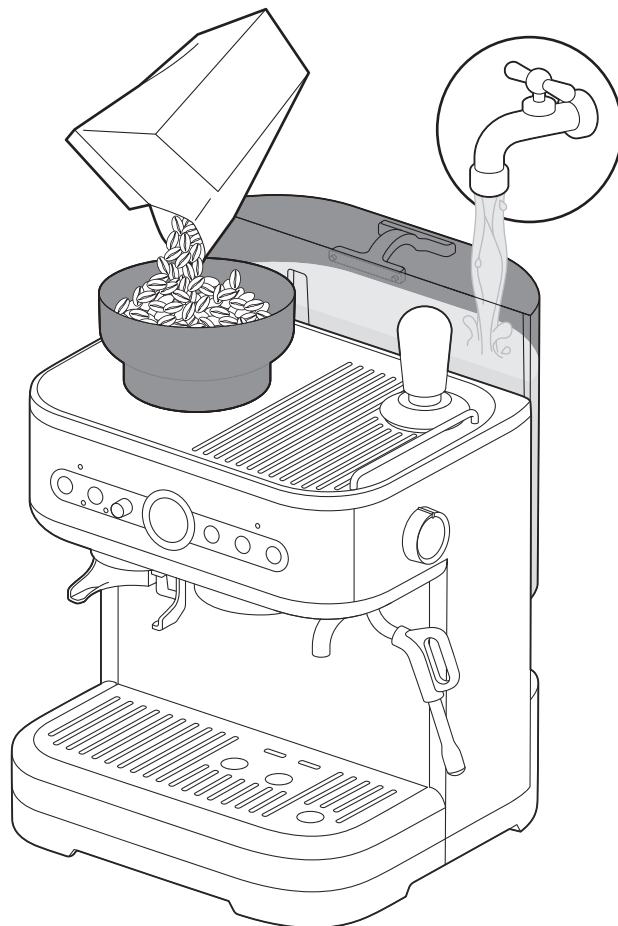


PHILIPS

Semi-automatic
espresso machine



EN USER MANUAL
DA BRUGERVEJLEDNING
DE BENUTZERHANDBUCH
ES MANUAL DEL USUARIO
FR MODE D'EMPLOI
IT MANUALE UTENTE
NL GEBRUIKSAANWIJZING
NO BRUKERHÅNDBOK
PT MANUAL DO UTILIZADOR

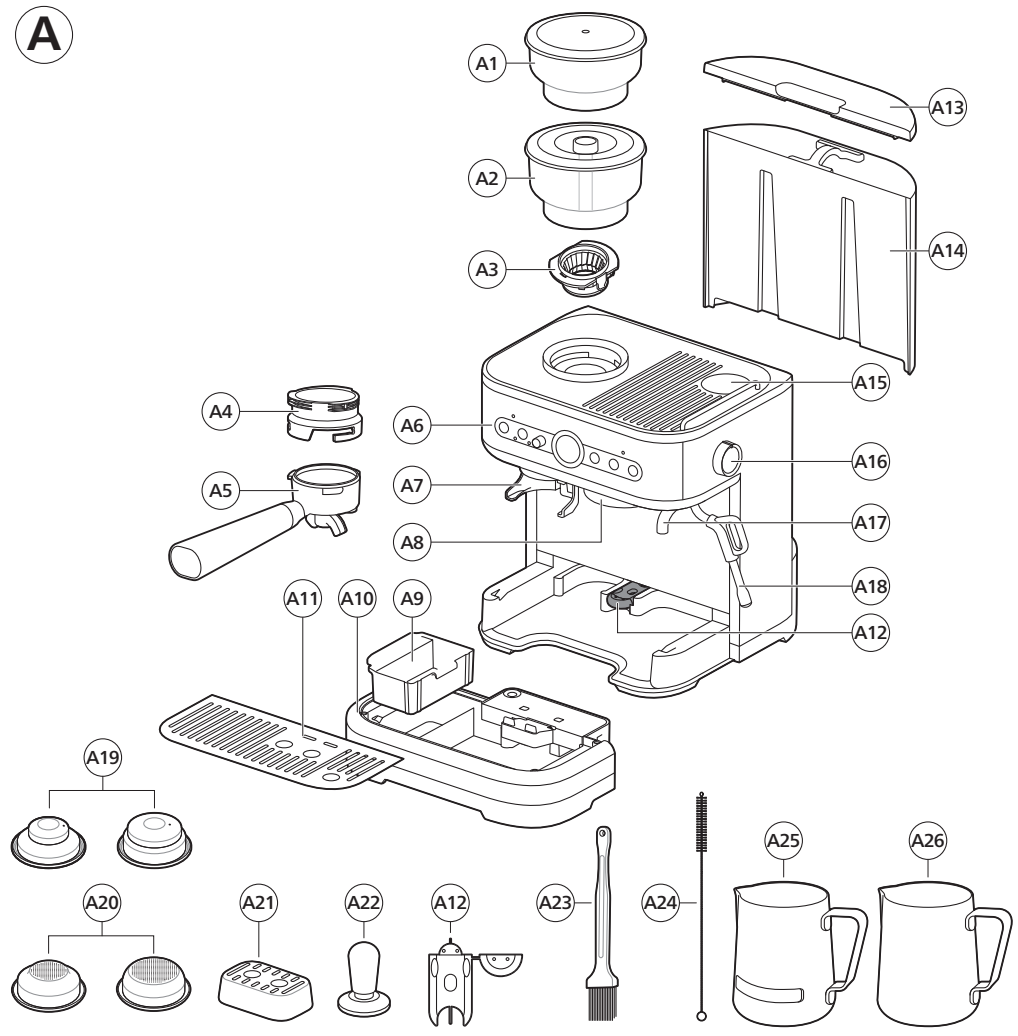
FI KÄYTTÖOPAS
SV ANVÄNDARHANDBOK
EL ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ
TR KULLANIM KILAVUZU
HE מדריך למשתמש



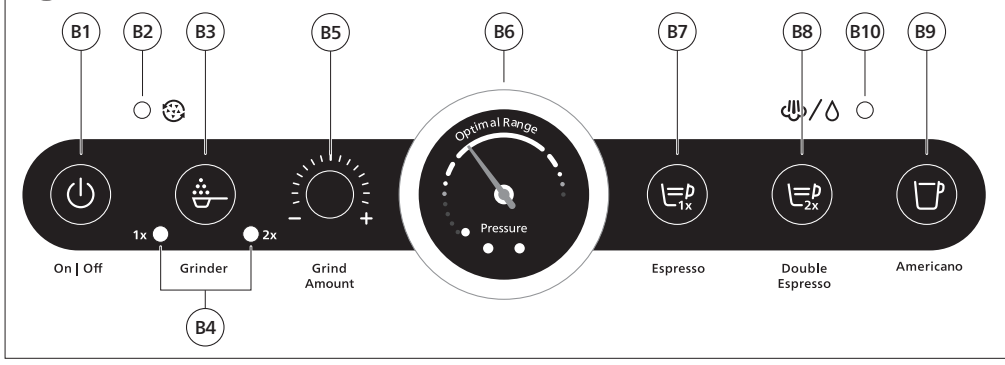
www.home.id

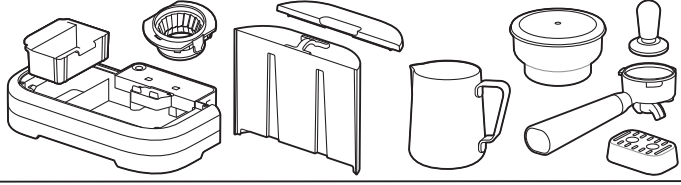
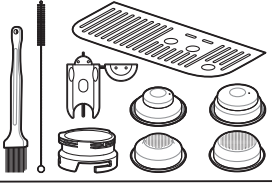


A



B





English 5
Dansk 22
Deutsch 39
Español 58
Français 76
Italiano 94
Nederlands 113
Norsk 131
Português 147
Suomi 165
Svenska 182
Türkçe 199
Ελληνικά 216
עברית 236

Contents

Machine overview (Fig. A)	5
Control panel (Fig. B)	6
Introduction	6
Before first use	6
Making coffee	7
Making milk froth	12
Making hot water	13
Descaling	13
Automatic sleep mode	14
Cleaning and maintenance	14
Warning icons	17
Troubleshooting	18
Technical specifications	21

Machine overview (Fig. A)

i Some of the accessories are for specific types only.

A1	Bean hopper	A10	Drip tray
A2	Double bean hopper	A11	Drip tray grid
A3	Grinder burr	A13	Water tank lid
A4	Powder ring	A14	Water tank
A5	Portafilter	A15	Tamper slot
A6	Control panel	A16	Steam/Hot water knob
A7	Ground receiving bracket (grind position)	A17	Hot water spout
A8	Brewing head	A18	Steam wand
A9	Grind powder separator		

Accessories

A12	Cleaning pin	A23	Cleaning brush
A19	Dual walled filter basket (single or double cup)	A24	Grinder cleaning brush
A20	Single walled filter basket (single or double cup)	A25	Milk jug with temperature strip
A21	Espresso stand	A26	Milk jug
A22	Calibrated tamper		

Sommaire

Présentation de la machine (Fig. A)	76
Panneau de commande (fig. B)	77
Introduction	77
Avant la première utilisation	77
Préparation du café	79
Préparation de lait émulsionné	84
Préparation d'eau chaude	85
Détartrage	85
Mode veille automatique	86
Nettoyage et entretien	86
Icônes d'alerte	89
Dépannage	90
Caractéristiques techniques	93

Présentation de la machine (Fig. A)

i Certains des accessoires sont propres à certains modèles uniquement.

A1	Trémie à grains	A10	Plateau égouttoir
A2	Double trémie à grains	A11	Grille du plateau égouttoir
A3	Meule du moulin	A13	Couvercle du réservoir d'eau
A4	Bague doseuse	A14	Réservoir d'eau
A5	Porte-filtre	A15	Emplacement du tasseur
A6	Panneau de commande	A16	Molette d'eau chaude/vapeur
A7	Support du distributeur de mouture (position mouture)	A17	Buse de distribution d'eau chaude
A8	Tête de percolation	A18	Buse à vapeur
A9	Séparateur de mouture		

Accessoires

A12	Goupille de nettoyage	A23	Brosse de nettoyage
A19	Panier-filtre à paroi double (une ou deux tasses)	A24	Brosse de nettoyage du moulin
A20	Panier-filtre à paroi simple (une ou deux tasses)	A25	Pichet à lait avec indicateur de température
A21	Socle espresso	A26	Pichet à lait
A22	Tasseur adapté		

Panneau de commande (fig. B)

Veillez vous reporter à la figure B pour une présentation de tous les boutons et icônes. La description figure ci-dessous.

B1	Bouton Marche/arrêt	B6	Manomètre
B2	Voyant de détartrage	B7	Espresso
B3	Moulin	B8	Double Espresso
B4	Voyants Simple/Double dose	B9	Americano
B5	Molette de sélection de la quantité de mouture	B10	Voyant eau chaude/vapeur

Introduction

Félicitations pour votre achat d'une machine à espresso Philips Barista Brew ! Pour bénéficier pleinement de notre assistance, veuillez enregistrer votre produit sur le site **www.home.id**.

Lisez attentivement le livret de sécurité distinct avant d'utiliser la machine pour la première fois, et conservez-le pour un usage ultérieur.

Pour vous aider à vous familiariser avec votre machine et en profiter au maximum, nous vous proposons une assistance en ligne à l'adresse **http://www.philips.com/support**.

i Cette machine à espresso semi-automatique existe en plusieurs versions, avec des caractéristiques et des accessoires qui diffèrent légèrement. Par exemple, le pichet à lait avec indicateur de température n'est pas fourni avec toutes les versions. Chaque version possède sa propre référence. Vous la trouverez sur l'étiquette de données située au bas de la machine.

i Cette machine a été testée avec du café. Bien qu'elle ait été soigneusement nettoyée, il se peut que quelques résidus de café subsistent. Nous garantissons néanmoins que la machine est entièrement neuve.

Avant la première utilisation

1. Installation de la trémie à grains et remplissage du réservoir d'eau

i Assurez-vous que les deux flèches figurant sur le moulin sont alignées l'une avec l'autre (Fig. 1).

- 1 Assurez-vous que les deux marques « I » sur la base de la trémie à grains sont alignées l'une avec l'autre (Fig. 2).
- 2 Exercez une pression vers le bas sur la trémie à grains, assurez-vous que le symbole du verrou sur la trémie à grains est aligné avec le symbole du triangle figurant sur le dessus de la machine (Fig. 3) et tournez la trémie à grains dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 4).
- 3 Tournez la trémie à grains pour sélectionner la mouture souhaitée (Fig. 5).

i Le moulin et la trémie à grains sont des composants de précision, donc évitez de les retirer fréquemment après installation.

- 4 Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau, saisissez la poignée supérieure du réservoir et soulevez-le verticalement pour le retirer (Fig. 6).
- 5 Retirez la bande d'étanchéité jaune du fond du réservoir d'eau (Fig. 7).

- 6 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal indiqué sur le réservoir d'eau (Fig. 8).
- 7 Saisissez la poignée supérieure et replacez le réservoir d'eau verticalement sur la machine. Fermez le couvercle du réservoir d'eau (Fig. 9).

i La bande d'étanchéité jaune que vous avez retirée ne doit pas être réinstallée. Vous pouvez la jeter.

i Pour une qualité optimale du café, nous vous suggérons de remplacer fréquemment l'eau du réservoir.

2. Première mise sous tension de la machine

- 1 Branchez la fiche sur une prise murale reliée à la terre..
- 2 Assurez-vous que la molette de vapeur est sur la position arrêt (Fig. 10).
- 3 Appuyez sur le bouton Marche/arrêt (Fig. 11) pour allumer la machine.
 - Les boutons Marche/arrêt et Espresso s'allument.
- 4 Placez un bol sous la buse à eau chaude/vapeur et la tête de percolation (Fig. 29).
- 5 Appuyez sur le bouton Espresso (Fig. 12) pour rincer la machine.
 - De l'eau chaude commence à s'écouler de la tête de percolation, de la buse de distribution d'eau chaude et de la buse à vapeur.
- 6 Une fois que l'eau a fini de s'écouler, le bouton Marche/arrêt commence à clignoter et la machine chauffe.

⚠ Lors de la première utilisation, veillez à appuyer sur le bouton Espresso après avoir mis la machine en marche pour la rincer. Vous ne pouvez mouliner des grains de café ou préparer du café qu'après avoir rincé la machine.

⚠ Pendant le rinçage, la buse à vapeur peut chauffer. Pour éviter tout risque de brûlure, laissez-la refroidir avant de la toucher.

Réglage de la dureté de l'eau

- 1 Éteignez la machine.
- 2 Appuyez sur les boutons Marche/arrêt et Americano et maintenez-les enfoncés simultanément pendant trois secondes. Les voyants Détartrage et Marche/arrêt clignotent.

Le réglage par défaut est « eau calcaire ». Le voyant du bouton Americano s'allume.

- Pour le réglage « eau moyennement calcaire », appuyez sur le bouton Double Espresso.
- Pour le réglage « eau douce », appuyez sur le bouton Espresso.

Une fois la bonne dureté de l'eau sélectionnée, appuyez sur le bouton Marche/arrêt pour confirmer.

⚠ Pour évaluer la dureté de l'eau fournie par votre compagnie des eaux, vous pouvez vous procurer des bandelettes de mesure de la dureté de l'eau Philips (réf. HD5085/01) chez votre revendeur local ou sur le site Web de Philips.

Bandelette de mesure de la dureté de l'eau Philips

Eau douce	4 points verts	< 3 dH
Eau moyennement calcaire	1 point rouge	> 4 dH
Eau moyennement calcaire	2 points rouges	> 7 dH

Eau calcaire	3 points rouges	> 14 dH
Eau calcaire	4 points rouges	> 21 dH

Préparation du café

Réglage du moulin

La mouture du café moulu influe fortement sur la préparation, notamment la pression et le débit et, en définitive, sur le goût de l'espresso.

Cette machine propose 15 niveaux de mouture (1 à 15). Plus le paramètre de mouture est bas, plus les grains de café sont fins et plus le café est intense.

Des ajustements peuvent être nécessaires selon le niveau de torréfaction des grains, et avoir une incidence sur la quantité de café moulu produite.

Pour les espressos/americanos, les niveaux de mouture 1 à 4 sont recommandés. Pour les cafés plus longs (lungo, par exemple), les niveaux 5 à 10 sont les plus appropriés (Fig. 5).

Choix entre le panier-filtre à paroi simple et le panier-filtre à paroi double

- Panier-filtre à paroi double (une ou deux tasses) :

Les paniers-filtres à paroi double (Fig. 13) fournis vous permettent de préparer un espresso crème, même si vous utilisez la machine pour la première fois, et vous aident à définir la plage de pressions optimale.

- Panier-filtre à paroi simple (une ou deux tasses) :

Les paniers-filtres à paroi simple (Fig. 14) fournis sont semblables à ceux utilisés sur les machines professionnelles et nécessitent plus de compétences manuelles et d'expérience. Ils permettent une plus grande personnalisation de votre café, ce qui se traduit par une amélioration de l'extraction, du goût et de la consistance une fois le bon réglage trouvé.

Choix des grains pour la double trémie à grains

Si votre modèle est équipé d'une double trémie à grains, vous pouvez choisir le type de grains que vous souhaitez moudre. Si vous avez déjà chargé différents types de grains, vous pouvez sélectionner l'un des deux compartiments ou mélanger les grains à l'aide de la molette de sélection.

i Il est normal qu'il reste un peu de café dans la sortie du café moulu. Lorsque vous changez de compartiment à grains, broyez les grains restants et jetez le café moulu.

Mouture des grains

- 1 Choisissez un panier-filtre pour une ou deux tasses.
 - Lors du changement de panier-filtre, vous pouvez facilement retirer le panier-filtre installé avec le bord de l'autre panier (Fig. 15).
- 2 Verrouillez la bague doseuse sur le porte-filtre (Fig. 16).
- 3 Alignez le porte-filtre avec le support du moulin et poussez-le horizontalement (Fig. 17).
 - Utilisez la molette de sélection de la quantité de mouture pour moudre plus ou moins de grains.
- 4 Pour une mouture automatique, appuyez sur le bouton Moulin pendant trois secondes pour sélectionner une ou deux doses. Ensuite, appuyez de nouveau sur le bouton Moulin pour commencer la mouture.

80 Français

- Si vous utilisez un panier-filtre pour une tasse, sélectionnez une dose. Si vous utilisez un panier-filtre pour deux tasses, sélectionnez 2 doses.
 - Pour arrêter la mouture à mi-parcours, il vous suffit d'appuyer de nouveau sur le bouton Moulin.
- 5 Pour une mouture manuelle, tenez le porte-filtre d'une main et maintenez-le dans le support jusqu'à ce que la quantité de café requise soit moulue.

i Il est recommandé d'utiliser 12 à 14 grammes de grains pour une seule tasse, et de 18 à 20 grammes pour deux tasses. Vous pouvez utiliser une balance électronique pour obtenir une quantité précise de café. Vous pouvez utiliser l'indication « Max » sur le panier-filtre comme mesure approximative.

i Assurez-vous que la trémie à grains est correctement installée et verrouillée avant d'ajouter les grains de café et d'utiliser la machine.

i Placez uniquement des grains de café torréfiés dans la trémie à grains. N'y placez jamais des grains de café bruts, du café prémoulu, du café soluble ou d'autres matières, car cela endommagerait votre machine.

i Surveillez le niveau maximum de café moulu pendant la mouture et évitez d'obstruer la sortie du café moulu (Fig. 18).

i En mode de mouture automatique, des grains différents peuvent produire des quantités légèrement différentes de café moulu. Vous devrez peut-être ajuster les réglages de mouture en fonction de la pression effective de préparation pour chaque type de grain (voir « Optimisation de la préparation »).

i Lorsque les éclaboussures de café moulu augmentent visiblement, nettoyez la goulotte du moulin (voir « Nettoyage du moulin et de la sortie du café moulu »).

Tassage

- 1 Retirez le porte-filtre du support du moulin.
- 2 Retirez la bague doseuse du porte-filtre (Fig. 19).
- 3 Positionnez le porte-filtre plein sur un plan de travail pour faciliter le tassage (Fig. 20).
- 4 Tapotez doucement le porte-filtre plusieurs fois pour répartir uniformément le café moulu dans le panier-filtre (Fig. 21).
- 5 Utilisez le tasseur adapté pour tasser le café moulu.
- 6 Assurez-vous que le café moulu ne dépasse pas la ligne maximum du panier-filtre après le tassage.
 - Dans l'idéal, après le tassage, la hauteur du café moulu se situe juste en dessous de la ligne maximum.

Préparation d'un espresso

- 1 Insérez le porte-filtre dans la tête de percolation.
 - Alignez le porte-filtre avec la marque en forme de « triangle » figurant sur la tête de percolation et insérez-le vers le haut dans la tête de percolation (Fig. 22). Ensuite, tournez le porte-filtre dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au centre pour le verrouiller (Fig. 23).
- 2 Appuyez sur le bouton Espresso ou Double Espresso pour lancer la préparation (Fig. 24).
 - Pour arrêter l'écoulement du café avant la fin, appuyez de nouveau sur le bouton.

i Lorsque le voyant du bouton Marche/arrêt clignote, la machine est en mode préchauffage. Vous ne pouvez pas lancer de préparation. Lorsque tous les voyants du bouton restent allumés, vous pouvez lancer la préparation.

i Lorsque la préparation est terminée, il se peut que de la vapeur se forme et qu'un bruit de pompe se fasse entendre au-dessus du plateau-égouttoir. Ce phénomène est normal et indique que la machine est en cours de dépressurisation.

i Lorsque la pression de préparation est trop élevée, la machine arrête de faire couler le café. À ce stade, le voyant continue à clignoter.

i Par défaut, le volume d'un espresso est d'environ 40 ml et celui d'un double espresso est d'environ 80 ml.

Préparation d'un café americano

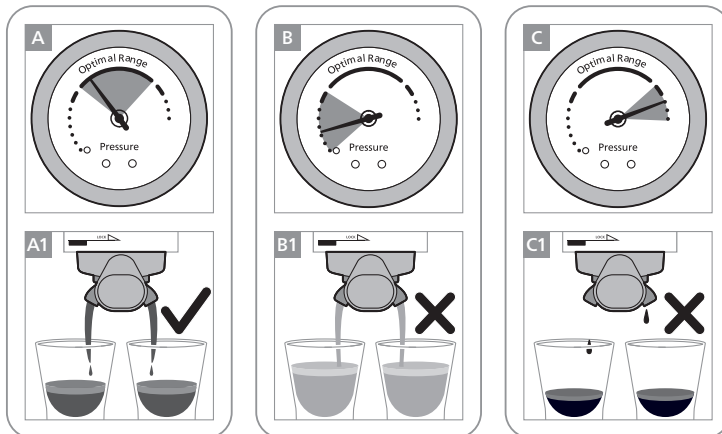
Un café americano est une dose d'espresso dans laquelle est versée de l'eau chaude au moyen de la buse de distribution d'eau chaude.

- 1 Placez le porte-filtre dans la tête de percolation, alignez le manche avec la marque en forme de « triangle » et insérez-le vers le haut dans la tête de percolation (Fig. 22). Ensuite, tournez le manche dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au centre pour le verrouiller (Fig. 23).
- 2 Placez une grande tasse sous les orifices d'écoulement du porte-filtre et la sortie d'eau chaude pour americano (Fig. 25).
- 3 Appuyez d'abord sur le bouton Americano pour commencer la préparation d'une tasse d'espresso.
- 4 Une fois que l'espresso est prêt, terminez votre Americano en ajoutant l'eau chaude par-dessus à l'aide de la sortie d'eau chaude pour americano.

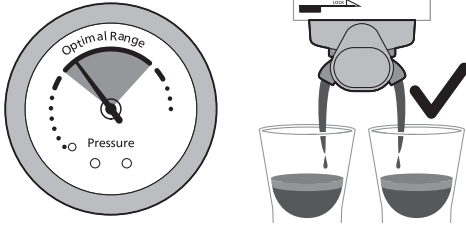
i La sortie d'eau chaude pour americano peut chauffer. Pour éviter tout risque de brûlure, laissez-la refroidir d'abord.

Optimisation de la préparation

La pression est un facteur important dans la préparation d'un espresso. Le manomètre indique la pression et vous permet de contrôler l'extraction optimale pour vos espressos. Il est recommandé de réajuster les paramètres de mouture en fonction de l'état du manomètre à chaque fois que vous utilisez un type de grains de café différent.

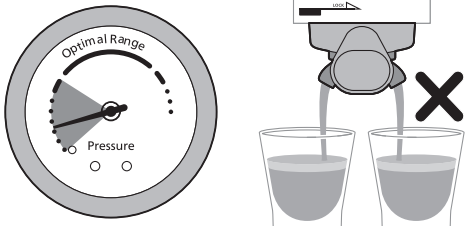


Lors d'une extraction optimale, vous devez obtenir un écoulement régulier, une crème riche et onctueuse, ainsi qu'un café au goût équilibré. La pression doit se situer dans la plage optimale.

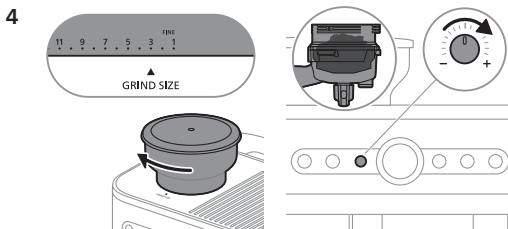


Extraction insuffisante

Si l'extraction est insuffisante, vous obtiendrez un écoulement rapide, une crème fine et pâle, ainsi qu'un café amer et fade. La pression se situe dans la plage inférieure.

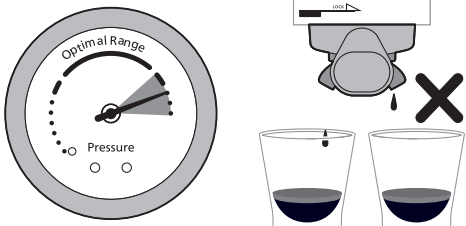


- 1 Réglez le moulin sur une mouture plus fine.
- 2 Si l'extraction reste insuffisante, augmentez la quantité de café moulu en tournant la molette de sélection de la quantité de mouture vers le niveau « + » (plus) à droite.
- 3 Il se peut que vous ayez besoin d'effectuer plusieurs essais et de répéter les étapes 1 et 2 avant de parvenir à une extraction optimale.



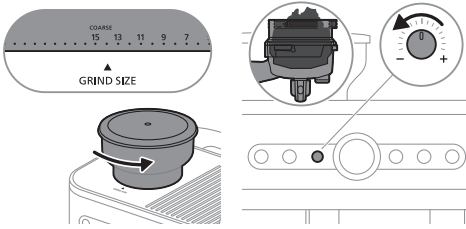
Extraction excessive

Si l'extraction est excessive, vous obtiendrez un goutte à goutte ou une absence d'écoulement, une crème foncée et irrégulière, ainsi qu'un café au goût amer et brûlé. La pression se situe dans la plage supérieure.



- 1 Réglez le moulin sur une mouture plus grosse.
- 2 Si l'extraction reste excessive, réduisez la quantité de café moulu en tournant la molette de sélection de la quantité de mouture vers le niveau « - » (moins) à gauche.

- 3 Il se peut que vous ayez besoin d'effectuer plusieurs essais et de répéter les étapes 1 et 2 avant de parvenir à une extraction optimale.



Personnalisation des volumes par défaut

- 1 Installez le porte-filtre rempli de café moulu tassé dans la tête de percolation.
- 2 Appuyez sur le bouton de la boisson que vous souhaitez personnaliser et maintenez-le enfoncé. Au bout de trois secondes, la machine passe en mode personnalisation et émet un signal sonore.
- 3 Relâchez le bouton lorsque la tasse contient le volume souhaité. Le réglage est terminé lorsque la machine émet un signal sonore.
- 4 À présent, la machine fera couler ce nouveau volume chaque fois que vous sélectionnez cette boisson.

i Appuyez sur le bouton Americano et maintenez-le enfoncé pour régler le volume de café souhaité. Relâchez le bouton pour enregistrer le nouveau volume de café. Répétez l'opération pour régler le volume d'eau.

i Le volume minimal est de 20 ml pour un espresso et 40 ml pour un double espresso.

i Le volume maximal est de 70 ml pour un espresso et 120 ml pour un double espresso.

i Pour l'americano, les volumes minimal et maximal de café sont de 20 ml et 70 ml, respectivement. Les volumes minimal et maximal d'eau chaude sont de 50 ml et 200 ml, respectivement.

Personnalisation de la température du café

Il est possible de régler la température d'extraction du café. Vous avez le choix entre trois réglages : café tiède, café moyennement chaud, café chaud. Une température d'extraction plus élevée renforce l'amertume du café et diminue son acidité. Une température d'extraction plus basse réduit l'amertume du café et renforce son acidité.

- 1 Éteignez la machine à café.
- 2 Appuyez sur les boutons Marche/arrêt et Espresso et maintenez-les enfoncés pendant trois secondes. La machine émet un signal sonore.
- 3 Appuyez sur l'un des boutons ci-dessous pour régler la température d'extraction du café à votre convenance.
 - Pour le réglage « café tiède », appuyez sur le bouton Espresso.
 - Pour le réglage « café moyennement chaud », appuyez sur le bouton Double Espresso.
 - Pour le réglage « café chaud », appuyez sur le bouton Americano.

Une fois la bonne température du café sélectionnée, appuyez sur le bouton Marche/arrêt pour confirmer. Si vous n'éteignez pas la machine vous-même, elle s'éteindra automatiquement après 30 minutes.

Réinitialisation des paramètres d'usine concernant les volumes

- Réinitialisation du volume de l'espresso : allumez la machine, appuyez sur les boutons Marche/arrêt et Espresso et maintenez-les enfoncés simultanément pendant trois secondes. La machine émet alors trois signaux sonores et les boutons Marche/arrêt et Espresso clignotent trois fois.
- Réinitialisation du volume du double espresso : allumez la machine, appuyez sur les boutons Marche/arrêt et Double Espresso et maintenez-les enfoncés simultanément pendant trois secondes. La machine émet alors trois signaux sonores et les boutons Marche/arrêt et Double Espresso clignotent trois fois.
- Réinitialisation du volume de l'americano : allumez la machine, appuyez sur les boutons Marche/arrêt et Americano et maintenez-les enfoncés simultanément pendant trois secondes. La machine émet alors trois signaux sonores et les boutons Marche/arrêt et Americano clignotent trois fois.

Après chacune de ces trois réinitialisations, la machine passe en mode veille.

Préparation de lait émulsionné

 Pour une qualité de mousse optimale, utilisez toujours du lait provenant directement du réfrigérateur.

Préparation

- 1 Remplissez un pichet à lait avec environ 100 ml de lait pour un cappuccino et environ 150 ml pour un latte macchiato (Fig. 26).
- 2 Tournez la molette sur la position vapeur pour commencer le préchauffage de la vapeur (Fig. 27). Le voyant vapeur se met à clignoter.

 Pour un résultat optimal, ne secouez pas le pichet à lait et ne le tenez pas à la verticale (Fig. 28).

- 3 Patientez 10 à 20 secondes jusqu'à ce que le voyant vapeur devienne fixe. La machine commence à produire de la vapeur.
- 4 Attendez encore 5 secondes jusqu'à ce que la vapeur soit stable et que la condensation soit éliminée. Tournez la molette de vapeur sur la position arrêt (Fig. 10).
- 5 En utilisant la verseuse du pichet à lait comme pivot, placez la buse à vapeur en position 3 h ou 9 h par rapport au pichet à lait.

Aération

Le volume d'air introduit durant l'aération détermine l'épaisseur et la fluidité du lait émulsionné.

Plus l'aération est longue, plus le lait émulsionné est épais et consistant. Plus l'aération est courte, plus le lait émulsionné est fin et fluide. Vous pouvez contrôler le volume d'air en ajustant la profondeur d'immersion de la buse à vapeur dans le lait et la durée de l'aération.

- 1 Déplacez le pichet à lait de haut en bas de manière à ce que la verseuse du pichet à lait immerge la buse à vapeur d'environ 5 mm dans le liquide.
- 2 Tournez la molette d'eau chaude/vapeur sur la position vapeur pour lancer la production de vapeur.
- 3 Vous devriez entendre un sifflement semblable au bruit d'une feuille de papier qui se déchire. Cela signifie que l'aération est appropriée. Maintenez la buse à vapeur immobile et créez des tourbillons.
- 4 Continuez à incorporer de l'air dans le lait pendant 5 à 15 secondes.

Émulsion

L'émulsion détermine l'uniformité et la densité du lait émulsionné. Il est conseillé d'immerger la buse à vapeur jusqu'à la moitié du lait pour obtenir une émulsion de lait uniforme.

- 1 Tout en maintenant la verseuse du pichet à lait en contact avec la buse à vapeur, remontez lentement le pichet à lait le long de la buse à vapeur jusqu'à ce que celle-ci se trouve à environ 3 cm de la surface du liquide. Maintenez le pichet à lait immobile pour créer des tourbillons de lait en continu. L'air introduit précédemment s'y mélangera pour former progressivement une mousse crémeuse.

- 2 Quand le fond du pichet à lait devient chaud, cela signifie que le lait a atteint la température idéale (environ 60-65 °C). Tournez la molette d'eau chaude/vapeur sur la position arrêt pour arrêter l'émulsion.

⚠ La buse à vapeur devient très chaude pendant le fonctionnement. Laissez-la refroidir avant de la toucher.

⚠ Pour des raisons d'hygiène et pour éviter l'accumulation de résidus de lait, nettoyez la buse à vapeur chaque fois que vous l'utilisez.

Préparation d'eau chaude

- 1 Placez une tasse sous la buse à vapeur.
- 2 Positionnez la molette sur la position « eau chaude » pour activer l'eau chaude. À ce stade, le voyant eau chaude/vapeur est allumé.
- 3 Pour arrêter l'écoulement d'eau chaude, tournez la molette d'eau chaude/de vapeur sur la position arrêt.

⚠ La buse à vapeur devient très chaude pendant le fonctionnement. Laissez-la refroidir avant de la toucher.

Détartrage

Lorsque le voyant de détartrage s'allume, il est temps de détartrer votre machine à café.

N'utilisez jamais de détartrant à base d'acide sulfurique, chlorhydrique, sulfamique ou acétique (vinaigre), car il risque d'endommager le circuit d'eau de votre machine à café et de ne pas éliminer entièrement le calcaire.

La non-utilisation d'un détartrant Philips annule la garantie. L'absence de détartrage de la machine annule également la garantie.

Le détartrant n'est pas fourni avec la machine. Vous pouvez acheter un détartrant Philips chez votre revendeur local ou via la boutique en ligne (<http://www.philips.com/support>).

La procédure de détartrage consiste en un cycle de détartrage (≈ 4 minutes) et un cycle de rinçage (≈ 3 minutes).

Procédure de détartrage

- 1 Allumez la machine à café.
- 2 Retirez le plateau égouttoir, videz-le et remettez-le en place.
- 3 Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- 4 Versez le détartrant Philips (CA6700) dans le réservoir d'eau, puis remplissez ce dernier d'eau jusqu'au niveau de détartrage (icône détartrage imprimée sur le réservoir d'eau).
- 5 Réinsérez le réservoir d'eau et placez un grand bol (≥ 1,2 L) sous la tête de percolation et la buse à vapeur pour recueillir le liquide (Fig. 29).
- 6 Lancez le détartrage en appuyant simultanément sur les boutons Espresso et Double Espresso pendant trois secondes, jusqu'à ce que vous entendiez le signal sonore.
- 7 Laissez couler le détartrant. La machine s'éteint automatiquement lorsque le détartrage est terminé.
- 8 Retirez le réservoir d'eau et rincez-le à l'eau fraîche pour éliminer les résidus de détartrant.
- 9 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximal indiqué sur le réservoir d'eau (Fig. 8).
- 10 Videz le grand bol et remplacez-le sous la tête de percolation et la buse à vapeur pour recueillir l'eau.
- 11 Appuyez sur le bouton Marche/arrêt. Le voyant du bouton Espresso s'allume.
- 12 Appuyez sur le bouton Espresso et laissez couler l'eau.

13 Une fois l'eau écoulee, la procédure de détartrage est terminée et la machine est automatiquement prête à l'emploi.

Mode veille automatique

Si la machine ne fonctionne pas pendant 30 minutes, elle passe automatiquement en mode veille, avec tous les voyants éteints.

Pour réutiliser la machine, appuyez sur le bouton Marche/arrêt pour la redémarrer.

i Vous pouvez également éteindre la machine en appuyant sur le bouton Marche/arrêt lorsqu'elle est allumée.

Nettoyage et entretien

Un nettoyage et un entretien réguliers optimisent le fonctionnement de votre machine et préservent le bon goût du café pendant longtemps.

Consultez le tableau ci-dessous pour savoir quand et comment nettoyer toutes les parties amovibles de la machine à café.

Pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Porte-filtre, panier-filtre et tête de percolation	Après chaque utilisation.	Rincez soigneusement l'intérieur et l'extérieur du porte-filtre et du panier-filtre (voir « Nettoyage du porte-filtre, du panier-filtre et de la tête de percolation »).
Panier-filtre	Lorsque les orifices du panier-filtre sont obstrués.	Utilisez la tige la plus fine de la goupille de nettoyage pour extraire les résidus des orifices (voir « Nettoyage du panier-filtre en cas d'obstruction »).
Porte-filtre et panier-filtre	Tous les mois	Nettoyez le porte-filtre et le panier-filtre avec une pastille dégraissante Philips (voir « Nettoyage mensuel du porte-filtre et des paniers-filtres »).
Buse à vapeur	Après chaque utilisation.	Nettoyez la buse à vapeur à l'aide d'un chiffon humide et purgez (voir « Nettoyage de la buse à vapeur après chaque utilisation »).
Buse à vapeur	Lorsqu'elle est obstruée.	Utilisez la tige la plus épaisse de la goupille de nettoyage pour extraire les résidus des orifices à la base de la buse à vapeur (voir « Nettoyage de la buse à vapeur en cas d'obstruction »).
Buse à vapeur	Tous les mois	Utilisez le nettoyeur de circuit de lait Philips pour nettoyer la buse à vapeur (voir « Nettoyage mensuel de la buse à vapeur à l'aide du nettoyeur de circuit de lait Philips »).

Pièce	Quand nettoyer	Comment nettoyer
Surface de la machine à café	Toutes les semaines.	Nettoyez les taches et les résidus de café sur la face avant de la machine à café chaque semaine à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de matériaux abrasifs, tels que de la laine d'acier ou des tampons à récurer, afin que la peinture ne s'écaille pas.
Moulin et sortie du café moulu	Toutes les deux semaines.	Utilisez la brosse de nettoyage pour nettoyer le moulin et la sortie du café moulu (voir « Nettoyage du moulin et de la sortie du café moulu »).
Trémie à grains	Toutes les deux semaines	Videz la trémie à grains, ajoutez une petite quantité de détergent sans parfum et rincez-le à l'eau du robinet.
Plateau égouttoir	Videz le plateau égouttoir tous les jours ou dès que l'indicateur rouge « plateau égouttoir plein » émerge. Nettoyez le plateau égouttoir une fois par semaine.	Retirez le plateau égouttoir, ajoutez une petite quantité de détergent et rincez-le à l'eau du robinet. Vous pouvez également le nettoyer au lave-vaisselle.
Réservoir d'eau	Toutes les semaines.	Rincez le réservoir d'eau à l'eau du robinet toutes les semaines.

Nettoyage du porte-filtre, du panier-filtre et de la tête de percolation

Nettoyage du porte-filtre et du panier-filtre après chaque utilisation

- 1 Retirez le marc de café du porte-filtre.
- 2 Réinsérez le porte-filtre dans la tête de percolation.
- 3 Appuyez sur le bouton Espresso pour rincer soigneusement l'intérieur et l'extérieur de la tête de percolation, du porte-filtre et du panier-filtre à l'eau chaude. Le rinçage à l'eau chaude permet d'éliminer les résidus et la graisse de café.
- 4 Retirez le porte-filtre de la tête de percolation et rincez le porte-filtre et le panier-filtre à l'eau du robinet pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur en profondeur.
- 5 Essuyez les paniers-filtres et le porte-filtre avant de les remettre en place.

i Ne lavez pas le porte-filtre au lave-vaisselle, car cela pourrait l'endommager.

Nettoyage du panier-filtre en cas d'obstruction

- 1 Lorsque le panier-filtre est obstrué, utilisez la tige la plus fine de la goupille de nettoyage (Fig. 30) pour extraire les résidus des orifices (Fig. 31).
- 2 Vous pouvez également utiliser la goupille de nettoyage pour extraire les résidus de la sortie du café et des orifices du porte-filtre.

Nettoyage mensuel du porte-filtre et des paniers-filtres

i Utilisez uniquement les pastilles dégraissantes Philips (CA6704).

- 1 Dissolvez une pastille dégraissante Philips dans un récipient d'eau tiède.

- 2 Faites tremper les paniers-filtres et le porte-filtre dans la solution pendant 20 minutes.
- 3 Rincez soigneusement les paniers-filtres et le porte-filtre.

Nettoyage de la buse à vapeur

Nettoyage de la buse à vapeur après chaque utilisation

Nettoyez la buse à vapeur après chaque utilisation pour la maintenir dans un état de propreté et éviter l'accumulation de résidus de lait.

- 1 Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide immédiatement après chaque utilisation.
- 2 Activez la vapeur pendant 5 à 10 secondes pour expulser tout résidu de lait.
 - Si vous ne nettoyez pas la buse à vapeur, cela peut avoir une incidence sur le goût du lait.

Nettoyage de la buse à vapeur en cas d'obstruction

Si un des orifices à la base de la buse à vapeur est obstrué, suivez les étapes ci-dessous pour le dégager.

- 1 Éteignez la machine à café.
- 2 Utilisez la tige la plus épaisse de la goupille de nettoyage pour extraire les résidus de l'orifice à la base de la buse à vapeur (Fig. 32).

Nettoyage mensuel de la buse à vapeur à l'aide du nettoyant de circuit de lait Philips

- 1 Versez un sachet de nettoyant de circuit de lait Philips dans le pichet à lait.
- 2 Ajoutez 240 ml d'eau chaude.
- 3 Placez la buse à vapeur dans le pichet.
- 4 Laissez la buse à vapeur tremper dans le pichet pendant 20 minutes (Fig. 33).
- 5 Tournez la molette d'eau chaude/vapeur sur l'icône vapeur et produisez de la vapeur pendant dix secondes.
- 6 Tournez la molette d'eau chaude/vapeur sur la position arrêt pour arrêter la vapeur.
- 7 Laissez la buse à vapeur tremper dans le pichet pendant encore 30 secondes.
- 8 Répétez les étapes 5 à 7.
- 9 Videz le pichet et rincez-le soigneusement.
- 10 Remplacez le pichet vide sous la buse à vapeur.
- 11 Tournez la molette d'eau chaude/vapeur sur l'icône vapeur et produisez de la vapeur pendant encore 10 secondes afin d'éliminer tout résidu de la solution de nettoyage.
- 12 Videz le pichet et rincez-le soigneusement.
- 13 Nettoyez le tube de la buse à vapeur à l'aide d'un chiffon humide propre.

Nettoyage du moulin et de la sortie du café moulu

Nettoyez le moulin et la sortie du café moulu toutes les deux semaines pour éviter que du café moulu obstrue la sortie ou affecte le processus de mouture. Assurez-vous que la trémie à grains est vide avant de commencer le nettoyage. Assurez-vous que le moulin tourne librement et que du café moulu ne s'échappe pas de la sortie du café moulu lorsque la fonction de mouture est activée.

- 1 Assurez-vous que la trémie à grains est vide.
- 2 Tournez la trémie à grains dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer de la machine à café (Fig. 34).
- 3 Retirez la meule supérieure (Fig. 35) et nettoyez la meule intégrée avec la brosse de nettoyage (Fig. 36). Nettoyez la chambre de mouture et la goulotte du café moulu avec la brosse de nettoyage (Fig. 37).
- 4 Remplacez la meule interne (Fig. 38) et la trémie à grains (Fig. 4).

- 5 Lancez la fonction de mouture avec le porte-filtre inséré. Le fait de faire fonctionner la machine sans grains de café permet d'éliminer tout résidu de poudre éventuel de la chambre de mouture. Le nettoyage est terminé.

i Ne rincez pas la meule intégrée à l'eau.

i Si des résidus de poudre subsistent, répétez l'étape 5.

i Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que la trémie à grains est vide, car les grains de café peuvent endommager sa structure interne au moment où vous la retirez.

Nettoyage de la trémie à grains

- 1 Videz la trémie à grains.
- 2 Ajoutez une petite quantité de détergent sans parfum et rincez-la à l'eau du robinet.
- 3 Essuyez la surface avec un chiffon et laissez-la sécher à l'air avant de l'utiliser.

Nettoyage du plateau égouttoir

Nettoyage quotidien du plateau égouttoir

Videz le plateau égouttoir tous les jours ou dès que l'indicateur rouge « plateau égouttoir plein » émerge du plateau égouttoir.

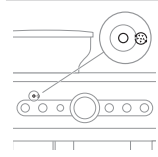
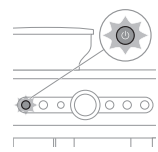
Nettoyage hebdomadaire du plateau égouttoir

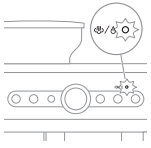
- 1 Retirez le plateau égouttoir de la machine.
- 2 Ajoutez une petite quantité de détergent dans le plateau égouttoir.
- 3 Rincez soigneusement le plateau égouttoir à l'eau du robinet ou nettoyez-le au lave-vaisselle.

Nettoyage hebdomadaire du réservoir d'eau

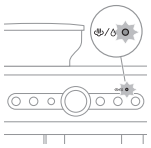
Rincez le réservoir d'eau à l'eau du robinet toutes les semaines.

Icônes d'alerte

Icône d'alerte	Solution
	<p>Le voyant de détartrage/nettoyage est allumé : détartrez la machine à café (voir « Détartrage »).</p>
	<p>Le voyant du bouton Marche/arrêt clignote : la machine à café chauffe.</p>

**Icône
d'alerte****Solution**

Le voyant eau chaude/vapeur clignote en blanc : la machine à café chauffe pour produire de l'eau chaude/de la vapeur.



Le voyant eau chaude/vapeur clignote en rouge : la machine à café indique qu'il manque de l'eau. La cause peut être 1. un manque d'eau dans le réservoir d'eau ; ou 2. une pression excessive ayant interrompu le pompage.

Dépannage

Cette rubrique récapitule les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec la machine à café. Pour tout problème ne pouvant être résolu, veuillez contacter votre centre de service client. Les coordonnées figurent sur la carte de garantie.

Problème	Cause	Solution
La machine à café ne démarre pas.	La machine à café n'est pas branchée sur une prise secteur.	Branchez la machine à café
La machine à café semble fuir.	Le plateau égouttoir est trop plein et a débordé.	Videz le plateau égouttoir.
	Le réservoir d'eau est mal positionné.	Réinsérez le réservoir d'eau dans la machine à café et poussez-le vers le bas.
	Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et de l'air est aspiré dans la machine à café.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est dans la bonne position : retirez-le, réinsérez-le et poussez-le fermement vers le bas.
	La machine à café n'est pas placée sur une surface horizontale.	Placez la machine à café sur une surface horizontale afin que le plateau égouttoir ne déborde pas.
La machine laisse échapper de la vapeur, ou émet un sifflement ou une vibration après avoir démarré ou pendant la préparation du café.	Ce phénomène est normal. La soupape de décompression produit ce son pendant le fonctionnement normal de la machine.	
La machine à café fait beaucoup de bruit et ne prépare pas de café.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.

Problème	Cause	Solution
	Le réservoir d'eau n'est pas complètement inséré et de l'air est aspiré dans la machine à café. La bague d'étanchéité au fond du réservoir d'eau n'a pas été retirée.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est dans la bonne position : retirez-le, réinsérez-le et poussez-le fermement vers le bas. La machine à café est fournie avec une bague d'étanchéité destinée à protéger le circuit d'eau. Retirez la bague d'étanchéité avant la première utilisation.
Le café est trop froid.	Une tasse froide réduit la température de la boisson.	Préchauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude.
	L'ajout de lait réduit la température de la boisson.	L'ajout de lait, chaud ou froid, réduit la température du café. Préchauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude.
	La température de la machine est mal réglée.	Vérifiez le paramètre de température de la machine et réglez-le sur le niveau le plus haut (voir « Personnalisation de la température du café »).
Le café n'est pas assez fort.	Le réglage du moulin est défini sur une mouture élevée.	Réglez le niveau de mouture sur un chiffre inférieur (voir « Réglage du moulin »). Il faut préparer 1 ou 2 tasses avant de sentir la différence.
	La quantité de café moulu n'est pas suffisante.	Augmentez la quantité à l'aide de la molette de sélection de la quantité de mouture.
Le lait ne mousse pas.	Le type de lait utilisé ne convient pas.	La quantité et la qualité de la mousse varient en fonction du type de lait. Pour obtenir une mousse de bonne qualité, utilisez du lait demi-écrémé, du lait entier ou du lait sans lactose.
	La buse à vapeur est obstruée.	Nettoyez la buse à vapeur (voir « Nettoyage de la buse à vapeur en cas d'obstruction »).
	La buse à vapeur a été insérée trop profondément dans la carafe à lait.	Réglez la profondeur d'insertion de la buse à vapeur dans le lait (voir « Préparation de lait émulsionné »).
Le café ne coule pas ou s'écoule lentement.	Le réglage du moulin est défini sur une mouture fine.	Réglez le niveau de mouture sur un chiffre supérieur (voir « Réglage du moulin »). Veuillez noter que cela peut avoir une incidence sur le goût du café.
	Il y a trop de café moulu dans le panier-filtre.	Utilisez la molette de sélection de la quantité de mouture pour réduire la quantité de café moulu dans le panier-filtre.
	Le panier-filtre utilisé ne convient pas.	Utilisez un panier-filtre adapté à cette machine à café.

Problème	Cause	Solution
	Le panier-filtre dans le porte-filtre est obstrué.	Utilisez un autre panier-filtre pour tester. Si le panier-filtre fonctionne normalement, cela signifie que le panier-filtre original est obstrué et doit être nettoyé (voir « Nettoyage du porte-filtre, du panier-filtre et de la tête de percolation »).
	Le bec verseur du porte-filtre est obstrué.	Vous pouvez également utiliser la tige la plus fine de la goupille de nettoyage pour extraire les résidus de la sortie du café et des orifices du porte-filtre.
Du café coule le long du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas correctement verrouillé sur la tête de percolation.	Verrouillez correctement le porte-filtre sur la tête de percolation.
	Le bord supérieur du porte-filtre est sale.	Après la mouture, retirez les résidus de café du bord du porte-filtre.
	Le panier-filtre n'est pas inséré correctement.	Insérez le panier-filtre correctement. Assurez-vous que le bord du panier ne dépasse pas du bord du porte-filtre.
	Il y a des résidus de café sur le support du porte-filtre de la tête de percolation.	Nettoyez le porte-filtre avec la brosse de nettoyage.
	Il y a trop de café moulu dans le panier-filtre.	Utilisez la molette de sélection de la quantité de mouture pour réduire la quantité de café moulu dans le panier-filtre.
La quantité de café moulu pendant la mouture est de plus en plus faible.	La sortie du café moulu est obstruée.	Nettoyez le moulin et la sortie du café moulu (voir « Nettoyage du moulin et de la sortie du café moulu »).
Il y a des éclaboussures de café moulu pendant la mouture.	La bague doseuse n'est pas utilisée.	Installez la bague doseuse avant d'utiliser le moulin.
	Il y a trop de mouture.	Avant que la mouture se termine automatiquement, enfoncez et relâchez le bouton Moulin pour y mettre fin et ainsi réduire la quantité de café moulu.
Le porte-filtre ne peut pas être installé normalement.	Le porte-filtre n'est pas correctement enclenché dans la tête de percolation.	Installez le porte-filtre.
	Le porte-filtre n'est pas serré par rotation à partir de la position d'insertion la plus à gauche.	Installez le porte-filtre.
La quantité de café moulu change.	Un niveau de mouture différent a été utilisé.	Ce phénomène est normal. Des niveaux de mouture différents peuvent produire des quantités différentes de café moulu.

Problème	Cause	Solution
	Un autre type de grains de café a été utilisé.	Ce phénomène est normal. Des grains de niveau de torréfaction différent ou de marque différente produisent une quantité différente de café moulu, même à un niveau de mouture identique.
	Des grains de niveaux de fraîcheur différents ont été utilisés.	Ce phénomène est normal. Des grains stockés à des moments différents produisent une quantité différente de café moulu, même à un niveau de mouture identique.
La machine arrête la préparation et le voyant eau chaude/vapeur clignote en rouge.	La machine est à court d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau et remplacez-le.

Caractéristiques techniques

Le fabricant se réserve le droit d'améliorer les spécifications techniques du produit. Toutes les quantités prédéfinies sont approximatives.

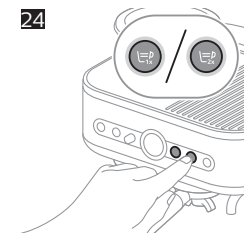
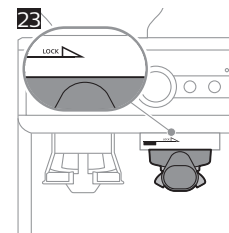
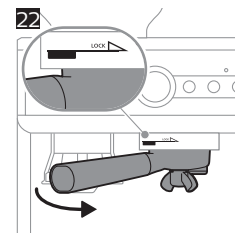
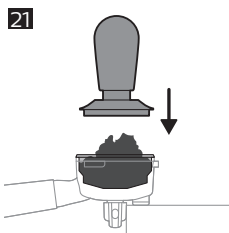
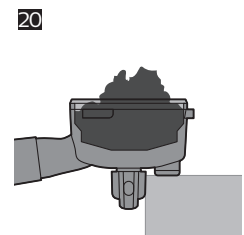
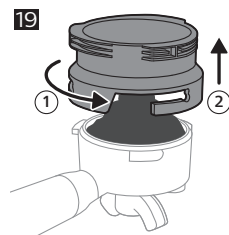
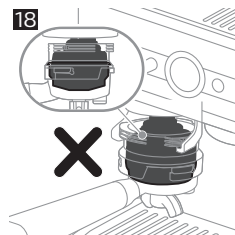
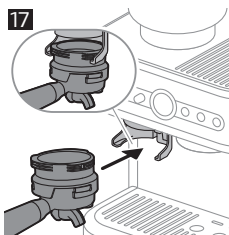
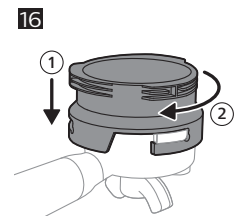
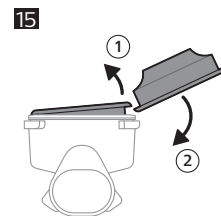
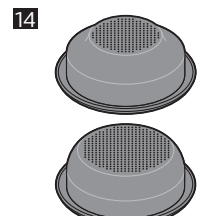
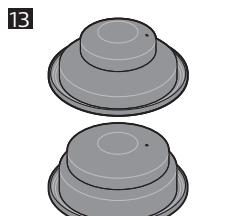
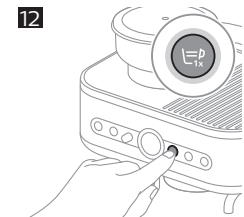
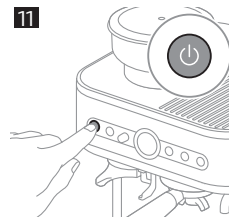
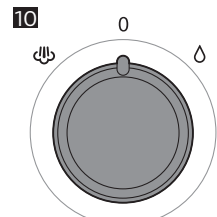
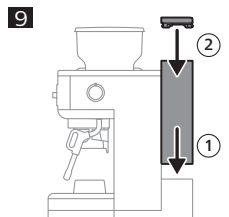
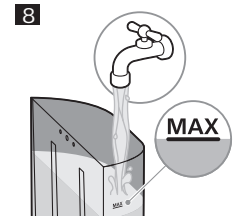
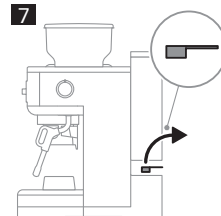
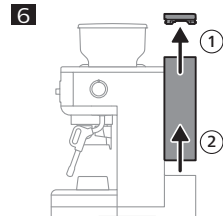
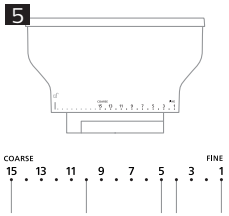
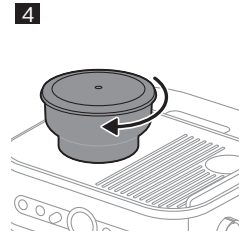
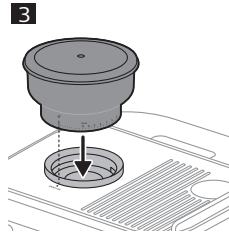
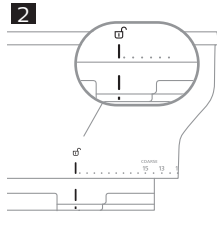
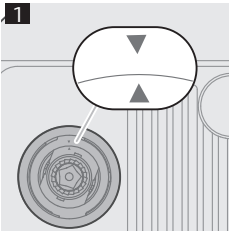
Description	Valeur
Dimensions (H x L x P)	410 x 320 x 335 mm
Poids sans emballage	8,0 kg
Poids avec emballage	13,5 kg
Longueur du câble d'alimentation	1 m
Type de cordon d'alimentation	Type Y
Puissance nominale	220-240 V, 50-60 Hz, 1 490-1 750 W Chauffage : 1 340-1 600 W. Mouture : 150 W
Puissance en mode veille	< 0,5 W

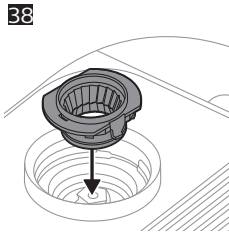
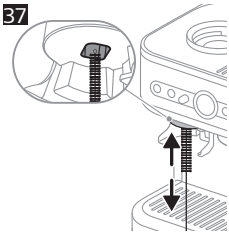
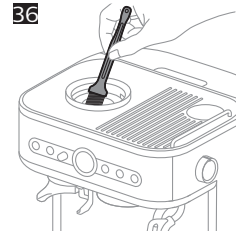
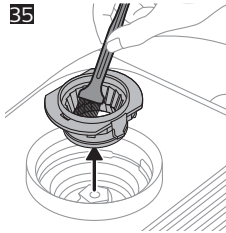
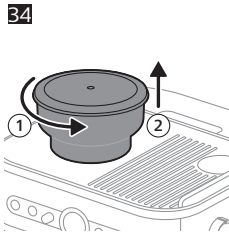
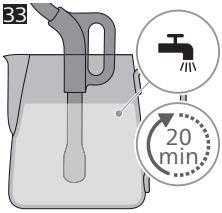
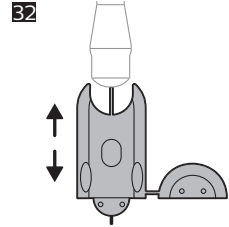
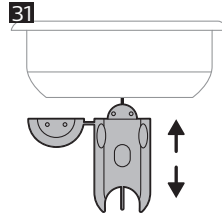
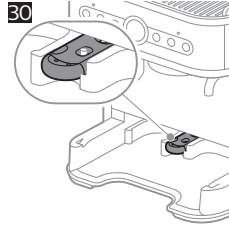
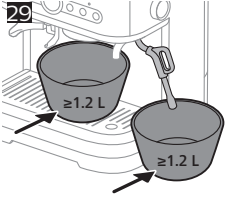
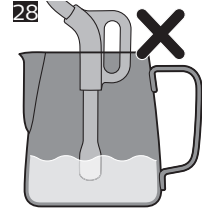
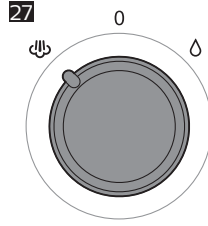
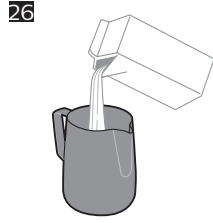
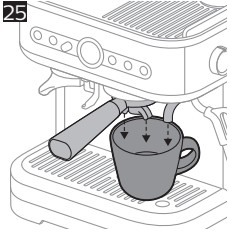
_ |

| _

_ |

| _







2024 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.
This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.



642001023264

www.philips.com/coffee-care



100% recycled paper
100% papier recyclé