Enregistrez votre produit et retrouvez l'assistance en ligne sur

www.philips.com/welcome

04

Français

Type HD8930

MODE D'EMPLOI

FR

04

LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER LA MACHINE.

PHILIPS

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'usager, 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'usager. 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.

Sommaire

Introduction 3

Description générale (fig. 1) 3

Important 4

Utilisation prévue 4
Alimentation du secteur - Câble d'alimentation 4
Protection des autres personnes 4
Danger de brûlures 4
Position - Espace pour l'utilisation et l'entretien 4
Rangement de la machine - Nettoyage 5
Mauvais fonctionnements 5
En cas d'incendie 5

Première utilisation 6

Emballage 6
Opérations préliminaires 6
Touches Double Fonction 8
Configurer la langue (lors de la toute première utilisation) 9
Chauffage et rinçage 9
Cycle de rinçage/auto-nettoyage 10
Pour un café expresso optimal : rincer le circuit café si la machine est utilisée pour la première fois ou après une longue période d'inactivité 10

Mesure et réglage de la dureté de l'eau 12

Filtre à eau « INTENZA+ ». 14

Réglages 16

Réglage du moulin à café 16
Réglage « Arôme » - quantité de café prémoulu 16
Réglage de la longueur du café dans la tasse 17
Réglage de la longueur du cappuccino ou du lait noisette dans la tasse 18
Amie de l'environnement : Stand-by 19

Distribution de café 19

Plaque chauffe-tasses 19
Réglage de la buse de distribution du café 19
Avec café en grains 21
Avec café prémoulu 21

Distribution Cappuccino 23

Lait noisette 24

Gestion du lait 25

Thermos du lait (En option) 25
Réservoir à lait 27

Produits « SPECIAL » 28

Distribution d'Eau Chaude 28
Café Allongé 29
Lait Chaud. 29
Café Américain 30
Vapeur 31

Programmation Boisson 32

Compteurs de boissons distribuées 32
Paramètres boisson 33
Paramètres eau chaude (MENU BOISSON - > BOISSONS SPECIAL) 34
Activation Vapeur (MENU BOISSON - >BOISSONS SPECIAL) 34
Paramètre de défaut 34

Programmation de la Machine 35
Menus Généraux.....36
Menu Afficheur 37
Menu Eau.....37
Entretien 38
Réglages d'usine.....38

Nettoyage et entretien..... 39
Nettoyage général 39
Nettoyage du Cappuccinatore (Après chaque utilisation).....40
Nettoyage quotidien du thermos 43
Nettoyage mensuel du Cappuccinatore + thermos (plus soigné). 45

Groupe de distribution 48
Nettoyage hebdomadaire du Groupe de distribution 48
Nettoyage du Groupe de distribution avec les « tablettes de dégraissage » 50
Lubrification du Groupe de distribution.....51

Détartrage..... 53

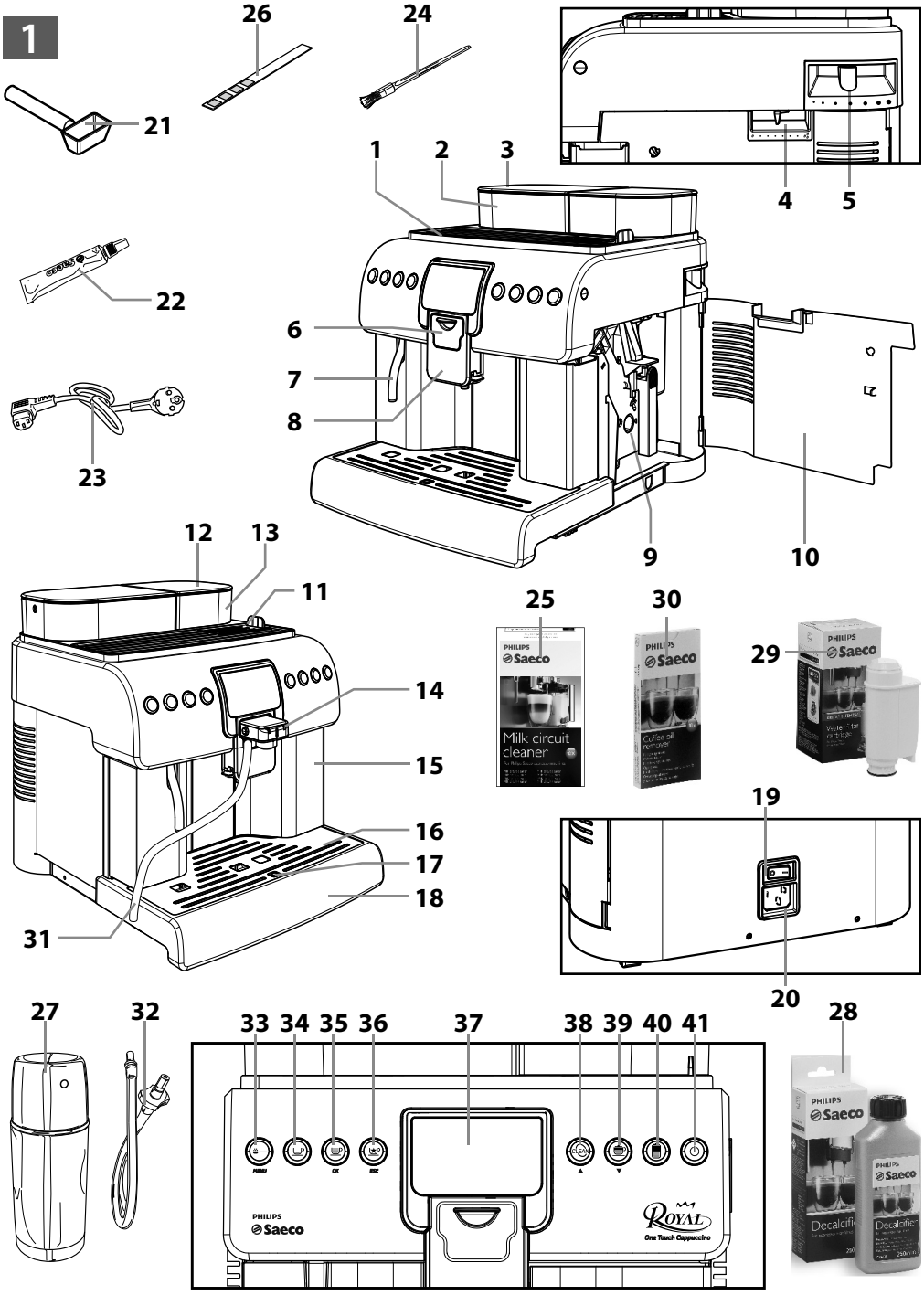
Signalisations afficheur LCD 57

Dépannage..... 59

Données techniques..... 60

Assistance..... 62

1


26
24
21
1
2
3
4
5
22
6
7
8
23
9
10
12
13
11
14
15
16
17
18
31
25
30
29
19
20
27
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
28
PHILIPS
Saeco
Milk circuit cleaner
Coffee oil remover
Decalcifier
MENU
OK
ESC
ROYAL
One Touch Cappuccino

Introduction

Nous vous félicitons de votre achat et nous vous souhaitons la bienvenue chez Philips Saeco ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site **www.philips.com/welcome.**
Dans ce manuel, vous trouverez toutes les informations nécessaires pour l'installation, l'utilisation, le nettoyage et le détartrage de votre appareil. Si vous nécessitez plus de support, prière de contacter le numéro vert d'assistance aux clients de Philips. Les numéros de téléphone se trouvent à la dernière page de ce document, ainsi que sur le livret de garantie fourni avec l'appareil.

Description générale (fig. 1)

1 Plaque chauffe-tasses
2 Réservoir à eau
3 Couvercle du réservoir à eau
4 Réglage de la dose de café
5 Réglage de la mouture
6 Couvercle du Cappuccinatore
7 Buse de distribution d'eau chaude
8 Buse de distribution du café
9 Groupe de distribution
10 Porte de service
11 Compartiment pour café prémoulu + couvercle
12 Couvercle du réservoir à café en grains
13 Réservoir à café en grains
14 Cappuccinatore (amovible)
15 Tiroir à marc
16 Grille repose tasses
17 Indicateur bac d'égouttement plein
18 Bac d'égouttement + couvercle du bac (interne)
19 Interrupteur général
20 Prise du câble d'alimentation
21 Doseur du café prémoulu
22 Graisse pour le Groupe de distribution
23 Câble d'alimentation
24 Pinceau de nettoyage
25 Détergent pour le circuit du lait - **(En option)**
26 Test de dureté de l'eau
27 Thermos pour lait - **(En option)**
28 Détartrant - **(En option)**
29 Filtre (INTENZA+) - **(En option)**
30 Pastilles de nettoyage du Groupe de distribution - **(En option)**
31 Tuyau d'aspiration pour Cappuccinatore
32 Tuyau de raccordement Thermos - Cappuccinatore - **(En option)**
33 Touche de sélection du café prémoulu
2ème Fonction - Touche **« Menu »** pour accéder à la programmation
34 Touche de distribution du café expresso
35 Touche de distribution du café
2ème Fonction - Touche **« OK »** pour confirmer la sélection
36 Touche de sélection des boissons spéciales
2ème Fonction - Touche **« ESC »** pour sortir ou pour arrêter la distribution.
37 Afficheur
38 Touche « Clean » du Cappuccinatore
2ème Fonction - Touche **« Page vers le haut »** pour parcourir le menu
39 Touche de distribution du cappuccino
2ème Fonction - Touche **« Page vers le bas »** pour parcourir le menu
40 Touche de distribution du lait noisette
41 Touche ON/OFF

Important

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement ce mode d'emploi et le garder pour toute référence à venir.

Ne jamais mettre les parties sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit ! L'eau chaude peut engendrer des brûlures ! Ne jamais diriger le jet d'eau chaude vers des parties du corps ; toucher la buse d'eau chaude en faisant très attention.

Utilisation prévue

Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique. Toute modification technique de la machine, ainsi que toute utilisation impropre sont interdites puisqu'elles engendrent des risques ! L'appareil ne doit pas être utilisé 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.

Alimentation du secteur - Câble d'alimentation

Ne brancher la machine à café que sur une prise de courant appropriée. La prise pour le branchement de la machine doit être :

- conforme au type de fiche dont la machine est équipée ;
- dimensionnée pour respecter les informations de la plaquette des données placée sur l'appareil ;
- reliée à une installation de mise à la terre efficace.

Ne jamais utiliser la machine à café si le câble d'alimentation est défectueux. Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance aux clients.
Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes vives ou sur des objets très chauds. Le protéger contre l'huile.
Ne pas transporter ou tirer la machine à café par son câble.
Ne pas retirer la fiche en la tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains mouillées. Éviter que le câble d'alimentation ne pende librement des tables ou des étagères.

Protection des autres personnes

Garder les enfants sous supervision, pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les enfants ne se rendent pas compte des risques liés aux électroménagers. Les matériaux utilisés pour l'emballage de la machine doivent être gardés hors de la portée des enfants.

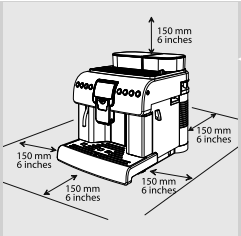
Danger de brûlures

Éviter d'orienter le jet d'eau chaude ou de vapeur vers soi et/ou vers d'autres personnes : **danger de brûlures !**

Position - Espace pour l'utilisation et l'entretien

Pour une utilisation correcte, il est recommandé de :

- choisir une surface d'appui sûre et bien nivelée pour éviter tout risque de renversement 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, conformément à la figure **;**
- pendant la mise en marche et l'arrêt de la machine, il est recommandé de placer un verre vide sous la buse de distribution du café.

Éviter de garder la machine à des températures inférieures à 0°C : le gel pourrait l'endommager. Ne pas utiliser la machine à café en plein air.
Ne pas poser la machine sur des surfaces très chaudes ou à proximité d'une flamme nue : le châssis pourrait fondre ou s'abîmer.

Rangement de la machine - Nettoyage

Avant de nettoyer la machine, il faut l'éteindre en appuyant sur la touche « ⏻ ». Ensuite, placer l'interrupteur général sur « 0 » et débrancher la fiche de la prise de courant.
Garder la machine propre et en conditions optimales, la conservant convenablement. La machine utilise des ingrédients naturels pour préparer les boissons (café, eau, lait, etc.), il est donc possible que des résidus de café moulu ou d'eau condensée soient présents sur la surface d'appui. Voilà pourquoi il est recommandé de nettoyer périodiquement les parties visibles de la machine et la zone en dessous.

Avant de ranger la machine, il est vivement recommandé de la nettoyer :
- L'eau restée dans le réservoir et/ou dans le circuit de l'eau pendant plusieurs jours ne doit pas être utilisée pour un usage alimentaire. Si la machine doit rester inactive pendant longtemps, distribuer l'eau de la buse d'eau chaude et nettoyer soigneusement le Cappuccinatore (si présent).
- Mettre la machine hors tension avec l'interrupteur général et la nettoyer. Débrancher enfin la fiche de la prise murale. Attendre jusqu'à ce que la machine ait refroidi.

Ne jamais plonger la machine dans l'eau ! Ranger la machine dans un lieu sec et hors de la portée des enfants. La garder à l'abri de la poussière et des saletés. Il est strictement interdit d'altérer les parties internes de la machine.
Pour un nettoyage plus soigné, le Cappucinatore peut être enlevé, démonté dans ses composants et mis au lave-vaisselle (non professionnel).
Les lavages au lave-vaisselle pourraient provoquer des phénomènes d'opacification de la surface des composants du Cappuccinatore ou décoloration des graphiques, surtout si l'on utilise des détergents agressifs.
Ce phénomène est à considérer comme étant normal et n'a aucune conséquence sur le bon fonctionnement du système à lait.

Mauvais fonctionnements

En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse. Pour plus d'informations sur le service d'assistance aux clients et la résolution des problèmes, prière de consulter les chapitres « Dépannage et Service Clients ».

En cas d'incendie

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO_2).
N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.

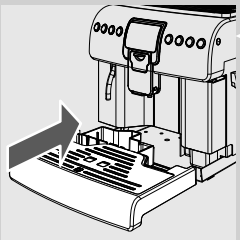
Première utilisation

Emballage

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

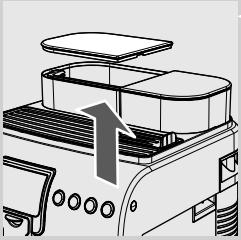
Retirer le bac d'égouttement avec sa grille et la machine à café de l'emballage. L'installer dans un endroit approprié satisfaisant les conditions requises décrites dans les consignes de sécurité.



1 Introduire le bac d'égouttement avec sa grille dans le logement prévu à cet effet sur la machine, en le poussant jusqu'à la butée.

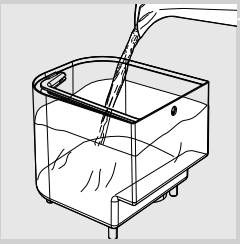
Remarque : ne brancher la fiche sur la prise de courant que lorsqu'il est indiqué et vérifier que l'interrupteur général est bien sur la position « 0 ».

Remarque importante : il est indispensable de lire le contenu du chapitre « Signalisations sur l'afficheur LCD » qui explique dans le détail la signification de toutes les signalisations que la machine fournit à l'utilisateur à travers l'afficheur LCD situé sur le bandeau de commande.



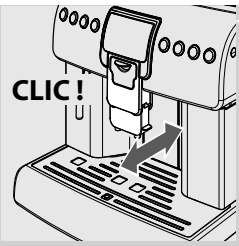
2 Extraire le couvercle du réservoir à eau.

3 Extraire le réservoir à eau de son logement uniquement avec la poignée fournie.

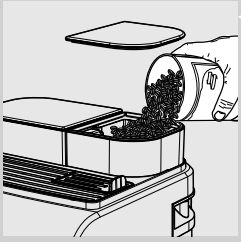


4 Le rincer et le remplir avec de l'eau fraîche ; ne pas dépasser le niveau (MAX) indiqué sur le réservoir. Réinsérer le réservoir dans son logement et replacer le couvercle.

Ne remplir le réservoir qu'avec de l'eau fraîche non pétillante. L'eau chaude ainsi que les autres liquides peuvent abîmer le réservoir et/ou la machine. Ne jamais mettre la machine en marche sans eau : s'assurer que le réservoir est suffisamment plein.



5 S'assurer que la buse de distribution est correctement positionnée ; la déplacer horizontalement jusqu'à entendre le CLIC indiquant le positionnement correct.
En cas contraire, des débordements de produit de l'extérieur de la buse de distribution pourraient se vérifier.



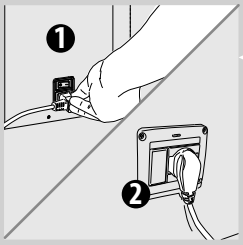
6 Enlever le couvercle du réservoir à café.

Remarque : le réservoir peut être équipé d'un système de sécurité différent selon les normes du pays où la machine est utilisée.

7 Verser doucement le café en grains dans le réservoir.

Si le réservoir à eau n'est pas en place, vérifier qu'aucun grain de café ne tombe dans la zone du réservoir. Le cas échéant les enlever pour éviter tout problème de fonctionnement.

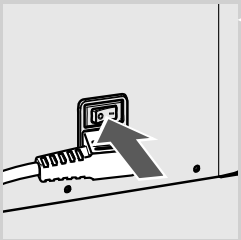
Ne verser que du café en grains dans le réservoir. Le café moulu, soluble ou autre risquerait d'endommager la machine.



8 Remettre le couvercle sur le réservoir à café.

9 Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.

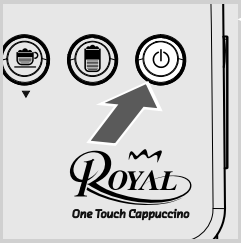
10 Brancher la fiche de l'autre extrémité du câble sur une prise de courant murale ayant une tension appropriée.



11 Tourner l'interrupteur général sur « I » pour mettre la machine en marche.

Remarque : l'interrupteur général se trouve à l'arrière de la machine.

Après avoir effectué le cycle de contrôle, la machine se met en stand-by ; pendant cette phase, la touche « ⏻ » clignote.



12 Pour mettre la machine en marche, il suffit d'appuyer sur la touche « ⏻ ».

Remarque : seulement la première utilisation de la machine demande la sélection de la langue (voir page 9).

Remarque : une fois le réchauffement terminé, lors de la première utilisation, la machine effectue l'amorçage du circuit et un cycle de rinçage des circuits internes dans lesquels une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que ce cycle se termine.

Touches Double Fonction

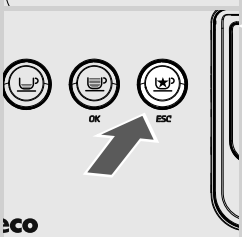
Certaines touches présentes sur le bandeau de commande ont une double fonction. La double fonction ne s'active qu'à certains moments de fonctionnement de la machine ou lorsqu'on accède à la programmation de celle-ci.
La fonction supplémentaire est mise en évidence par le symbole situé sous la touche présente sur la machine.

Touche de sélection prémoulu - MENU
La touche permet de sélectionner la possibilité de distribuer du café avec le café prémoulu.

2ème Fonction - Si celle-ci est maintenue enfoncée pendant 5 secondes, elle permet l'accès au menu de programmation de la machine.

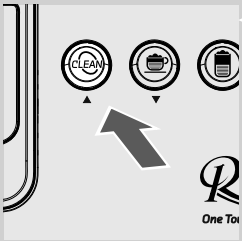
Touche café - OK
La touche permet de sélectionner la distribution d'un café.

2ème Fonction - Si celle-ci est maintenue enfoncée, elle permet de sélectionner l'article mis en évidence sur l'afficheur.



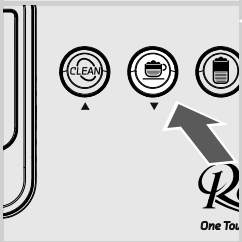
Touche de sélection des boissons spéciales - ESC
La touche permet d'accéder à la liste des boissons spéciales pouvant être distribuées par la machine.

2ème Fonction - Si celle-ci et maintenue enfoncée, elle permet de sortir de la page sélectionnée et/ou de sortir complètement de la programmation et/ou d'arrêter la distribution d'une boisson.



Touche CLEAN (Lavage) - « ▲ »
La touche permet d'effectuer un cycle de nettoyage du Cappuccinatore moyennant la distribution de vapeur (pour plus de détails, consulter la section spécifique).

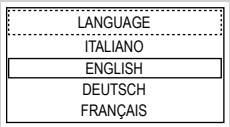
2ème Fonction - Si celle-ci est maintenue enfoncée, elle permet de faire défiler vers le haut la sélection présente sur la page.



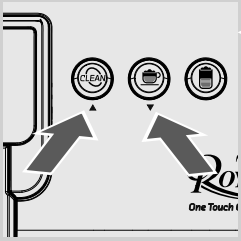
Touche de distribution du cappuccino - « ▼ »
La touche permet de sélectionner la distribution d'un cappuccino.

2ème Fonction - Si celle-ci est maintenue enfoncée, elle permet de faire défiler vers le bas la sélection présente sur la page.

Configurer la langue (lors de la toute première utilisation)



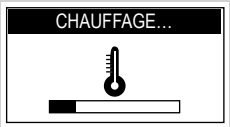
Lors du premier démarrage, la machine demande de sélectionner et mémoriser la langue souhaitée pour l'affichage des messages. Cette configuration permet d'adapter les paramètres des boissons sur la base des préférences du Pays d'utilisation. C'est pourquoi certaines langues sont différenciées aussi en fonction du pays.
Si aucune langue n'est sélectionnée, la sélection sera proposée à la mise en marche suivante de la machine.



1 Sélectionner la langue en appuyant sur la touche « CLEAN » ou « ▼ ».

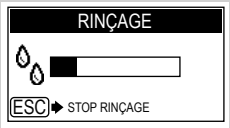
2 Appuyer sur la touche « OK » pour mémoriser la langue.

Chauffage et rinçage



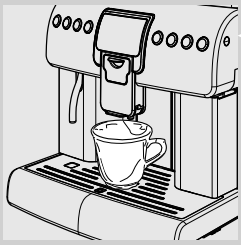
1 À la mise en marche, la machine commence la phase de chauffage ; attendre que cette phase se termine.

Remarque : la barre avance et montre que la machine est en train d'effectuer le chauffage du système.



2 Une fois la phase de chauffage terminée, la machine effectue un cycle de rinçage des circuits internes.

Remarque : la barre avance et montre que la machine est en train d'effectuer le cycle de rinçage du système.



Une petite quantité d'eau est distribuée. Attendre que le cycle soit terminé.

Remarque : pour arrêter le cycle, appuyer sur la touche « ESC ».

3 La machine est maintenant prête à fonctionner.

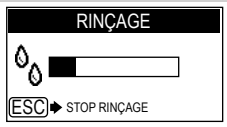
Lorsque le logo ROYAL s'affiche, la machine est prête à l'emploi.

Remarque : si la machine est utilisée pour la première fois ou si elle est restée inactive pendant une longue période, effectuer les opérations décrites à la section suivante.

Cycle de rinçage/auto-nettoyage

Ce cycle permet de rincer les circuits café internes avec de l'eau fraîche.
Ce cycle est effectué :

- À la mise en marche de la machine (chaudière froide)
- Après avoir amorcé le circuit (chaudière froide)
- Pendant la phase de préparation du Stand-by (si un produit café a été distribué)
- Pendant la phase d'arrêt après avoir appuyé sur la touche « ⏻ » (si un produit café a été distribué).



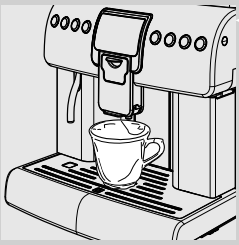
Une petite quantité d'eau est distribuée qui rince et réchauffe tous les composants ; pendant cette phase, le symbole s'affiche.

Attendre que ce cycle se termine automatiquement ; la distribution peut être arrêtée en appuyant sur la touche « ESC ».

Pour un café expresso optimal : rincer le circuit café si la machine est utilisée pour la première fois ou après une longue période d'inactivité.

Ces simples opérations vous permettront de distribuer toujours un café excellent. Ces instructions doivent être suivies :

A) Lors du premier démarrage ;
B) Lorsque la machine reste inactive pendant une longue période (pendant plus de 2 semaines).



1 Placer un grand récipient sous la buse de distribution du café.

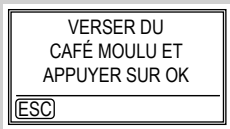
2 Vider le réservoir à eau, le laver, le rincer et le remplir d'eau fraîche.

3 Sélectionner la fonction de distribution du café prémoulu en appuyant une fois sur la touche « MENU ».

Sur l'afficheur apparaît que la fonction prémoulu a été sélectionnée.

4 Appuyer sur la touche « » pour sélectionner le café.

Remarque : ne pas ajouter de café prémoulu dans le compartiment.

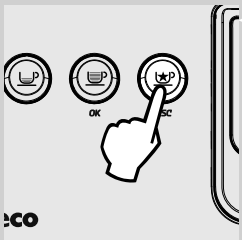


5 Appuyer sur la touche « » pour commencer la distribution.

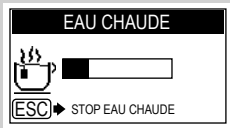
La machine distribuera de l'eau chaude depuis la buse de distribution de café. Attendre la fin de la distribution et vider le récipient de l'eau.

6 Répéter 3 fois les opérations du point 1 au point 5 ; passer ensuite au point 7.

7 Insérer un récipient sous la buse de distribution d'eau chaude.



8 Appuyer sur la touche « » et sur la touche « » pour sélectionner et commencer la distribution d'EAU CHAUDE.

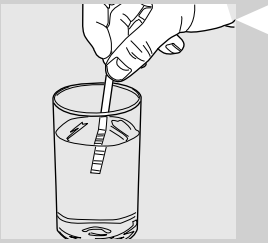


9 Une fois la distribution d'eau chaude terminée, vider le récipient.

10 La machine est prête à l'emploi.

Mesure et réglage de la dureté de l'eau

La mesure de la dureté de l'eau est très importante afin de gérer correctement le filtre « INTENZA+ » et la fréquence de détartrage de la machine.

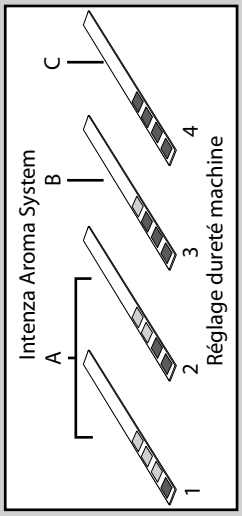


1 Plonger dans l'eau la bande de test de dureté de l'eau fournie avec la machine pendant une seconde.

Remarque : le test n'est valable que pour une mesure.

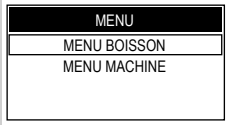
2 Vérifier combien de carrés changent de couleur et consulter le tableau.

Remarque : les lettres correspondent aux points de repère se trouvant à la base du filtre Intenza ; le filtre devra être réglé selon cette mesure.



3 Les numéros correspondent aux réglages que l'on retrouve dans le réglage de la machine illustré ci-dessous.

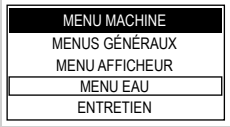
Plus précisément :
1 = (eau très douce)
2 = (eau douce)
3 = (eau dure)
4 = (eau très dure)



4 Appuyer sur la touche « MENU » pendant 5 secondes afin d'accéder à la programmation.

5 Pour sélectionner la fonction « MENU MACHINE », appuyer sur la touche « ▼ »

Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.



6 Appuyer sur la touche « ▼ » jusqu'à sélectionner la fonction « MENU EAU ».

Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.

MENU EAU
DURETÉ
VALIDATION FILTRE
ACTIVATION FILTRE

7 Appuyer sur la touche « OK » pour accéder au menu « DURETÉ »

Remarque : la machine est fournie avec un réglage standard satisfaisant la plupart des utilisations.

DURETÉ
1
2
3
4

8 Appuyer sur :

la touche « ▼ » pour augmenter la valeur

ou

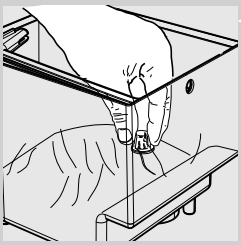
la touche « CLEAN ▲ » pour diminuer la valeur.

9 Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer la modification sélectionnée.

10 Appuyer sur la touche « ESC » jusqu'à l'affichage de la page-écran qui suit et pour pouvoir distribuer des produits.

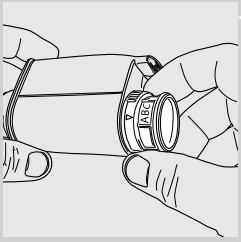
Filtre à eau « INTENZA+ ».

Le filtre à eau « INTENZA+ » peut améliorer la qualité de l'eau. L'utilisation du filtre « INTENZA+ », limitera la formation de calcaire et garantira un arôme plus intense à votre café expresso. Pour mieux savourer votre café expresso, il est recommandé d'installer le filtre à eau « INTENZA + », pouvant être acheté chez votre revendeur habituel, dans le magasin en ligne Philips à l'adresse http://shop.philips.com ou bien aux centres d'assistance agrée.



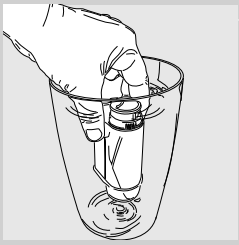
1 Enlever le petit filtre blanc à l'intérieur du réservoir, le conserver dans un endroit sec et le protéger contre la poussière.

La mesure de la dureté de l'eau est très importante afin de gérer correctement le filtre à eau « INTENZA+ » et la fréquence de détartrage de la machine.

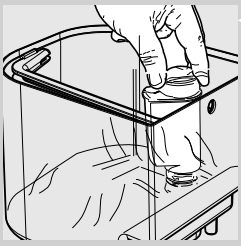


2 Enlever le filtre à eau « INTENZA+ » de son emballage. Régler le filtre sur la base des mesures effectuées pour le réglage de la dureté de l'eau. Utiliser le test de dureté de l'eau fourni avec la machine. Régler l'« Intenza Aroma System » comme il est spécifié sur l'emballage du filtre (voir la section « Mesure et réglage de la dureté de l'eau »).

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



3 Plonger le filtre à eau « INTENZA+ » 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.



4 Introduire le filtre dans le réservoir vide. Appuyer jusqu'au point d'arrêt.

5 Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable et le réintroduire dans la machine.

6 Placer un grand récipient sous la buse de distribution d'eau chaude.

MENU
MENU BOISSON
MENU MACHINE

7 Appuyer sur la touche « MENU » pendant 5 secondes afin d'accéder à la programmation.

MENU MACHINE
MENUS GÉNÉRAUX
MENU AFFICHEUR
MENU EAU
ENTRETIEN

8 Pour sélectionner la fonction « MENU MACHINE », appuyer sur la touche « ▼ »

Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.

MENU MACHINE
MENUS GÉNÉRAUX
MENU AFFICHEUR
MENU EAU
ENTRETIEN

9 Appuyer sur la touche « ▼ » jusqu'à sélectionner la fonction « MENU EAU ».

Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.

MENU EAU
DURETÉ
VALIDATION FILTRE
ACTIVATION FILTRE

10 Appuyer sur la touche « ▼ » jusqu'à sélectionner la fonction « ACTIVATION FILTRE ».

Appuyer sur la touche « OK » pour accéder.

ACTIVATION FILTRE
ACTIVER
LE FILTRE?
OK ➔ OUI ESC ➔ NON

11 Appuyer sur la touche « OK ».

Note : pour abandonner la procédure appuyer sur la touche « ESC » jusqu'à ce que le logo ROYAL s'affiche.

ACTIVATION FILTRE
INTRODUIRE FILTRE
ET REMPLIR
RÉSERVOIR
OK

12 Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer le positionnement du nouveau filtre.

ACTIVATION FILTRE
PLACER RÉCIPIENT
SOUS BUSE
DISTRIBUTION EAU
OK

13 Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

ACTIVATION FILTRE

Attendre que la machine termine la distribution de l'eau nécessaire pour l'activation du filtre.
Une fois le cycle terminé, enlever le récipient précédemment placé sous la buse de l'eau chaude.

Remarque : à la fin de la procédure, la machine revient automatiquement à la page-écran de distribution des produits. Lorsque le filtre à eau n'est pas présent, il faut insérer dans le réservoir le petit filtre blanc précédemment enlevé au point 1.

Réglages

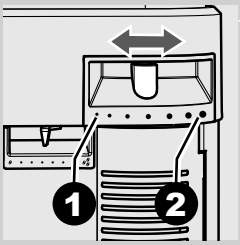
La machine que vous avez achetée comporte des réglages vous permettant de l'utiliser au mieux.

Réglage du moulin à café

Attention ! Tourner le levier de réglage de la mouture seulement lorsque le moulin à café est en marche. Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le réservoir à café en grains.

Il est interdit d'introduire des substances autres que du café en grains. Le moulin à café contient des parties en mouvement qui peuvent être dangereuses ; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou autres objets. 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.

La machine permet de régler légèrement le degré de mouture pour l'adapter au type de café utilisé.



Effectuer le réglage en agissant sur le levier situé sur le côté de la machine. Ne tourner le levier que d'un seul cran à la fois et distribuer 2 ou 3 cafés pour vérifier le degré de mouture.
Les références indiquent le degré de mouture réglé ; il est possible de régler des degrés différents de mouture avec les références suivantes :

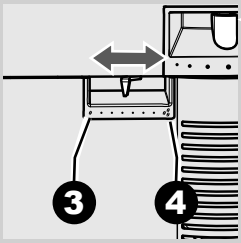
1 - Mouture fine
2 - Mouture grosse

Réglage « Arôme » - quantité de café prémoulu

La machine permet de régler la quantité de café à moudre pour la préparation de chaque café.

Attention ! Tourner le levier de réglage de l'Aroma seulement lorsque le moulin à café est à l'arrêt. Le réglage doit être effectué avant de distribuer le café.

Effectuer le réglage en agissant sur le levier situé sur le côté de la machine.



Les références indiquent la quantité de café moulu réglé ; il est possible de régler des quantités différentes avec les références suivantes :

3 - Quantité minimum de café (environ 7 grammes)
4 - Quantité maximum de café (environ 11 grammes)

Réglage de la longueur du café dans la tasse

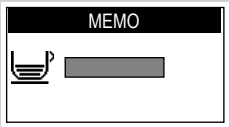
La machine permet de régler la quantité de café distribuée selon vos goûts personnels et/ou les dimensions de vos grandes ou petites tasses.

Remarque : cette fonction ne peut être utilisée que pour le réglage de la longueur du café américain ; pour ce produit, utiliser le menu approprié dans le « MENU BOISSON ».

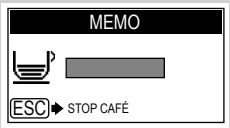
Chaque fois qu'on appuie et qu'on relâche les touches « » ou « », la machine distribue une quantité programmée de café. Cette quantité peut être programmée de nouveau à votre gré. Une distribution de café est associée à chaque touche, ce qui se produit de façon indépendante.

Remarque : à titre d'exemple, voici la programmation de la touche « » qui est généralement associée au café expresso.

1 Mettre une petite tasse sous la buse de distribution du café.



2 Appuyer sur la touche « » et la garder enfoncée jusqu'à ce qu'apparaisse le message « **MEMO** » **et enlever le doigt**. La machine est alors en programmation.



La machine commence la phase de distribution ; l'afficheur montre le message « **STOP CAFÉ** ».

3 Il faut alors appuyer sur la touche « » lorsque la quantité de café souhaitée a été atteinte dans la tasse.

Dans ce cas-là, la touche « » est programmée ; chaque fois qu'on y appuie et qu'on la relâche, la machine distribue la même quantité que l'on vient de programmer.

Réglage de la longueur du cappuccino ou du lait noisette dans la tasse

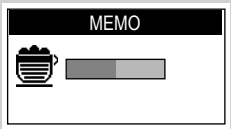
La machine permet de régler la quantité de cappuccino (ou lait noisette) distribué selon vos goûts personnels et/ou les dimensions de vos tasses.

Chaque fois qu'on appuie et qu'on relâche les touches « » ou « », la machine distribue une quantité programmée de cappuccino (ou lait noisette). Cette quantité peut être programmée de nouveau à votre gré. Une distribution est associée à chaque touche, ce qui se produit de façon indépendante.

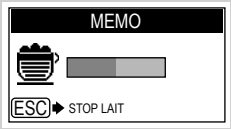
Remarque : avant de procéder à la programmation, préparer le lait et la machine comme indiqué à la section cappuccino.

Remarque : à titre d'exemple, voici la programmation de la touche « » qui est généralement associée au cappuccino.

1 Mettre une tasse ou une tasse mug sous la buse de distribution du café.

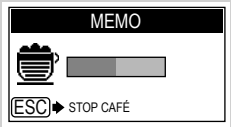


2 Appuyer sur la touche « » et la garder enfoncée jusqu'à ce qu'apparaisse le message « **MEMO** » **et enlever le doigt**. La machine est alors en programmation.



La machine commence la phase de distribution du lait ; l'afficheur montre le message « **STOP LAIT** ».

3 Il faut alors appuyer sur la touche « » lorsque la quantité de lait souhaitée a été atteinte dans la tasse.



4 Tout de suite après, la machine commence la phase de distribution du café ; l'afficheur montre le message « **STOP CAFÉ** ».

5 Il faut alors appuyer sur la touche « » lorsque la quantité de café souhaitée a été atteinte dans la tasse.

Dans ce cas-là, la touche « » est programmée ; chaque fois qu'on y appuie et qu'on la relâche, la machine distribue la même quantité que l'on vient de programmer.

Amie de l'environnement : Stand-by

La machine a été conçue pour l'économie d'énergie. Après 30 minutes de la dernière utilisation, la machine s'éteint automatiquement.

Remarque :
- *pendant la phase d'arrêt, la machine effectue un cycle de rinçage si un produit café a été distribué.*
- *le temps peut être programmé selon les propres exigences (voir page 36).*

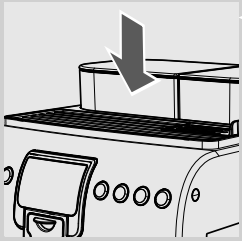
Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche « ⏻ » (si l'interrupteur général est sur « I ») ; dans ce cas, la machine effectue le rinçage seulement si la chaudière s'est refroidie.

Distribution de café

Avant de distribuer le café, vérifier les signalisations sur l'afficheur et que le réservoir à eau et le réservoir à café sont pleins.

Avant de distribuer le café, régler la hauteur du distributeur à votre gré et sélectionner l'arôme en agissant sur le levier de réglage des doses ou sélectionner le café prémoulu.

Plaque chauffe-tasses



La machine est équipée d'une plaque chauffe-tasses afin de garder les tasses chaudes et prêtes. Une tasse chaude permet d'exalter l'arôme du café et d'en savourer le goût intense.

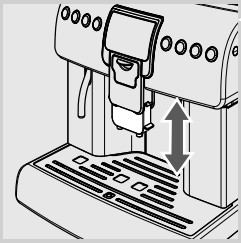
Positionner les tasses normalement utilisées et attendre qu'elles se réchauffent.

Remarque : le chauffe-tasses a une température supérieure aux surfaces normales présentes sur la machine ; il est conseillé de n'y appuyer aucune partie sensible du corps afin d'éviter toute irritation.

Il est interdit d'utiliser le chauffe-tasses pour des buts différents.

Afin de garantir une économie d'énergie supérieure, le chauffe-tasses est désactivé ; pour l'activer, consulter le manuel page 36.

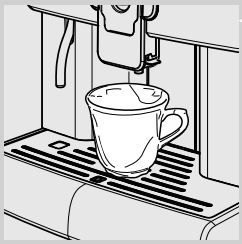
Réglage de la buse de distribution du café



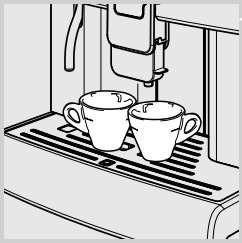
Avec la machine à café, vous pouvez utiliser la plupart des grandes/petites tasses disponibles dans le commerce.
La buse de distribution du café peut être réglée en hauteur pour mieux s'adapter aux dimensions des tasses que vous souhaitez utiliser.

Pour effectuer ce réglage, lever ou baisser la buse de distribution manuellement.

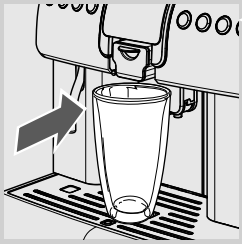
Les positions recommandées sont indiquées :
Pour utiliser de petites tasses ;



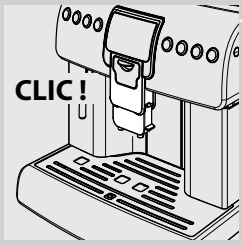
Pour utiliser de grandes tasses.



Il est possible de placer deux tasses/petites tasses sous la buse pour la distribution de deux cafés en même temps.



Pousser la buse de distribution jusqu'à la butée afin de permettre l'utilisation de verres hauts ou de tasses mug. Dans ce cas, il n'est possible de distribuer qu'un seul produit à la fois.



Remarque : avant chaque distribution et/ou lorsque l'on remet la buse de distribution en position de distribution normale, veiller à ce qu'elle soit bien positionné ; cela a lieu lorsque l'on entend le CLIC indiquant la bon positionnement.
En cas contraire, des débordements de produit de l'extérieur de la buse de distribution pourraient se vérifier.

Avec café en grains

Pour distribuer le café il faut appuyer et relâcher :

1 la touche « » pour distribuer un expresso

ou

la touche « » pour un expresso allongé.

Le cycle de distribution démarre ensuite :
Pour distribuer 1 café, appuyer une seule fois sur la touche souhaitée.
Pour distribuer 2 cafés, appuyer 2 fois de suite sur la touche souhaitée.

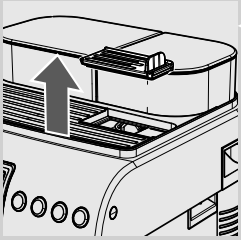
Remarque : pour la distribution de 2 cafés, la machine moud et dose automatiquement la bonne quantité de café. La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine.

2 Après avoir terminé le cycle de pré-infusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution.

3 La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est toutefois possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche « ».

Remarque : la machine est réglée pour la préparation d'un véritable café expresso italien. Cette caractéristique pourrait augmenter légèrement les temps de distribution, mais cela au profit du goût intense du café.

Avec café prémoulu



Cette fonction permet d'utiliser du café prémoulu.

Verser le café prémoulu dans le compartiment prévu à cet effet à côté du réservoir à café en grains. Ne verser que du café moulu pour machines à café expresso et jamais de café en grains ou soluble.

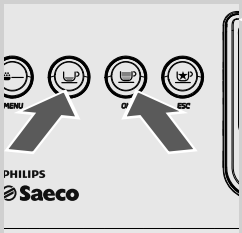
Remarque :
si le café prémoulu n'a pas été versé dans son compartiment, la machine ne distribuera que de l'eau ;
si la dose est excessive et que 2 ou plusieurs mesures de café sont versées, la machine ne distribue pas le produit. Même dans ce cas, la machine effectue un cycle à vide et décharge le café en poudre dans le tiroir à marc.

Pour distribuer le café, il faut :

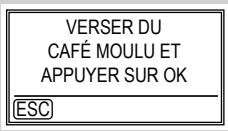
1 Appuyer sur la touche « MENU » et la relâcher pour sélectionner et activer la fonction prémoulu.

Cette page-écran signale que la fonction a été activée.

Remarque : si la distribution ne démarre pas dans les 10 secondes, la machine revient au fonctionnement de routine avec du café en grains et le symbole s'affiche.



2 Appuyer et relâcher :
la touche « » pour distribuer un expresso ou la touche « OK » pour un expresso allongé.



Remarque : si la distribution ne démarre pas dans les 30 secondes qui suivent l'affichage de la page-écran ou si l'on appuie sur la touche « ESC », la machine retourne au menu principal et décharge l'éventuel café introduit dans le tiroir à marc.

3 Soulever le couvercle du compartiment du café prémoulu.

Attention : verser uniquement du café prémoulu dans le compartiment. L'introduction d'autres substances ou objets peut entraîner de graves dommages à la machine qui ne sont pas couverts par la garantie.

Verser 1 seule mesure de café prémoulu dans le compartiment ; pour cette opération, utiliser uniquement la mesure fournie avec la machine. Ensuite fermer le couvercle.

4 Appuyer sur la touche « OK ». Le cycle de distribution démarre ensuite. Après avoir terminé le cycle de pré-infusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution.

5 La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est toutefois possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche « ESC ».
Une fois la distribution du produit terminée, la machine revient à la configuration établie pour le café en grains.

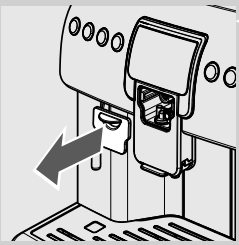
Remarque : pour distribuer d'autres cafés, répéter les opérations décrites ci-dessus.

Distribution Cappuccino

La machine permet de distribuer le cappuccino de manière rapide en appuyant seulement sur une touche.

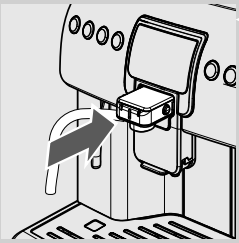
Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution.

Remarque importante : tout de suite après avoir utilisé le Cappuccinatore pour émulsionner le lait, procéder au nettoyage ; nettoyer l'extérieur du tuyau d'aspiration moyennant un chiffon humide. Cela assure un nettoyage parfait de toutes les parties de la machine, en enlevant tout éventuel résidu de lait.



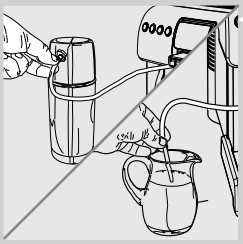
1 Enlever le couvercle de la partie frontale.

Remarque : le couvercle peut être placé sur le côté de la machine moyennant l'aimant inséré dans celui-ci.



2 Introduire le Cappuccinatore dans son logement jusqu'à la butée. Contrôler qu'il soit bien introduit.

Attention : avant l'utilisation, nettoyer le Cappuccinatore et le thermos (si utilisé) comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ».



3 Introduire le tuyau propre (selon le choix)

- dans le thermos du lait
  ou
- directement dans le récipient du lait.

Remarque : pour un résultat optimal dans la préparation du cappuccino, utiliser du lait froid.

4 Mettre la tasse sous la buse de distribution. Appuyer sur la touche « ».

5 La machine nécessite un temps de préchauffage.

6 Une fois le préchauffage terminé, la machine commence à distribuer le cappuccino.

7 Pendant cette phase, la machine distribue du lait émulsionné ; il est possible d'arrêter la distribution en appuyant sur la touche « ».

8 Une fois la distribution du lait terminée, la machine distribue le café ; il est possible d'arrêter la distribution en appuyant sur la touche « ».

Vous pouvez déguster votre cappuccino comme au bar.

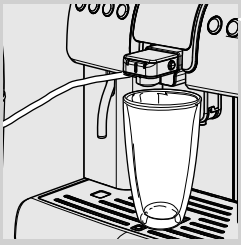
Après avoir utilisé le Cappuccinatore, nettoyer celui-ci comme indiqué au chapitre « Nettoyage du Cappuccinatore ».
Enlever le récipient ou le thermos et, si nécessaire, nettoyer.

Remarque : si on le souhaite, il est possible d'activer la fonction « AVERTISS. NETTOYAGE » qui signale lorsque la machine a besoin d'un nettoyage du Cappuccinatore. Pour activer cette fonction utile, consulter la programmation de la machine à la page 38.

Lait noisette

La machine permet de distribuer le lait noisette de manière rapide en appuyant seulement sur une touche.

Pour la distribution du lait noisette, effectuer toutes les opérations indiquées pour la préparation du cappuccino jusqu'au point 4.



Pour la préparation, il est conseillé d'utiliser des verres hauts en déplaçant opportunément la buse de distribution du café.

Lorsque la machine est prête, appuyer sur la touche « » pour commencer la distribution du lait noisette.

La machine prépare automatiquement le lait noisette.

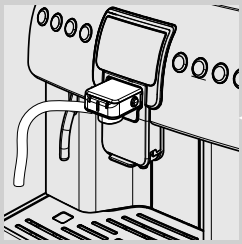
Après avoir utilisé le Cappuccinatore, nettoyer celui-ci comme indiqué au chapitre « Nettoyage du Cappuccinatore » (Voir page 40).
Enlever le récipient ou le thermos et, si nécessaire, nettoyer.

Gestion du lait

La machine permet de préparer rapidement le cappuccino, le lait noisette et d'autres boissons à base de lait afin de savourer vos moments de relax.

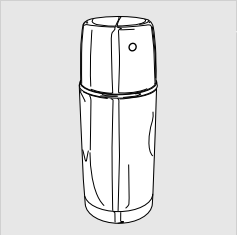
Pour la préparation, il est possible d'utiliser le thermos fourni ou directement le récipient du lait, pouvant être acheté dans votre magasin habituel.

LORS DE L'UTILISATION ET DE LA CONSERVATION DU LAIT, S'EN TENIR AUX INDICATIONS FIGURANT SUR L'EMBALLAGE D'ORIGINE DU PRODUCTEUR. LA SOCIÉTÉ DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS D'UTILISATION DE LAIT N'ÉTANT PAS PROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE.



La préparation des boissons avec du lait ne peut être effectuée que si le Cappuccinatore est installé.

Thermos du lait (En option)



La machine est équipée d'un thermos conçu et réalisé exclusivement pour améliorer la conservation, en ralentissant l'augmentation de la température du lait contenu dans le thermos. D'une utilisation simple et rapide, la thermos ne doit servir qu'à un usage domestique. Il n'est pas indiqué pour un fonctionnement continu de type professionnel.

Ne pas utiliser le thermos pour la conservation du lait dans le frigidaire ; son pouvoir isolant empêche le frigidaire de refroidir le lait et d'atteindre la température idéale de conservation. Il est conseillé de verser dans un pichet le lait non utilisé et resté dans le thermos, le mettre ensuite dans le frigidaire pour sa bonne conservation.

Pour augmenter les performances de conservation, il est conseillé de le remplir avec du lait froid (4°C environ).

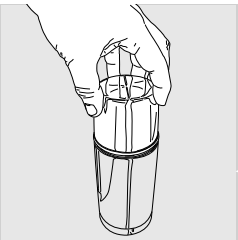
Remarque : avant chaque utilisation, s'assurer que le thermos est propre et hygiénisé. Au cas où du lait serait conservé dans le thermos, vérifier avant chaque utilisation que ce lait est propre à la consommation humaine.

Il est interdit d'utiliser le thermos pour le chauffage de boissons autres que le lait.

Pour un bon nettoyage de tous les composants, le récipient doit être démonté au moins une fois par mois ; de cette façon, le niveau général d'hygiène des boissons distribuées restera élevé. Pour un bon nettoyage, consulter la section « NETTOYAGE THERMOS » (voir page 43-45).

Attention : avant l'utilisation, nettoyer le thermos comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien » (Voir page 39).

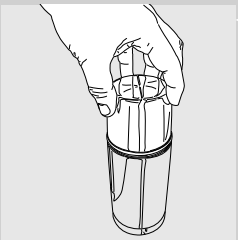
Pour sa correcte conservation, le lait doit être maintenu à une température basse. Le thermos permet de garder le lait hors du réfrigérateur pendant un temps nécessaire et afin de permettre son utilisation correcte.



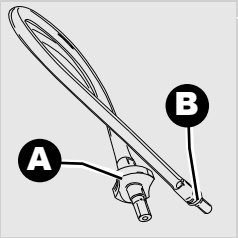
Le lait contenu dans le thermos, à une température ambiante de 20°C, a une augmentation de la température d'environ 4÷6 °C après 4 heures. Cette donnée indicative doit être considérée afin d'établir si le lait peut encore être utilisé en fonction du temps pendant lequel il a été conservé dans le thermos.

1 Enlever le couvercle du thermos en le dévissant.

2 Verser le lait dans le thermos. Remplir de lait depuis le niveau MIN et ne pas dépasser le niveau MAX.



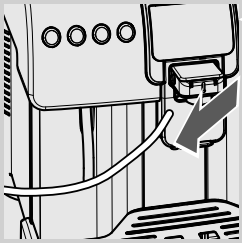
3 Insérer le couvercle dans le thermos en le revissant.



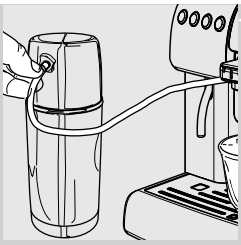
4 Pour raccorder le thermos au Cappuccinatore, on doit uniquement utiliser le tuyau fourni.

Cette buse est dotée de deux raccords spéciaux pour optimiser le fonctionnement. Ces deux raccords sont différents : le raccord (B) doit être branché sur le Cappuccinatore et le raccord (A) sur le Thermos de manière appropriée.

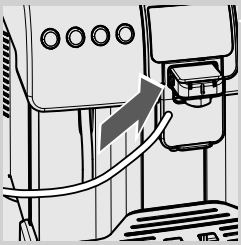
Remarque : les raccords ne peuvent pas être inversés pour éviter des problèmes de fonctionnement du système.



5 Enlever le tuyau d’aspiration installé dans le Cappuccinatore.



6 Introduire le raccord du tuyau dans le thermos.

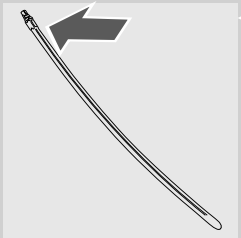


7 Introduire le raccord dans le Cappuccinatore.

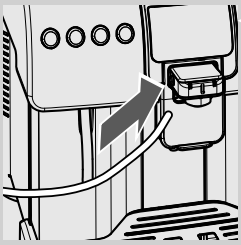
Le thermos peut maintenant être utilisé pour la distribution des produits avec du lait.

Réservoir à lait

Avec la machine, il est possible d'utiliser directement le réservoir à lait pour la préparation des boissons.



1 Pour utiliser directement le réservoir à lait, on doit utiliser le tuyau d'aspiration du Cappuccinatore ; ce tuyau est équipé d'un seul raccord.



2 Vérifier que le tuyau est correctement introduit dans le Cappuccinatore.

Attention : dans ce cas-là, s'assurer que le tuyau est propre même à l'extérieur afin d'éviter que le lait n'entre en contact avec la saleté présente à l'extérieur du tuyau.

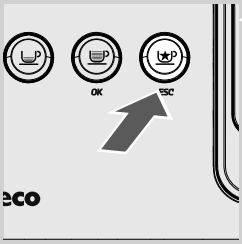
3 Prendre le tuyau d'aspiration propre et le plonger directement dans le récipient.

Remarque : après l'utilisation, extraire le tuyau et le laver de manière appropriée. Remettre le récipient dans le réfrigérateur pour une conservation correcte du lait.

Produits « SPECIAL »

La machine est prévue pour distribuer d'autres produits qui ne sont pas présents sur le bandeau de commande.

Remarque : après avoir appuyé sur la touche « ESC » et si aucun produit n'est sélectionné, la machine retourne au menu principal après 10 secondes.



1 Appuyer sur la touche « ESC » pour accéder au menu.

2 L'afficheur montre la page qui permet d'afficher les boissons « spéciales ».

3 Sélectionner la boisson souhaitée en appuyant sur la touche « CLEAN ▲ » ou « ▼ ».

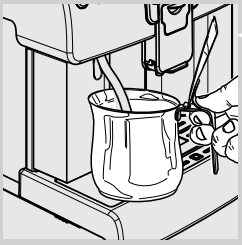
4 Après avoir sélectionné la boisson souhaitée, appuyer sur la touche « OK » pour commecer la préparation.

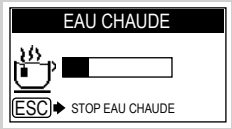
Consulter la section correspondante pour la distribution de la boisson souhaitée.
Remarque : après 10 secondes et si aucune sélection n'est effectuée, la machine revient à la page-écran principale.

Pour la préparation des boissons avec du lait, installer le Cappuccinatore et le thermos (si nécessaire) après les avoir lavés comme indiqué à la section « Nettoyage et entretien ».

Distribution d'Eau Chaude

Au début de la distribution, il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude, avec le danger de brûlures. La buse pour la distribution de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées :





1 Appuyer sur la touche « ESC » pour accéder au menu.

2 Placer un récipient sous la buse de l'eau chaude.

3 Appuyer sur la touche « OK » pour commencer la préparation.

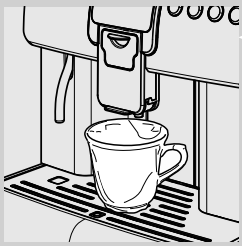
4 À la fin de la distribution, prendre le récipient de l'eau chaude.

Remarque : pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche « ESC ».

Café Allongé

Ce programme permet de préparer un café allongé.

Remarque : dans ce cas, il n'est possible de préparer qu'un seul café à la fois.



1 Appuyer sur la touche « » pour accéder au menu.

2 Appuyer sur la touche « » pour sélectionner le « CAFÉ LONG ».

3 Insérer une tasse adéquate sous la buse de distribution du café.

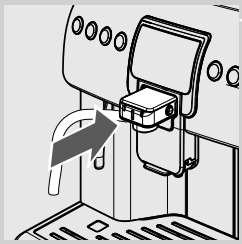
4 Appuyer sur la touche « » pour commencer la préparation.

5 À la fin de la distribution, prendre la tasse avec le café.

Lait Chaud.

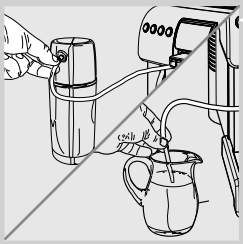
Ce programme permet de préparer du lait chaud.

Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution.



1 Enlever le couvercle de la partie frontale.

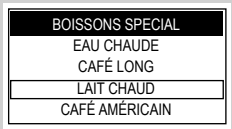
2 Introduire le Cappuccinatore complet dans son logement jusqu'à la butée. Contrôler qu'il soit bien introduit.



3 Introduire le tuyau propre (selon le choix)

- dans le thermos du lait
  ou
- directement dans le récipient du lait.

Remarque : pour un résultat optimal dans la préparation, utiliser du lait froid.



4 Appuyer sur la touche « » pour accéder au menu.

5 Appuyer sur la touche « » pour sélectionner le «LAIT CHAUD ».

6 Insérer une tasse adéquate sous la buse de distribution.

7 Confirmer en appuyant sur la touche « » pour commencer la préparation.

Remarque : pour arrêter la distribution, appuyer sur la touche « ».

8 À la fin de la distribution, prendre la tasse avec le lait.

Après avoir utilisé le Cappuccinatore, nettoyer celui-ci comme indiqué au chapitre « Nettoyage du Cappuccinatore » (voir page 40).
Enlever le récipient ou le thermos et, si nécessaire, nettoyer.

Café Américain

Ce programme permet de préparer un café de type américain.

1 Appuyer sur la touche « » pour accéder au menu.

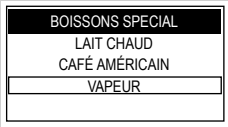
2 Appuyer sur la touche « » pour sélectionner le « CAFÉ AMÉRICAIN ».

3 Insérer une tasse adéquate sous la buse de distribution.

4 Appuyer sur la touche « » pour commencer la préparation.

5 À la fin de la distribution, prendre la tasse avec le café.

Vapeur

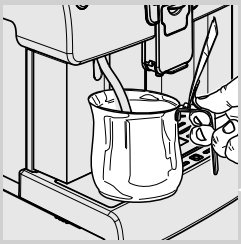


Remarque : cette fonction est normalement désactivée et non visible. Il est possible de la rendre visible et disponible uniquement en l'activant manuellement dans la programmation boisson :
MENU BOISSON -> BOISSONS SPECIAL -> VAPEUR -> ON

Au début de la distribution, faire attention au risque de brûlures car il peut y avoir des éclaboussures d'eau chaude. La buse pour la distribution de la vapeur peut atteindre des températures élevées.

Ce programme permet la distribution de la vapeur pour permettre le chauffage de boissons directement dans le récipient.

Remarque : nettoyer la buse avant de l'utiliser pour chauffer les liquides.

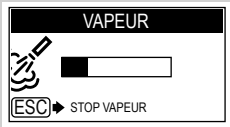


1 Appuyer sur la touche « » pour accéder au menu.

2 Appuyer sur la touche « » pour sélectionner la « VAPEUR ».

3 Insérer une tasse adéquate sous la buse de l'eau chaude et introduire la buse dans le liquide à chauffer.

4 Appuyer sur la touche « » pour commencer la préparation.



5 Terminer la distribution, appuyer sur la touche « ».

Programmation Boisson

Il est possible de personnaliser les réglages de chaque boisson.

1 Maintenir enfoncée la touche « MENU » pendant 5 secondes pour accéder au menu principal de la machine.

MENU
MENU BOISSON
MENU MACHINE

Dans la modalité programmation, les touches prennent une fonction différente :

Touche « OK » = « OK » (confirme une sélection ou une modification effectuée)

Touche « CLEAN ▲ » = « ▲ » (sert pour faire défiler vers le haut les menus)

Touche « ▼ » = « ▼ » (sert pour faire défiler vers le bas les menus)

Touche « ESC » = « ESC » (confirme la sortie d'une sélection)

MENU BOISSON
ESPRESSO
CAFE'
CAPPUCCINO
LATTE MACCHIATO

2 Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer la sélection et pour accéder au « MENU BOISSON ».

Ce menu permet de gérer tous les paramètres de distribution des boissons.

Compteurs de boissons distribuées

MENU BOISSON
LATTE MACCHIATO
BOISSONS SPECIAL
COMPTEURS

Dans ce menu, il est possible de contrôler la quantité de produits distribués.
Appuyer sur la touche « ▼ » jusqu'à sélectionner la fonction « COMPTEURS ».

Appuyer sur la touche « OK » pour accéder et afficher, produit par produit, le nombre de distributions effectuées.

COMPTEURS
LATTE MACCHIATO
LAIT CHAUD
METTRE À ZÉRO COMPTEURS

Cette section, visible comme dernier élément du menu « COMPTEURS », permet de remettre à zéro tous les compteurs de produits distribués jusqu'à ce moment. Ceci peut être utile pour réinitialiser la machine après avoir procédé à l'entretien.

Paramètres boisson

MENU BOISSON
ESPRESSO
CAFE'
CAPPUCCINO
LATTE MACCHIATO

Dans ce cas, nous allons voir la programmation d'un cappuccino personnalisé. Pour la programmation d'un café (expresso ou allongé), les options relatives au traitement du lait ne seront pas affichées.

CAPPUCCINO
PRÉINFUSION
TEMPÉRATURE CAFÉ
LONGUEUR CAFÉ
QUANTITÉ LAIT

Appuyer sur la touche « » pour sélectionner le « CAPPUCCINO » et sur la touche « » pour entrer dans le menu.

Ci-dessous, les différentes fonctions sont examinées.

PRÉ-INFUSION

La pré-infusion : le café est légèrement humidifié avant l'infusion, ce qui lui permet de développer l'ensemble de son arôme, lui conférant ainsi un goût incomparable.
OFF : la pré-infusion n'est pas effectuée.
BASSE : activée.
HAUTE : plus longue pour exalter le goût du café.

TEMPÉRATURE DU CAFÉ

Cette section permet de régler la température pour la préparation du café.
BASSE : température basse.
NORMALE : température standard.
HAUTE : température haute.

LONGUEUR DU CAFÉ

Cette section permet de programmer la quantité de café qui est distribuée a chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La barre permet de régler avec précision la quantité de café à distribuer.

Touche « » = « ▲ » (pour augmenter la quantité de café dans la tasse).

Touche « » = « ▼ » (pour diminuer la quantité de café dans la tasse).

QUANTITÉ DE LAIT

Cette section permet de programmer la quantité de lait qui est distribuée à chaque fois que l'on sélectionne cette boisson. La barre permet de régler avec précision la quantité de lait à distribuer.

Touche « » = « ▲ » (pour augmenter la quantité de lait dans la tasse).

Touche « » = « ▼ » (pour diminuer la quantité de lait dans la tasse).

Paramètres eau chaude (MENU BOISSON - > BOISSONS SPECIAL)

EAU CHAUDE
QUANTITÉ EAU
STANDARD

Ces configurations ne sont valables que pour la programmation de la distribution d'eau chaude.

QUANTITÉ D'EAU

Cette section permet de programmer la quantité d'eau qui est distribuée à chaque fois que l'on appuie sur la touche correspondante. La barre permet de régler avec précision la quantité d'eau à distribuer.

Touche « CLEAN » = « ▲ » (pour augmenter la quantité d'eau chaude dans la tasse).

Touche « » = « ▼ » (pour diminuer la quantité d'eau chaude dans la tasse).

Activation Vapeur (MENU BOISSON - > BOISSONS SPECIAL)

Ces réglages sont valables uniquement pour l'activation de la fonction vapeur ; après cette activation le menu sera disponible et devra être activé comme indiqué à la page 31.

BOISSONS SPECIAL
LAIT CHAUD
CAFÉ AMÉRICAIN
VAPEUR

Appuyer sur la touche « » pour sélectionner la « VAPEUR » et sur la touche « OK » pour accéder au menu.

VAPEUR
OFF
ON

Appuyer sur la touche « » pour sélectionner le « ON » et sur la touche « OK » pour activer la fonction vapeur.

VAPEUR
OFF
ON

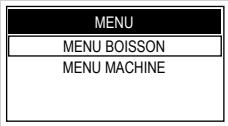
Appuyer sur la touche « ESC » une ou plusieurs fois pour quitter.

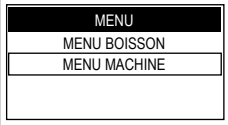
Paramètre de défaut

PAR DÉFAUT

Pour chaque boisson il est possible d'effectuer une programmation différente des valeurs standard prédéfinies par le fabricant. Après avoir sélectionné cette fonction, les réglages personnels de la boisson seront effacés.

Programmation de la Machine





La machine permet de personnaliser les réglages de fonctionnement.

1 Maintenir enfoncée la touche « MENU » pendant 5 secondes pour accéder au menu principal de la machine.

Dans la modalité programmation, les touches prennent une fonction différente :

Touche « OK » = « *OK* » (confirme une sélection ou une modification effectuée)

Touche « CLEAN ▲ » = « ▲ » (sert pour faire défiler vers le haut les menus)

Touche « ▼ » = « ▼ » (sert pour faire défiler vers le bas les menus)

Touche « ESC » = « *ESC* » (confirme la sortie d'une sélection)

2 Appuyer sur la touche « ▼ » et sur la touche « OK » pour confirmer la sélection et pour accéder au « MENU MACHINE ».

Menus Généraux

MENUS GÉNÉRAUX

Cela permet de modifier les paramètres de fonctionnement de la machine.

- **SON**

  Cette fonction permet d'activer/désactiver les signaux sonores.

  - **OFF** — Pour désactiver les tons sonores
  - **ON** — Pour activer les tons sonores

- **MODE ÉCO**

  Cette fonction gère l'activation des chaudières présentes sur la machine pour obtenir une économie d'énergie.

  - **OFF** — De cette façon, à la mise en marche de la machine, toutes les chaudières sont activées pour la préparation immédiate de tous les produits. De cette façon, on a une consommation d'énergie supérieure car la machine est toujours prête à l'emploi.
  - **ON** — De cette façon, à la mise en marche de la machine, seule la chuadière du café est activée. La machine consomme moins d'énergie mais il faut plus de temps pour la distribution des produits avec du lait.

- **RÉGL. STAND-BY**

  Cette fonction permet de régler l'intervalle de temps entre la dernière distribution de boisson et le passage de l'appareil en mode stand-by.
  L'intervalle par défaut est « après 30 minutes ».

  - **15 MINUTES**
  - **30 MINUTES**
  - **60 MINUTES**
  - **180 MINUTES**

  Après l'écoulement du temps réglé, la machine se met en stand-by.
  Pour réactiver la machine, appuyer sur une touche quelconque. Une fois la phase de chauffage et l'analyse des fonctions terminées, la machine est de nouveau prête à l'emploi.

- **CHAUFFE-TASSES**

  Cette fonction permet d'activer/désactiver le chauffe-tasses présent sur la partie supérieure de la machine.

  - **OFF** — Pour désactiver le chauffe-tasses.
  - **ON** — Pour activer le chauffe-tasses.

Menu Afficheur

MENU AFFICHEUR

Ce menu permet de sélectionner la langue des menus et de régler la luminosité et le contraste de l'afficheur.

- LANGUE

  Le réglage est très important pour une bonne définition des paramètres de la machine en fonction du pays d'utilisation.

  - FRANÇAIS

    La langue sélectionnée est indiquée sur l'afficheur. La langue peut être modifiée moyennant les commandes prévues à cet effet.

- LUMINOSITÉ

  Pour régler la bonne luminosité de l'afficheur en fonction de l'éclairage ambiant.

- CONTRASTE

  Ce menu permet de régler le bon contraste de l'afficheur en fonction de l'éclairage ambiant.

Menu Eau

MENU EAU

Ce menu permet de régler les paramètres pour une gestion correcte de l'eau pour la distribution du café.

- DURETÉ

  Pour modifier le réglage de la dureté de l'eau dans la machine.
  La fonction « Dureté » permet d'adapter la machine au degré de dureté de l'eau utilisée, afin qu'elle puisse demander de faire un cycle de détartrage au moment voulu.
  Mesurer la dureté de l'eau comme indiqué à la page 12.

- VALIDATION FILTRE

  Pour activer/désactiver l'avertissement de remplacement du filtre à eau. En activant cette fonction, la machine avertit l'utilisateur quand le filtre à eau doit être remplacé.
  OFF : Signal invalidé.
  ON : Signal validé (cette valeur est réglée automatiquement lorsque le filtre est activé).

- ACTIVATION FILTRE

  Pour effectuer l'activation du filtre après son montage ou son remplacement. Pour un bon montage et/ou remplacement, consulter la section relative à la page 14.

Entretien

ENTRETIEN

Ce menu permet de régler toutes les fonctions pour la gestion correcte de l'entretien de la machine.

NETTOYAGE DU GROUPE

Cette fonction permet d'effectuer le cycle de lavage du Groupe de distribution (Voir page 50).

DÉTARTRAGE

Cette fonction permet d'effectuer le cycle de détartrage (Voir page 53).

NETTOY. CAPPUCCINATORE

Cette fonction permet d'effectuer un cycle de lavage du Cappuccinatore et/ou du thermos utilisé pour la préparation des boissons à base de lait (Voir page 45).

Remarque : ce nettoyage est important pour un entretien et un fonctionnement corrects du Cappuccinatore et/ou du thermos.

COMMENCER NETTOYAGE

Cette fonction permet le démarrage du cycle de nettoyage du Cappuccinatore comme indiqué à la section correspondante.

AVERTISS. NETTOYAGE

Cette fonction permet d'activer la signalisation sur l'afficheur lorsque la machine a besoin d'un cycle de nettoyage du Cappuccinatore.

OFF

De cette manière, la signalisation est désactivée.

ON

De cette manière, la signalisation est activée ; l'afficheur montre le message lorsque la machine a besoin du cycle de nettoyage du Cappuccinatore.

Réglages d'usine

RÉGL. D'USINE

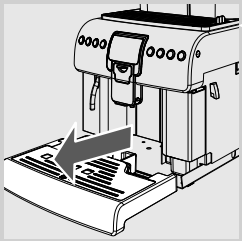
Cette fonction permet de rétablir tous les réglages d'usine.

Note : cette section permet de réinitialiser les données d'usine pour les paramètres personnels du menu de la machine.

Nettoyage et entretien

Certains parmi les composants de votre appareil entrent au contact de l'eau et du café lors de l'usage normal ; il est donc important de nettoyer la machine régulièrement. Avec votre machine Philips-Saeco Espresso ce processus est vraiment simple. Il suffit de suivre les instructions affichées et décrites ci-après.
Effectuer cette opération avant que la machine ne fonctionne plus car dans ce cas-là la réparation n'est pas couverte par la garantie.

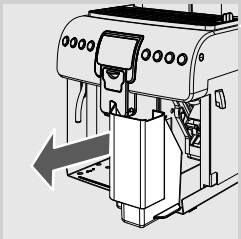
Nettoyage général



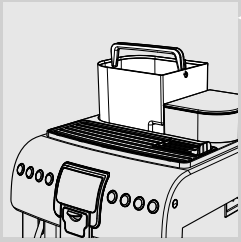
1 Tous les jours, vider et nettoyer le bac d'égouttement et le tiroir à marc lorsque la machine est allumée.

Remarque : il est conseillé de nettoyer le flotteur et son logement afin de garantir le parfait fonctionnement.

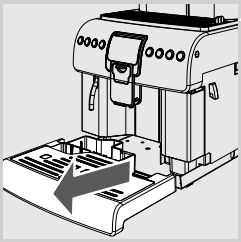
Remarque : les autres opérations d'entretien et de nettoyage ne peuvent être effectuées que si la machine est froide et débranchée du réseau électrique.



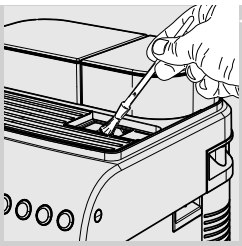
Ne pas plonger la machine dans l'eau.
Ne pas laver les composants amovibles au lave-vaisselle (sauf le Cappuccinatore).
Ne pas utiliser d'objets pointus ou de produits chimiques agressifs (solvants) pour le nettoyage.
Pour le nettoyage de la machine, utiliser un chiffon doux, légèrement imbibé d'eau.
Ne pas faire sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou traditionnel.



2 Il est conseillé de nettoyer une fois par jour le réservoir à eau :
- enlever le filtre à eau « INTENZA+ » (ou le petit filtre blanc si vous n'avez pas encore installé le filtre à eau « INTENZA+ ») du réservoir à eau et le laver à l'eau fraîche potable ;
- replacer le filtre à eau « INTENZA+ » (ou le petit filtre blanc si vous n'avez pas encore installé le filtre à eau « INTENZA+ ») dans son logement en appuyant légèrement et en tournant en même temps ;
- remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.



3 Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement ; cette opération doit être effectuée aussi lorsque le flotteur se soulève.



4 Si utilisé, nettoyer le compartiment du café prémoulu une fois par semaine, à l'aide du pinceau fourni.

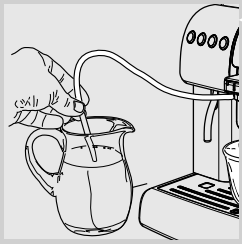
Nettoyage du Cappuccinatore (Après chaque utilisation)

Le Cappuccinatore doit être lavé et nettoyé chaque fois qu'il est utilisé.

Si un nettoyage régulier n'est pas effectué avant et après chaque utilisation, cela pourrait compromettre le bon fonctionnement de la machine. Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution.

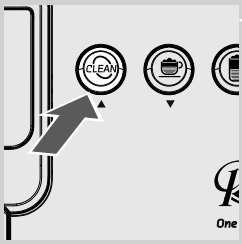
Pour effecteur un nettoyage rapide, procéder comme suit :

1 S'assurer que le Cappuccinatore est complet de tous ses composants et qu'il est correctement inséré.



2 Insérer le tuyau d'aspiration dans une carafe contenant de l'eau propre.

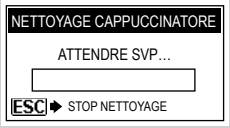
3 Placer un récipient sous la buse de distribution.



4 Lorsque la machine est allumée, appuyer sur la touche « CLEAN ».

5 Appuyer sur la touche « OK » pour démarrer le cycle de nettoyage du Cappuccinatore.

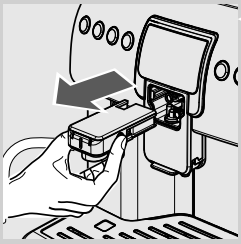
Remarque : pour sortir du cycle à tout moment, appuyer sur la touche « ESC ».



6 La machine effectue le chauffage du système.

Une fois la phase de chauffage terminée, la machine effectue un cycle de lavage assisté du Cappuccinatore.

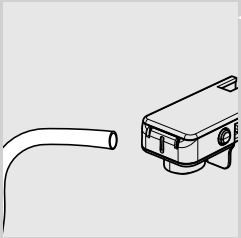
Attendre la fin du cycle.



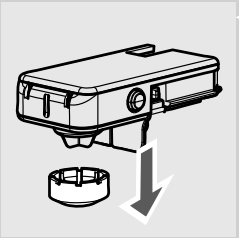
7 Seulement à la fin du cycle, appuyer sur les boutons situés sur le côté et retirer le Cappuccinatore.

8 Remettre le couvercle sur la machine.

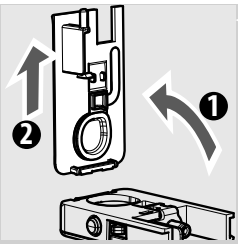
Remarque : il est conseillé de démonter le Cappuccinatore de la machine lorsqu'il n'est pas utilisé afin de le garder propre.



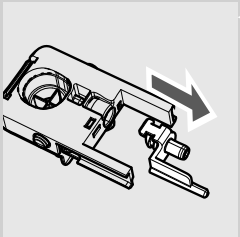
9 Enlever le tuyau d'aspiration du Cappuccinatore.



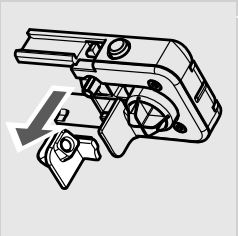
10 Extraire l'anneau du Cappuccinatore.



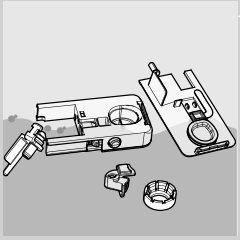
11 Tourner le couvercle du Cappuccinatore et le soulever pour le démonter du corps du Cappuccinatore.



12 Retirer la soupape du Cappuccinatore.



13 Enlever le raccord du tuyau d'aspiration du Cappuccinatore.



14 Laver les pièces à l'eau courante.

S'assurer que tout dépôt/incrustation de lait a été éliminé.

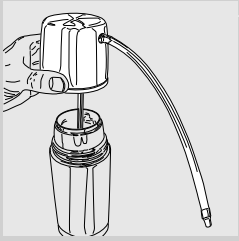
Après le lavage, remonter les composants en suivant la procédure inverse par rapport à celle utilisée pour le démontage.

Remarque : si on le souhaite, il est possible d'activer la fonction « AVERTISS. NETTOYAGE » qui signale lorsque la machine a besoin d'un nettoyage du Cappuccinatore. Pour activer cette fonction utile, consulter la programmation de la machine à la page 38.

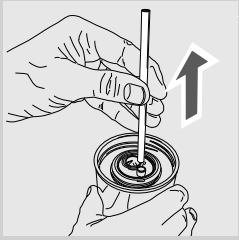
Nettoyage quotidien du thermos

Le thermos doit être nettoyé tous les jours afin de permettre un fonctionnement correct.

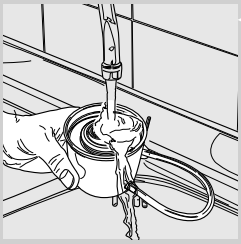
Remarque : le Cappuccinatore doit être installé pour effectuer le nettoyage du thermos. Il est possible d'en profiter pour nettoyer aussi le Cappuccinatore.



1 Tourner le couvercle et ouvrir le thermos.



2 Retirer le tuyau interne en acier installé dans le couvercle du thermos. Le laver à l'eau courante tiède.



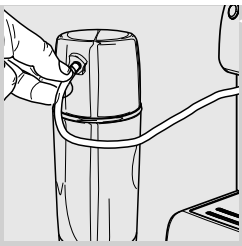
3 Laver le couvercle du thermos en laissant inséré le tuyau externe en caoutchouc avec raccord en plastique ; laver avec soin le joint à l'intérieur du couvercle.

Après avoir lavé le couvercle du thermos, remonter son tube intérieur en acier enlevé précédemment car son absence empêche l'émulstion du lait.

4 Laver l'intérieur du thermos à l'eau courante tiède.

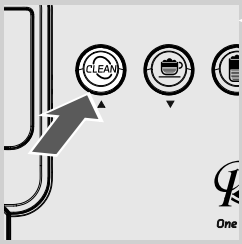
S'assurer que tout dépôt/incrustation de lait a été éliminé.

5 Introduire de l'eau fraîche dans le thermos et fermer le couvercle.



6 Raccorder le thermos avec le Cappuccinatore.

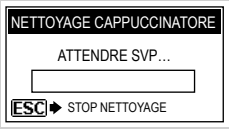
7 Placer un récipient sous la buse de distribution.



8 Lorsque la machine est allumée, appuyer sur la touche « CLEAN ».

9 Appuyer sur la touche « OK » pour démarrer le cycle de nettoyage du Cappuccinatore.

Remarque : pour sortir du cycle à tout moment, appuyer sur la touche « ESC ».



10 La machine effectue le chauffage du système.

Une fois la phase de chauffage terminée, la machine effectue un cycle de lavage assisté du Cappuccinatore.

Attendre la fin du cycle.

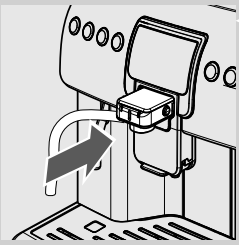
Le lavage est maintenant complété.

Pour un nettoyage plus soigné, consulter la section suivante.

Nettoyage mensuel du Cappuccinatore + thermos (plus soigné).

Procéder une fois par mois à un nettoyage soigné de tous les composants du Cappuccinatore et du thermos en utilisant le détergent Saeco présent dans la machine. Le détergent Saeco peut être acheté chez votre revendeur local, dans le magasin en ligne Philips http://shop.philips.com ou auprès des centres d'assistance agréés.

Si un nettoyage régulier n'est pas effectué avant et après chaque utilisation, cela pourrait compromettre le bon fonctionnement de la machine. Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution.



1 S'assurer que le Cappuccinatore est correctement inséré.

2 Maintenir enfoncée la touche « MENU » pendant 5 secondes pour accéder au menu principal de la machine.

3 Appuyer sur la touche « ▼ » et sélectionner la fonction « MENU MACHINE » ; appuyer sur la touche « OK » pour accéder au menu.

4 Appuyer sur la touche « ▼ » et sélectionner la fonction « ENTRETIEN » ; appuyer sur la touche « OK » pour accéder au menu.

ENTRETIEN
NETTOYAGE GROUPE
DÉTARTRAGE
NETTOY. CAPPUCCINATORE

5 Appuyer sur la touche « ▼ » jusqu'à sélectionner la fonction « NETTOY. CAPPUCCINATORE ». Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

NETTOYAGE CAPPUCCINATORE
LAVER LE CAPPUCCINATORE ?
OK ➔ OUI ESC ➔ NON

6 Appuyer sur la touche « OK » pour démarrer le cycle de nettoyage du Cappuccinatore.

Remarque : au cas où serait confirmée cette option, le cycle doit obligatoirement être terminé. Appuyer sur la touche « ESC » pour sortir jusqu'à la visualisation du logo ROYAL.

NETTOY. CAPPUCCINATORE
REMPLIR
RÉSERVOIR
À EAU
OK

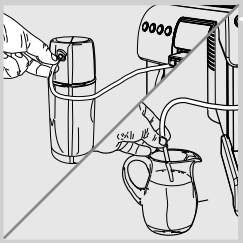
7 Remplir le réservoir à eau et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

NETTOY. CAPPUCCINATORE
VERSER LE DÉTERGENT
DANS UN RÉCIPIENT AVEC
UN 1/2 L D'EAU
OK

8 Verser un sachet de solution dans le Thermos ou dans un récipient contenant un 1/2 (demi) litre d'eau potable fraîche.

9 Attendre que le contenu du sachet soit entièrement dissout et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

NETTOY. CAPPUCCINATORE
METTRE TUYAU EN CAOUTCH.
DU CAPPUCCINATORE
DANS LE RÉCIPIENT
OK



10 Introduire le tuyau propre (selon le choix)

- dans le thermos

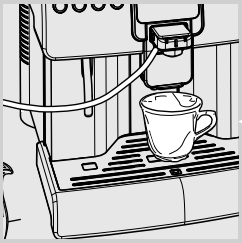
ou

- directement dans le récipient.

11 Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

<u>Il est strictement interdit de boire la solution distribuée pendant ce processus. La solution doit être éliminée.</u>

NETTOY. CAPPUCCINATORE
PLACER RÉCIPIENT
SOUS BUSE
DISTRIBUTION CAFÉ
OK



12 Placer un récipient vide d'au moins 1 litre sous la buse de distribution et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

NETTOY. CAPPUCCINATORE

13 La machine effectue un cycle de lavage du Cappuccinatore.

La barre indique l'état d'avancement du lavage.

Attendre que le cycle se termine automatiquement.

RINÇAGE CAPPUCCINATORE
REMPLIR
RÉSERVOIR
À EAU
OK

14 Remplir le réservoir à eau et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

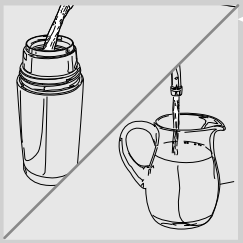
RINÇAGE CAPPUCCINATORE
METTRE LE TUYAU DU
CAPPUCCINATORE DANS
UN RÉC. AVEC UN 1/2 L D'EAU
OK

15 Bien laver :

- le thermos
  ou
- le récipient

utilisé pour la solution et le remplir avec un 1/2 (demi) litre d'eau fraîche potable qui sera utilisée pour le rinçage.

Vider le récipient situé sous la buse de distribution.



16 Mettre le tuyau d'aspiration dans le récipient utilisé.

Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

RINÇAGE CAPPUCCINATORE
PLACER RÉCIPIENT
SOUS BUSE
DISTRIBUTION CAFÉ
OK

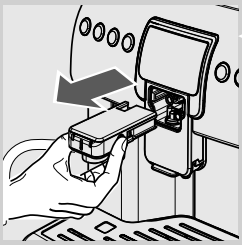
17 Placer un récipient vide sous la buse de distribution et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

RINÇAGE CAPPUCCINATORE

18 La machine effectue un cycle de rinçage du Cappuccinatore.

La barre indique l'état d'avancement du rinçage.

Attendre que le cycle se termine automatiquement. La machine se remettra dans le cycle de fonctionnement normal.



19 Appuyer sur les boutons situés sur le côté et extraire le Cappuccinatore.

20 Laver tous les composants du Cappuccinatore comme indiqué page 41-42.

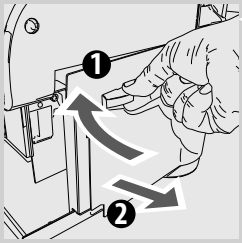
21 Laver tous les composants du thermos (si utilisé) comme indiqué page 43.

Remarque : il est conseillé d'enlever le Cappuccinatore de la machine lorsqu'il n'est pas utilisé afin de le garder propre.

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.

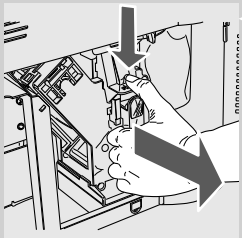


1 Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur et débrancher la fiche de la prise de courant.

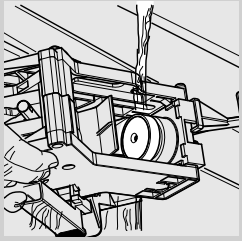
2 Introduire le bac d'égouttement et le tiroir à marc.

Ouvrir la porte de service :

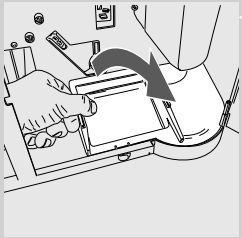
1) tourner le levier de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre ;
2) tirer vers soi la porte.



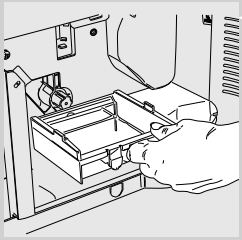
3 Enlever le Groupe de distribution en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PRESS ». Ne laver le Groupe de distribution qu'à l'eau tiède, sans détergent.



4 Laver le Groupe de distribution à l'eau tiède ; laver soigneusement le filtre supérieur. Avant d'introduire le Groupe de distribution dans son logement, vérifier que l'eau n'est pas restée dans la chambre de distribution.

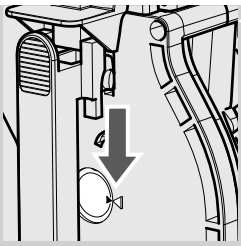


5 Soulever le tiroir interne à l'arrière pour le débloquer.

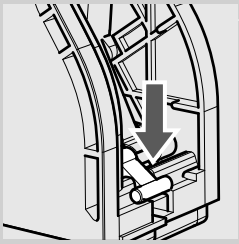


6 Extraire le tiroir interne, le laver et le repositionner dans le logement prévu à cet effet.

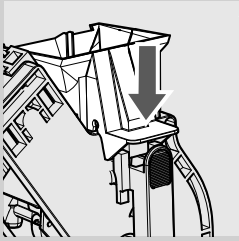
Remarque : pour insérer le petit tiroir, effectuer la procédure inverse à celle utilisée pour son retrait.



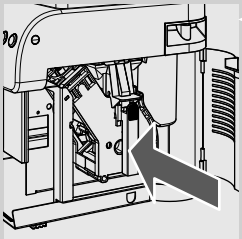
7 S’assurer que le Groupe de distribution est en position de repos ; les deux repères doivent coïncider.
Dans le cas contraire, effectuer l'opération décrite au point (8).



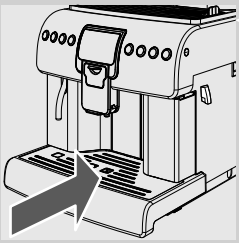
8 S'assurer que le levier est au contact de la base du groupe de distribution.



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 « PRESS ».



10 Introduire à nouveau le Groupe de distribution dans son logement jusqu’à ce qu’il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PRESS ».



11 Introduire le tiroir à marc et le tiroir d'égouttement. Fermer la porte de service.

Nettoyage du Groupe de distribution avec les « Tablettes de dégraissage »

En plus du nettoyage hebdomadaire, on recommande d'effectuer ce cycle de nettoyage à l'aide des « Tablettes de dégraissage » après 500 tasses de café environ ou une fois par mois. Cette opération complète l'entretien du Groupe de distribution.
Les « Tablettes de dégraissage » pour le nettoyage du Groupe de distribution et le « Maintenance Kit » peuvent être achetés chez votre revendeur local, dans le magasin en ligne Philips http://shop.philips.com ou auprès des centres d'assistance agréés.

Attention : les « Tablettes de dégraissage » n'ont aucune propriété de détartrage. Pour le détartrage, utiliser du détartrant Saeco et suivre la procédure décrite à la section détartrage.

Le cycle de lavage ne peut pas être interrompu.
Pendant cette opération, la présence d'une personne est nécessaire.

Attention ! Il est strictement interdit de boire la solution distribuée pendant ce processus. La solution doit être éliminée.

1 Maintenir enfoncée la touche « MENU » pendant 5 secondes pour accéder au menu principal de la machine.

2 Appuyer sur la touche « ▼ » et sur la touche « OK » pour confirmer la sélection et pour accéder au « MENU MACHINE ».

ENTRETIEN
NETTOYAGE GROUPE
DÉTARTRAGE
NETTOY. CAPPUCCINATORE

3 Appuyer sur la touche « ▼ » et sélectionner la fonction « ENTRETIEN » ; appuyer sur la touche « OK » pour accéder au menu.

4 Appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

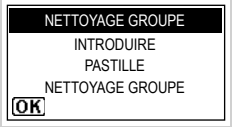
NETTOYAGE GROUPE
EFFECTUER LE
NETTOYAGE GROUPE?
OK ➡ OUI ESC ➡ NON

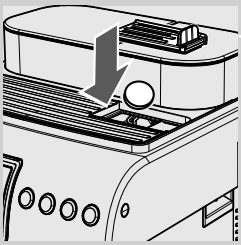
5 Appuyer sur la touche « OK » pour démarrer le cycle de nettoyage du groupe.

Remarque : au cas où serait confirmée cette option, le cycle doit obligatoirement être terminé. Appuyer sur la touche « ESC » pour quitter.

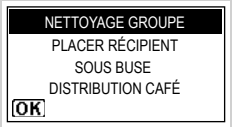
NETTOYAGE GROUPE
REMPLIR
RÉSERVOIR
À EAU
OK

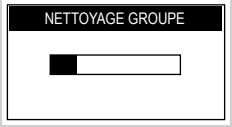
6 Remplir le réservoir à eau et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.





7 Introduire la pastille pour le nettoyage dans le compartiment pour le café prémoulu et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.



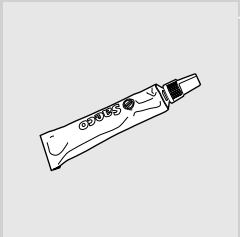


8 Placer un récipient sous la buse de distribution du café et appuyer sur la touche « OK » pour confirmer.

9 Le cycle est automatiquement complété par la machine.

Remarque : à la fin du cycle, la machine se remettra dans le cycle de fonctionnement normal.

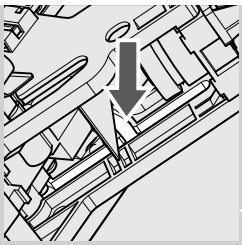
Lubrification du Groupe de distribution



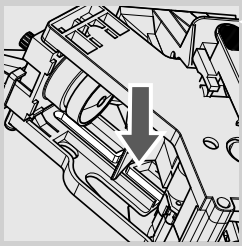
Lubrifier le Groupe de distribution après 500 tasses de café environ ou une fois par mois. La graisse de lubrification du groupe de distribution et le « Service Kit » complet peuvent être achetés chez votre revendeur local, dans le magasin en ligne Philips http://shop.philips.com ou auprès des centres d'assistance agréés.

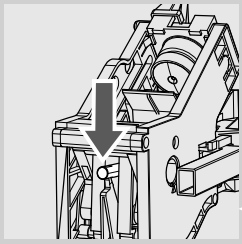
Remarque : pour visualiser le nombre de cafés distribués, consulter le menu « COMPTEURS » dans le menu « MENU BOISSON ».

Avant de lubrifier le groupe de distribution, le nettoyer à l'eau courante comme indiqué au chapitre « Nettoyage hebdomadaire du Groupe ».

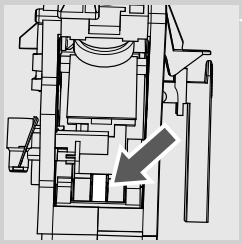


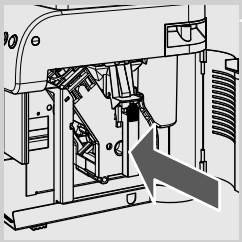
1 Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec de la graisse Saeco. Appliquer la graisse uniformément sur les deux convoyeurs latéraux.





2 Lubrifier l'arbre aussi.





3 Introduire à nouveau le Groupe de distribution dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PRESS ».

Remarque : on peut trouver les instructions détaillées pour préparer le groupe de distribution et pour l'insérer correctement dans l'appareil à la page 49 (points 7, 8, 9 et 10) de la section « Nettoyage hebdomadaire du Groupe ».

4 Introduire le tiroir à marc et le tiroir d'égouttement. Fermer la porte de service.

Détartrage

Le calcaire est naturellement présent dans l'eau utilisée pour le fonctionnement de la machine. Il doit être enlevé régulièrement car il peut boucher le circuit de l'eau et du café de votre appareil.

Avec votre machine Philips-Saeco ce processus est vraiment simple. L'électronique avancée vous montre sur l'afficheur de la machine (par des symboles faciles) le moment où il faut exécuter le détartrage. Il suffit de suivre les instructions ci-dessous.

Effectuer cette opération avant que la machine ne fonctionne plus car dans ce cas-là la réparation n'est pas couverte par la garantie.

Utiliser uniquement le produit détartrant Saeco. Ce produit a été spécialement conçu pour assurer, si utilisé correctement, la meilleure performance et fonctionnalité de l'appareil pendant toute sa vie opérationnelle et pour éviter toute altération du produit distribué.
Le détartrant et le « Maintenance Kit » complet peuvent être achetés chez votre revendeur local, dans le magasin en ligne Philips http://shop.philips.com 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.

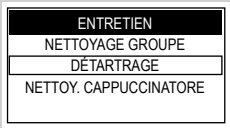
1 Mettre en marche la machine avec la touche ON/OFF. Attendre que la machine ait terminé le rinçage et le préchauffage.

Attention ! Retirer le filtre « Intenza » avant d'introduire le détartrant.

2 Maintenir enfoncée la touche « MENU » pendant 5 secondes pour accéder au menu principal de la machine.

3 Appuyer sur la touche « ▼ » et sur la touche « OK » pour confirmer la sélection et pour accéder au « MENU MACHINE ».

4 Appuyer sur la touche « ▼ » et sélectionner la fonction « ENTRETIEN » ; appuyer sur la touche « OK » pour accéder au menu.



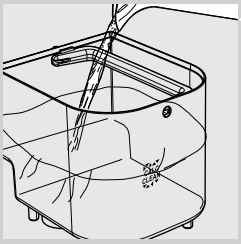
5 Appuyer sur la touche « ▼ » et sélectionner la fonction « DÉTARTRAGE » ; appuyer sur la touche « OK » pour accéder au menu.

DÉTARTRAGE
EFFECTUER LE CYCLE
DE DÉTARTRAGE ?
OK ➔ OUI ESC ➔ NON

6 Appuyer sur la touche « OK » pour démarrer le cycle de DÉTARTRAGE.

Remarque : au cas où serait confirmée cette option, le cycle restant doit obligatoirement être terminé. Appuyer sur la touche « ESC » pour quitter.

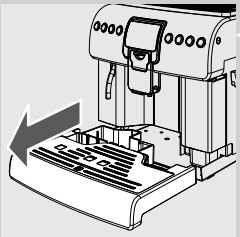
DÉTARTRAGE
REMPLIR LE RÉSERVOIR
AVEC DU DÉTARTRANT
OK



7 Verser tout le contenu de la bouteille de détartrant concentré Saeco dans le réservoir à eau de l'appareil et le remplir avec de l'eau fraîche potable jusqu'au niveau indiqué par le symbole CALC CLEAN.

Réintroduire le réservoir dans la machine. Appuyer sur la touche « OK ».

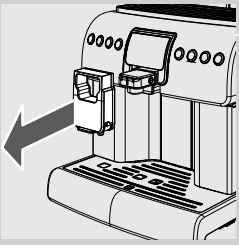
DÉTARTRAGE
VIDER LE BAC
D'ÉGOUTTEMENT
OK



8 Vider complètement le bac d'égouttement et le réinsérer dans la machine.

Appuyer sur la touche « OK ».

DÉTARTRAGE
INTRODUIRE LE
CAPPUCCINATORE AVEC
TOUS SES COMPOSANTS
OK

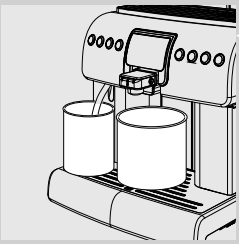


9 Introduire le Cappuccinatore complet dans la machine et enlever la buse de distribution du café.

Appuyer sur la touche « OK ».

Remarque : pendant le cycle de détartrage, enlever le tuyau d'aspiration du Cappuccinatore.

DÉTARTRAGE
METTRE UN RÉCIPIENT SOUS
LES BUSES DE DISTRIBUTION
DE LAIT ET EAU CHAUDE
OK



10 Placer un récipient sous le tuyau d'eau chaude et un grand récipient sous le Cappuccinatore.

Appuyer sur la touche « OK ».

DÉTARTRAGE
PHASE 1/2
ESC PAUSE

Remarque : la capacité du récipient doit être d'au moins 1,5 litre.
Si l'on ne dispose pas d'un tel récipient, mettre sur pause le cycle en appuyant sur la touche « ESC », vider le récipient, le replacer dans la machine et redémarrer le cycle en appuyant la touche « OK ».

11 La machine démarre la distribution, par intervalles, du produit détartrant (la barre indique la progression du cycle).

DÉTARTRAGE
RINCER LE RÉSERVOIR
ET LE REMPLIR
D'EAU FRAÎCHE
OK

12 Lorsque la solution à l'intérieur du réservoir est terminée, la machine demande de vider et de rincer le réservoir à l'eau fraîche potable.

13 Rincer soigneusement le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.

Introduire le réservoir dans la machine. Appuyer sur la touche « OK ».

14 Vider les récipients utilisés pour récupérer le liquide sortant de la machine.

DÉTARTRAGE
VIDER LE BAC
D'ÉGOUTTEMENT
OK

15 Vider complètement le bac d'égouttement et le remettre.

Appuyer sur la touche « OK ».

DÉTARTRAGE
INTRODUIRE LE
CAPPUCCINATORE AVEC
TOUS SES COMPOSANTS
OK

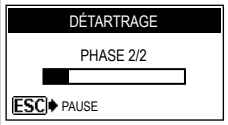
16 Vérifier que la Cappuccinatore est inséré dans la machine.

Appuyer sur la touche « OK ».

DÉTARTRAGE
METTRE UN RÉCIPIENT SOUS
LES BUSES DE DISTRIBUTION
DE LAIT ET EAU CHAUDE
OK

17 Placer un récipient sous le tuyau d'eau chaude et un grand récipient sous le Cappuccinatore.

Appuyer sur la touche « OK ».



18 La machine effectue le cycle de rinçage.

Remarque : pour la phase de rinçage, il faut utiliser une quantité d'eau prédéfinie par le fabricant. Cela assure un cycle de rinçage optimal pour une distribution des produits dans des conditions optimales. La procédure prévoit que le réservoir doit être rempli pendant l'exécution du cycle de rinçage.

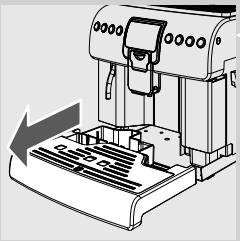
Remarque : le cycle de rinçage peut être interrompu en appuyant sur la touche « ESC » ; pour redémarrer le cycle, appuyer sur la touche « OK ». Cela permet de vider le récipient ou de s'absenter pendant quelques instants.

19 Une fois le cycle de rinçage terminé, la machine effectue le cycle de chauffage et de rinçage pour la distribution des produits.

20 Vider les récipients utilisés pour la récupération du liquide sortant de la machine et remonter la buse de distribution du café.

21 La machine est prête à l'emploi.

Remarque :
- *la solution détartrante doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le fabricant et/ou par les normes en vigueur dans le Pays où la machine est utilisée ;*
- *une fois le cycle de détartrage effectué, procéder :*
  1. *au lavage du groupe de distribution comme indiqué à la section « Groupe de distribution » du chapitre « Nettoyage et entretien » ;*
  2. *au rinçage du Cappuccinatore à l'eau courante.*



Après avoir effectué le cycle de détartrage, il est conseillé de vider le bac d'égouttement.

Signalisations afficheur LCD

Message affiché	Comment rétablir le message
FERMER LA PORTE LATÉRALE	Pour que la machine puisse de nouveau fonctionner, il faut fermer la porte de service.
INTRODUIRE BAC D'ÉGOUTTEMENT	Insérer le bac d'égouttement.
INTRODUIRE RÉSERVOIR À MARC	Insérer le tiroir à marc.
FERMER LA PORTE GRAINS	Fermer ou placer correctement le couvercle interne du réservoir à café en grains pour pouvoir distribuer une boisson quelconque.
REMPLIR RÉSERVOIR À EAU	Retirer le réservoir et le remplir d'eau potable fraîche.
INSÉRER GROUPE	Insérer le Groupe de distribution dans son logement.
INSÉRER LE CAPPUCCINATORE	L'opération sélectionnée demande la distribution du lait. Mettre le Cappuccinatore sur la machine comme montré dans le manuel.
INSÉRER LA VANNE DANS LE CAPPUCCINATORE	L'opération sélectionnée demande la distribution du lait. Introduire la soupape, démontée précédemment, dans le Cappuccinatore comme indiqué dans le manuel (point 12 page 42).
AJOUTER DU CAFÉ	Remplir le réservoir à café avec du café en grains.

Message affiché	Comment rétablir le message
ROYAL CALC CLEAN	La machine nécessite un cycle de détartrage. Avec ce message, on peut continuer à utiliser la machine mais l'on risque d'en compromettre le bon fonctionnement. Nous vous rappelons que tout endommagement causé par défaut de détartrage n'est pas couvert par la garantie.
ROYAL	La machine demande de remplacer le filtre à eau « Intenza » par un nouveau. Procéder au remplacement du filtre comme indiqué à la page 14. L'alarme ne s'affiche que si la fonction « Validation Filtre » est sur ON. (Voir page 37).
ROYAL	La machine signale que d'ici peu de cycles il sera nécessaire de vider le réservoir à marc. Ce message permet de distribuer encore des produits.
VIDER RÉSERVOIR À MARC	Retirer le tiroir à marc et videz-le dans un bac approprié. Remarque : le tiroir à marc ne doit être vidé que lorsque la machine le demande et lorsque celle-ci est allumée. Le fait de vider le tiroir quand la machine est éteinte empêche tout enregistrement du vidage effectué.
	DEL rouge clignotante. Machine en Stand-by. Il est possible de modifier les réglages de stand-by (voir page 36). Appuyer sur la touche « ⏻ ».
REDÉMARRER POUR RÉSOUDRE LE PROBLÈME	Il s'est produit un événement demandant le redémarrage de la machine. Noter le code (E xx) s'affichant en bas. Arrêter la machine et la remettre en marche au bout de 30 secondes. Si le problème se répète contacter le centre d'assistance.
DECALCIFICAZIONE DÉTARTRAGE NÉCESSAIRE. EFFECTUER ? OK ESC	Si la page-écran apparaît après avoir mis en marche la machine, cela signifie qu'un cycle de détartrage est nécessaire. Appuyer sur la touche « OK » pour accéder au menu de détartrage et consulter la section correspondante. Appuyer sur la touche « ESC » pour continuer à utiliser la machine. Nous vous rappelons que tout endommagement causé par défaut de détartrage n'est pas couvert par la garantie.

Dépannage

Comportements	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche.	La machine n'est pas branchée sur le secteur et/ou l'interrupteur est sur la position « 0 ».	Brancher la machine sur le secteur et/ou placer l'interrupteur sur « I ».
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
	Chauffe-tasses désactivé	Activer le chauffe-tasses et attendre que les tasses se réchauffent.
Le café ne mousse pas. **(Voir remarque)**	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il est trop grossier.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
La machine se chauffe trop lentement ou la quantité d'eau qui sort de la buse est insuffisante.	Le circuit de la machine est bouché par des dépôts de calcaire.	Détartrer la machine.
Pendant la distribution du lait, des bulles se forment du Cappuccinatore.	Les raccords des tuyaux sont connectés de manière erronée ou ne sont pas complètement introduits dans le Cappuccinatore et/ou dans le thermos.	Introduire complètement le tuyau d'aspiration dans le Cappuccinatore et/ou dans le thermos (si utilisé).
De la vapeur sort du Cappuccinatore quand le thermos est raccordé et/ou quand on aspire du lait.	Le lait est terminé à l'intérieur du thermos et/ou à l'intérieur du réservoir.	Vérifier la présence de lait et si nécessaire, remplir à nouveau le thermos ou remplacer le réservoir du lait par un nouveau.
	Tuyau interne du thermos absent.	Installer le tuyau dans le couvercle du thermos.
Le Groupe de distribution ne peut pas être démonté.	Le Groupe de distribution est mal positionné.	Mettre en marche la machine. Fermer la porte de service. Le groupe de distribution revient automatiquement à sa position d'origine.
	Le tiroir à marc est inséré.	Retirer le tiroir à marc avant de retirer le groupe de distribution.
La machine moud, mais le café ne sort pas. **(Voir remarque)**	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
	Buse de distribution du café sale.	Nettoyer la buse de distribution du café.
Café trop aqueux. **(Voir remarque)**	Dose trop insuffisante	Régler la quantité de café à moudre
Le café coule lentement. **(Voir remarque)**	Le café est moulu trop fin.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
Le café coule hors de la buse de distribution du café.	Le distributeur est bouché ou n'est pas dans la bonne position.	Nettoyer la buse de distribution du café et ses trous de sortie. Positionner correctement le distributeur.

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.

En cas de problèmes non résolus dans le tableau ci-dessus ou en cas de solutions insuffisantes, prière de contacter le numéro vert du service d'assistance aux clients indiqué dans la dernière page de ce document.

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 située à l'intérieur de la porte
Matériau du corps	Thermoplastique/Métal
Dimensions (l x h x p) (mm)	336 x 380 x 450
Poids	16 kg
Longueur du câble	1,2 m
Bandeau de commande	Sur la façade
Cappuccinatore	Spécial pour les cappuccinos
Réservoir à eau	2,2 litre - Amovible
Capacité du réservoir à café (g)	320
Capacité du réservoir à marc	19
Pression de la pompe	15 bar
Chaudière	Inox
Dispositifs de sécurité	Thermstats/Thermo-protecteurs

Élimination

L' appareil est conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.
Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.
En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Assistance

Nous voulons être sûrs de votre satisfaction pour la machine à café expresso Philips Saeco.
Si vous ne l'avez pas encore fait, enregistrez votre achat à l'adresse « www.philips.com/welcome ». De cette façon, nous pourrons rester en contact et vous envoyer les rappels pour les opérations de nettoyage et de détartrage.

Pour le nettoyage et le détartrage, utiliser uniquement les produits SAECO. Ces produits et autres pièces de rechange peuvent être achetés chez un revendeur, chez un centre d'assistance agréé ou bien dans un magasin en ligne Philips, en indiquant l'un des numéros suivants :

Détartrant : CA6700
Filtre « Intenza+ » : CA6702
Tablettes de dégraissage : CA6704
Nettoyage circuit lait : CA6705

- NL http://shop.philips.nl
- BE http://shop.philips.be
- FR http://shop.philips.fr
- DK http://shop.philips.dk
- DE http://shop.philips.de
- ES http://shop.philips.es ou http://tienda.philips.es
- IT http://shop.philips.it
- SE http://shop.philips.se

Si vous avez des questions sur votre appareil, par exemple sur son installation, son usage, le nettoyage et le détartrage, rapportez-vous à ce mode d'emploi ou cherchez les dernières mises à jour sur le site www.philips.com/support.

Vous pouvez également contacter le numéro du service d'assistance aux clients indiqué dans la dernière page de ce document.

Notre personnel d'assistance qualifié vous aidera et, le cas échéant, vous fournira la solution du problème par téléphone, en essayant, si possible, de vous donner la réponse directement pendant l'appel. Si cela n'était pas possible, nous vous aiderons à entamer les opérations de réparation nécessaires dans le moindre temps possible et aux frais les plus réduits.

SERVICE D'ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Pour FAQ et Téléchargements, visitez notre site d'assistance à la clientèle : www.philips.com/support

Argentina:.....0800-888-7532 (número gratuito)
Australia:.....1300 363 391 option 3 (toll free)
Bahrain: .....+973 17700424
Baltics: .....
.....**Estonia:** 8000100288 (tasuta)
.....**Latvia:** 6616 3264 (pašvaldību līmenis)
.....**Lithuania:** 8 5 214 0294 (vietinis tarifas)
Belgium:.....070 700 036 (€ 0,15 p/min)
Brazil: .....0800 701 0203 (Demais localidades)
.....(11) 2121 0203 (Grande São Paulo)
Bulgaria: .....+359 02 4916274 (национални тарифа)
Canada: .....1-800 371 7597 (local toll free)
Czech Republic:.....228880896 (vnitrostátní sazby)
China: 4008 800 008
Croatia: .....+385 (01) 777 66 02
Denmark: .....35 44 41 30 (lokal takst)
Germany: .....0800 000 7520 (für Anrufe aus dem deutschen Festnetz, kostenfrei) –
.....0180 501 06 71 (für Anrufe aus dem deutschen Mobilfunknetz kostenpflichtig, max. 0,42 €/Min)
España:.....902881082 (0,10€ establecimiento de llamada + 0,08€/min)
France:.....0157324051 (tarif national)
Greece: 2111983029
Hong Kong: 852 2619 9663
Israel:.....03-6458844
Iran: .....+98 21 2227 9353
Ireland: .....08 18 21 01 41 (National call)
Italy: .....02 45279074 (tariffa nazionale)
Japan: 813-3-3555-0156
Korea: .....080-600 6600 (toll free)
Kuwait: .....1 80 35 35.
Lebanon: 961 1 684900
Luxembourg: .....24871095 (tarif national/nationaler Tarif)
Magyarország: .....(061) 700 8152 (nemzeti mérték)
Malaysia: 1800 880 180
Mexico: .....01800 504 6200 (número gratuito)
Netherlands:.....0900 202 11 77 (€ 0,10/min*)
Norway: .....22971950 (nasjonale Tariffnr.)
Österreich: .....0800 180 016 (für Anrufe aus dem österreichischen Festnetz, kostenfrei)
.....0820401132 (für Anrufe aus dem österreichischen Mobilfunknetz kostenpflichtig , Preis variiert je nach Mobilfunkanbieter)
Poland: .....22 397 15 06 (Stawkę lokalną)
Portugal: .....707780226 (0,12€ (0,30€ móvel))
Romania: .....031 6300043 (accesibil din orice rețea, cu tarif local)
Russia/Россия: .....+7 495 961-1111 (без выходных) - 8 800 200-0880 (без выходных, звонок бесплатный, в т.ч. с мобильных телефонов)
Singapore: .....+65 68823999
Slovenija: .....01 888 83 13 (nacionalnih tarif)
Slovenská republika: ..2 332 155 70 (vnútroštátne tarifa)
Suomi: .....09 88 62 50 41 (kansallisten kutsu)
South Africa: 021-425 6169
Sverige: .....0857929067 (nationella samtal)
Switzerland: .....0800 002 050 (für Anrufe aus dem schweizer Festnetz, kostenfrei) +
.....0848 000 292 (für Anrufe aus dem schweizer Mobilfunknetz kostenpflichtig , Preis variiert je nach Mobilfunkanbieter)
Ukraine: .....0-800-500-697 (усі дзвінки з стаціонарних телефонів в межах України безкоштовні)
United Arab Emirates (Dubai): +971 4 2310300
United Kingdom: 0844 338 04 89 (0,05GBP/minute)
USA: .....1-800-933-7876 (toll free)
Taiwan: 0800 231099
Thailand: .....+6626528652

15002772 Rev.06 del 15-07-12

04 FR

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

PHILIPS

www.philips.com/saeco