

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ  
AN 09  
2006/95/CE, 2004/108/CE,

**SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A**

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy  
nous déclarons sous notre responsabilité que le produit :  
MACHINE À CAFÉ AUTOMATIQUE

**SUP 033R**

**auquel se réfère cette déclaration est conforme aux réglementations suivantes:**

- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Prescriptions générales EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) +A13 (2008).
- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues  
Partie 2-15 - Règles particulières pour les appareils de chauffage des liquides  
EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005) + A2 (2008) .
- Appareils électrodomestiques et analogues. Champs électro-magnétiques  
Méthodes d'évaluation et de mesure EN 62233 (2008).
- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Partie 2-14  
Règles particulières pour pulvérisateurs et moulins à café EN 60335-2-14 (2006) +  
A1 (2008).
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radioélectriques produites  
par les appareils électrodomestiques ou analogues comportant des moteurs  
ou des dispositifs thermiques, par les outils électriques et par les appareils  
électriques analogues - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilité électromagnétique (EMC) Partie 3, Limites - Section 2 :  
Limites pour les émissions de courant harmonique (courant appelé par les ap-  
pareils ≤ 16 A par phase) - EN 61000-3-2 (2006).
- Compatibilité électromagnétique (EMC) Partie 3, Limites - Section 3 :  
Limitation des variations, des fluctuations de tension et du papillotement dans  
les réseaux publics d'alimentation basse tension ayant un courant assigné  
≤ 16A par phase et non soumis à un raccordement conditionnel.  
EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) + A1(2001) + A2 (2005).
- Exigences pour les appareils électrodomestiques, outillages électriques et appa-  
reils analogues. Norme de famille de produits - EN 55014-2 (1997) + A1 (2001).

**Selon les dispositions des directives: EC 2006/95 , EC 2004/108.**

Gaggio Montano  
li, 28/04/2009

R & D Manager  
M. Andrea Castellani



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

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

Type HD8743 / HD8745 / HD8747 - Cod.15002554 Rev.00 del 15-03-10

FR

Registrez votre produit et obtenez votre assistance en  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

Français

# XSMALL

Type HD8743 / HD8745 / HD8747  
SUP 033R

## MODE D'EMPLOI



LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LA MACHINE.

FR

CE

**PHILIPS**  
 **Saeco**

# IMPORTANT

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

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

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

# PRÉCAUTIONS

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

- 1 Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque signalétique.
- 2 Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
- 3 Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écartant 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.

## GÉNÉRALITÉS



La machine à café est indiquée pour la préparation de café expresso avec du café en grains et est équipée d'un dispositif pour la distribution d'eau chaude et de vapeur. La structure de cet appareil au design élégant a été conçue exclusivement pour un usage domestique et n'est donc pas indiquée pour un fonctionnement continu de type professionnel.

**Conserver ce mode d'emploi dans un lieu sûr. Le joindre à la machine à café en cas de changement d'utilisateur.**

Pour plus d'informations ou en cas de problèmes non résolus ou partiellement résolus par les présentes consignes, contacter les Centres d'Assistance Agréés.



**Attention. La société décline toute responsabilité pour les dommages éventuels se produisant en cas de :**

- utilisation inappropriée et non conforme à l'usage prévu ;
- réparations non effectuées dans des centres d'assistance agréés ;
- altération du câble d'alimentation ;
- altération de tout composant de la machine ;
- stockage ou utilisation de la machine à des températures différentes par rapport à celles de fonctionnement (15°C / 45°C) ;
- emploi de pièces de rechange et d'accessoires qui ne sont pas d'origine.

Dans tous ces cas-là, la garantie cesse d'exister.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



**Ne jamais mettre les parties sous tension au contact de l'eau : danger de court-circuit ! La vapeur et l'eau chaude peuvent provoquer des brûlures ! Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers des parties du corps. Toucher la buse de vapeur / eau chaude, en faisant très attention, en la prenant par la poignée correspondante : danger de brûlures !**

### Utilisation prévue

Cette machine à café est destinée uniquement à un usage domestique. Toute modification technique de la machine et 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

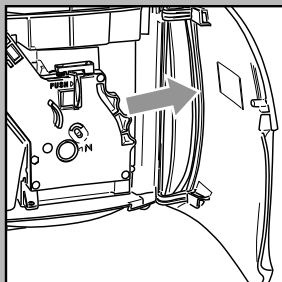
Ne brancher la machine à café que sur une prise de courant appropriée.

La tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de l'appareil se trouvant à l'intérieur de la porte de service.

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 un centre service agréé et sera pris en charge pendant la période uniquement si le défaut est imputable au fabricant. Ne pas faire passer le câble d'alimentation sur des arêtes vives ou sur des objets très chauds. 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, afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil. Les enfants ne se rendent pas compte du danger que représentent les électroménagers. Les matériaux utilisés pour l'emballage de la machine doivent être gardés hors de la portée des enfants.

## Danger de brûlures

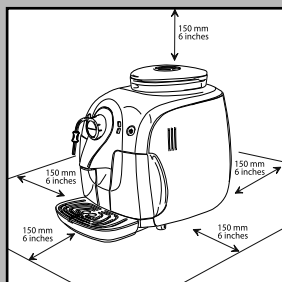
Ne pas diriger le jet d'eau chaude ou de vapeur vers soi et/ou vers d'autres personnes : **danger de brûlures** ! Utiliser toujours les poignées ou les boutons prévus à cet effet.

## Position - Espace pour l'utilisation et l'entretien

Pour une utilisation correcte il est recommandable de :

- Choisir une surface d'appui sûre 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 les phase de mise en marche et arrêt de la machine, il est recommandable de placer un verre vide sous la buse de distribution.

Éviter les températures inférieures à 0°C : le gel pourrait endommager la machine. Ne pas utiliser la machine à café en plein air. Ne pas poser la machine sur des surfaces trop 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 éteindre la machine avec le bouton ON/OFF et ôter la fiche de la prise de courant.

Attendre quelques instants pour que la machine se refroidisse.

Ne jamais plonger la machine dans l'eau !

Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de la machine.

Ne pas utiliser l'eau qui est restée pendant plusieurs jours dans le réservoir pour un usage alimentaire ; laver le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.

Si la machine reste inutilisée pendant longtemps, distribuer de l'eau par la buse de vapeur et nettoyer soigneusement le Pannarello (si présent) ; la mettre ensuite hors tension et ôter la fiche de la prise. La ranger dans un lieu sec et hors de la portée des enfants. La protéger contre la poussière et les saletés.

## Réparations / Entretien

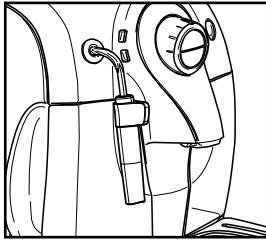
En cas de pannes, de dommages ou de défauts présumés à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en marche une machine défectueuse.

Seuls les Centres d'Assistance Agréés peuvent effectuer des intervention et des réparations. Le fabricant décline toute responsabilité pour toute opération non effectuée dans les règles de l'art.

## En cas d'incendie

En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à anhydride carbonique (CO<sub>2</sub>). N'utiliser ni d'eau ni d'extincteurs à poudre.

Pannarello (optionnel - présent sur certains modèles seulement)



Couvercle du réservoir à café en grains

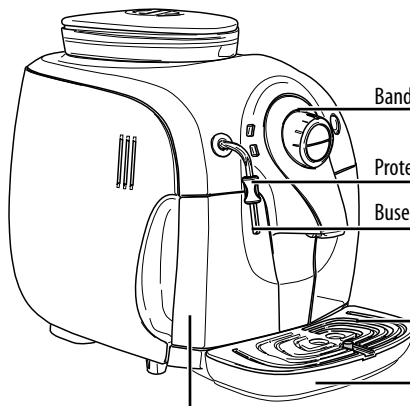
Réservoir à café en grains

Distributeur de café

Indicateur bac d'égouttement plein

Tiroir à marc

Porte de service



Bandeau de commande

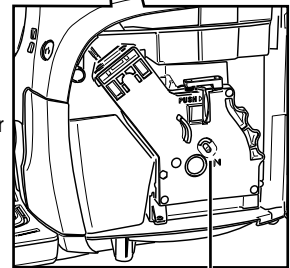
Protection pour buse de distribution

Buse de distribution d'eau chaude / vapeur

Grille égouttoir

Bac d'égouttement

Réservoir à eau



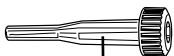
Groupe de distribution



Graisse pour le Groupe de distribution



Câble d'alimentation

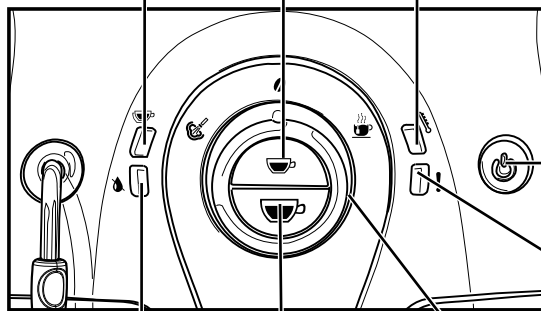


Clé pour régler la mouture

Touche de distribution du café serré

Voyant Café double et programmation longueur du café en tasse

Voyant de température



Touche ON/OFF

DEL d'alerte

Touche de distribution du café allongé

DEL niveau d'eau dans le réservoir

Sélecteur de café / eau chaude / vapeur.

## MISE EN PLACE

Pour votre sécurité et celle des tiers, respecter scrupuleusement les instructions fournies à la section « Consignes de sécurité ».

### 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.

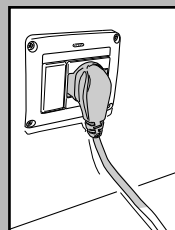
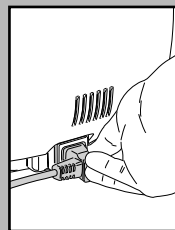
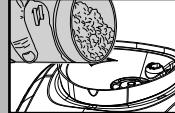
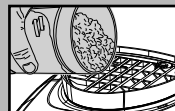
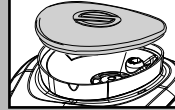
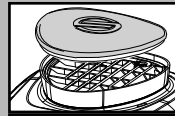
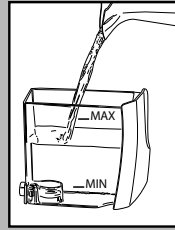
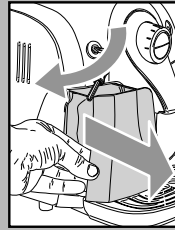
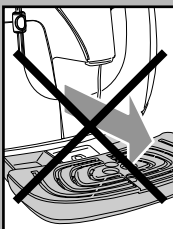
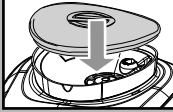
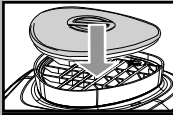
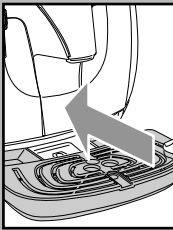
### Opérations préliminaires

- Retirer le couvercle du réservoir à café, le bac d'égouttement et sa grille de l'emballage.
- Retirer la machine à café de son emballage. Installer la machine dans un endroit approprié satisfaisant les conditions requises décrites dans les consignes de sécurité.
- Insérer le bac d'égouttement avec grille dans le logement prévu à cet effet sur la machine, en le poussant jusqu'à la butée.
- Insérer le couvercle sur le réservoir à café.

**i** Remarque : ne brancher la fiche sur la prise de courant qu'au moment opportun et vérifier que la touche ON/OFF n'a pas été appuyée.

**i** Remarque importante : Il est indispensable de lire le contenu de la section « Voyants du bandeau de commande » qui explique dans le détail la signification de toutes les signalisations que la machine fournit à l'utilisateur par les voyants se trouvant sur le bandeau de commande.

**!** Ne JAMAIS enlever le bac d'égouttement lorsque la machine est en marche. Attendre quelques minutes après la mise en marche et/ou l'arrêt puisque la machine effectue un cycle de rinçage/auto-nettoyage (voir la section « Cycle de rinçage/auto-nettoyage »).



- Extraire le réservoir à eau de son logement.
- Le rincer et remplir avec de l'eau fraîche ; ne pas dépasser le niveau (MAX) indiqué dans le réservoir. Réintroduire le réservoir dans son logement en le poussant jusqu'à la butée.

**!** 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 pas mettre la machine en service, s'il n'y a pas d'eau : vérifier que le réservoir est suffisamment plein.

- Enlever le couvercle du réservoir à café.

**i** Remarque : le réservoir peut être équipé d'un système de sécurité différent conformément aux normes du pays où la machine est utilisée.

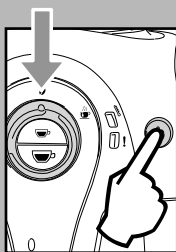
- Verser doucement le café en grains dans le réservoir.

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

- Remettre le couvercle sur le réservoir à café.
- Brancher la fiche sur la prise de courant au dos de l'appareil.

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





- Vérifier que le sélecteur se trouve sur la position "0"; le cas échéant, le tourner jusqu'à atteindre la position indiquée.
- Pour allumer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche ON/OFF. La voyant "!" commence à clignoter rapidement indiquant qu'il faut amorcer le circuit.

**i** **Remarque : Avant d'effectuer la première mise en marche il est nécessaire d'amorcer le circuit hydraulique.**

### Amorçage du circuit

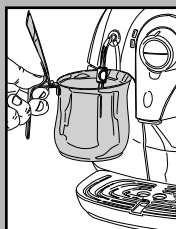
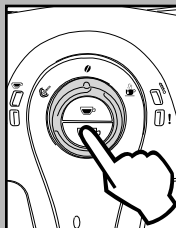
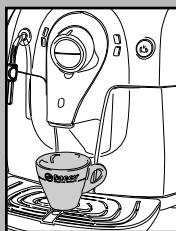
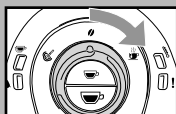
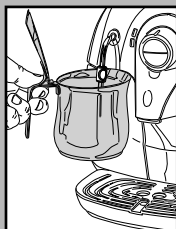
- Pour amorcer le circuit, placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent) ;
- Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "iii" et attendre.

Lorsque de l'eau coule de façon régulière et la voyant "!" s'éteint, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position "0".

- Maintenant la voyant "!" commence à clignoter doucement, ce qui indique la phase de chauffage.

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

- Après avoir effectué les opérations susmentionnées, s'assurer que la DEL "!" est allumée fixe. Maintenant la machine est prête à l'utilisation.
- S'en tenir attentivement aux instructions suivantes pour distribuer du café, de l'eau chaude ou de la vapeur ainsi que pour utiliser correctement la machine.



### Première utilisation 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).

**i** **L'eau distribuée doit être vidée dans une vidange spéciale et ne peut pas être utilisée pour l'alimentation.**

- 1 Placer un récipient sous la buse de distribution.
- 2 Avant d'entamer la procédure, vérifier que la DEL "!" est allumée fixe.

- 3 Distribuer un café ; appuyer et relâcher la touche "☺". La machine commence à distribuer le café.
- 4 Attendre la fin de la distribution et enlever le récipient.

- 5 Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).
- 6 Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "iii".

- 7 Distribuer de l'eau jusqu'à la signalisation de manque d'eau ; la DEL "!" reste allumée fixe.

Maintenant, tourner le sélecteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "0".

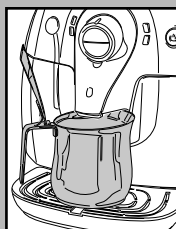
- 8 À la fin de cette opération, remplir à nouveau le réservoir à eau. Les produits peuvent maintenant être distribués comme indiqué aux sections suivantes.

## Cycle de rinçage/auto-nettoyage

Ce cycle permet de rincer les circuits café internes.

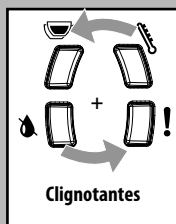
Ce cycle est effectué :

- 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 ON/OFF (si un produit café a été distribué).



**i Remarque : dans ces cas là, avant la distribution, il est conseillé de placer un récipient sous la buse de distribution.**

Une petite quantité d'eau est distribuée pour pouvoir réchauffer et rincer tous les accessoires ; pendant cette phase les voyant clignotent régulièrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Attendre que ce cycle se termine automatiquement ; la distribution peut être arrêtée en appuyant sur l'une des deux touches café.

## RÉGLAGES

La machine que vous avez achetée peut effectuer des réglages vous permettant de l'utiliser le mieux.

Français

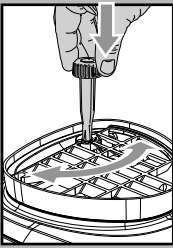
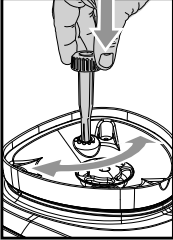
### Saeco Adapting System

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

- La machine se règle automatiquement afin d'optimiser l'extraction du café, en assurant le compactage parfait de la pastille pour préparer un café espresso crémeux, à même de libérer tous les arômes, indépendamment du type de café utilisé.
- Le processus d'optimisation est le fruit d'un apprentissage de la part de la machine. Cet apprentissage demande la distribution d'un certain nombre de cafés afin de permettre à la machine de régler le compactage de la poudre.
- Attention, il peut y avoir des mélanges particuliers qui demandent un réglage des meules dans le but d'optimiser l'extraction du café - (voir la section « Réglage du moulin à café »).

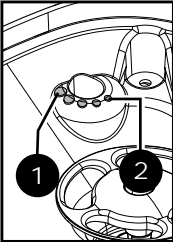
## Réglage du moulin à café

**⚠ Attention !** Tourner délicatement le bouton de réglage du degré de mouture qui se trouve à l'intérieur du réservoir à café seulement lorsque le moulin à café est en fonction. Ne pas introduire de café moulu et/ou soluble dans le réservoir à café en grains.



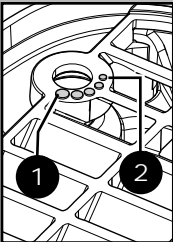
**⚠ Il est interdit d'y introduire une substance autre que du café en grains. Le moulin à café présente des éléments en mouvement qui peuvent être dangereux ; il est interdit d'y introduire ses doigts et/ou d'autres objets. Il est seulement possible de régler le degré de mouture en utilisant la clé prévue à cet effet. Éteindre la machine en appuyant sur le bouton ON/OFF et ôter la fiche de la prise de courant avant d'intervenir pour une raison quelconque à l'intérieur du réservoir à café. Ne pas verser de café en grains lorsque le moulin à café est en marche.**

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



Le réglage doit être effectué à l'aide du pivot situé à l'intérieur du réservoir à café; appuyer sur le pivot et le tourner uniquement avec la clé fournie.

Appuyer sur le pivot et le tourner d'un seul cran à la fois. Ensuite, distribuer 2 ou 3 cafés : c'est le seul moyen pour remarquer la variation du degré de mouture.



Les références à l'intérieur du réservoir indiquent le degré de mouture réglé ; il est possible de régler 5 degrés différents de mouture avec les références suivantes :

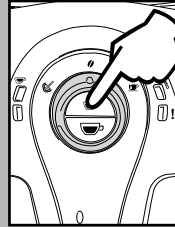
- 1 - Mouture Grosse
- 2 - Mouture Fine

## Réglage du café dans une tasse

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



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 ; chaque distribution se produit de façon indépendante.



À titre d'exemple, voilà la programmation de la touche "☕", à laquelle on associe normalement le café expresso.

- Mettre une tasse sous la buse de distribution.
- Appuyer sur la touche "☕" en la gardant appuyée; pendant cette phase la DEL "☕" clignote.
- Lorsque la quantité souhaitée de café dans la tasse est atteinte, relâcher la touche "☕".



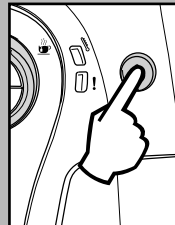
Maintenant la touche "☕" est programmée ; chaque fois qu'on y appuie et qu'on la relâche, la machine distribue la même quantité que l'on vient de programmer.

## Stand-by

La machine a été conçue pour l'économie d'énergie.

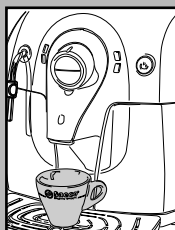
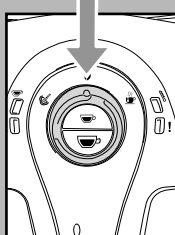
Après 60 minutes de la dernière utilisation, la machine s'éteint automatiquement.

**i Remarque :** pendant la phase d'arrêt, la machine effectue un cycle de rinçage si un produit café a été distribué.



Pour redémarrer la machine, il suffit d'appuyer sur la touche ON/OFF; dans ce cas, la machine effectue le rinçage seulement si la chaudière s'est refroidie.

## DISTRIBUTION DE CAFÉ



**i** Avant de distribuer du café, vérifier que la DEL verte de température atteinte "☕" est allumée fixe, et que le réservoir à eau et le réservoir à café sont pleins.

**i** Laisser le sélecteur en position café "☕" pendant la phase de distribution.

- Placer une ou deux petites ou grandes tasses sous les buses de distribution à la hauteur des trous sur la grille.
- Pour distribuer le café il faut appuyer et relâcher :

la touche "☕" pour obtenir un café expresso ;

la touche "☕" pour obtenir un café allongé.

- Le cycle de distribution démarre ensuite : pour distribuer 1 café appuyer sur la touche une seule fois ; pour distribuer 2 cafés appuyer 2 fois de suite sur la touche.

**i** Avec ce mode de fonctionnement, la machine moule et dose automatiquement la juste quantité de café. La préparation de deux cafés demande deux cycles de mouture et deux cycles de distribution gérés automatiquement par la machine ; cette option est indiquée par la DEL "☕" allumée fixe.

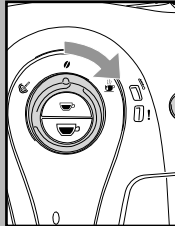
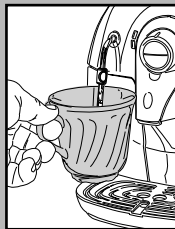
- Après avoir terminé le cycle de préinfusion, le café commence à s'écouler de la buse de distribution.
- La distribution de café s'arrêtera automatiquement lorsque le niveau réglé sera atteint ; il est quand même possible d'interrompre la distribution du café en appuyant sur la touche activée précédemment.

**i** 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.

## DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

Français

**!** Attention : il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début : danger de brûlures. La buse de distribution de l'eau chaude peut atteindre des températures élevées : éviter tout contact direct avec les mains.



- Avant de distribuer de l'eau chaude, vérifier que la DEL verte de température atteinte "☕" est allumée fixe.

Procéder comme il suit lorsque la machine est prête à distribuer du café :

- Placez un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).
- Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕".
- Prélever la quantité d'eau chaude désirée ; pour interrompre la distribution d'eau chaude, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à le ramener dans la position "☕". La machine revient dans la condition de « prête pour café ».

**i** Il se peut parfois que, lorsqu'on tourne le sélecteur, l'eau chaude ne s'écoule pas et la DEL "☕" clignote doucement. Il suffira d'attendre que la DEL "☕" reste allumée fixe pour que l'eau chaude sorte.

## DISTRIBUTION VAPEUR / CAPPUCCINO

La vapeur peut être utilisée pour émulsionner le lait, pour le cappuccino, mais aussi pour réchauffer les boissons.

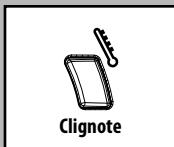
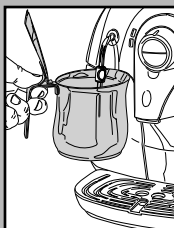
**⚠ Danger de brûlures ! Il peut y avoir quelques éclaboussures d'eau chaude au début de la distribution. Le tuyau de distribution peut atteindre des températures élevées: éviter tout contact direct avec les mains.**

**i** Remarque importante : nettoyer tout de suite la buse de vapeur (ou le Pannarello, si prévu) après avoir utilisé la vapeur pour émulsionner le lait. Lorsque la machine est prête, distribuer une petite quantité d'eau chaude dans un verre et nettoyer la partie externe de la buse de vapeur (ou du Pannarello, si prévu). Cela assure un nettoyage parfait de toutes les parties de la machine, en enlevant tout éventuel résidu de lait.

- Placez un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent).
- Avec la machine prête pour la distribution de café, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕"; l'eau résiduelle s'écoule de la buse de vapeur (Pannarello, si présent).
- La machine nécessite d'un temps de préchauffage, au cours de cette phase la voyant "⏻" clignote.
- Lorsque la voyant verte "⏻" reste allumée fixe, la distribution commence ; sous peu, ne sortira que de la vapeur.
- Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position "☕" pour arrêter la distribution de la vapeur.
- Remplir 1/3 du récipient servant à préparer le cappuccino avec du lait froid.

**i** Pour un résultat optimal dans la préparation du cappuccino, utiliser du lait frais entier.

- Plonger la buse de vapeur (Pannarello, si présent) dans le lait à réchauffer et



tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕"; faire tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut pour que la formation de mousse soit uniforme.

- Après avoir distribué de la vapeur pour le temps souhaité, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position "☕" pour arrêter la distribution de la vapeur.
- Procéder de la même façon pour réchauffer d'autres boissons.

Après avoir utilisé la buse de vapeur (Pannarello, si présent), laver cette dernière comme il est décrit à la section « Nettoyage et Entretien ».

**i** Après avoir distribué de la vapeur pour la préparation d'une boisson ;

**Pour préparer un café :** suivre les procédés décrits à la section « Passage de vapeur à café » pour que la machine revienne à la température de distribution du café.

**Pour distribuer de l'eau chaude :** suivre les procédés décrits à la section « Distribution d'eau chaude ».

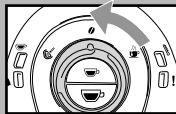
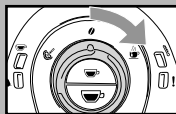
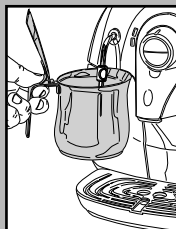
**i** En laissant le sélecteur dans la position centrale, la machine revient automatiquement à la température pour la distribution du café, de façon à éviter tout gaspillage inutile d'énergie.

### Passage de vapeur à café

- Après avoir distribué de la vapeur, en appuyant sur la touche "☕" ou "☕", la voyant "⏻" clignote rapidement, ce qui indique que la température de la machine est trop élevée et que cette dernière ne peut pas distribuer de café.
- Pour pouvoir distribuer le café, il faut distribuer d'abord une certaine quantité d'eau.

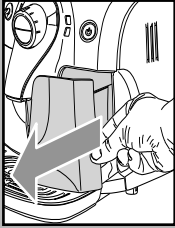
Placer un récipient sous la buse de vapeur (Pannarello, si présent) et tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕". Attendre que la voyant verte de température atteinte "⏻" reste allumée fixe.

Ensuite, tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le ramener dans la position "☕" pour arrêter la distribution.



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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

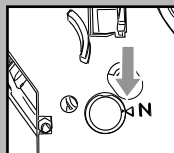
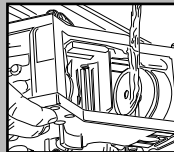
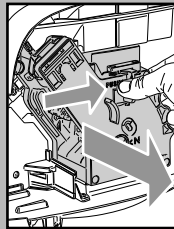
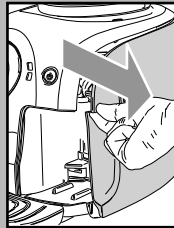
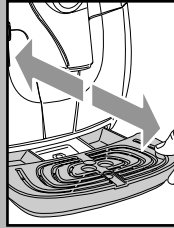
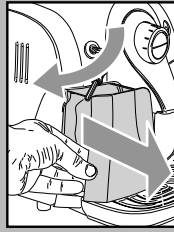
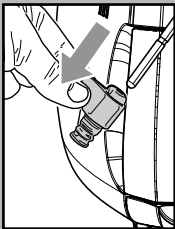
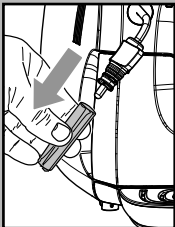


### Nettoyage général

- Tous les jours, vider et nettoyer le tiroir à marc lorsque la machine est allumée.
- Les autres opérations d'entretien et de nettoyage ne peuvent être effectués 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 en lave-vaisselle.
- 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 et propre, légèrement imbibé d'eau.
- Ne pas faire sécher la machine et/ou ses composants dans un four à micro-ondes et/ou traditionnel.

**i** À la fin de la préparation des boissons à base de lait, distribuer de l'eau chaude par la buse de vapeur (Pannarello, si présent) pour un nettoyage efficace.

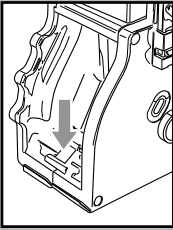
- Tous les jours, après avoir réchauffé le lait, démonter la partie extérieure du Pannarello (si présente) et la laver avec de l'eau fraîche potable.
- Une fois par semaine, nettoyer la buse de vapeur. Pour ce faire il faut :
  - enlever la partie extérieure du Pannarello (pour le nettoyage normal) ;
  - retirer la partie supérieure du Pannarello de la buse de vapeur ;
  - laver la partie supérieure du Pannarello avec de l'eau fraîche potable ;
  - laver la buse de vapeur avec un chiffon humide et enlever tout éventuel résidu de lait ;
  - replacer la partie supérieure dans la buse de vapeur (vérifier qu'elle est insérée complètement).
 Monter à nouveau la partie extérieure du Pannarello.



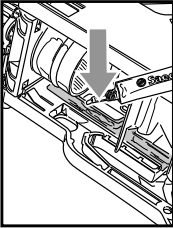
- Il est conseillé de nettoyer une fois par jour le réservoir à eau :
  - Extraire le petit filtre blanc situé à l'intérieur du réservoir et le nettoyer avec de l'eau courante potable.
  - Replacer le petit filtre blanc dans son logement en exerçant une légère pression et en effectuant une petite rotation.
  - Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable.
- Vider et laver tous les jours le bac d'égouttement ; cette opération doit être effectuée aussi lorsque le flotteur se soulève.

## 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.
- Éteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur et ôter la fiche de la prise de courant.
- Enlever le tiroir à marc. Ouvrir la porte de service.
- Enlever le Groupe de distribution en le tenant par la poignée prévue à cet effet et en appuyant sur la touche « PUSH ». Ne laver le Groupe de distribution qu'à l'eau tiède, sans détergent.
- Laver le Groupe de distribution avec de l'eau tiède ; laver soigneusement le filtre supérieur avec le doigt ou une brosse.
- Laver et essuyer soigneusement tous les éléments du Groupe de distribution.
- Nettoyer soigneusement le logement interne de la machine.
- Vérifier que les deux repères coïncident.

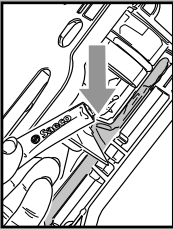


- Vérifier que le levier est au contact de la base du Groupe de distribution. Appuyer sur la touche « PUSH » pour s'assurer que le Groupe de distribution est dans la bonne position.



**i** **Lubrifier le Groupe de distribution après 500 distributions environ ou tous les 2 à 3 mois . Il est possible d'acheter de la graisse pour lubrifier le Groupe de distribution auprès des centres d'assistance agréés.**

- Ne lubrifier les convoyeurs du groupe qu'avec la graisse fournie.
- Distribuer la graisse de façon uniforme sur les deux convoyeurs latéraux.
- Introduire à nouveau le Groupe de distribution dans son logement jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché SANS appuyer sur la touche « PUSH ».
- Insérer le tiroir à marc. Fermer la porte de service.



## DÉTARTRAGE

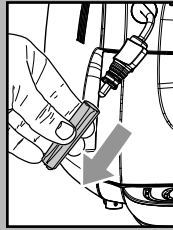
La formation du calcaire est une conséquence naturelle due à l'utilisation de l'appareil. Un cycle de détartrage s'avère donc nécessaire tous les 1-2 mois ou bien en cas de réduction de la quantité d'eau débitée.



**i** **S'il y a du conflit, le contenu du mode d'emploi et d'entretien est prioritaire par rapport aux indications figurant sur les accessoires et/ou sur les matériaux d'usage vendus séparément.**

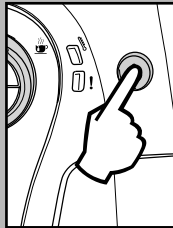
**i** **Utiliser le produit détartrant Saeco. Ce produit a été spécialement conçu pour assurer, si utilisé correctement, la meilleure performance et fonctionnalité de l'appareil pendant toute sa vie opérationnelle et pour éviter toute altération du produit distribué.**

**i** **Ne jamais arrêter ou mettre en veille la machine pendant le cycle de détartrage.**

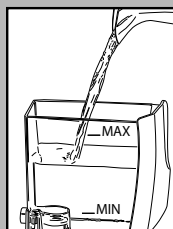


**⚠ Attention ! Ne pas boire la solution détartrante et les produits distribués jusqu'à la conclusion du cycle. Ne jamais utiliser de vinaigre pour détartrer la machine.**

Avant de procéder au détartrage, extraire le Pannarello (si présent) de la buse de vapeur comme indiqué au chapitre « Nettoyage et Entretien ».

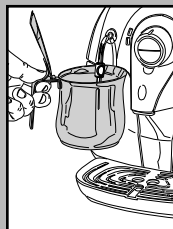


- Mettre en marche la machine au moyen de la touche ON/OFF. **Attendre que la machine ait terminé le rinçage et le préchauffage.**



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

- 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 MAX indiqué. Réinsérer le réservoir dans la machine.



- 1 Placer un récipient sous la buse de vapeur.



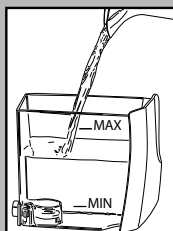
- 2 Seulement après avoir versé la solution détartrante dans le réservoir, tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕" et distribuer 2 ou 3 tasses d'eau (150 ml environ).



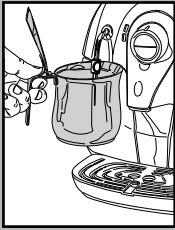
- 3 Terminer la distribution en mettant le sélecteur sur la position centrale "0".

- 4 Laisser agir le détartrant pendant 10 minutes.

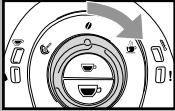
- 5 Répéter la procédure indiquée aux points 2 et 3 toutes les 3 minutes, jusqu'à ce que la solution dans le réservoir à eau soit terminée.



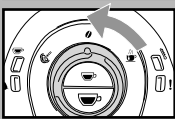
- 6 Lorsque la DEL "☕" reste allumée fixe, rincer soigneusement le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.



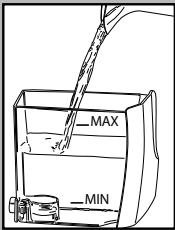
7 Vider le récipient utilisé pour la récupération du liquide sortant de la machine et le placer sous la buse de vapeur.



8 Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au point "☕". La machine commence le cycle de rinçage.



9 Lorsqu'il n'y a plus d'eau dans le réservoir, la DEL "☕" reste allumée fixe. Cela indique qu'il faut remettre le sélecteur sur la position "☕".

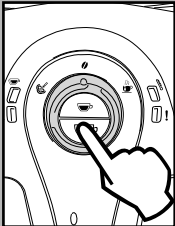


10 Rincer soigneusement le réservoir et le remplir d'eau fraîche potable.

11 Vider le récipient utilisé pour récupérer le liquide sortant de la machine.



12 Placer un récipient sous la buse de distribution.



13 Distribuer un café ; appuyer et relâcher la touche "☕". La machine commence à distribuer le café.

14 Attendre la fin de la distribution et enlever le récipient.

15 Ensuite, répéter les opérations du point 7 au point 10 jusqu'à terminer le deuxième réservoir à eau.

16 À la fin de cette opération, remplir à nouveau le réservoir à eau.

Une fois le détartrage terminé, introduire le Pannarello (Pannarello, si présent) dans la buse de vapeur comme indiqué au chapitre « Nettoyage et Entretien ».

Le cycle de détartrage est terminé. Les produits peuvent maintenant être distribués.

**i** La solution détartrante doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le producteur et/ou par les normes en vigueur dans le Pays où la machine est utilisée.

**i** Si quelqu'un éteint la machine pendant l'exécution du cycle de détartrage, le cycle doit être entièrement répété lors du rallumage de la machine.

## ÉLIMINATION

L'appareil est en 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.



## VOYANTS DU BANDEAU DE COMMANDE

Signalisations	Causes	Remèdes
 <b>Allumée fixe</b>	Machine à la bonne température : - pour la distribution du café ; - pour la distribution de l'eau chaude ; - pour la distribution de la vapeur.	
 <b>Clignotement lent</b>	Machine en phase de chauffage pour la distribution de café, d'eau chaude et de vapeur.	
 <b>Clignotement rapide</b>	La température de la machine est trop élevée ; dans ce mode la machine ne peut pas distribuer de café.	Il est nécessaire de décharger l'eau dans un récipient en tournant le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre sur le point "☕", jusqu'à ce que le voyant verte de température atteinte "☕" reste allumée fixe. Ensuite, arrêter la distribution d'eau.
 <b>Clignotement lent</b>	Cela indique que la machine est en train de programmer la quantité de café dans la tasse (voir section « Réglage du café dans la tasse »).	
 <b>Allumée fixe</b>	Machine en phase de distribution d'un café double	
 <b>Allumée fixe</b>	Niveau de l'eau insuffisant.	Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable. Après avoir ajouté de l'eau dans le réservoir le voyant s'éteint.
 <b>Allumée fixe</b>	Réservoir à café vide. Tiroir à marc plein.	Remplir le réservoir avec du café en grains et recommencer le procédé. Avec la machine allumée, vider le tiroir à marc. En tout cas, cette opération sera toujours requise après la distribution de 8 cafés. Si le tiroir est vidé avant la signalisation, cette opération ne comportera pas la remise à zéro du compteur.
 <b>Clignotement rapide</b>	Circuit de l'eau désamorcé.	Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche potable et amorcer le circuit hydraulique de la machine comme il est décrit à la section « Première mise en marche ».
 <b>Clignotement lent</b>	Groupe de distribution café absent - Tiroir à marc absent. Porte de service en position ouverte - Robinet en position INCORRECTE pour le fonctionnement de la machine.	Pour que la lumière rouge clignotante s'éteigne, il est nécessaire que tout élément soit inséré ou fermé de façon correcte.
  <b>Clignotement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (cycliquement)</b>	La machine est en train d'effectuer le cycle de rinçage/ auto-nettoyage .	La machine termine le cycle automatiquement. Il est possible d'arrêter le cycle en appuyant sur l'une des deux touches cafés.
 <b>Clignotement de façon alternative</b>	Le Groupe de distribution a effectué une opération anormale.	Effectuer à nouveau un cycle de distribution de café.
  <b>Clignotantes en même temps.</b>	La machine est dans un état anormal et ne permet pas de distribuer de café, d'eau chaude ou de vapeur.	Éteindre la machine et la rallumer au bout de 30 secondes. Essayer 2 ou 3 fois. Si la machine NE redémarre PAS, contacter le centre d'assistance.

## DÉPANNAGE

Comportements	Causes	Remèdes
La machine ne se met pas en marche.	La machine n'est pas branchée sur le réseau électrique.	Brancher la machine sur le réseau électrique.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses sont froides.	Réchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
La machine ne distribue ni d'eau chaude ni de vapeur.	Le trou de la buse de vapeur est obturé.	Nettoyer le trou de la buse de vapeur à l'aide d'une aiguille. <b>Vérifier que la machine est éteinte et froide avant d'effectuer cette opération.</b>
	Pannarello sale (si présent).	Nettoyer le Pannarello.
Le café ne mousse pas. <b>(voir remarque)</b>	Le mélange n'est pas approprié, le café torréfié n'est pas frais ou bien il a un degré de mouture trop gros.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme il est indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
La machine se réchauffe 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.
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 d'extraire le groupe de distribution.
La machine moult, mais le café ne sort pas. <b>(Voir remarque)</b>	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section « Saeco Adapting System ».
	Buse de distribution sale.	Nettoyer la buse de distribution.
Café trop aqueux. <b>(voir remarque)</b>	Événement extrême se produisant lorsque la machine est en train de régler automatiquement la dose.	Distribuer quelques cafés comme indiqué à la section « Saeco Adapting System ».
Le café coule lentement. <b>(voir remarque)</b>	Le café est moulu trop fin.	Changer le mélange de café ou régler la mouture comme il est indiqué à la section « Réglage du moulin à café ».
	Le circuit n'est pas amorcé.	Réamorcer le circuit (section « Première mise en marche »).
	Le Groupe de distribution est sale.	Nettoyer le Groupe de distribution (section « Groupe de distribution »).

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

**Pour toute panne non détaillée dans le tableau ci-dessus ou en cas de remèdes insuffisants à résoudre le problème, s'adresser à un centre d'assistance agréé.**

## 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 dans la porte
Matériau du corps	Thermoplastique
Dimensions (l x h x p) (mm)	295 x 325 x 420
Poids	6,9 Kg
Longueur du câble	1,2 m
Bandeau de commande	En façade
Pannarello (présent sur certains modèles seulement)	Spécial pour les cappuccinos
Réservoir à eau	1,0 litres - Amovible
Capacité du réservoir à café (g)	170
Capacité du tiroir à marc	8
Pression de la pompe	15 bars
Chaudière	Acier inoxydable
Dispositifs de sécurité	Coupe-circuit thermique



