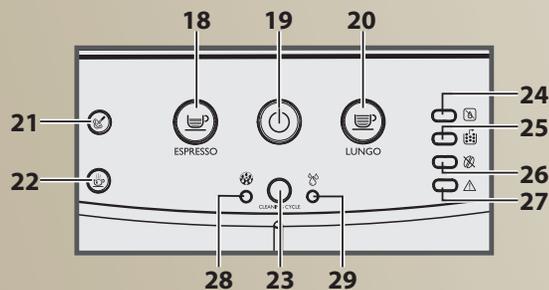


## BANDEAU DE COMMANDE – AIDE-MÉMOIRE

Pour une description complète des fonctions, reportez-vous au Mode d'emploi.

- 18. Touche d'infusion de café espresso
- 19. Touche marche/arrêt
- 20. Touche d'infusion de café allongé
- 21. Touche vapeur
- 22. Touche eau chaude
- 23. Touche détartrage
- 24. Voyant « manque d'eau »
- 25. Voyant de tiroir à café vide
- 26. Voyant « aucun café »
- 27. Voyant d'avertissement général
- 28. Voyant de cycle de détartrage
- 29. Voyant de cycle de rinçage



## DÉPANNAGE

**Q : Pourquoi mon café n'est-il pas assez chaud?**

**R : La tasse peut être froide. Préchauffez la tasse avec de l'eau chaude avant de distribuer le café.**

**Q : Pourquoi le café est-il trop faible?**

**R : La machine se règle automatiquement après quelques infusions de café pour optimiser l'extraction du café en fonction de la compacité du café moulu. Il est recommandé d'infuser de trois à cinq espressos avant de consommer le café pour que cet ajustement ait lieu. Reportez-vous à la section « Saeco Adapting System » du Mode d'emploi pour en savoir plus.**

**R : La mouture du café est peut-être trop grosse. Changez le mélange de café ou réglez la mouture. Des moutures plus fines produisent un café plus fort. Reportez-vous à la section « Réglage du moulin à café » du Mode d'emploi pour en savoir plus.**

**Q : Pourquoi de l'eau ou du café s'échappe-t-il de ma machine?**

**R : Parfois, la machine vidange automatiquement l'eau dans le bac d'égouttement pour gérer le rinçage des circuits et optimiser le rendement de la machine.**

**R : La buse de distribution peut être obstruée. Nettoyez les orifices de la buse de distribution.**

**Q : Pourquoi la machine ne remplit-elle pas ma tasse?**

**R : La machine permet de régler la longueur du café. Accédez au menu de programmation des boissons et réglez la longueur du café à votre goût pour chaque boisson. Reportez-vous à la section « Réglage de la longueur de la boisson dans la tasse » du Mode d'emploi.**

Consultez le Mode d'emploi pour obtenir d'autres directives de dépannage

## ASSISTANCE

Si vous avez des questions ou des commentaires, nous sommes toujours là pour vous aider. N'hésitez pas à nous téléphoner au 1-800-933-7876 ou à nous visiter à [www.philips.com/saeco](http://www.philips.com/saeco).

# Saeco

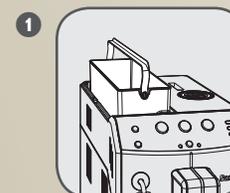
## GUIDE DE DÉMARRAGE PURE HD8765/47

**REMARQUE : À L'USINE, NOUS TESTONS NOS MACHINES AVEC DU CAFÉ AFIN DE GARANTIR DES NORMES DE QUALITÉ ÉLEVÉES. LORSQUE LES MACHINES SONT NETTOYÉES À FOND APRÈS LES ESSAIS, IL EST POSSIBLE QU'IL Y RESTE DU MARC DE CAFÉ.**

**REPORTEZ-VOUS AU MODE D'EMPLOI POUR OBTENIR LES DIRECTIVES COMPLÈTES.**



## PRÉPARATION



Ouvrez le couvercle et utilisez la poignée pour sortir le réservoir à eau de la machine. Pour utiliser la machine sans le filtre à eau, rincez le réservoir avec de l'eau. Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au niveau MAX. Remettez en place le réservoir à eau dans la machine. Reportez-vous au Mode d'emploi pour l'installation du filtre à eau.

**REMARQUE :** Utilisez uniquement de l'eau froide, car d'autres liquides pourraient causer des dommages.



Enlevez le couvercle du réservoir à café en grains. Versez doucement le café en grains dans le réservoir à café en grains. Remettez en place le couvercle sur le réservoir à café en grains.

**REMARQUE :** Utilisez uniquement du café en grains. Le café moulu, soluble ou aromatisé pourrait endommager la machine.

### PHILIPS

Saeco is a trademark of the Philips Group

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1  Réglez l'interrupteur à l'arrière de la machine en position « I » ou « ON ».

- 2 Mettez la machine en marche en appuyant sur la touche “⏻” du bandeau de commande.

- 3 Un cycle d'amorçage doit être effectué une fois la machine en marche.

- 4  Placez un récipient sous la buse de vapeur. Les voyants “⚠” et “⚠” clignotent simultanément, puis la touche “☕” s'allume. Pour amorcer le circuit, appuyez sur la touche “☕”. La machine se réchauffe; les touches “☕” et “☕” clignotent simultanément. Attendez la fin du cycle automatique.

- 5 Une fois les étapes décrites ci-avant terminées, les touches “☕”, “☕”, “☕” et “☕” restent allumées.

- 6 Un cycle de rinçage manuel doit être effectué avant d'utiliser la machine pour la première fois. Placez un récipient sous la tête de distribution. Assurez-vous que les touches “☕”, “☕”, “☕” et “☕” sont allumées. Appuyez sur la touche “☕” pour lancer l'infusion du café. Attendez la fin de la distribution. Une fois celle-ci terminée, répétez deux fois ces étapes.

- 7 Placez un récipient sous la buse de vapeur, puis appuyez sur la touche “☕” pour distribuer l'eau chaude par l'entremise de la buse de vapeur. Distribuez l'eau restante jusqu'à ce que le voyant “⚠” reste allumé.

## OPTIMISATION DU CAFÉ

Pour optimiser l'extraction du café en fonction de la compacité du café moulu, infusez de trois à cinq espressos et jetez-les SANS les boire.

- 1 Remplissez de nouveau le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX.

- 2 Placez une tasse sous la buse de distribution et appuyez sur la touche “☕” pour moulin les grains et commencer la distribution de l'espresso.
- 3 Répétez l'étape 2 de trois à cinq fois.
- 4 Votre machine est maintenant prête à l'emploi!

## INFUSION DES ESPRESSOS ET CAFÉS

- 1 Placez une ou deux tasses sous la buse de distribution et effectuez tout réglage requis.

- 2  Appuyez sur la touche “☕” pour un espresso ou la touche “☕” pour un café. Pour infuser une tasse d'espresso ou de café, appuyez une fois sur la touche désirée. Pour infuser deux tasses d'espresso ou de café, appuyez deux fois consécutives sur la touche désirée.

**REMARQUE :** Dans ce mode de fonctionnement, la machine automatiquement craque et dose la quantité correcte de café. Infusion deux espressos ou deux cafés nécessite deux meulage et cycles de préparation, réalisée automatiquement par la machine.

- 3 La distribution du café s'arrête automatiquement une fois le niveau préréglé atteint; appuyez sur la même touche utilisée précédemment pour arrêter la distribution plus tôt.

## UTILISATION DE LA BUSE DE VAPEUR POUR MOUSSER LE LAIT

- 1 Remplissez le tiers d'une carafe à mousser de lait froid.

- 2  Immergez la buse de vapeur dans le lait. Appuyez sur la touche “☕” pour commencer à distribuer de la vapeur. La touche “☕” clignote durant la période de préchauffage de la machine. Une fois le réchauffage terminé, la distribution de vapeur débute et la touche “☕” clignote. Faites mousser le lait en tournant doucement la carafe et en la bougeant de haut en bas. Une fois la consistance de lait mousseux réalisée, appuyez sur la touche “☕” pour arrêter la distribution de vapeur.

**REMARQUE :** La distribution de vapeur s'arrête après 3 minutes. Appuyez sur la touche “☕” pour recommencer la distribution de vapeur.

- 3 Après chaque utilisation, nettoyez la buse de vapeur comme décrit dans le manuel de l'utilisateur.