

Enregistrez votre produit et retrouvez l'assistance en ligne sur  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

04

Français

# XSMALL

Type HD8743 / HD8745 / HD8747

MODE D'EMPLOI



LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER LA MACHINE.

FR

04

CE

**PHILIPS**  
 **Saeco**

# IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est indispensable de respecter toujours les précautions de sécurité principales, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher de surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter tout incendie, choc électrique et blessure, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans n'importe quel liquide.
4. Il est nécessaire de contrôler attentivement lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
5. Débrancher de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas en service et avant son nettoyage. Laisser refroidir l'appareil aussi bien avant de retirer et de mettre en place ses accessoires qu'avant de le nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une fiche détériorés, après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou son endommagement de n'importe quelle manière. Renvoyer l'appareil au centre d'assistance agréé le plus proche pour tout contrôle, réparation et réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le constructeur de l'appareil pourrait engendrer des incendies, des chocs électriques et des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser les cordons pendre des bords de la table ou du plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer près du feu ou sur une cuisinière, électrique et à gaz, ou dans un four chaud.
11. Toujours brancher le cordon d'alimentation à la machine d'abord et ensuite à la prise de courant sur le mur. Pour débrancher, éteindre toute commande en appuyant sur « OFF » et ensuite enlever la fiche de la prise de courant sur le mur.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre utilisation non prévue.
13. Garder ces instructions.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

# PRÉCAUTIONS

La machine est réservée à un usage domestique. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'utilisateur, doit être fait par un service après-vente autorisé. Ne pas plonger la base dans l'eau. Pour éviter les courts-circuits et les décharges électriques, ne pas démonter la base. Elle ne contient aucune pièce qui demande un entretien de la part de l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par le personnel d'un service après-vente autorisé.

1. Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque signalétique.
2. Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir ; mais toujours de l'eau froide.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écarter le cordon électrique.
4. Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences, de poudre à récurer et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine
5. Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour assurer le bon goût du café. Il sera toutefois nécessaire de procéder au détartrage de votre machine tous les 2-3 mois.
6. Ne pas utiliser du café au préparation à base de sucre (ex:caramel) ou mélangé avec toute autre recette.

## INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

- A. Votre appareil est muni d'un cordon électrique court ou d'un cordon d'alimentation détachable, afin d'éviter de trébucher ou de s'emmêler avec un câble plus long.
- B. Des cordons détachables plus longs ou bien des rallonges sont disponibles et ne peuvent être utilisés que si l'on prend toutes les précautions d'usage.
- C. En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation détachable ou d'une rallonge,
  1. La tension électrique de fonctionnement marquée sur le cordon d'alimentation détachable ou sur la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
  2. Si la fiche de l'appareil a une connexion de terre, la rallonge devrait être une rallonge de terre à 3 fils et
  3. La rallonge ne devra pas encombrer le plan de travail ou le dessus de table, afin d'éviter que les enfants la tirent ou trébuchent accidentellement.

*Nous vous félicitons pour l'achat de cette machine à café super-automatique Saeco Xsmall !*

*Pour profiter pleinement de l'assistance Philips Saeco, enregistrez votre produit sur le site [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). Ce mode d'emploi est valable pour les modèles HD8743, HD8745 et HD8747.*

*Cette machine est indiquée pour la préparation de café expresso avec des grains de café entiers et pour la distribution de vapeur et d'eau chaude. Dans ce manuel, vous trouverez toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et le détartrage de votre machine.*

## TABLE DES MATIÈRES

<b>IMPORTANT</b> .....	<b>4</b>
Prescriptions de sécurité .....	4
Attention.....	4
Avertissements .....	5
Conformité aux réglementations .....	5
<b>INSTALLATION</b> .....	<b>6</b>
Vue d'ensemble du produit .....	6
Description générale .....	7
<b>OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES</b> .....	<b>8</b>
Emballage de la machine .....	8
Opérations préliminaires.....	8
<b>PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ</b> .....	<b>10</b>
Amorçage du circuit .....	10
Cycle de rinçage/auto-nettoyage .....	11
Cycle de rinçage manuel.....	12
<b>INSTALLATION DU FILTRE À EAU « INTENZA+ » (EN OPTION)</b> .....	<b>14</b>
<b>RÉGLAGES</b> .....	<b>15</b>
Saeco Adapting System.....	15
Réglage du moulin à café en céramique.....	15
Réglage de la longueur du café dans la tasse .....	17
<b>DISTRIBUTION CAFÉ EXPRESSO ET CAFÉ</b> .....	<b>18</b>
<b>DISTRIBUTION DE VAPEUR / PRÉPARATION DU CAPPUCCINO</b> .....	<b>19</b>
Distribution de vapeur .....	19
Monter le lait pour préparer un Cappuccino .....	20
Passage de vapeur à café.....	21
<b>DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE</b> .....	<b>22</b>
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	<b>23</b>
Nettoyage .....	23
Nettoyage quotidien de la machine .....	23
Nettoyage quotidien du réservoir à eau .....	24
Nettoyage quotidien de la buse de vapeur/eau chaude (Pannarello, si présent) .....	24
Nettoyage hebdomadaire de la buse de vapeur/eau chaude (Pannarello, si présent).....	25
<b>NETTOYAGE GROUPE DE DISTRIBUTION</b> .....	<b>26</b>
Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution .....	26
Lubrification du groupe de distribution du café .....	28
<b>DÉTARTRAGE</b> .....	<b>29</b>
<b>SIGNIFICATION DES SIGNAUX LUMINEUX</b> .....	<b>34</b>
Afficheur du bandeau de commande .....	34
<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>36</b>
<b>ENVIRONNEMENT</b> .....	<b>37</b>
Économie d'énergie.....	37
Élimination .....	37
<b>DONNÉES TECHNIQUES</b> .....	<b>38</b>
<b>GARANTIE ET ASSISTANCE</b> .....	<b>38</b>
Garantie .....	38
Assistance .....	38
<b>COMMANDE DE PRODUITS POUR L'ENTRETIEN</b> .....	<b>39</b>

**IMPORTANT****Prescriptions de sécurité**

La machine est dotée de dispositifs de sécurité. Il est toutefois nécessaire de lire attentivement les prescriptions de sécurité contenues dans le présent mode d'emploi afin d'éviter des dommages accidentels aux personnes ou aux choses.

Conserver ce manuel pour toute référence à venir.



Le terme **ATTENTION** et ce symbole mettent en garde l'utilisateur sur des situations à risque pouvant causer des lésions personnelles graves, un danger pour la vie et/ou des dommages à la machine.



Le terme **AVERTISSEMENT** et ce symbole mettent en garde l'utilisateur sur des situations à risque pouvant causer des lésions personnelles légères et/ou des dommages à la machine.

**Attention**

- Brancher la machine à une prise murale appropriée, dont la tension principale correspond aux données techniques de l'appareil.
- Le câble d'alimentation ne doit pas pendre de la table ou du comptoir et ne doit pas être en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne jamais plonger la machine, la prise de courant ou le câble d'alimentation dans l'eau : danger de choc électrique !
- Ne jamais diriger le jet d'eau chaude vers des parties du corps : danger de brûlures !
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées et les boutons.
- Débrancher la fiche de la prise murale :
  - en cas d'anomalies ;
  - si la machine restera inactive pendant une longue période ;
  - avant de procéder au nettoyage de la machine.

Tirer la fiche et non sur le câble d'alimentation. Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.

- Ne pas utiliser la machine si la fiche, le câble d'alimentation ou la machine sont endommagés.
- Ne pas altérer ni modifier d'aucune façon la machine ou le câble d'alimentation. Toutes les réparations doivent être effectuées par un centre d'assistance agréé par Philips pour éviter tout danger.
- La machine ne doit pas être utilisée par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

- Il faut s'assurer que les enfants n'aient jamais la possibilité de jouer avec cet appareil.
- Ne jamais insérer les doigts ou d'autres objets dans le moulin à café en céramique.

---

### **Avertissements**

- Cette machine est destinée uniquement à un usage domestique et n'est pas indiquée pour une utilisation dans des cantines ou dans les espaces cuisine de magasins, bureaux, fermes ou d'autres environnements de travail.
- Toujours poser la machine sur une surface plane et stable.
- Ne pas placer la machine sur des surfaces chaudes, proches de fours chauds, de réchauffeurs ou d'autres sources de chaleur similaires.
- Ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café moulu, soluble ou autres objets, si insérés dans le réservoir à café en grains, peuvent endommager la machine.
- Laisser refroidir la machine avant d'insérer ou de retirer des pièces ou avant de procéder à son nettoyage.
- Ne jamais verser dans le réservoir de l'eau chaude ou bouillante. Utiliser uniquement de l'eau froide.
- Pour le nettoyage ne pas utiliser de produits abrasifs ou des détergents agressifs. Un chiffon doux et imbibé d'eau est suffisant.
- Effectuer régulièrement le détartrage de la machine. La machine signalera quand il sera nécessaire de procéder au détartrage. Si cette opération n'est pas effectuée, votre appareil cesse de fonctionner correctement. En pareil cas, la réparation n'est pas couverte par la garantie !
- Éviter de garder la machine à des températures inférieures à 0°C ou 32°F. L'eau résiduelle à l'intérieur du système de chauffage pourrait geler et endommager la machine.
- Ne pas laisser d'eau dans le réservoir si la machine n'est pas utilisée pendant une longue période. L'eau pourrait être contaminée. Utiliser de l'eau fraîche à chaque utilisation de la machine.

---

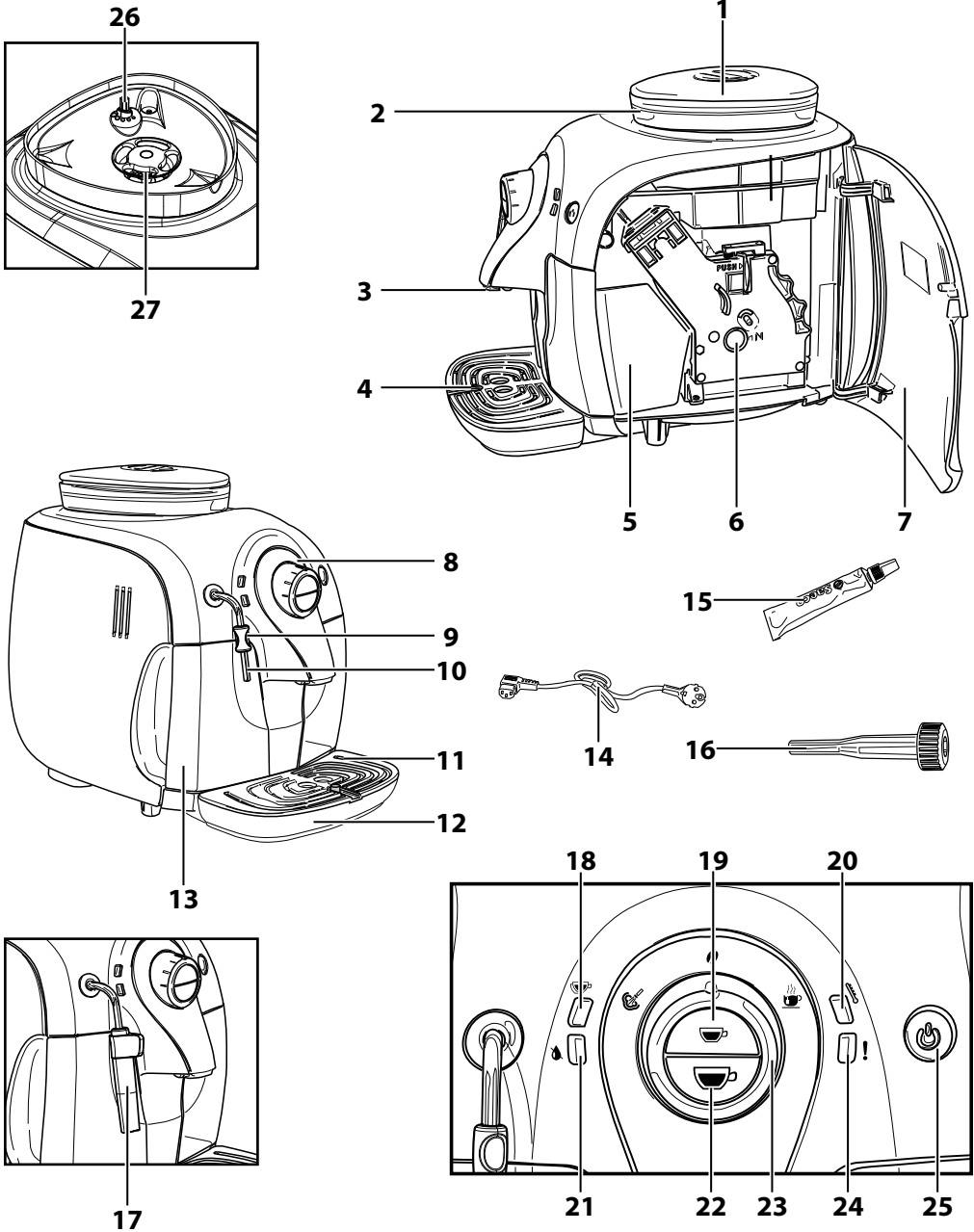
### **Conformité aux réglementations**

La machine est conforme à l'art.13 du Décret Législatif Italien n° 151 du 25 juillet 2005, « Application des Directives 2005/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la limitation de l'utilisation des substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets ».

Ce produit est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE.

# INSTALLATION

## Vue d'ensemble du produit



## Description générale

---

1. Couvercle du réservoir à café en grains
2. Réservoir à café en grains
3. Buse de distribution du café
4. Indicateur bac d'égouttement plein
5. Tiroir à marc
6. Groupe de distribution du café
7. Porte de service
8. Bandeau de commande
9. Prise de protection
10. Buse de vapeur/eau chaude
11. Grille
12. Bac d'égouttement
13. Réservoir à eau
14. Câble d'alimentation
15. Lubrifiant pour le groupe de distribution du café
16. Clé pour régler la mouture
17. Pannarello  
(optionnel - présent sur certains modèles seulement - HD8745 - HD8747)
18. DEL café double et programmation longueur du café en tasse
19. Touche café expresso
20. DEL de température
21. DEL niveau d'eau dans le réservoir
22. Touche café
23. Bouton de commande
24. DEL d'alerte
25. Touche ON/OFF
26. Bouton de réglage mouture
27. Moulin à café en céramique

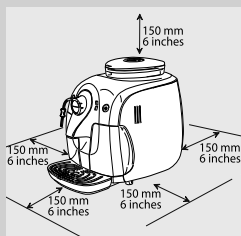
## OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

### Emballage de la machine

L'emballage original a été conçu et réalisé pour protéger la machine au cours de sa livraison. Il est conseillé de le garder pour d'éventuels transports à venir.

### Opérations préliminaires

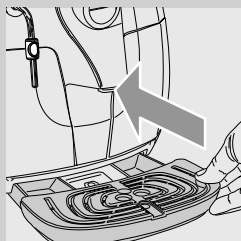
**1** Retirer de l'emballage le couvercle du réservoir à café et le bac d'égouttement avec sa grille.



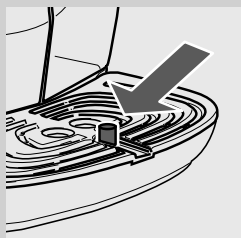
**2** Sortir la machine de l'emballage.

**3** Pour une utilisation correcte, il est recommandé de :

- choisir une surface d'appui sûre et bien nivelée pour éviter tout risque de renversement de la machine ou de blessures ;
- choisir un endroit assez bien éclairé, propre et pourvu d'une prise de courant facilement accessible ;
- prévoir une distance minimum des parois de la machine comme le montre la figure.



**4** Insérer dans la machine le bac d'égouttement avec sa grille. Veiller à ce qu'elle soit bien insérée.

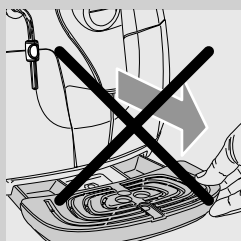


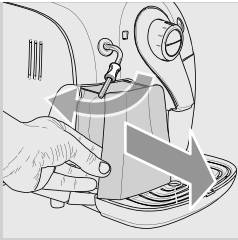
#### Remarque :

le bac d'égouttement a la fonction de recueillir l'eau qui sort de la buse de distribution au cours des cycles de rinçage/auto-nettoyage et le café qui pourrait s'écouler pendant la préparation des boissons. Vider et laver le bac d'égouttement tous les jours et chaque fois que l'indicateur bac d'égouttement plein se soulève.

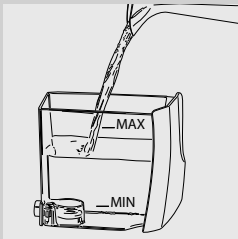
#### ! Avertissement :

**ne JAMAIS extraire le bac d'égouttement lorsque la machine vient d'être mise en marche. Attendre quelques minutes pour que la machine fasse un cycle de rinçage/auto-nettoyage.**





**5** Retirer le réservoir à eau.

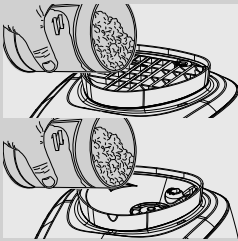


**6** Rincer le réservoir avec de l'eau fraîche.

**7** Remplir le réservoir à eau jusqu'au niveau MAX avec de l'eau fraîche et le réinsérer dans la machine en vérifiant qu'il est bien inséré.

**!** **Avertissement :**

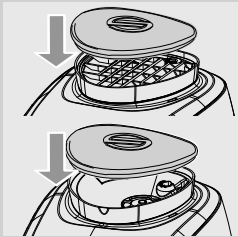
**ne jamais verser dans le réservoir de l'eau chaude, bouillante, gazeuse ou d'autres types de liquides qui pourraient endommager le réservoir et aussi la machine.**



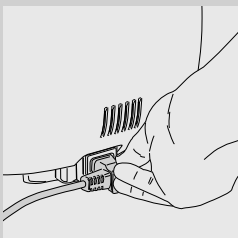
**8** Verser doucement le café en grains dans le réservoir à café en grains.

**!** **Avertissement :**

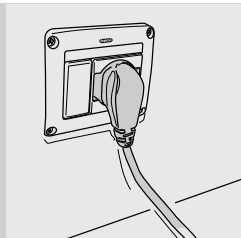
**ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café en poudre, soluble, caramélisé ou d'autres objets peuvent endommager la machine.**



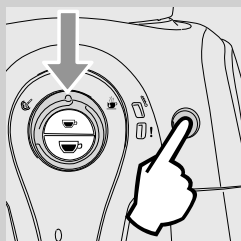
**9** Placer le couvercle sur le réservoir à café en grains.





**10** Brancher la fiche sur la prise de courant qui se trouve au dos de l'appareil.



- 11** Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble d'alimentation sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.



- 12** Vérifier que le bouton de commande soit positionné sur «  ».
- 13** Pour allumer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche ON/OFF ; la DEL «  » commencera à clignoter rapidement indiquant qu'il faut amorcer le circuit.

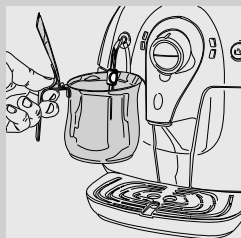
## PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ

Avant la première utilisation les conditions suivantes doivent être remplies :

- 1) il faut amorcer le circuit ;
- 2) la machine effectuera un cycle automatique de rinçage/auto-nettoyage ;
- 3) il faut démarrer un cycle de rinçage manuel.

### Amorçage du circuit

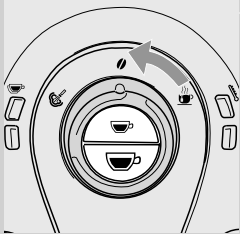
Au cours de ce processus l'eau fraîche coule dans le circuit interne de la machine et se réchauffe. L'opération demande quelques minutes.



- 1** Placer un récipient sous la buse de vapeur/eau chaude ou sous le Pannarello, (si présent).



- 2** Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre et le positionner sur « ☪ » ; attendre quelques secondes.

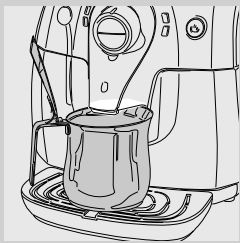


- 3** Quand l'eau s'écoule régulièrement et la DEL « ! » clignote lentement, tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le repositionner sur « ☪ ».

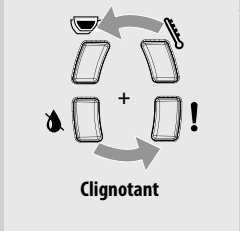
La machine se réchauffe (la DEL « ☪ » clignote lentement).

### Cycle de rinçage/auto-nettoyage

Une fois la phase de réchauffage terminée, la machine effectue un cycle automatique de rinçage/auto-nettoyage des circuits internes en utilisant de l'eau fraîche. L'opération demande moins d'une minute.



- 1** Placer un récipient sous la buse de distribution pour recueillir la petite quantité d'eau qui sera distribuée.



- 2** Les témoins clignotent dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- 3** Attendre que le cycle se termine automatiquement.

#### Remarque :

il est possible d'arrêter la distribution en appuyant sur les touches « ☪ » ou « ☪ ».



- 4** Après avoir effectué les opérations susmentionnées, s'assurer que la DEL « ☪ » est allumée fixe.

### Cycle de rinçage manuel

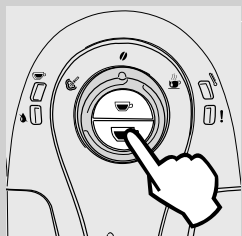
Au cours de ce processus un café est distribué et de l'eau fraîche s'écoule du circuit vapeur/eau chaude. L'opération demande quelques minutes.



- 1 Placer une petite tasse sous la buse de distribution.

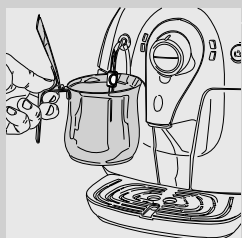


- 2 Vérifier que la DEL «  » est allumée fixe.

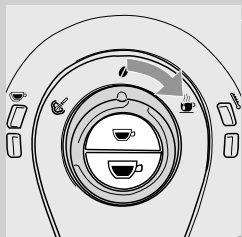



- 3 Appuyer sur la touche «  ». La machine commence à distribuer le café.


- 4 Attendre la fin de la distribution et vider la petite tasse.

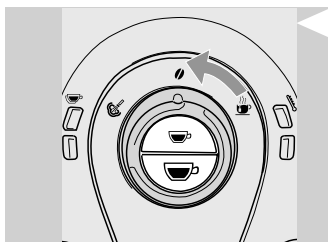


- 5 Placer un récipient suffisamment grand (1,2 l) sous la buse de vapeur/eau chaude (Pannarello, si présent).



- 6 Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre et le positionner sur «  ».

- 7 Distribuer de l'eau jusqu'à la signalisation de manque d'eau. La DEL «  » s'allume fixe.



- 8 Maintenant tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le repositionner sur « ☉ ».
- 9 À la fin de cette opération, remplir à nouveau le réservoir à eau. La machine est enfin prête à distribuer des produits.

**Remarques :**

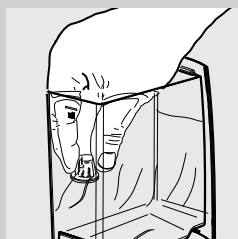
si la machine n'a pas été utilisée pendant deux semaines ou plus, lors de la mise en marche elle effectuera un cycle automatique de rinçage/auto-nettoyage. Après cette opération il sera nécessaire de démarrer un cycle de rinçage manuel, comprenant la distribution d'un café, comme décrit plus haut.

Le cycle automatique de rinçage/auto-nettoyage démarre également automatiquement lors de la mise en marche de la machine (avec chaudière froide) ou quand la machine se prépare pour passer en mode stand-by après avoir appuyé sur la touche ON/OFF (après la distribution d'un café).

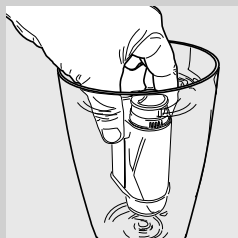
### INSTALLATION DU FILTRE À EAU « INTENZA+ » (EN OPTION)



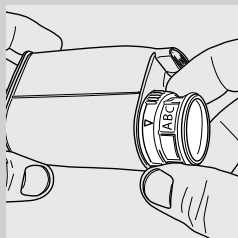
Le filtre à eau Intenza+ peut être acheté séparément. Pour plus de détails se référer à la page des accessoires du présent manuel d'instructions. L'eau est un élément fondamental dans la préparation d'un café expresso et il est donc très important de pouvoir la filtrer toujours de manière professionnelle. Le filtre à eau « INTENZA+ » permet de prévenir la formation de dépôts de minéraux et donc d'améliorer la qualité de l'eau.



- 1 Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir et le conserver dans un endroit sec.

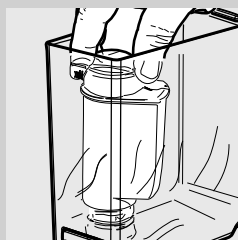


- 2 Enlever le filtre à eau « INTENZA+ » de son emballage, le plonger verticalement dans l'eau froide (l'ouverture vers le haut) et pousser le filtre délicatement sur les bords pour faire sortir toute bulle d'air.



- 3 Régler le filtre sur la base des mesures effectuées pour le réglage de la dureté de l'eau. Utiliser le test de dureté de l'eau fourni avec le filtre. Régler « Intenza Aroma System » comme indiqué sur l'emballage du filtre.

A = Eau douce  
 B = Eau dure (standard)  
 C = Eau très dure



- 4 Introduire le filtre dans le réservoir à eau vide. Le pousser jusqu'au point le plus bas possible.
- 5 Remplir le réservoir à eau avec de l'eau fraîche et le réintroduire dans la machine. Noter la date du prochain remplacement du filtre à eau (+2 mois).

**6** Pour activer le filtre à eau, distribuer toute l'eau se trouvant dans le réservoir au moyen de la fonction eau chaude (voir section « Distribution d'eau chaude »).

**7** Remplir à nouveau le réservoir à eau.

La machine est alors prête.

## RÉGLAGES

La machine permet d'effectuer certains réglages pour pouvoir distribuer le meilleur café possible.

### Saeco Adapting System

Le café est un produit naturel et ses caractéristiques peuvent changer selon son origine, son mélange et sa torréfaction. La machine est munie d'un système d'autoréglage permettant d'utiliser tout type de café en grains disponible dans le commerce (non caramélisé).

La machine se règle automatiquement après la distribution de plusieurs cafés pour optimiser l'extraction du café selon la compacité du café moulu.

### Réglage du moulin à café en céramique

Les meules en céramique garantissent toujours un degré de mouture soigné pour chaque type de mélange de café et empêchent la surchauffe des grains.

Cette technologie offre une conservation totale de l'arôme tout en garantissant le véritable goût italien de chaque tasse de café.



#### **Attention :**

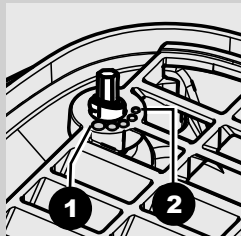
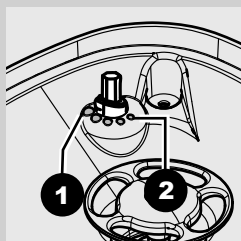
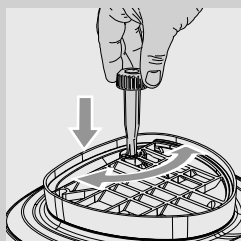
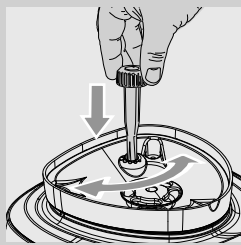
**le moulin à café en céramique contient des parties en mouvement qui peuvent être dangereuses ; il est interdit d'y introduire ses doigts ou d'autres objets. Pour régler le moulin à café en céramique, utiliser exclusivement la clé pour le réglage de la mouture. Éteindre la machine en appuyant sur la touche ON/OFF et débrancher la fiche de la prise de courant avant d'intervenir pour une raison quelconque à l'intérieur du réservoir à café à grains.**

Les meules en céramique peuvent être réglées pour adapter la mouture du café à votre goût personnel.

**Attention :**

**tourner le bouton de réglage de la mouture situé à l'intérieur du réservoir à café en grains seulement lorsque le moulin à café en céramique est en fonctionnement.**

Il est possible d'effectuer ce réglage en appuyant et en tournant le bouton de réglage de la mouture placée à l'intérieur du réservoir à café en grains en utilisant la clé pour le réglage de la mouture fournie.



- 1 Appuyer et tourner le bouton de réglage de la mouture d'un cran à la fois. La différence de goût sera perceptible après la distribution de 2 ou 3 cafés expresso.



- 2 Les repères à l'intérieur du réservoir à café en grains indiquent le degré de mouture réglé. 5 degrés de mouture différents peuvent être réglés, de :


1 - mouture grosse : goût plus léger, pour des mélanges à torréfaction foncée  
à

2 - mouture fine : goût plus fort, pour des mélanges à torréfaction claire.

En réglant le moulin à café en céramique sur une mouture plus fine, le goût du café sera plus fort. Pour obtenir un café avec un goût plus léger, régler le moulin à café en céramique sur une mouture plus grosse.

## Réglage de la longueur du café dans la tasse



La machine permet de régler la quantité de café expresso distribué selon vos goûts personnels et les dimensions de vos grandes ou petites tasses. Chaque fois qu'on appuie et qu'on relâche la touche café expresso «  » ou la touche café «  », la machine distribue une quantité programmée de café. Une distribution de café est associée à chaque touche, ce qui se produit de façon indépendante.

La procédure décrite ci-dessous indique comment programmer la touche café expresso «  ».




- 1 Placer une petite tasse sous la buse de distribution.




- 2 Appuyer sur la touche «  » en la gardant appuyée ; pendant cette phase la DEL «  » clignote.



Clignotant

- 3 Lorsque la quantité souhaitée de café dans la petite tasse est atteinte, relâcher la touche «  ».

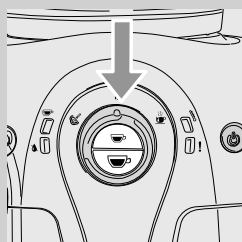
Maintenant la touche est programmée ; chaque fois qu'on y appuie et qu'on la relâche, la machine distribue la même quantité de café expresso que l'on vient de programmer.

La même procédure s'applique à la touche café «  ».

## DISTRIBUTION CAFÉ EXPRESSO ET CAFÉ



Avant de distribuer un café s'assurer que la DEL verte de la température est allumée fixe et que le réservoir à eau et le réservoir à café en grains sont tous les deux pleins.



Maintenir le bouton de commande sur la position café « ☕ » au cours de la phase de distribution.



- 1 Placer 1 ou 2 petites tasses sous la buse de distribution.
- 2 Pour distribuer un café expresso appuyer et relâcher la touche café expresso « ☕ » ; procéder de la même façon avec la touche café « ☕ » pour distribuer un café.
- 3 Pour distribuer 1 café expresso, appuyer une fois sur la touche. Pour distribuer 2 cafés expresso, appuyer deux fois de suite sur la touche.

Avec ce mode de fonctionnement, la machine moule et dose automatiquement la juste quantité de café. La préparation de deux cafés expresso demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine ; pendant ces opérations la DEL « ☕ » reste allumée fixe.

- 4 Après avoir effectué le cycle de pré-infusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution du café.
- 5 La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau pré-réglé sera atteint ; il est toutefois possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche activée précédemment (touche café expresso « ☕ » ou touche café « ☕ »).

## DISTRIBUTION DE VAPEUR / PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

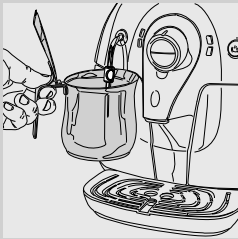
La vapeur peut être utilisée pour monter le lait nécessaire à la préparation d'un Cappuccino.



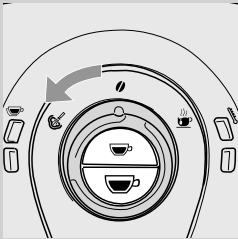
### Attention :

**danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. La buse vapeur/eau chaude peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains. Utiliser uniquement la poignée de protection spécifique.**

### Distribution de vapeur



- 1 Placer un récipient sous la buse de vapeur/eau chaude (Pannarello, si présent).



- 2 Tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le positionner sur « ☁ ».



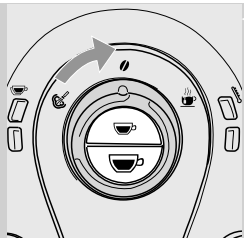
Clignotant

- 3 La machine nécessite d'un temps de préchauffage ; au cours de cette phase la DEL « ☁ » clignote.



Allumé fixe

- 4 La distribution de la vapeur démarre quand la DEL verte « ☁ » s'allume fixe.



- 5 Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre et le positionner sur « 0 » pour arrêter la distribution de vapeur.

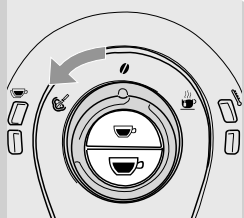
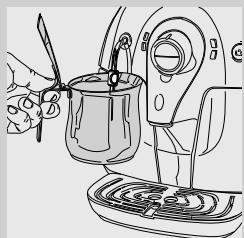
### Monter le lait pour préparer un Cappuccino

- 1 Remplir 1/3 de la carafe avec du lait froid.

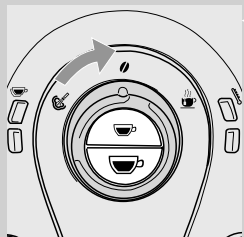


#### Remarque :

utiliser du lait froid (~5°C / 41°F) avec une teneur en protéine au moins égale à 3% afin d'obtenir un Cappuccino de bonne qualité. Il est possible d'utiliser du lait entier mais aussi du lait écrémé selon les goûts personnels.



- 2 Plonger la buse de vapeur/eau chaude (Pannarello, si présent) dans le lait à chauffer et tourner le bouton de sélection dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « ☁ ». Monter le lait en faisant tourner le récipient par des mouvements circulaires vers le haut et vers le bas.






- 3 Lorsque la mousse de lait a atteint la densité désirée, tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre et le repositionner sur « 0 » pour arrêter la distribution de vapeur.
- 4 Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.

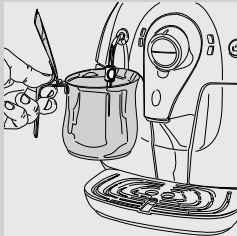
**Avertissement :**

**après avoir utilisé la vapeur pour monter le lait, nettoyer la buse de vapeur/eau chaude (ou Pannarello, si présent) en distribuant une petite quantité d'eau chaude dans le récipient. Pour les instructions détaillées, prière de faire référence à la section « Nettoyage et entretien ».**

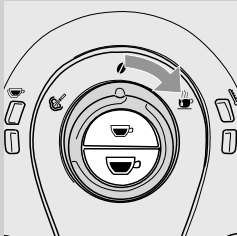
Si l'on souhaite distribuer un café expresso après la distribution de vapeur, il faut tout d'abord ramener la machine à la température de distribution du café. Pour ce faire, suivre les indications ci-dessous :


**Passage de vapeur à café**

- 1 Après avoir distribué de la vapeur, en appuyant sur la touche «  » ou «  », la DEL «  » clignote rapidement, ce qui indique que la température de la machine est trop élevée et que cette dernière ne peut pas distribuer de café.



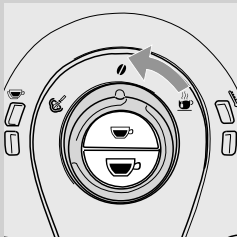
- 2 Pour pouvoir distribuer le café, il faut distribuer d'abord de l'eau.




- 3 Placer un récipient sous la buse de vapeur/eau chaude (Pannarello, si présent) et tourner le bouton de sélection dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «  ».

- 4 De l'eau chaude sera ainsi distribuée dans le récipient.

- 5 Attendre que la DEL de température «  » s'allume fixe.



- 6 Tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le repositionner sur «  » pour arrêter la distribution.


- 7 Maintenant il est possible de distribuer du café comme indiqué à la section « Distribution de café expresso ».

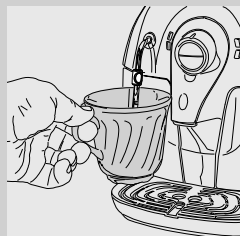
## DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

**Attention :**

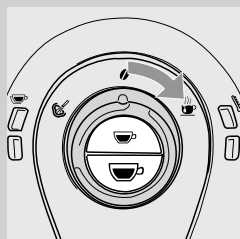
**danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. La buse vapeur/eau chaude peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains. Utiliser uniquement la poignée de protection spécifique.**




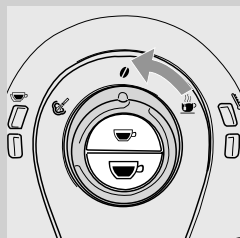
- 1 Avant de distribuer de l'eau chaude, vérifier que la DEL verte de température atteinte «  » est allumée fixe. Si la DEL clignote lentement, attendre que la machine se chauffe.




- 2 Placer une petite tasse sous la buse de vapeur/eau chaude (Pannarello, si présent).



- 3 Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre et le positionner sur «  ». De l'eau chaude sera ainsi distribuée dans la petite tasse.



- 4 Pour arrêter la distribution d'eau chaude, tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le repositionner sur «  ».

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### Nettoyage



#### Avertissement :

**le nettoyage et l'entretien ponctuels de la machine sont fondamentaux pour en prolonger la durée de vie. Votre machine est continuellement exposée à l'humidité, au café et au calcaire !**

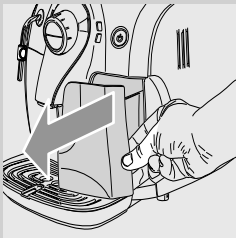
**Cette section décrit de manière analytique les opérations à effectuer et leur fréquence. Si ces opérations ne sont pas effectuées, votre machine cessera de fonctionner correctement. Ce type de réparation N'est PAS couvert par la garantie.**



#### Remarque :

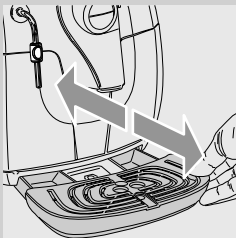
- Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau.
- Ne laver aucun composant de la machine au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'alcool, de solvants et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine.
- Ne pas faire sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou dans un four traditionnel.

### Nettoyage quotidien de la machine

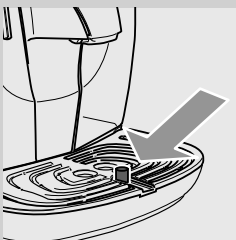


- Tous les jours, vider et nettoyer le tiroir à marc lorsque la machine est allumée.

Les autres opérations d'entretien ne peuvent être effectuées que si la machine est éteinte et débranchée du réseau électrique.



- Vider et laver le bac d'égouttement. Effectuer cette opération même quand l'indicateur bac d'égouttement plein est soulevé.



### Nettoyage quotidien du réservoir à eau

---

- 1 Enlever le petit filtre blanc ou le filtre à eau Intenza+ (si présent) du réservoir à eau et le laver à l'eau fraîche.
- 2 Replacer le petit filtre blanc ou le filtre à eau Intenza+ (si présent) dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une petite rotation.
- 3 Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche.

### Nettoyage quotidien de la buse de vapeur/eau chaude (Pannarello, si présent).

---

La buse de vapeur/eau chaude (Pannarello, si présent) doit être nettoyée après chaque émulsion du lait.

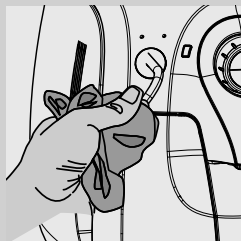


#### Remarque :

certains modèles de machine sont munis de Pannarello, alors que d'autres ne le sont pas. Prière de suivre les instructions de nettoyage correspondantes à votre modèle de machine.

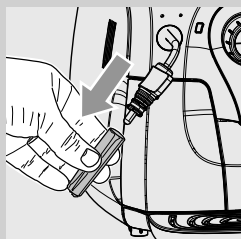
#### Pour les machines sans Pannarello :

- 1 laver la buse de vapeur/eau chaude avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait.



#### Pour les machines munies de Pannarello :

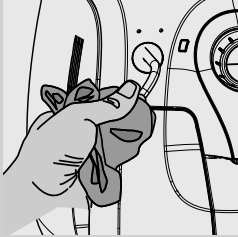
- 1 retirer la partie extérieure du Pannarello et la laver à l'eau fraîche.



### Nettoyage hebdomadaire de la buse de vapeur/eau chaude (Pannarello, si présent).

Ces opérations doivent être effectuées une fois par semaine.

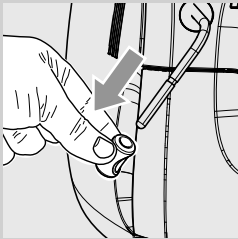
#### Pour les machines sans Pannarello :



**1** laver la buse de vapeur/eau chaude avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait ;

**2** enlever la poignée protectrice de la buse de vapeur/eau chaude ;

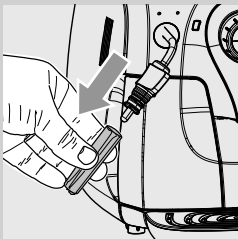
**3** laver la poignée protectrice avec de l'eau fraîche et l'essuyer avec un chiffon ;



**4** nettoyer soigneusement la buse de vapeur/eau chaude avec un chiffon humide et l'essuyer avec un chiffon ;

**5** réinsérer la poignée protectrice dans la buse de vapeur/eau chaude.

#### Pour les machines munies de Pannarello :

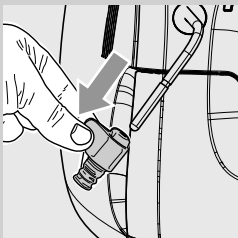


**1** retirer la partie extérieure du Pannarello (si présent) ;

**2** retirer la partie supérieure du Pannarello de la buse de vapeur/eau chaude ;

**3** laver la partie supérieure du Pannarello avec de l'eau fraîche ;

**4** laver la buse de vapeur/eau chaude avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait ;



**5** replacer la partie supérieure dans la buse de vapeur/eau chaude (vérifier si elle est insérée complètement) ;

**6** monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.

## NETTOYAGE GROUPE DE DISTRIBUTION

### Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution

Nettoyer le Groupe de distribution chaque fois qu'il faut remplir le réservoir à café en grains et, en tout cas, au moins une fois par semaine.

- 1 Éteindre la machine en appuyant sur la touche ON/OFF et ôter la fiche de la prise de courant.

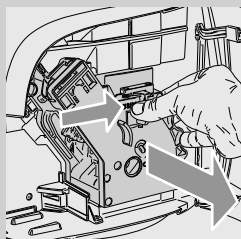


- !** **Avertissement :**  
avant d'ôter la fiche de la prise de courant attendre la conclusion du cycle de rinçage/auto-nettoyage.

- 2 Enlever le tiroir à marc. Ouvrir la porte de service.

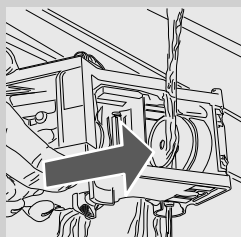


- 3 Pour enlever le groupe de distribution appuyer sur la touche « PUSH » et tirer sur la poignée.



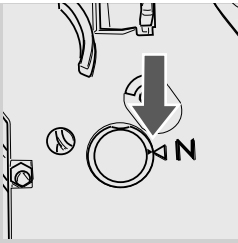
- 4 Laver soigneusement le groupe de distribution à l'eau fraîche et tiède ; nettoyer soigneusement le filtre supérieur.

- !** **Avertissement :**  
ne pas utiliser de détergents ou du savon pour nettoyer le groupe de distribution.

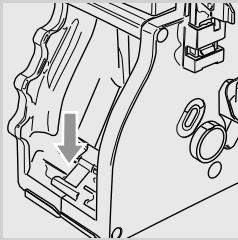


- 5 Laisser complètement sécher à l'air le groupe de distribution.

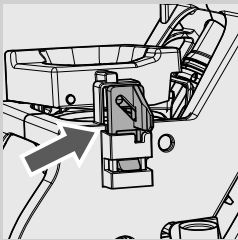
- 6 Nettoyer soigneusement la partie interne de la machine avec un chiffon doux, imbibé d'eau.



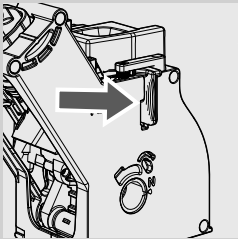
- 7** S'assurer que le Groupe de distribution est en position de repos ; les deux repères doivent coïncider. Dans le cas contraire, effectuer l'opération décrite au point (8).



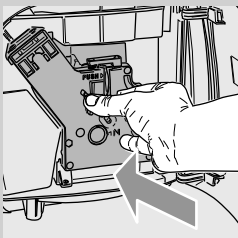
- 8** Appuyer délicatement sur le levier vers le bas jusqu'à ce qu'il touche la base du groupe de distribution et jusqu'à ce que les deux repères sur le côté du groupe coïncident.



- 9** S'assurer que le crochet pour le blocage du Groupe de distribution est dans la bonne position ; pour ce faire, appuyer fermement sur la touche « PUSH » jusqu'à l'emboîtement. Veiller à ce que le crochet soit en haut à la butée. Dans le cas contraire, essayer à nouveau.



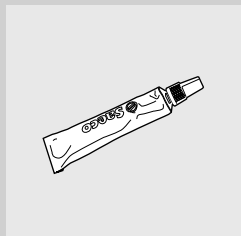
- 10** Introduire à nouveau le groupe de distribution dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PUSH ».



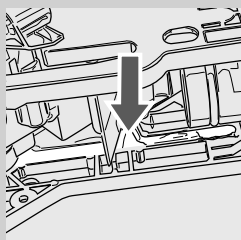
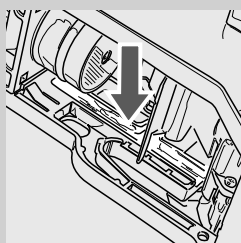
- 11** Insérer le tiroir à marc. Fermer la porte de service.

### Lubrification du groupe de distribution du café

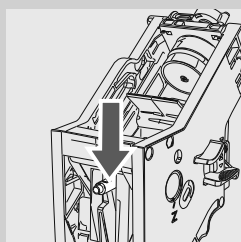
Lubrifier le groupe de distribution après 500 distributions de café environ ou une fois par mois. La graisse pour lubrifier le groupe de distribution (HD5061) peut être achetée dans le magasin en ligne Philips à l'adresse [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service), chez votre revendeur habituel ou auprès des centres d'assistance agréés.



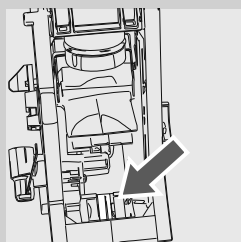
**!** **Avertissement :**  
**avant de lubrifier le groupe de distribution, le nettoyer à l'eau fraîche et le laisser sécher comme indiqué à la section « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution ».**



- 1 Appliquer la graisse uniformément sur les deux convoyeurs latéraux et sur l'arbre.



- 2 Lubrifier l'arbre aussi.



- 3 Introduire le groupe de distribution dans son logement jusqu'à la butée. (voir la section « Nettoyage hebdomadaire du groupe de distribution »).

- 4 Insérer le tiroir à marc et fermer la porte de service.

## DÉTARTRAGE



Clignotement très rapide

Le processus de détartrage requiert environ 30 minutes.

Au cours de l'utilisation, du calcaire se forme à l'intérieur de la machine. Il doit être enlevé régulièrement car il peut boucher le circuit hydraulique et du café de votre machine. La machine signalera quand il sera nécessaire de procéder au détartrage. Si la DEL clignote très rapidement, cela signifie qu'il est nécessaire de procéder au détartrage.



### Avertissement :

**si cette opération n'est pas effectuée la machine ne fonctionne plus correctement ; dans ce cas-là la réparation N'est PAS couverte par la garantie.**

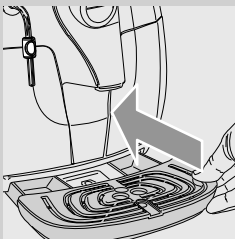


Utiliser uniquement le détartrant Saeco. Il a été formulé spécifiquement pour garantir les meilleures performances de la machine. Le détartrant Saeco (CA6700) peut être acheté dans le magasin en ligne Philips à l'adresse [www.shop.philips.com/service](http://www.shop.philips.com/service), chez votre revendeur habituel ou auprès des centres d'assistance agréés.



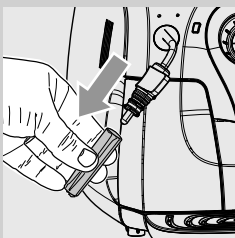
### Attention :

**ne pas boire la solution détartrante et les produits distribués jusqu'à la conclusion du cycle. Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.**



### Remarque :

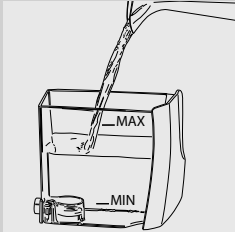
ne jamais éteindre ou mettre en stand-by la machine au cours du cycle de détartrage. Une fois lancé, le cycle de détartrage ne pourra pas être arrêté ou annulé avant d'arriver à son terme.



Pour exécuter le cycle de détartrage, suivre les instructions reportées ci-dessous :

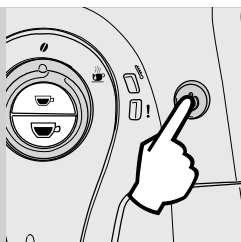
#### 1 avant de procéder au détartrage :

- vider le bac d'égouttement ;
- enlever le Pannarello (si présent) de la buse vapeur/eau chaude ;
- extraire le filtre à eau « Intenza+ » (s'il avait été installé) du réservoir à eau ;

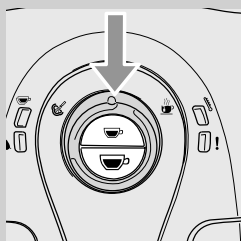


#### 2 extraire le réservoir à eau et y verser tout le contenu du détartrant Saeco. Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX ;

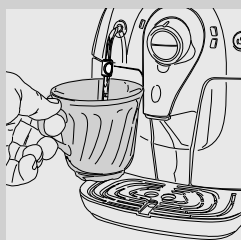
#### 3 remettre le réservoir à eau dans la machine ;



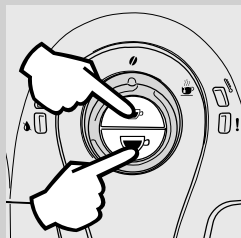
4 éteindre la machine en appuyant sur la touche ON/OFF ;



5 vérifier que le bouton de commande soit positionné sur « 0 » ;



6 placer un récipient de 1,2 l sous la buse de vapeur/eau chaude ;

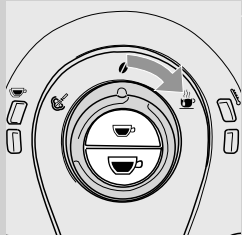


7 appuyer simultanément sur les touches « ☕ » et « ☕ » pendant 3 secondes. La DEL « ! » commence à clignoter très rapidement. La machine commence la distribution directement dans le bac d'égouttement. Ensuite la DEL « ☕ » s'allume.

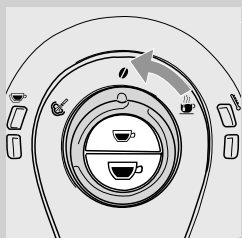
#### Remarque :

Si au démarrage du cycle la DEL « ! » clignote rapidement et en même temps la DEL « ☕ » est allumée fixe cela signifie que le circuit doit être amorcé. Tourner le bouton de commande sur « ☕ ». La machine distribue une petite quantité d'eau de la buse de vapeur/eau chaude. Repositionner le bouton de commande sur « 0 ». La DEL clignote lentement. Maintenant il est possible de continuer le cycle de détartrage.





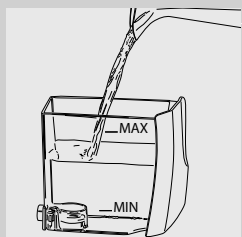
- 8** Lorsque la DEL « ☕ » s'allume, tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre et le positionner sur « ☕ ». La machine commence la distribution de la buse de vapeur/eau chaude jusqu'à vider le réservoir à eau.



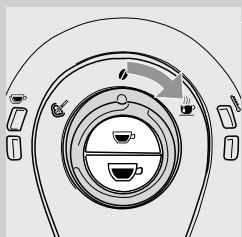
- 9** Ensuite la DEL « ☕ » commence à clignoter lentement. Tourner le bouton de commande sur « ⚙ ».

- 10** La DEL « 💧 » s'allume pour indiquer que le réservoir à eau est vide.

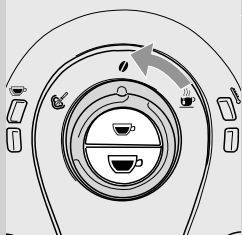
- 11** Vider le récipient et le replacer sous la buse de vapeur/eau chaude. Vider le bac d'égouttement et le réinsérer dans son logement.



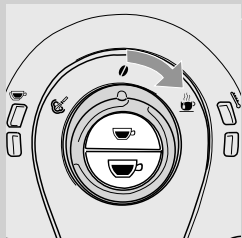
- 12** Extraire le réservoir à eau, le rincer et le remplir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX. Le réinsérer dans la machine.



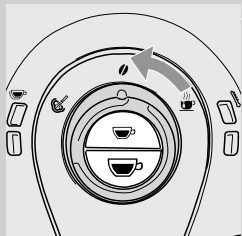
- 13** La DEL « ☕ » s'allume. Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre et le positionner sur « ☕ » pour amorcer les circuits internes.



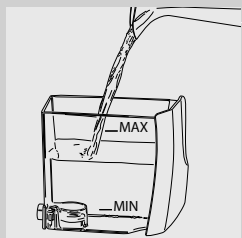
- 14** À la fin de l'amorçage la DEL « ☕ » commence à clignoter lentement. Tourner le bouton de commande sur « ☕ ».  
La machine distribue directement dans le bac d'égouttement.



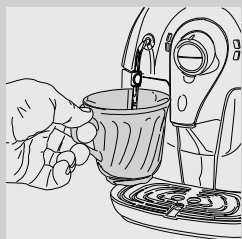
- 15** À la fin de la distribution la DEL « ☕ » s'allume. Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre et le positionner sur « ☕ ».  
La machine commence le rinçage depuis la buse de vapeur/eau chaude jusqu'à vider le réservoir à eau.



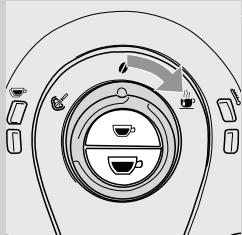
- 16** Ensuite la DEL « ☕ » commence à clignoter lentement. Tourner le bouton de commande sur « ☕ ».





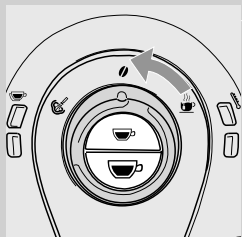
- 17** La DEL « 🔥 » s'allume pour indiquer que le réservoir à eau est vide. Rincer et remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX.




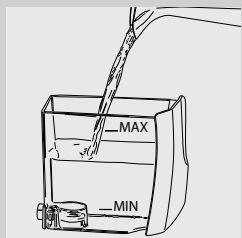
- 18** Vider le récipient et le replacer sous la buse de vapeur/eau chaude. Vider le bac d'égouttement et le réinsérer dans son logement.



- 19** Lorsque le réservoir à eau est réinséré dans la machine, la DEL «  » s'allume. Tourner le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre et le positionner sur «  ». La machine commence le rinçage jusqu'à vider le réservoir à eau.



- 20** À la fin du rinçage la machine s'éteint et la procédure de détartrage est finie.  
Repositionner le bouton de commande sur «  ».



- 21** Rincer le bac d'égouttement et réinstaller le Pannarello (si présent).

- 22** Extraire le réservoir à eau, le rincer et le remplir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX. Le réinsérer dans la machine.

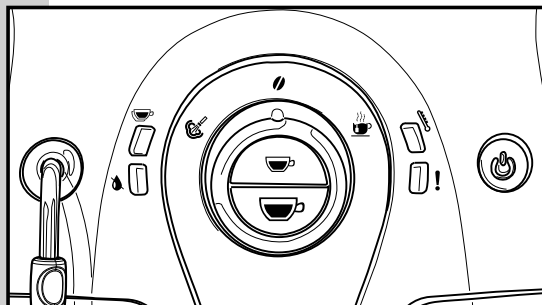
Allumer la machine pour pouvoir distribuer les produits.









 **Remarque :**








au cas où la machine serait éteinte pendant l'exécution du cycle de détartrage, le cycle doit être entièrement répété lors du rallumage de la machine.

## SIGNIFICATION DES SIGNAUX LUMINEUX

## Afficheur du bandeau de commande



Signaux lumineux	Causes	Remèdes
 <b>Allumé fixe</b>	Machine à la bonne température : - pour la distribution du café ; - pour la distribution de l'eau chaude ; - pour la distribution de la vapeur.	
 <b>Clignotement lent</b>	Machine en phase de chauffage pour la distribution de café expresso, d'eau chaude ou de vapeur.	
 <b>Clignotement rapide</b>	Machine en surchauffe. Impossible de distribuer du café.	Il est nécessaire de décharger l'eau dans un récipient en tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre sur le point « ☕ », jusqu'à ce que la DEL verte de température atteinte « ⚡ » ne reste allumée fixe. Ensuite, arrêter la distribution d'eau.
 <b>Clignotement très rapide</b>	La machine doit être détartrée.  Machine en phase de détartrage.	Démarrage du cycle de détartrage.  Si le détartrage n'est pas correctement effectué, la machine ne fonctionne plus. Situation non couverte par la garantie.
 <b>Clignotement lent</b>	signale que la machine est en train de programmer la quantité de café à distribuer.  Au cours de la phase de détartrage, le bouton de commande n'est pas correctement positionné.	Repositionner le bouton de commande sur « ☕ ».
 <b>Allumé fixe</b>	Machine en phase de distribution d'un café double.  La DEL est allumée fixe au début du cycle de détartrage.	Amorcer le circuit et continuer le cycle de détartrage.
 <b>Allumé fixe</b>	Niveau de l'eau insuffisant.	Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche. Après avoir ajouté de l'eau dans le réservoir le voyant s'éteint.
 <b>Allumé fixe</b>	Le réservoir à café en grains est vide.  Le tiroir à marc est plein.	Remplir le réservoir avec du café en grains et recommencer la procédure.  Avec la machine allumée, vider le tiroir à marc. Le tiroir à marc doit être vidé après 8 cycles café. En vidant le tiroir à marc lorsque la machine est éteinte ou quand le voyant n'est pas allumé, le comptage des cycles café n'est pas remis à zéro. Pour cette raison, le voyant qui indique de vider le tiroir à marc pourrait s'allumer même si le tiroir n'est pas plein.

Signaux lumineux	Causes	Remèdes
 <b>Clignotement rapide</b>	Le circuit hydraulique est désamorcé.	Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et amorcer le circuit hydraulique comme indiqué à la section « Première mise en marche ».
 <b>Clignotement lent</b>	Le groupe de distribution n'est pas inséré. Le tiroir à marc n'est pas inséré. La porte de service est ouverte. Le bouton de commande n'est pas positionné correctement.	Vérifier si tous les composants sont montés correctement et fermés. À présent la DEL rouge clignotante s'éteindra.
 <b>Clignotement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (cycliquement)</b>	Machine en phase de rinçage/auto-nettoyage.	La machine termine automatiquement le cycle de rinçage/auto-nettoyage. Il est possible d'arrêter le cycle de rinçage/auto-nettoyage en appuyant sur la touche «  » ou «  ».
 <b>Clignotement alterné</b>	Le Groupe de distribution a effectué une opération anormale.	Essayer de distribuer à nouveau un autre café expresso.
 <b>Clignotant en même temps</b>	La machine est dans un état anormal et ne permet pas de distribuer de café expresso, d'eau chaude ou de vapeur.	Éteindre la machine. La rallumer après 30 secondes. Essayer 2 ou 3 fois. Si la machine NE redémarre PAS, contacter le centre d'assistance Philips Saeco.

## DÉPANNAGE

Cette section résume les problèmes les plus récurrents qui pourraient intéresser votre machine. Si les informations présentées ci-dessous ne vous aident pas à résoudre le problème, veuillez consulter la page FAQ sur le site [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ou contactez le service d'assistance Philips Saeco de votre Pays. Les contacts sont indiqués dans le livret de garantie fourni séparément ou sur le site [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

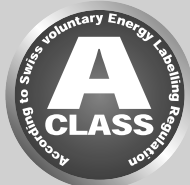
Panne	Cause possible	Solution
La machine ne se met pas en marche.	La machine n'est pas branchée sur une source d'énergie électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
La machine ne distribue ni eau chaude ni vapeur.	Le trou de la buse de vapeur/eau chaude est engorgé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur/eau chaude à l'aide d'une aiguille. Vérifier si la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération.
	Le Pannarello (si présent) est sale.	Nettoyer le Pannarello.
Le café n'est pas assez crémeux.	Le mélange de café n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il est trop grossier.	Changer de mélange de café ou régler le moulin à café en céramique comme indiqué à la section « Réglage du moulin à café en céramique ».
La machine se chauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort de la buse de vapeur/eau chaude est insuffisante.	Le circuit hydraulique de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Détartre la machine.
Le groupe de distribution ne peut pas être démonté.	Le groupe de distribution n'est pas dans la bonne position.	Mettre en marche la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution revient automatiquement dans la bonne position.
	Le tiroir à marc est inséré.	Retirer le tiroir à marc avant de retirer le groupe de distribution.
La machine moule les grains de café, mais le café ne sort pas.	Le groupe de distribution est sale.	Nettoyer le groupe de distribution (section « Nettoyage groupe de distribution »).
	Le circuit hydraulique n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit hydraulique (section « Première mise en marche »).
	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés expresso comme indiqué à la section « Saeco Adapting System ».
	La buse de distribution du café est sale.	Nettoyer la buse de distribution du café.
Le café est trop aqueux.	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés expresso comme indiqué à la section « Saeco Adapting System ».
	Le moulin à café en céramique est réglé sur une mouture grosse.	Régler le moulin à café en céramique sur une mouture plus fine (voir la section « Réglage du moulin à café en céramique »).
Le café coule lentement.	Le café est trop fin.	Changer de mélange de café ou régler la mouture comme indiqué à la section « Réglage du moulin à café en céramique ».
	Le circuit hydraulique n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit hydraulique (section « Première mise en marche »).
	Le groupe de distribution est sale.	Nettoyer le groupe de distribution (section « Nettoyage groupe de distribution »).



### Remarque :

ces problèmes peuvent être normaux si le mélange de café a été changé ou si on est en train d'effectuer la première installation ; dans ce cas-là, attendre que la machine ait effectué un réglage automatique comme il est décrit à la section « Saeco Adapting System ».

## ENVIRONNEMENT



### Économie d'énergie

#### Stand-by

La machine est conçue pour assurer des économies d'énergie, comme cela est prouvé par l'étiquette-énergie de Classe A.

Après 60 minutes d'inactivité, la machine s'éteint automatiquement.

### Élimination

Au terme de son cycle de vie, la machine ne doit pas être traitée comme un déchet ménager normal, mais doit être livrée à une décharge officielle pour pouvoir être recyclée. Ce comportement contribue à sauvegarder l'environnement.

Les matériaux d'emballage peuvent être recyclés.

- Machine : ôter la fiche de la prise de courant et couper le câble électrique.  
Livrer l'appareil et le câble d'alimentation à un centre d'assistance ou à une structure publique d'élimination des déchets.



Ce produit est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE.

Le symbole présent sur le produit ou sur l'emballage indique que le produit ne peut pas être traité comme un déchet ménager, mais doit être livré à une décharge spécialisée compétente pour recycler les composants électriques et électroniques.

En assurant la correcte élimination du produit, vous contribuez à sauvegarder l'environnement et les personnes de possibles conséquences négatives qui pourraient dériver d'une gestion non correcte du produit dans la phase finale de son cycle de vie. Pour plus d'informations sur les modalités de recyclage du produit, prière de contacter le bureau local compétent, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin auprès duquel vous avez acheté le produit.

## DONNÉES TECHNIQUES

Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications aux caractéristiques techniques du produit.	
Tension nominale - Puissance nominale - Alimentation	Voir la plaquette signalétique dans la porte de service
Matériau du corps	ABS - Thermoplastique
Dimensions (l x h x p)	295 x 325 x 420 mm - 11.5" x 13" x 16.5"
Poids	6,9 kg - 15 lb
Longueur câble d'alimentation	1,2 m - 47"
Bandeau de commande	Avant
Pannarello (présent sur certains modèles seulement)	Spécial pour les cappuccinos
Dimensions petite tasse	95 mm
Réservoir à eau	1,0 l - 33 oz. / amovible
Capacité réservoir à café en grains	170 g / 6,5 oz.
Capacité tiroir à marc	8
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Acier inox
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique

## GARANTIE ET ASSISTANCE

### Garantie

Pour des informations détaillées sur la garantie et sur ses conditions, prière de consulter le livret de garantie fourni séparément.

### Assistance

Nous voulons être sûrs que vous êtes satisfaits de votre machine. Si vous ne l'avez pas encore fait, enregistrez votre produit à l'adresse [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). De cette façon, nous pourrions rester en contact et vous envoyer les rappels pour les opérations de nettoyage et de détartrage.

Si vous avez besoin de support ou d'assistance, veuillez visiter le site web de Philips [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) ou contactez le service d'assistance Philips Saeco de votre Pays. Les contacts sont indiqués dans le livret fourni séparément ou sur le site [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## COMMANDE DE PRODUITS POUR L'ENTRETIEN

Pour le nettoyage et le détartrage, utiliser uniquement les produits pour l'entretien Saeco.

Les accessoires pour votre machine peuvent être achetés dans le magasin en ligne Philips à l'adresse [www.Shop.Philips.Com/service](http://www.Shop.Philips.Com/service), chez votre revendeur habituel ou auprès des centres d'assistance agréés.

Si vous rencontrez des difficultés dans la réception des accessoires pour votre machine, prière de contacter le service d'assistance Philips Saeco de votre Pays.

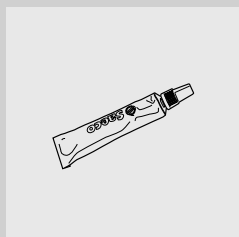
Les contacts sont indiqués dans le livret fourni séparément ou sur le site [www.Philips.Com/support](http://www.Philips.Com/support).

Vue d'ensemble des produits pour l'entretien

- FILTRE À EAU INTENZA+ (CA6702)



- LUBRIFIANT (HD5061)



- DÉTARTRANT (CA6700)



- MAINTENANCE KIT (CA 6706)







04



[www.philips.com/saeco](http://www.philips.com/saeco)

Le producteur se réserve le droit d'apporter des modifications sans aucun préavis.



15003844

Rev.00 del 15-07-12

04

FR