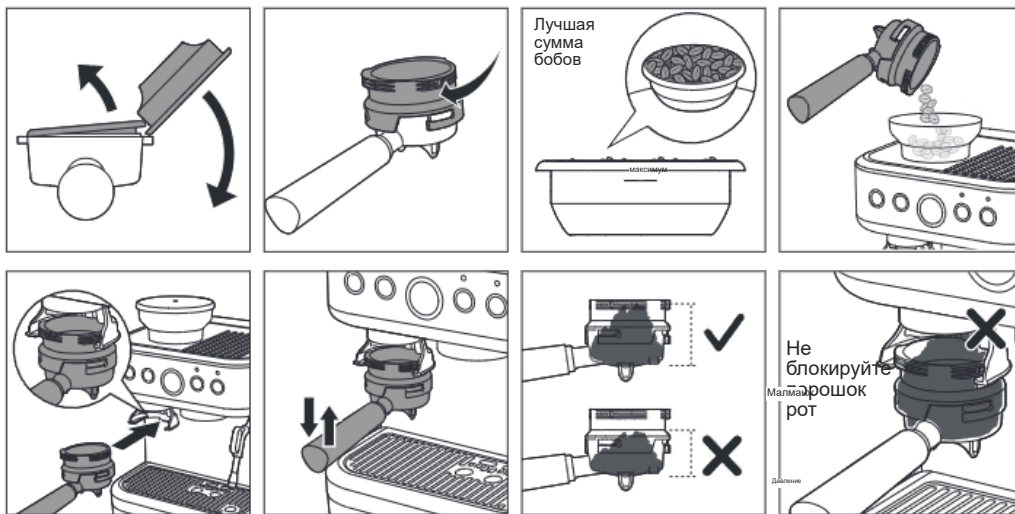
Чрезмерный кофейный порошок принесет меньше давления/недостаточного добычи.

Машина имеет 1-15 шкалы шлифования. При варке итальянского кофе рекомендуется выбрать средние и глубоко обжаренные кофейные зерна. Различные жарки и бобы бренда не совсем одинаковы.

Итальянский/американский кофе рекомендуется 1-4 (рекомендуется отлаживать 3 передачи);



Шлифование
бобов



- 1 Выберите одну чашку/двойную чашку порошковой чаши и установите ее в ручке пивоварения. * При замене порошковой чаши вы можете использовать край другой порошковой миски, чтобы легко подняться.
- 2 Поверните порошковое кольцо по часовой стрелке, пока застрявший не будет плотно дотянулся до ручки пивоварения.

Упрощенный
китайский

- 3 Насыпьте кофейные зерна в чашу для порошка. Когда кофейные зерна находятся на одном уровне с краем одинарной/двойной чаши для порошка, это, по сути, достаточное количество зерен для одинарной/двойной чашки.
- 4 Откройте крышку контейнера для зерен и высыпьте кофейные зерна из чаши для порошка в контейнер для зерен.
- 5 Совместите заварочный портафильтр с держателем кофемолки и нажмите на него горизонтально внутрь.
- 6 Удерживая ручку одной рукой, осторожно нажмите на нее и удерживайте в течение 1 секунды, а затем отпустите, чтобы начать измельчение порошка автоматически. После завершения количественного измельчения подача порошка автоматически прекратится. Количество муки по умолчанию каждый раз — это рекомендуемое количество на одну чашку.
 - Если вам нужно остановиться во время процесса, снова нажмите на ручку и отпустите, чтобы остановить подачу порошка. • Если вам нужно увеличить количество порошка, просто снова включите переключатель помола зерен;

Примечание: • Чтобы обеспечить свежесть и вкус кофейных зерен, рекомендуется каждый раз при приготовлении кофе насыпать необходимое количество зерен. Вы также можете добавить столько дней бобов, сколько вам нужно, прямо в контейнер для зерен.

- Рекомендуется использовать 12-14 грамм для экстракции одной чашкой и 18-20 грамм для экстракции двойной чашкой.
- Прежде чем засыпать кофейные зерна, убедитесь, что контейнер для зерен правильно установлен и закреплен. Запрещается засыпать кофейные зерна и использовать машину, не зажав его.
- В контейнер для зерен можно помещать только обжаренные кофейные зерна. Запрещается класть в контейнер для кофейных зерен зеленые кофейные зерна, кофейный порошок, растворимый кофе и другие материалы, в противном случае кофемашина может быть повреждена.
- Обязательно используйте порошкоуловитель, чтобы уменьшить рассыпание кофейного порошка и избежать засорения порошка.
- Пожалуйста, обратите внимание на высоту пика кофейного порошка во время процесса помола и не блокируйте выходное отверстие для порошка, в противном случае может произойти засорение порошка.
- Для разных зерен количество выходящего порошка будет немного отличаться в режиме автоматической выгрузки порошка.
- Вам необходимо скорректировать план помола в зависимости от фактического давления экстракции каждого типа зерен. (См. Рекомендации по приготовлению эспрессо на стр. 16.)
- Когда вы обнаружите, что явление летящего порошка значительно усиливается, очистите канал измельчения. (См. Очистка кофемолки и отверстия для отходов кофе на стр. 26.)

прессованный порошок

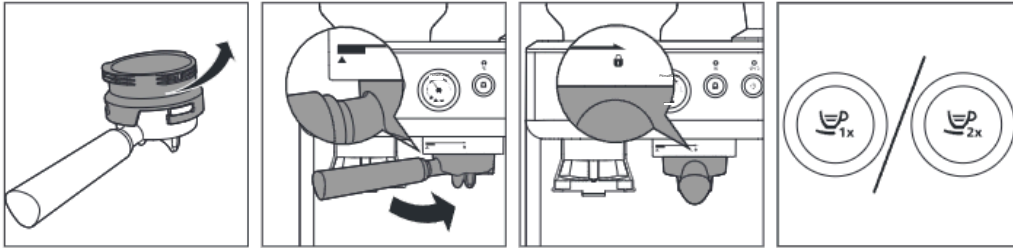


- 1 Снимите портафильтр с держателя кофемолки.
- 2 Несколько раз постучите по ручке, чтобы кофейная гуща равномерно распределилась в чаше для кофейной гущи.
- 3 Поместите плоскую нижнюю часть ручки на стол для удобства нажатия.
- 14 Упрощенный китайский

- 4 Используйте давление порошка, чтобы равномерно подтолкнуть порошок кофе (рекомендуется использовать 15 ~ 20 кг мощности). Поверхность прессованного порошка должна быть более плавной, а не наклоненной.
- 5 После заполнения порошка, пожалуйста, сбросьте порошковое кольцо и наблюдайте:
 - Высота порошка после нажатия порошка является наилучшим количеством порошка, когда оно составляет около 1 мм от «максимума» онлайн и вниз.



Край поршковой чашки составляет ≤ 3 мм, а количество порошка в настоящее время слишком много.

Завариве кофе



- 1 Установите ручку пивоварения. • Обязательно удалите порошковое кольцо. • Вдоль угла руки и варить «местоположение треугольника» и поместите его в пивоваренный завод


Ручка поворачивает по часовой стрелке к центру, чтобы заблокировать его.

- 2 Нажмите на чашку заказа  / Двойная чашка  После ключа пивоварения начните извлечение. Во время процесса извлечения нажмите снова. Ключ можно закончить заранее.

Примечание: когда ключ резервного режима мерцает, это означает, что машина предварительно нагревает режим, а программа пивоварения не может быть запущена в это время. Когда зажжены ключевые огни, кофе можно заваривать нормально.



- После того, как извлечение будет извлечено из -за капельницы.



- Когда давление экстракции слишком большое, чтобы обеспечить вкус розетки, машина остановит жидкость и в то же время

 Свет продолжает мигать

Шуо, пожалуйста, обратитесь к отсутствию воды на странице 23, восстановите машину в рабочий режим и повторный кофе. • Одиночная чашка по умолчанию составляет около 40 мл, а двойная чашка жидкости составляет около 80 мл.

Пользовательская одно чашка и двойная чашка предварительной чашки 1 нажмите на пивоваренный ручку порошка правильно на пивоваренной головке (лучшее количество шлифований и шлифование с широко используемыми кофейными зернами).



- 2 Долго нажмите одну чашку  / Двойная чашка  ≥ 2 секунды, ключевой свет продолжал вспыхивать, а машина ввела в режим объема настраиваемого чашки. Запустить жидкость.

- 3 Когда выход жидкости достигнет необходимого объема чашки, снова коротко нажмите на одну чашку.  /двойная чашка , то есть истечение жидкости прекращается, и то же самое
- Настройка прошла успешно. После этого объем чашки по умолчанию для одиночной/двойной чашки будет соответствовать текущему установленному объему выдаваемой жидкости.

Примечание: • Минимальный установленный объем для одной чашки составляет 25 мл, а минимальный установленный объем для двойной чашки — 50 мл;

- Максимальный объем настройки для одной чашки составляет 60 мл, а максимальный объем настройки для двойной чашки — 120 мл.

Восстановите заводские размеры чашек по умолчанию для одинарных и двойных чашек.

- 1 Когда телефон включен, нажмите и удерживайте одну чашку.  Добавить кнопку режима ожидания  22 секунд, в это время загорятся кнопка одной чашки и кнопка режима ожидания

Все быстро мигает. 2

Нажмите кнопку режима ожидания



Подтвердите, восстановите заводской объем чашки по умолчанию, другие функциональные клавиши всегда включены, и машина перейдет в режим ожидания.

состояние.

Чтобы помочь вам приготовить вкусный эспрессо, ознакомьтесь с нашим руководством по приготовлению эспрессо ниже.

При заваривании итальянского кофе давление является важным эталонным показателем, позволяющим судить о качестве плана экстракции кофе, а также может помочь нам скорректировать план экстракции.

- Оптимальный диапазон сплошной черной линии — это рекомендуемый «оптимальный интервал экстракции».
- Пунктирная дуга слева означает недостаточную экстракцию.
- Пунктирная дуга справа означает чрезмерное извлечение.



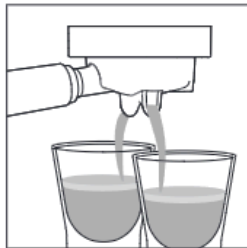
Примечание: • Кофейные зерна разных марок, степени обжарки и свежести требуют разных масштабов помола, объемов помола и силы утрамбовки для достижения оптимального диапазона давления.

- Рекомендуется каждый раз при смене типа кофейных зерен заново настраивать параметры помола в соответствии с состоянием манометра.

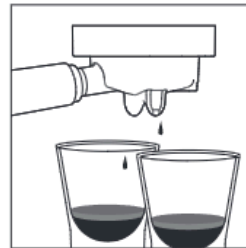
Правильный	Недостаточная добыча	Чрезмерное извлечение
------------	----------------------	-----------------------



-Тмор. -Та богатый и деликатный. -Вкус сбалансирован. -Время добычи составляет 20-30 секунд.



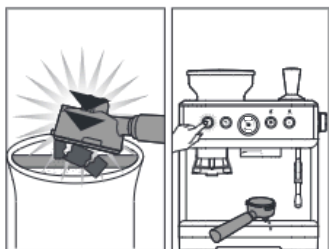
-Пели. -Полновое и легкое. -Вкус кислый и легкий. -Ма извлечения составляет менее 20



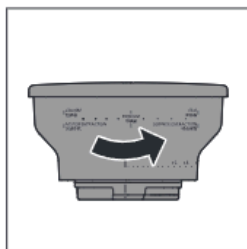
-Дю или не вытекает. -St глубоко и неровное масло. -Вкус горький и сгоревший. -Время добычи превышает 40 секунд.

Второй.

После извлечения	Решение	Решение
------------------	---------	---------

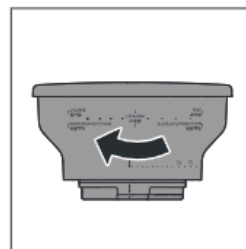


Извлеченный кофейный порошок-извлечение кофейного порошка образует «порошок». Если порошок более влажный, см. Раздел «Экстракция».



-С. Приоритет, чтобы попробовать тонкое шлифование (малая корректировка). -Потремляется увеличить шлифование

За рубежом, увеличивайте давление порошка.



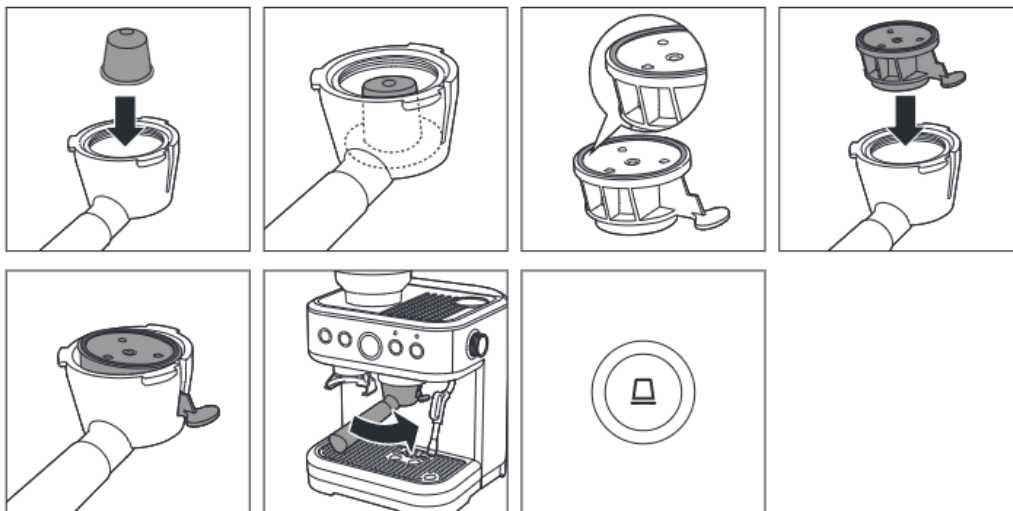
-Сучите грубую и шлифовальную степень (большие масштабы). -На попытайтесь уменьшить шлифование


Ограничьте и уменьшите давление порошка.

Очистите пивоваренный голов, используйте пивоваренные клавиши, чтобы освободить горячую воду, чтобы тщательно очистить пивоваренную головку, пивоваренную ручку и порошок миску (см. Стр. 24, чтобы очистить ручку пивоварения и порошок миску, а также запеченную голову).

6. приготовить капсульный кофе


Чтобы учесть приготовление кофе, когда вы заняты, эта машина может использовать для экстракции кофейные капсулы. Можно адаптировать следующие капсулы: серия Nestlé Original, серия Starbucks Nespresso. Подходящий размер капсул составляет 3,7 см в диаметре * 2,8 см в высоту. Другие капсулы могут не подойти.



- 1 Поместите капсулу плоской стороной вниз в ручку капсулы.
- 2 Убедитесь, что уплотнительное кольцо плотно вставлено в прорезь воронки капсулы, чтобы избежать утечки воды из-за ослабления уплотнительного кольца.
- 3 Воронка капсулы перемещается вниз по боковой прорези и застегивается на ручке капсулы. В это время верх воронки капсулы будет немного выше верха ручки капсулы.
- 4 Поверните ручку капсулы слева направо до центрального замка и установите ее на заварочную головку.
- 5 Нажмите кнопку капсулы , запустите процесс извлечения капсулы.

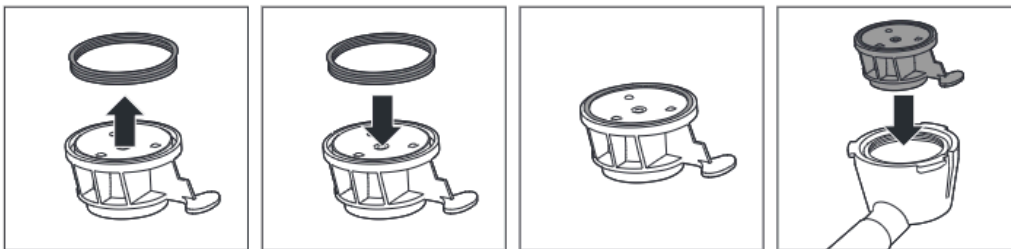
Примечание: • Выход жидкости из капсулы по умолчанию составляет около 40 мл. Чтобы обеспечить вкус кофе, если вы хотите приготовить большую чашку кофе, не используйте одну и ту же капсулу для нескольких экстракций подряд. Рекомендуется добавить необходимое количество горячей воды в зависимости от желаемого размера чашки.

- После извлечения температура капсулы высокая. Не берите капсулу сразу руками, чтобы избежать ожогов.

 Вы можете сначала удалить капсулу

Воронку и капсулу выливают прямо в поддон для воды. • После извлечения капсулы на ручке капсулы и воронке капсулы останутся остатки горячей воды. Во избежание ожогов обратите внимание на высокую температуру. См. стр. 25, чтобы очистить ручку капсулы и воронку капсулы.

Замените уплотнительное кольцо. Уплотнительное кольцо капсулы является расходной деталью. После длительной экстракции под высоким давлением и высокой температурой оно стареет, что приводит к ослаблению уплотнения. Если индикатор капсульного ключа продолжает мигать белым, необходимо заменить уплотнительное кольцо.



- 1 Потяните старый герметичный круг вручную.
- 2 Установите новое герметизирующее кольцо в слот для утки капсулы и нажмите несколько раз, пока оно не вставлено.
- 3 Давно нажмите клавишу капсулы ≥ 2 секунды, сбросьте количество плотных кругов капсулы, дождитесь ключа капсулы Лампа восстановлена на обычном, то есть
Успешно сбросить.

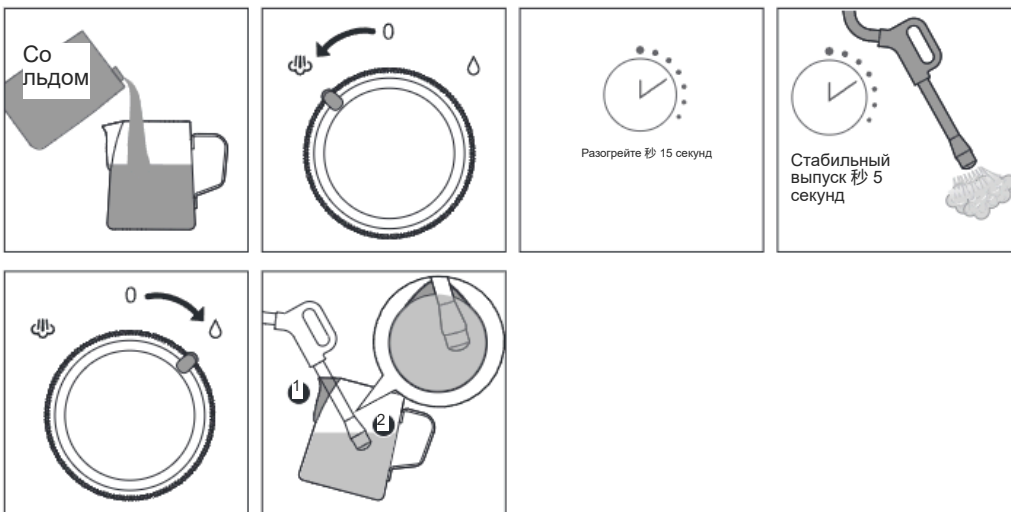
Примечание: • Вы можете купить капсульный круг Philips Custing у местных поставщиков или интернет -магазинов (www.philips.com/coffee)

7. Сделать молоко пену

Создание молочной пены содержит два этапа: воздухозаборник (5-15 секунд) и хлопок (15-30 секунд). -Дифференциальные виды кофе требуют различных молочных эффектов. Вы можете сделать идеальный молочный пузырь, отрегулировав воздух. -Продолжительность молочной пены, сделанную различными брендами молока, будет отличаться. Когда пузырьки молока должны оставаться на долгое время, строить

Обсудите предпочтительное использование охлажденного цельного молока.

Подготовить



Упрощенный китайский

- 1 Налейте в молочник необходимое количество молока (в первый раз рекомендуется использовать около 120 мл, но позже это количество можно будет отрегулировать в зависимости от личных вкусовых предпочтений и типа приготавливаемого кофе).
- 2 Поверните боковую ручку в положение пара,  Индикатор продолжает мигать, и машина переходит в режим предварительного нагрева паром.
- 3 Подождите примерно 10-20 секунд, пока  Индикатор продолжает гореть, и машина начинает производить пар.
- 4 Продолжайте ждать около 5 секунд, пока пар не начнет выходить равномерно, слейте внутренний конденсат и выключите подачу пара.
- 5 Поверните паровую трубку вокруг горловины резервуара для молока и поместите ее в направлении на 3 или 9 часов резервуара для молока.

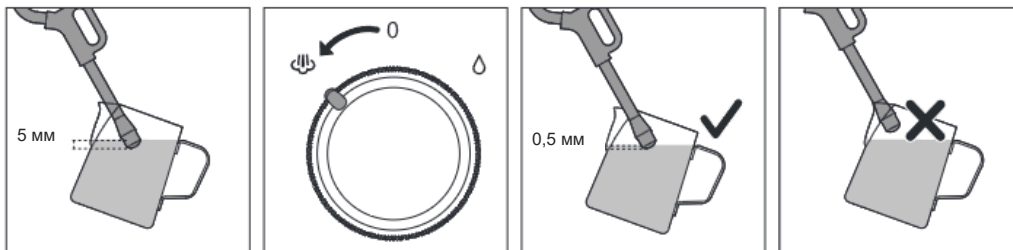
Уведомление:

- Температура поверхности паровой трубки во время работы очень высока. Держите ручку паровой трубки, чтобы отрегулировать ее, чтобы избежать ожогов.



Первый этап: забор воздуха

Количество поступившего воздуха определяет густоту и текучесть взбитой молочной пены. Чем больше объем воздухозаборника, тем толще слой молочной пены и средняя текучесть, чем меньше объем воздухозаборника, тем тоньше слой молочной пены и выше текучесть; Вы можете полностью контролировать количество всасываемого воздуха, контролируя высоту отверстия парового сопла, уровень молочной жидкости и время всасывания воздуха.



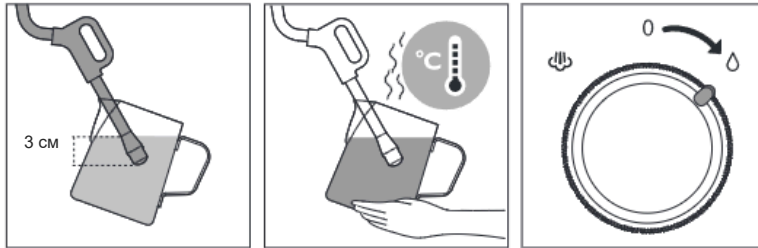
- 1 Перемещайте молочный цилиндр вверх и вниз вдоль его горловины так, чтобы отверстие парового сопла было погружено примерно на 5 мм ниже уровня жидкости.
- 2 Поверните кнопку на значок пара, чтобы запустить программу пара.
- 3 Медленно переместите резервуар для молока вниз вдоль точки контакта между горловиной резервуара для молока и паровой трубкой до положения примерно на 0,5 мм ниже уровня жидкости (но не выше уровня жидкости). В это время вы можете услышать «шипение». звук похож на разрыв бумаги, объем воздухозаборника более подходящий. Держите паровую трубку неподвижно и создайте вихрь.
- 4 Продолжайте вдыхать воздух в течение 5–15 секунд (в первый раз рекомендуется 10 секунд, а затем уменьшайте или увеличивайте количество секунд вдыхания в зависимости от требуемого эффекта вспенивания молока).

Примечание: • Чтобы добиться идеального эффекта вспенивания молока, перемещайте молочный цилиндр вверх и вниз вдоль положения контакта между паровой трубкой и горлышком молочного цилиндра. Во время процесса не встряхивайте и не трясите молочный цилиндр. поставьте чашку для молока вертикально.

- Чтобы уменьшить появление больших пузырей, не располагайте отверстие парового сопла выше уровня жидкости.

Второй этап: хлопок

Эффект хлопка определяет консистенцию и плотность пузырьков молока. Как правило, мы не входим в половину высоты парового стержня, чтобы обеспечить верхнюю и нижнюю консистенцию всей цилиндрической пены молока.



- 1 Следуйте полностью направлению парового стержня и молочного бака, медленно перемещайте вверх по молокому баку примерно до 3 см от дна жидкости и сохраните его.
- 2 Когда я коснулся нижней части стержней в моей руке, я почувствовал себя немного горячим, указывая на то, что молоко достигло идеальной температуры (около 60 ° -65 °), и вращающаяся ручка в среднее положение, чтобы прекратить приготовление молочной пены.

ПРИМЕЧАНИЕ: • Паровая стержень станет очень горячим во время производства пузырьков молока.

- После использования парового стержня очистите его, чтобы поддерживать гигиену и избежать остатков молока (см. Паровый стержень после каждого использования страницы 26).
- Часть молока с низким содержанием белка (≤ 3 г/100 мл), пузырьки молока могут быстро рассеиваться.

8. Сделать горячую воду


- 1 Положите чашку под паровой стержни.
- 2 Поверните ручку в положение горячей воды, запустите функцию тепловой воды, в настоящее время индикатор пары/горячей воды
- 3 Чтобы прекратить течь из горячей воды, поверните горячую воду/паровую ручку в середину, чтобы закрыть положение.



Красный всегда яркий.

ПРИМЕЧАНИЕ. • В ходе рабочего процесса станет очень жарко.

9. Грязь

Когда свет индикатора удаления грязи  Когда вы начнете мигать, вам нужно снять кофемашину.


В любом случае, его не следует использовать для серной кислоты, соляной кислоты, аминокислотной кислоты или уксусной кислоты (уксус), потому что это может повредить цепь воды в кофемашине и не может полностью растворить масштаб.

Не используйте агент по масштабированию Philips потерпит неудачу гарантии. Никакая грязь для этого продукта также не потерпит неудачу гарантии. Этот продукт не оснащен удалением стула во время продажи. Вы можете от местных поставщиков или интернет-магазинов

(www.philips.com/coffee-care) купить решение для удаления Philips. Программа удаления грязи содержит цикл удаления грязи (≈ 4 минуты) и 1 цикл стремления (≈ 3 минуты).

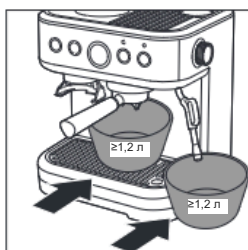
Подготовка перед грязью:

- 1 Убедитесь, что кофемашина открыта.
- 2 Удалите поднос для воды, вылейте воду внутрь, а затем положите его обратно на место.
- 3 Уберите резервуар для воды и вылейте воду внутрь.
- 4 Вылейте всю бутылку Philips в резервуар для воды, а затем добавьте воду в резервуар для воды, пока не будет масштабировано.





 Однако

Поместите бак воды обратно в кофемашину. 5 Положите пустую порошковую миску, необходимая для удаления грязи в ручку пивоварения.


- 6 Поместите заварную ручку на головку пекарни.
- 7 Поместите большую посуду (≥1,2 литра) на выходной поток кофе и паровые стержни для оттока сточных вод.



Первый этап: цикл удаления грязи

- 1 Нажмите на чашку заказа  1x и двойная чашка  2x, Запустите цикл удаления грязи.
- 2 Выход по потоку кофе и экспорт парового стержня начал течь из раствора стула, одиноких и двойных чашек  1x  2x Постоянно мигает, Пока жидкость не будет автоматически остановлен, все индикаторные огни погасают.

Второй этап: цикл промывки

- 1 Вылейте резервуар для воды и добавьте воду в бак воды, пока самая высокая метка уровня воды не станет «самой высокой».
- 2 Поместите воду в посуду и поместите их обратно под выход поток кофе и полюса с горячей водой/паровом.
- 3 Нажмите начальную клавишу  Все индикаторные огни продолжили вспыхивать, указывая на то, что машина вошла в режим полоскания.
- 4 Нажмите на чашку заказа, двойную чашку или капсулу, запустите период ополаскивания, выход по течению кофе, и выход для парового стержня начинает вытекать из горячей воды, пока вода не будет автоматически остановлен. Введите режим предварительного нагрева.

22 Упрощенный китайский

Примечание: • Качество воды в разных регионах разное, и частота удаления накипи может быть разной. В регионах с жесткой водой рекомендуется увеличить частоту удаления накипи.

10. отсутствие воды

Когда загорится индикатор пара/горячей воды



Если он постоянно мигает красным, это может означать две следующие ситуации:

Резервуар для воды пуст 1. Своевременно наполняйте резервуар для воды. (См. Заполнение резервуара для воды на стр. 12).

2 После пополнения воды нажмите Single Cup.



, двойная чашка



, капсула



Нажмите любую кнопку и подождите 2-5 секунд.

Индикатор нехватки воды гаснет, и машина возвращается в нормальный рабочий режим.

Чрезмерное давление экстракции 1
Снимите заварочный портафильтр и очистите чашу для порошка.

2 Нажмите на одну чашку



, двойная чашка



, капсула



Нажмите любую кнопку и подождите 2-5 секунд, индикатор нехватки воды погаснет.

выключается, машина возвращается в нормальный рабочий режим. 3 Перезапустите процесс помола зерен и заваривания кофе.

11. Очистка и обслуживание

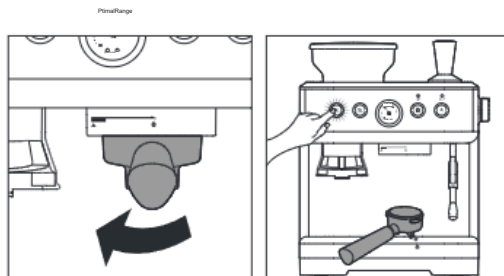
Регулярная чистка и уход позволят сохранить вашу кофемашину в идеальном состоянии и надолго радовать вас вкусным кофе. Подробную информацию о том, когда и как чистить все съемные части вашей кофемашины, см. в таблице ниже.

часть	время уборки	Метод очистки
Портафильтр для заваривания, чаша для порошка и головка группы.	После каждого использования.	Тщательно промойте портафильтр и портафильтр внутри и снаружи; нажмите кнопку извлечения одной чашки, чтобы смыть остатки кофе с групповой головки, портафильтра и портафильтра.
миска для порошка	Когда засорилось отверстие в чаше для порошка.	Используйте тонкую иглу чистящей иглы, чтобы очистить отверстие от мусора (см. стр. 25).
паровая палочка	После каждого использования.	Обильно протирайте паровую трубку влажной тряпкой и ополаскивайте сразу после каждого использования (см. Очистка паровой трубки после каждого использования, стр. 26).

часть	Время очистки	Уборка
Пар	Если он заблокирован.	Очистите остаток горячей воды/паровой конечной дыры с грубой иглой чистящей иглы (см. Стр. 26, чтобы очистить заблокированный паровой стержень).
Кофемашина поверхности	Раз в неделю.	Используйте влажную ткань, чтобы каждую неделю чистить кофейные пятна и кофейный порошок на передней части кофемашины. Не используйте жесткие предметы, такие как проволочный шар или ткань байджи для очистки, чтобы не заставлять слой краски упасть.
Экспорт измельчителей и кофейного порошка	Раз в две недели.	Используйте чистящую щетку для очистки измельчителей и кофейного порошка (см. Стр. 26 чистящих средств и экспорта кофейного порошка).
Водный диск	Вылейте поднос каждый день, или красный «водяной диск заполнен» появляется из подноса с водой, указывает на то, что водный диск опорожняется. Очистите поднос водного подноса раз в неделю.	Уберите водяную пластину, добавьте немного стирного раствора и проположите ее под кран. Вы также можете очистить блюдо из воды в посудомоечной машине.
Резервуар для воды	Раз в неделю.	Вымойте бак воды под краном.
Капсула	После каждого использования.	Тщательно очистите дно капсулы и нижнюю часть ручки капсулы.

Очистите варевую ручку и порошок миску, а также запеченную голову

Очистите пивоваренный ручку и порошок миску после каждого использования



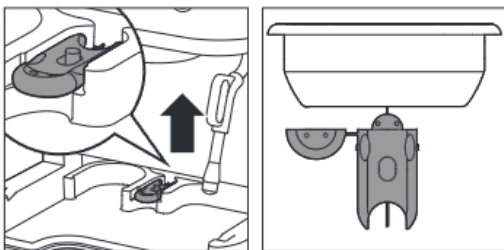
- 1 Поверните ручку пивоварения по часовой стрелке и выньте ее с пивоварения.
- 2 Очистите воду и кофейный порошок в пивоваренной ручке. • Нажмите клавишу чашки заказа и используйте горячую воду, чтобы полностью промыть пивоваренный головку, а также внутренние и внешние части пивоваренной ручки и порошок миски.

Удалить все остатки и кофе. • Высушите порошок миску и заваритную ручку, а затем поместите ее обратно в исходное положение. Не используйте ткань, чтобы высушить порошок миску и отфильтровать руки

Ручка состоит в том, чтобы не допустить оставаться внутри.

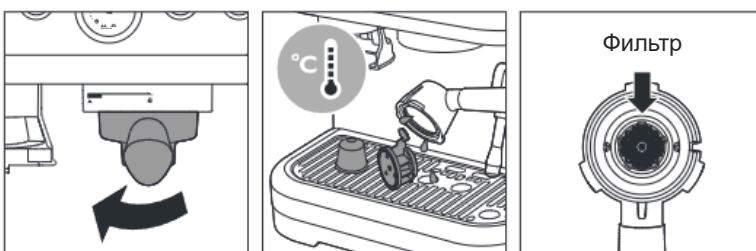
Примечание: • Не помещайте портафильтр в посудомоечную машину, так как это может привести к его повреждению.

Если портафильтр или емкость для порошка засорены



- 1 Если емкость для порошка засорилась, используйте тонкую иглу приспособления для очистки игл, чтобы очистить отверстие емкости для порошка от мусора.
- 2 Вы также можете использовать тонкую иглу инструмента для очистки иглы, чтобы очистить носик для кофе и отверстие в заварочном портафильтре.

Очистите ручку капсулы и воронку капсулы.



- 1 Поверните ручку капсулы по часовой стрелке, чтобы снять ее с головки группы.
- 2 Очистите кофейный порошок и капсулу от ручки капсулы. • Вылейте горячую воду и капсулы из ручки капсулы и воронки для капсул в поддон для сбора капель. • Нажмите кнопку капсулы и используйте горячую воду, чтобы полностью промыть внутреннюю и внешнюю часть заварочной головки, капсульную воронку и ручку капсулы.

(особенно фильтр в нижней части ручки капсулы), чтобы удалить остатки и кофейное масло. • Дайте ручке капсулы и воронке капсулы высохнуть и верните их в исходное положение. Не сушите ручку капсулы тканью.

и воронка для капсул, чтобы волокна не оставались внутри.

Примечание: • Не помещайте ручку капсулы и воронку капсулы в посудомоечную машину, так как это может повредить ручку капсулы и воронку капсулы.

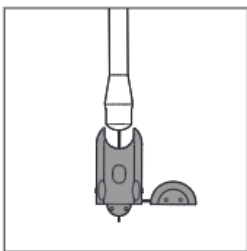
- Не помещайте руки непосредственно в воронку капсулы, чтобы избежать проколов.
- Обязательно тщательно очистите фильтр в нижней части ручки капсулы, чтобы избежать засорения и образования пузырей при следующем приготовлении капсулы.

Очистите паровую трубку

Очищайте паровую трубку после каждого использования. Очищайте паровую трубку после каждого использования, чтобы обеспечить гигиену и избежать скопления остатков молока. 1 Тщательно протирайте паровую трубку влажной тканью сразу после каждого использования.

- 2 Включите функцию пара на 5–10 секунд, чтобы полностью слить остатки молока внутри. • Если не очистить паровую трубку, вкус молока может ухудшиться.

Очистка засоренной паровой трубки. Если отверстие на конце паровой трубки засорилось, выполните следующие действия, чтобы очистить его.

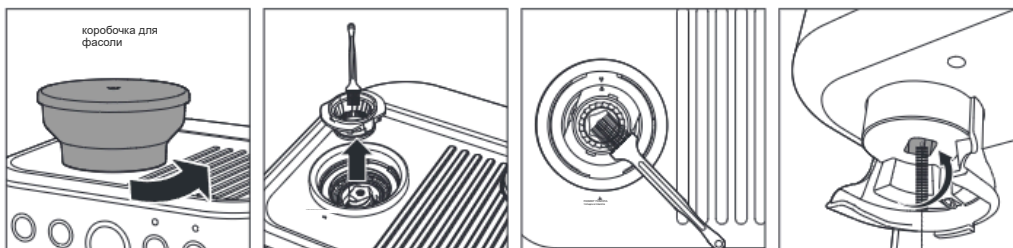


- 1 Убедитесь, что кофемашина выключена.
- 2 Используйте толстую иглу чистящей иглы, чтобы очистить отверстие на конце паровой трубки от мусора.

Очистите кофемолку и отверстие для кофейной гущи.

Очищайте кофемолку и отверстие для кофейного порошка каждые две недели, чтобы предотвратить засорение отверстия для кофейного порошка. Выполните следующие действия для быстрой и легкой очистки.

Прежде чем приступить к процедуре очистки, убедитесь, что контейнер для кофе в зернах пуст. Убедитесь, что при запуске функции помола кофемолка может свободно вращаться и из отверстия для выпуска кофейного порошка не вытекает кофейный порошок.



- 1 Пожалуйста, проверьте, пуст ли контейнер для кофе в зернах.
- 2 Поверните емкость для кофейных зерен против часовой стрелки, чтобы извлечь ее из кофемашины.
- 3 Снимите верхний шлифовальный круг и очистите встроенный шлифовальный круг с помощью чистящей щетки.
- 4 Используйте чистящую щетку для очистки камеры измельчения и емкости для порошка.
- 5 Установите на место внутренний шлифовальный круг и бункер для зерен.
- 6 Используйте портафильтр, чтобы активировать функцию измельчения, и дайте машине поработать на холостом ходу, чтобы удалить остатки порошка из камеры измельчения. Очистка завершена.

- 26 Упрощенный китайский

Примечание: • Пожалуйста, будьте осторожны, чтобы не смывать внутреннее шлифовальное колесо непосредственно с водой.

- Если остаток порошка не полностью удален, шаг 6 неоднократно выполняется.
- Перед началом шага очистки убедитесь, что коробка бобов пуста, в противном случае кофейные зерна повредят внутреннюю структуру бобовой коробки во время разборки бобов.

12. Предупреждающий значок

Предупреждающий значок

Решение



Индикатор деулинга/чистка мерцание: удаление грязи для кофейных машин (см. Стр. 22).



Стационарные ключи мерцают: кофемашина нагревает, чтобы использовать функцию пивоварения.



Капсула Ключевые огни белые: напомните замену герметизирующего кольца (см. Стр. 18, чтобы заменить герметизирующее кольцо).



Индикаторы паровой и горячей воды белые, а кофемашина нагревается, чтобы использовать функцию горячей воды/пара.



Индикатор паров и горячей воды Красный мигающий: кофемашина побуждает к обезвоживанию воды. В настоящее время есть два случая: 1. Руководители воды не хватает воды;



Индикаторы пар и горячей воды красные.

13. Методы устранения неполадок

В этой главе обобщены наиболее распространенные проблемы, возникающие при использовании кофемашины. Если вам не удалось решить проблему, обратитесь в центр обслуживания клиентов в вашей стране. Контактную информацию смотрите в гарантийном талоне.

вопрос	возможные причины	Решение
Кофемашина не запускается.	Кофемашина не подключена к электрической розетке.	Подключите его.
Кажется, кофемашина протекает.	Поддон для капель слишком полон и переполнен, похоже, что кофемашина протекает.	Опорожните поддон для капель.
	Резервуар для воды расположен неправильно.	Поместите резервуар для воды обратно в машину и нажмите на него (см. Наполнение резервуара для воды на стр. 12).
	Резервуар для воды вставлен не полностью, и в кофемашину подсасывается воздух.	Убедитесь, что резервуар для воды находится в правильном положении: после снятия резервуара для воды вставьте его обратно и нажмите на него как можно сильнее (см. Наполнение резервуара для воды на стр. 12).
	Кофемашина установлена не на ровной поверхности.	Установите кофемашину на ровную поверхность, чтобы жидкость в поддоне для сбора капель не переливалась.
Пар выходит/шипит/щелкает при включении кофемашины или после приготовления кофе.	Это нормально. Эти звуки вызваны нормальной работой клапана регулирования давления.	
Кофемашина шумит и не может приготовить кофе.	В баке нет воды.	Наполните резервуар для воды.
	Резервуар для воды вставлен не до конца, и в кофемашину подсасывается воздух. Уплотнительное кольцо внизу резервуара для воды не снималось.	Убедитесь, что резервуар для воды находится в правильном положении: после снятия резервуара для воды вставьте его обратно и нажмите на него как можно сильнее (см. Наполнение резервуара для воды на стр. 12). Чтобы защитить путь прохождения воды, кофемашина оснащена уплотнительным кольцом резервуара для воды. Перед первым использованием снимите его.
Кофе слишком холодный.	Холодная чашка понизит температуру напитка.	Промойте чашку горячей водой, чтобы она предварительно нагрелась.
	Добавление молока понизит температуру напитка.	Независимо от того, добавляете ли вы горячее или холодное молоко, температура кофе снизится. Предварительно нагрейте чашку, ополоснув ее горячей водой.
Кофе слишком слабый.	Степень помола кофемолки слишком грубая.	Установите более мелкую (нижнюю) настройку помола (см. «Настройка кофемолки», стр. 13). Вы можете полностью адаптироваться к различным вкусам после приготовления 1–2 чашек напитка.

вопрос	Возможная причина	Решение
	Порошок кофе в пивоваренной ручке был полностью уплотнен без использования розового молотка.	Порошок кофейного в пивоваренной ручке был нажат порошковым молотком, а интенсивность составляла около 10-20 кг.
Молоко не может быть пенной.	Тип используемого молока не подходит для липидного молока).	Количество пены и качество пены варьируются от типа молока. Чтобы приготовить хорошую молочную пену, рекомендуется использовать полугидратированное молоко или молоко с целым делом и молоко, без лактозы.
	Паровая стержень заблокирован.	Очистите паровой стержень (см. Стр. 26, чтобы очистить заблокированный паровой стержень).
	Паровая стержень вставлен глубоко в молочный аквариум.	Отрегулируйте глубину парового стержня, вставленную в поверхность молочной жидкости (см. Стр. 19, чтобы сделать пузырьки молока)
Кофейная машина не может сделать молочную пену.	Повернув горячую воду/ паровую ручку в положение парового значка, кофемашину нужно на мгновение ждать, чтобы начать распылять пар.	Установите горячую воду/паровую ручку на костюм После положения () кофемашина начнет отопление. После на мгновение кофемашина начнет распылять пар, чтобы приготовить молочную пену (см. Стр. 19, чтобы сделать молочную пену).
	Масштаб блокирует цепь кофемашины.	Используйте Philips Dirlul Dirlul в кофейную машину Dirt (см. Стр. 22). Когда индикатор снятия начал вспыхивать, обязательно удалите кофемашину.
Поток кофе или скорость потока кофе медленно.	Паровая стержень не очищается.	Вымойте паровой стержень (см. Стр. 26, чтобы очистить паровой стержень).
	Настройка шлифования шлифовального устройства слишком хороша.	Установите степень шлифовального шлифовального масштаба в более толстые (высокие) настройки, см. Стр. Страница 13. Обратите внимание, что это повлияет на вкус кофе.
	Используемый кофейный порошок был слишком тонким.	Используйте грубый кофейный порошок.
	Слишком сложно уплотнять кофе -порошок.	Убедитесь, что не слишком нажимайте порошок кофе в сплошной порошок миске (см. Стр. 14).
	В порошок миске слишком много кофейного порошка.	Уменьшите количество кофейного порошка в порошок миске.
	Используемая чаша для порошка не подходит.	Используйте порошок миску, подходящую для этой кофемашины.
Порошковая чаша в пивоваренной ручке заблокирована.	Попробуйте сначала с другими порошками. Если вы можете работать должным образом, это означает, что первая порошок чаша блокируется, и вас следует очистить (см. Стр. 24, чтобы очистить ручку пивоварения и чашу для пудры, а также приготовленную головку).	

вопрос	возможные причины	Решение
	Носик для кофе в заварочном портаfiltре засорен.	С помощью тонкой иглы чистящей иглы очистите носик для кофе и отверстие в заварочном портаfiltре от остатков кофе.
Кофе выходит слишком быстро (менее 20 секунд).	Используемый кофе помолот слишком грубо.	Используйте кофе более мелкого помола.
	Кофейная гуща в чаше для отходов не уплотняется.	Обязательно примените соответствующую силу, чтобы уплотнить кофейную гущу в чаше для отходов.
Кофе, подаваемый из кофемашины, не имеет пенки.	Кофейные зерна влажные.	Используйте свежие и сушеные кофейные зерна.
	Кофе помолот слишком крупно.	Отрегулируйте подходящую степень помола.
	Кофейная гуща в чаше для отходов не уплотняется.	Обязательно примените соответствующую силу, чтобы уплотнить кофейную гущу в чаше для отходов.
Кофе течет по краю портаfiltра.	Портаfiltр неправильно закреплен в положении заваривания.	Правильно закрепите портаfiltр в положении для заваривания (см. Установка портаfiltра, стр. 15).
	Верхняя кромка портаfiltра загрязнена.	Верхняя кромка портаfiltра загрязнена.
	Чаша для порошка вставлена неправильно.	Правильно вставьте емкость для порошка. Убедитесь, что его край не выходит за край портаfiltра.
	На держателе заварочного портаfiltра в положении заваривания имеются остатки кофейного порошка.	Для очистки держателя портаfiltра используйте чистящую щетку.
	В чаше для отходов слишком много кофейной гущи.	С помощью мерной ложки уменьшите количество кофейной гущи в чаше для кофейной гущи.
При помоле кофейных зерен из отверстия для выпуска кофейного порошка вытекает все меньше и меньше кофейного порошка.	Отверстие для кофейного порошка засорено кофейным порошком.	Очистите кофемолку и отверстие для молотого кофе (см. Очистка кофемолки и отверстия для молотого кофе на стр. 26).
При перемалывании зерен разбрызгивается кофейная гуща.	Порошкоуловитель не используется.	Пожалуйста, правильно используйте кольцо для приема муки перед изменением бобов.
	Слишком много порошка.	Во время процесса помола нажмите переключатель помола, а затем отпустите его, чтобы заранее остановить помол зерен и уменьшить количество порошка.
Портаfiltр для заваривания не подходит должным образом.	Не правильно занимается руководитель группы	См. стр. 15 для установки портаfiltра.
	Ручка не затягивается, начиная с крайнего левого положения вставки.	См. стр. 15 для установки портаfiltра.
Количество молотых зерен до и после неравномерно.	Используются различные шлифовальные механизмы.	Это нормальное явление. При использовании различных шлифовальных механизмов количество выходного порошка будет разным.

вопрос	Возможная причина	Решение
	Различные бобы используются.	Это нормальное явление.
	Свежесть бобов отличается.	Это нормально.
Кофе течет вдоль края ручки капсулы.	Руководство капсулы неправильно фиксируется в положении пивоварения.	Правильно исправьте ручку капсулы в положении пивоварения (см. Стр. 18, чтобы сделать капсульный кофе).
	Запечатывающее кольцо не было заменено во времени.	Замените герметизирующее кольцо в капсуле (см. Круг герметизации на стр. 18).

Название и содержание вредных веществ в продукте

Название деталей	Вредное вещество					
	Свинец (Pb)	Меркурий (HG)	镉 (Cd)	Гексавалентный хром (CR (VI))	Полибензо (PBB)	Полибромированный эфир (PBDE)
Нажавшая трубка компонент	○	○	○	○	○	○
Датчик давления	X	○	○	○	○	○
Компонент коробки передач	○	○	○	○	○	○
Термистор	X	○	○	○	○	○
Компонент соединения паровой трубы	○	○	○	○	○	○
Компонент электронной платы	○	○	○	○	○	○
Тиристор	○	○	○	○	○	○

Эта форма подготовлена в соответствии с правилами SJ/T 11364. ○: Это означает, что содержание вредного вещества во всех средних материалах компонента ограничено правилами, указанными в GB/T 26572

Количество требует следующего. X: указывает на содержание, по крайней мере, содержание вредного вещества в среднем материале этой части превышает правила GB/T 26572

Определили ограниченные требования.



* «Вредные вещества», отображаемые в форме, не причинят никакого вреда для личного и окружающей среды при нормальном использовании продукта.

* «Вредные вещества», отображаемые в форме, и существующие компоненты предоставляют информацию потребителям и практикующим утилизациям, что помогает правильно обрабатывать продукт при брошенном.

Кофемашина для прессованного эспрессо Philips PSA2218 Информация о материалах, контактирующих с пищевыми продуктами					
Пожалуйста, используйте этот продукт в соответствии с инструкциями. Материалы и компоненты этого продукта, контактирующие с пищевыми продуктами, соответствуют GB4806.1-2016 и соответствующим национальным стандартам безопасности пищевых продуктов. Конкретная информация следующая:					
Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами		использовать		Стандарты реализации	Примечание
пластик	КАК	Сополимер акрилонитрила и стирола	резервуар для воды, контейнер для кофейных зерен	ГБ4806.6-2016 ГБ4806.7-2016	
	ПС	Полимер стирола и 2-метил-1 бутадиена	Ручка резервуара для воды, седло водяного клапана, блок для порошка, крышка резервуара для воды, крышка контейнера для кофейных зерен	ГБ4806.6-2016 ГБ4806.7-2016	
	РА66 АЗWG6	Сополимер адипиновой кислоты и гексаметилендиамина.	Корпус клапана, гайка	ГБ4806.6-2016 ГБ4806.7-2016	
	ПА66+ 30%ГФ	Полимер адипиновой кислоты и гексаметилендиамина (полиамид 66)	Прокладка, разъем, заварочная головка, насадка для душа, коленчатое соединение, тройник, коленчатый шарнир, электромагнитный клапан Т-образное соединение, соединение четырехходового клапана, соединение одностороннего клапана, соединение заварочной головки, втулка, верхний держатель для измельчения ножей, основная часть помола зерен кронштейн, аксессуары для шлифовальной головки	ГБ4806.6-2016 ГБ4806.7-2016	
	ПБТ- GF38	Полибутилентерефталат	Верхняя крышка расходомера, нижняя крышка	ГБ4806.6-2016 ГБ4806.7-2016	
	ПОМ	Полимер 1,3,5- триоксидциклогексана и 1,3- диоксидциклопентана.	пробка, односторонний клапан, клапан	ГБ4806.6-2016 ГБ4806.7-2016	Используйте температуру ниже 121°C.
	ПП	Полипропилен	Ограничительный клапан, пылезащитное кольцо, защитная крышка, переключатель, кронштейн переключателя шлифовального двигателя, корпус клапана резервуара для воды, турбина	ГБ4806.6-2016 ГБ4806.7-2016	
	ПА6Т	Полимер адипиновой кислоты и гексаметилендиамина (полиамид 66)	Крышка поддержки капсулы, чашка для заваривания, узел игольной пластины	ГБ4806.6-2016 ГБ4806.7-2016	
	РА66- G6839 LWSNC	Полимер адипиновой кислоты и гексаметилендиамина (полиамид 66)	Крышка поддержки капсулы, чашка для заваривания, узел игольной пластины	ГБ4806.6-2016 ГБ4806.7-2016	

Силиконовая резина	Силикон	Полим Силиконсан	Трубка волоконной трубы Broolin, герметичное кольцо с клапаном для воды, кольца с четырьмя клапанами, кольцом для герметизации воду, соединение с водяным насосом О -обработку, герметичное кольцо с насадкой, сгибание водяного насоса, силиконовая трубка, герметичное сиденье водоплаза , котел -сустав о о Метафизический круг	GB4806.11-2016	Нет естественного латекса
	Силикон	Айметилен этилен (кремний и полиоксид) на герметинге на основе этилена на основе уплотнения	Капсула Nestlé плотно герметично, ядро водонепроницаемое кольцо	GB4806.11-2016	Нет естественного латекса
	Фториновая резина	1,2,3,3,3-гексалид-1-пропилен и 1,1-диэтил этилен и тетрафторэтилен вместе	О -образный круг, подушка для рта клапана, мебель верхнего клапана	GB4806.11-2016	Нет естественного латекса
	Нян	Полицин и бутадиеи полимер	О -тип круг, клапан	GB4806.11-2016	Нет естественного латекса
<p>Замечания: Примечание 1: Продукты не должны храниться в качестве контейнеров в течение длительного времени. ПРИМЕЧАНИЕ 2: Эта серия продуктов включает в себя приведенные выше материалы для контактов с пищевыми продуктами.</p> <p>Продукт преобладает.</p>					

PHILIPS

Название продукта: Philips
давление насоса -Кофе.
Модель продукта: PSA2218.

Номинальная частота: 50 Гц
Номинальная входная
мощность: 1450W Дата
производства: см. Продукт
продукта на теле: Фошан,
Гуандун, Китай

Fan Songni (China) Investment Co., Ltd. Шанхай Цзин'ан
Район Лингши -роуд 728 Лейн № 20 Горячая линия по
обслуживанию клиентов: 4008 203 160

Этот продукт производится в соответствии с национальным
стандартом GB4706.1-2005, GB4706.19-2008, GB4706.30-2008



Резервная альтернативная дата
выпуска: 13 сентября 2023 г.

Philips и герб Philips являются зарегистрированными торговыми
марками Koninklijke Philips NV и используются по лицензии.

Этот продукт производится и продается компанией
Versuni Holding BV, и Versuni Holding BV является
гарантом этого продукта. 2023 © Версуни Холдинг Б.В.

Все права защищены.
3000.109.9809.1



Обращаем ваше внимание на то, что данный документ был переведен с китайского языка на русский. Мы стараемся обеспечить максимальную точность перевода; однако, учитывая особенности языков и возможные нюансы, не исключены ошибки или неточности в тексте.

В связи с этим, мы не можем нести ответственность за любые последствия, возникающие в результате использования предоставленного перевода. Рекомендуем при необходимости консультироваться со специалистом.