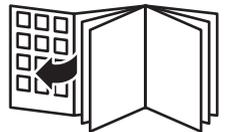


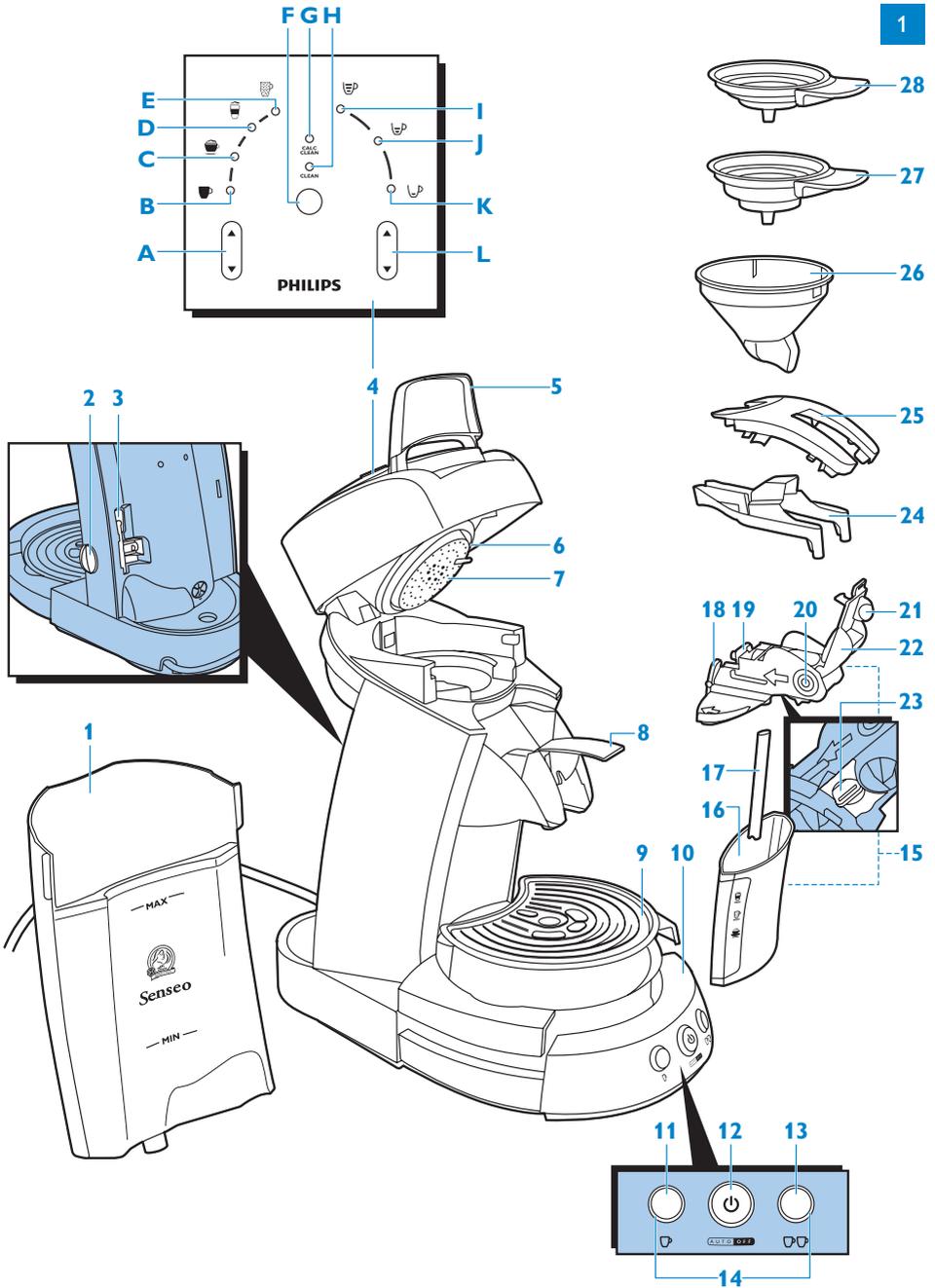
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HD7850



**PHILIPS**





## Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**.  
Savourez des pauses café sensationnelles avec SENSEO®. Ce système unique associe la machine à café SENSEO® de Philips et les dosettes spécialement conçues par Maison du Café, pour vous offrir un café intense et raffiné avec sa délicieuse couche de mousse.  
La machine à café SENSEO® Latte Select prépare des spécialités de café avec du lait frais et une délicieuse couche de mousse. Vous pouvez réaliser : Cappuccino, Latte Macchiato, Caffè Latte ou, tout simplement, votre café noir SENSEO® habituel, d'un simple geste  
Pour obtenir un goût intense et raffiné, vous devez respecter les recommandations suivantes :

### Eau fraîche

Utilisez de l'eau fraîche chaque jour.

### Dosettes

Utilisez les dosettes SENSEO® spécialement conçues par Maison du Café afin d'obtenir un café tout en goût et en rondeur. Les dosettes SENSEO® de Maison du Café restent fraîches plus longtemps si vous les rangez dans un récipient hermétique.

### Une machine à café propre

Nettoyez votre machine à café régulièrement comme décrit dans les chapitres « Nettoyage de l'unité du réservoir de lait » et « Nettoyage de la machine à café ». Ôtez les dosettes après chaque utilisation. Si vous n'avez pas utilisé la machine pendant une période prolongée, faites-la fonctionner à l'eau claire avant de l'utiliser à nouveau (voir le chapitre « Nettoyage de la machine à café », section « Rinçage de la machine à café »).

Pour un fonctionnement optimum de l'unité du réservoir de lait et une bonne production de mousse, il est très important que vous suiviez les 2 procédures de nettoyage suivantes :

- 1 Rincez l'unité du réservoir de lait après toute préparation de Cappuccino, Latte Macchiato ou Caffè Latte (voir le chapitre « Nettoyage de l'unité du réservoir de lait », section « Rinçage après chaque utilisation avec le bouton CLEAN »).
- 2 Nettoyez soigneusement le réservoir de lait et le couvercle si vous n'envisagez pas de le réutiliser dans la journée (voir le chapitre « Nettoyage de l'unité du réservoir de lait », section « Nettoyage des éléments après la dernière utilisation de la journée »).

Pour des résultats optimaux à long terme, n'oubliez pas de détartrer la machine à café régulièrement en suivant les instructions du chapitre « Détartrage ». Le voyant CALC CLEAN vous indique quand le détartrage est nécessaire. Utilisez toujours un détartrant alimentaire à base d'acide citrique, par exemple celui conçu spécialement pour les machines à café SENSEO®. N'utilisez jamais de vinaigre blanc pour détartrer votre machine à café SENSEO® !

### Description générale (fig. 1)

- 1 Réservoir d'eau (votre réservoir peut être différent de celui présenté sur le schéma)
- 2 Réglage de hauteur du plateau égouttoir
- 3 Système Calc-Clean
- 4 Bloc de commande (votre panneau de commande peut être différent de celui présenté sur le schéma)
  - A Bouton de sélection du café
  - B Indicateur café noir SENSEO®
  - C Indicateur Cappuccino
  - D Indicateur Latte Macchiato
  - E Indicateur Caffè latte
  - F Bouton CLEAN/CALC CLEAN
  - G Voyant CALC CLEAN
  - H Voyant CLEAN
  - I Indicateur grand café noir
  - J Indicateur café noir moyen
  - K Indicateur petit café noir
  - L Bouton de sélection de la quantité de café
- 5 Levier du couvercle
- 6 Bague d'étanchéité
- 7 Disque de distribution d'eau
- 8 Levier du réservoir de lait
- 9 Repose-tasses
- 10 Plateau égouttoir
- 11 Bouton pour une tasse ☞
- 12 Bouton marche/arrêt avec anneau lumineux
- 13 Bouton pour deux tasses ☞☞
- 14 Anneaux lumineux
- 15 Unité du réservoir de lait
- 16 Réservoir de lait
- 17 Bec d'admission du lait
- 18 Levier de déverrouillage du couvercle du réservoir de lait
- 19 Arrivée de vapeur
- 20 Couvercle du réservoir de lait, avec unité de production de mousse
- 21 Languette du capot du réservoir de lait
- 22 Capot du réservoir de lait
- 23 Anneau en caoutchouc
- 24 Unité d'écoulement du café
- 25 Couvercle de l'unité d'écoulement du café
- 26 Récepteur de café
- 27 Support à dosette pour deux tasses ☞☞
- 28 Support à dosette pour une tasse ☞

### Important

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

#### Danger

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

### **Avertissement**

- Avant de brancher votre appareil, vérifiez que la tension indiquée au fond de la machine à café correspond bien à la tension secteur locale.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.

### **Attention**

- Pour un fonctionnement optimum du réservoir de lait et une bonne production de mousse, un nettoyage adéquat de l'unité du réservoir de lait est nécessaire. Voir le chapitre « Nettoyage ».
- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention par des personnes non qualifiées entraîne l'annulation de la garantie.
- N'utilisez jamais de café moulu ordinaire ou des dosettes déchirées dans la machine à café SENSEO® car elle risquerait de se boucher.
- N'utilisez pas la machine à café avec un transformateur pour éviter tout accident.
- Placez toujours l'appareil sur une surface stable et plane.
- Ne laissez jamais la machine à café fonctionner sans surveillance.
- N'utilisez pas la machine à café à une altitude supérieure à 2 200 m.
- La machine à café ne fonctionne pas à une température inférieure à 10 °C.
- Faites fonctionner l'appareil uniquement à l'eau claire avant la première utilisation (voir le chapitre « Avant la première utilisation »). La chaudière se remplit d'eau, ce qui est absolument nécessaire au bon fonctionnement de la machine.
- N'utilisez jamais la machine à café SENSEO® avec un adoucisseur d'eau qui échange les ions de calcium et de magnésium contre les ions de sodium.
- Philips vous conseille vivement de détartrer la machine à café SENSEO® lorsque le voyant CALC CLEAN vous indique que le détartrage est nécessaire. Pour éviter d'endommager l'appareil, respectez la fréquence de détartrage, ainsi que la procédure décrite dans le chapitre « Détartrage ».
- N'utilisez jamais un agent de détartrage à base d'acides minéraux tel que l'acide sulfurique, l'acide chlorhydrique, l'acide sulfamique ou l'acide acétique (le vinaigre, par ex.). Ces agents détartrants risquent d'endommager votre machine à café SENSEO®.
- Ne couchez jamais la machine à café SENSEO® sur le côté car l'eau contenue dans la chaudière pourrait s'en écouler. Maintenez-la toujours en position verticale, même pendant le transport.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement : il ne convient pas à un usage professionnel.

### Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

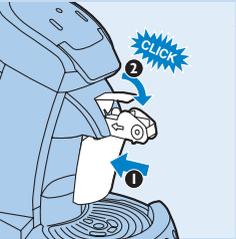
### Avant la première utilisation

**VOUS NE POUVEZ PAS PRÉPARER DE CAFÉ SI VOUS N'AVEZ PAS PRÉALABLEMENT FAIT FONCTIONNER LA MACHINE À CAFÉ SENSEO® À L'EAU CLAIRE.** Veuillez noter que dans ce cas les boutons ne fonctionnent pas et l'anneau lumineux autour du bouton marche/arrêt ne clignote pas tant que vous n'avez pas rincé la machine.

Pendant le cycle de rinçage, l'eau dans le réservoir d'eau circule dans la machine et remplit la chaudière. Après le cycle de rinçage, la machine à café est prête à l'emploi.

Faites fonctionner la machine à café de la manière suivante :

- 1 Retirez le réservoir d'eau.
- 2 Remplissez le réservoir jusqu'au niveau **MAX** avec de l'eau fraîche, puis remettez-le en place.
- 3 Placez l'unité du réservoir de lait dans la machine à café (1) et abaissez le levier (vous devez entendre un clic (2)).
- 4 Relevez le levier du couvercle pour le déverrouiller.

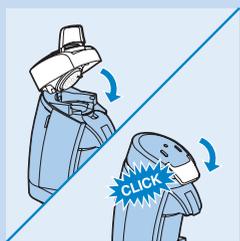




5 Soulevez le couvercle.



6 Placez le support à dosette pour une tasse ☹ ou pour deux tasses ☹☹ dans la machine à café (sans dosette).



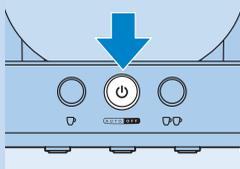
7 Remplacez le couvercle et bloquez le levier.

*Remarque : Assurez-vous que le levier est correctement bloqué en appuyant fermement vers le bas (vous devez entendre un clic). Il est impossible de faire fonctionner la machine si le couvercle n'est pas correctement fermé.*

8 Branchez la fiche sur une prise murale avec mise à la terre.

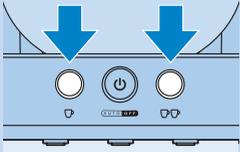


9 Placez un bol (d'une capacité minimale de 1,5 l) sous l'unité d'écoulement du café pour recueillir l'eau.



10 Appuyez sur le bouton marche/arrêt ☹.

▮ Les anneaux lumineux autour du bouton pour une tasse ☹ et du bouton pour deux tasses ☹☹ restent allumés.



**11** Appuyez sur les boutons pour une tasse ☹ et pour deux tasses ☹☹ en même temps.

☛ Pendant le cycle de rinçage, l'eau dans le réservoir d'eau circule dans la machine et remplit la chaudière. Le cycle de rinçage dure approximativement entre 90 et 150 secondes. La machine à café s'arrête automatiquement à la fin du cycle de rinçage. L'appareil est plus bruyant pendant le cycle de rinçage que pendant le cycle de préparation du café.

N'interrompez jamais le cycle de rinçage car vous empêcheriez la chaudière de se remplir correctement.

*Remarque : Si la machine à café ne fonctionne pas correctement, répétez les étapes 1 à 11. N'interrompez pas le cycle de rinçage.*

**12** Nettoyez l'unité d'écoulement du café, le récupérateur de café, les supports à dosette, le réservoir de lait et son couvercle à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Nettoyez soigneusement le réservoir d'eau à l'eau chaude, éventuellement additionnée de liquide vaisselle.

La machine à café SENSEO® de Philips est maintenant prête à l'emploi.

## Utilisation de la machine à café

### Avant utilisation

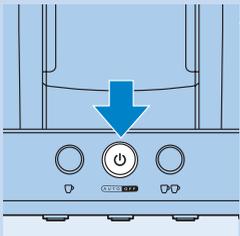


**1** Remplissez le réservoir jusqu'au niveau **MAX** avec de l'eau fraîche, puis remettez-le en place.

Le réservoir d'eau permet de préparer 8 tasses à café de taille moyenne.

Ne versez jamais de lait, de café, d'eau chaude ou d'eau gazeuse dans le réservoir d'eau.

Le niveau MIN sur le réservoir d'eau indique la quantité minimum d'eau nécessaire pour préparer du café. Vous devez toujours remplir le réservoir au-delà du niveau MIN.



**2** Appuyez sur le bouton marche/arrêt ☹.

- ☛ L'anneau lumineux clignote lentement pour indiquer que l'eau chauffe. L'eau est chaude après 90 secondes environ.
- ☛ La machine à café est prête à l'emploi lorsque l'anneau lumineux autour du bouton marche/arrêt est allumé en continu.
- ☛ Si l'anneau lumineux autour du bouton marche/arrêt clignote rapidement, cela signifie que le réservoir ne contient pas assez d'eau pour préparer un café.



**3** Relevez le levier du couvercle pour le déverrouiller.

**4** Soulevez le couvercle.

**5** Placez le support à dosette approprié dans l'appareil.

*Remarque : Assurez-vous que le support à dosette est propre et que le tamis au milieu du support n'est pas bouché (par du café, par exemple).*



- Pour préparer une seule tasse de café noir, de Cappuccino, de Latte Macchiato ou de Caffè Latte SENSEO®, utilisez 1 dosette avec le support approprié et le bouton ☐.

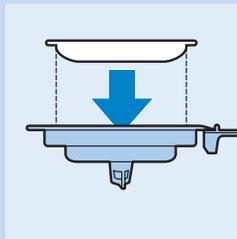


- Pour préparer deux tasses de café noir SENSEO®, utilisez 2 dosettes avec le support à dosette pour deux tasses et le bouton ☐☐.

**6** Ensuite, placez la ou les dosettes SENSEO® au centre du support à dosette, avec la partie bombée vers le bas.

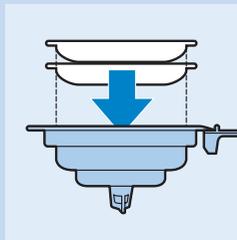
*Remarque : Utilisez les dosettes SENSEO® spécialement conçues par Maison du Café pour votre machine à café SENSEO® afin de préparer un café sensationnel à chaque tasse.*

*Remarque : Assurez-vous que le café est réparti uniformément et appuyez légèrement sur la ou les dosettes pour les caler dans le support.*



*Remarque : N'utilisez jamais de café moulu ordinaire ou des dosettes déchirées avec la machine à café SENSEO® : elle risquerait de se boucher.*

- Placez une dosette SENSEO® dans le support à dosette pour une tasse ☐.



- Placez deux dosettes SENSEO® dans le support à dosette pour deux tasses ☐☐.



### 7 Remplacez le couvercle et bloquez le levier.

Assurez-vous que le levier est correctement bloqué en appuyant fermement vers le bas (vous devez entendre un clic).

*Remarque : Vous ne pouvez pas préparer de café si le couvercle est mal fermé ou si le levier n'est pas bloqué.*

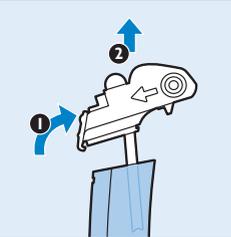
## Remplissage du réservoir de lait



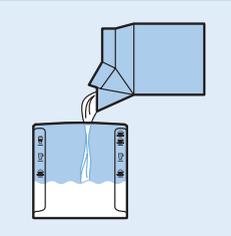
Pour obtenir une mousse de qualité et onctueuse pour votre Cappuccino, Latte Macchiato ou Caffè Latte, utilisez toujours du lait à température réfrigérée (5-8 °C).

*Remarque : Si vous voulez préparer un café noir SENSEO®, il n'est pas nécessaire de remplir le réservoir de lait.*

**1** Relevez le levier du réservoir de lait pour le déverrouiller. Tirez l'unité du réservoir de lait vers l'avant pour la retirer de la machine.



**2** Appuyez sur le levier de déverrouillage du couvercle du réservoir de lait (1) et retirez le couvercle (2).



**3** Remplissez le réservoir de lait de lait froid sortant du réfrigérateur (5-8 °C) jusqu'au niveau indiqué selon le type de café utilisé.

- ☕ = quantité de lait nécessaire à la préparation d'une tasse de Cappuccino.
- ☕☕ = quantité de lait nécessaire à la préparation d'une tasse de Caffè Latte.
- ☕/☕☕ = quantité de lait nécessaire à la préparation d'une tasse de Latte Macchiato ou de deux tasses de Cappuccino.

*Remarque : Nous vous conseillons de ne pas utiliser de lait de riz ou de soja. Ces types de lait ne produisent pas une mousse de bonne qualité.*

**4** Pour fixer correctement le couvercle sur le réservoir de lait, placez d'abord l'avant du couvercle sur le réservoir (vous devez entendre un clic) (1), puis appuyez sur l'arrière (vous devez entendre un clic) (2).



Vérifiez toujours que le couvercle est correctement fixé sur le réservoir de lait afin d'éviter les éclaboussures lorsque vous placez l'unité du réservoir de lait dans la machine.



- 5** Placez l'unité du réservoir de lait dans la machine à café (1) et abaissez le levier (vous devez entendre un clic) (2).

*Remarque : Assurez-vous que le réservoir de lait est correctement placé en abaissant le levier du réservoir de lait le plus loin possible (vous devez entendre un clic). Pour obtenir une mousse de lait de qualité, il est essentiel que le réservoir de lait soit correctement placé.*

## Préparation d'un café noir, d'un Cappuccino, d'un Latte Macchiato ou d'un Caffè Latte

### Spécialités de café contenant du lait :

Chaque spécialité de café contenant du lait se prépare d'une manière différente :

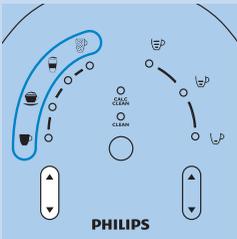
- **Le Cappuccino ☕** est une association gourmande d'un tiers de café et de deux tiers de mousse de lait chaude, couronnée d'une couche de lait crémeuse. Quand vous préparez un Cappuccino, votre tasse se remplit d'abord de mousse de lait chaude sur laquelle se prépare un café fort. Le café s'écoule alors en-dessous de la mousse.
- **Le Latte Macchiato ☕** est une boisson à 3 couches, qui contient plus de lait que de café. Quand vous préparez un Latte Macchiato, la machine à café remplit d'abord votre tasse de lait chaud et de mousse, puis s'arrête pendant 15 secondes. Pendant ce temps, le lait s'écoule en-dessous de la mousse. Ensuite, la machine à café prépare du café noir, qui s'écoule aussi en-dessous de la mousse et repose au-dessus de la couche de lait chaud.
- **Le Caffè Latte ☕** est une boisson composée de lait et de café en quantités plus ou moins égales. Quand vous préparez un Caffè Latte, votre tasse se remplit d'abord de café, auquel vient s'ajouter une couche de mousse de lait chaud.

### Préparation de café noir ou d'une spécialité de café contenant du lait

Pour préparer une délicieuse tasse de café noir, de Cappuccino, de Latte Macchiato ou de Caffè Latte, procédez de la façon suivante :

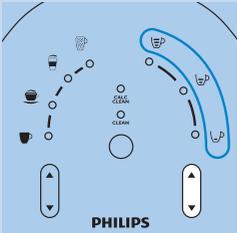
- 1** Avant de préparer du café, assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli avec de l'eau et que vous avez placé 1 ou 2 dosettes dans le support à dosette adéquat (voir le chapitre « Avant utilisation »).

*Remarque : Vous ne pouvez pas préparer deux tasses de Cappuccino, de Latte Macchiato ou de Caffè Latte en même temps. Si vous souhaitez préparer deux tasses, préparez une tasse à la fois à l'aide du bouton une tasse ☕.*



**2** Appuyez sur le bouton de sélection pour choisir la spécialité de café souhaitée avec ou sans lait.

- Sélectionnez ☕ pour préparer un café noir SENSEO®.
- Sélectionnez ☕ pour préparer un Cappuccino.
- Sélectionnez ☕ pour préparer un Latte Macchiato.
- Sélectionnez ☕ pour préparer un Caffè Latte.



**3** Si vous avez sélectionné café noir SENSEO®, appuyez sur le bouton de sélection du volume de café. Vous pouvez également modifier l'intensité de votre café.

- Sélectionnez ☕ pour un petit café noir (80 ml).
- Sélectionnez ☕ pour un café noir moyen (125 ml).
- Sélectionnez ☕ pour un grand café noir (145 ml).

*Remarque : Le bouton de sélection du volume de café n'est pas utilisable pour les variétés de café au lait.*



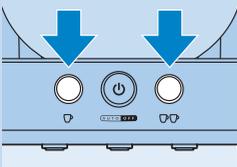
**4** Placez une ou deux tasses sous l'unité d'écoulement du café. Afin d'éviter les éclaboussures, tournez le bouton pour régler la hauteur du plateau égouttoir : le haut de la tasse doit se situer juste sous l'unité d'écoulement.

*Conseil : N'utilisez pas des tasses trop grandes : le café s'y refroidit plus vite.*

Le volume de chaque variété de café contenant du lait est :

- 160 ml pour le Cappuccino ☕.
- 220 ml pour le Latte Macchiato ☕.
- 190 ml pour le Caffè Latte ☕.

*Remarque : Le volume des préparations de café contenant du lait peut varier en fonction de la température et du type de lait, de la propreté de l'unité du réservoir de lait, etc.*



**5** Appuyez sur le bouton indiquant le nombre de tasses de café Senseo® que vous voulez préparer.

- Appuyez sur le bouton ☕ pour une tasse.
- Appuyez sur le bouton ☕☕ pour deux tasses.

► La machine à café SENSEO® commence la préparation du café.

- L'appareil sélectionne automatiquement la quantité d'eau et de lait nécessaire en fonction du type de café que vous avez choisi.
- Vous pouvez interrompre le processus de préparation du café à tout moment en appuyant sur le bouton marche/arrêt ⏻. Lorsque vous remettez la machine à café en marche après avoir interrompu le processus de préparation, l'appareil ne finit pas le cycle de préparation interrompu.

Ne retirez pas le réservoir d'eau pendant la préparation du café. La machine se remplirait d'air et la tasse suivante ne serait pas totalement remplie.

Ne retirez pas le réservoir de lait pendant la préparation du café.

*Remarque : Lorsque la machine prépare une spécialité de café contenant du*

lait, une petite quantité de lait reste dans le réservoir de lait pour garantir une mousse de qualité optimale.

- 6** Pour enlever la ou les dosettes après utilisation, ôtez le support à dosette de l'appareil et videz-le.

Faites attention car la ou les dosettes peuvent encore contenir un peu de café ou d'eau.

- 7** Après chaque utilisation de l'unité du réservoir de lait pour la préparation d'une spécialité de café contenant du lait, le voyant CLEAN s'allume pour vous rappeler de rincer l'unité du réservoir de lait si vous envisagez de ne pas préparer de spécialité de café contenant du lait dans l'immédiat. Le rinçage du réservoir de lait immédiatement après utilisation est nécessaire pour des performances optimales de l'unité du réservoir de lait et une bonne production de mousse. Suivez les instructions du chapitre « Nettoyage de l'unité du réservoir de lait », section « Rinçage après chaque utilisation avec le bouton CLEAN »).

- 8** Éteignez la machine après utilisation.

*Remarque : Si vous n'éteignez pas la machine, elle s'éteint automatiquement au bout de 30 minutes.*

## Nettoyage de l'unité du réservoir de lait

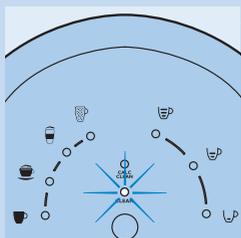
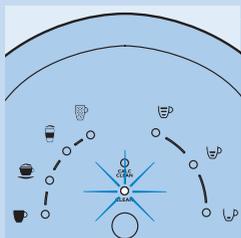
### Nettoyage de l'unité du réservoir de lait

Pour un fonctionnement optimum de l'unité du réservoir de lait et une bonne production de mousse, il est très important que vous suiviez chacune des 2 procédures de nettoyage suivantes :

- Rinçage après que chaque utilisation** (lorsque vous n'envisagez pas de préparer de la mousse de lait dans les instants qui suivent). Après chaque utilisation, le voyant CLEAN s'allume vous rappelle de rincer l'unité du réservoir de lait. Pour rincer l'unité du réservoir de lait, remplissez le réservoir de lait avec de l'eau et appuyez sur le bouton CLEAN. Reportez-vous à la section « Rinçage après chaque utilisation avec le bouton CLEAN ».
- Nettoyage de tous les éléments de l'unité du réservoir de lait après la dernière utilisation de la journée.** Pour ce faire, retirez le couvercle du réservoir de lait. Ouvrez/ôtez les éléments bleus (capot du réservoir de lait et arrivée de vapeur) et le bec d'admission du lait. Nettoyez ensuite tous les éléments de l'unité du réservoir de lait à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle. Voir la section « Nettoyage des éléments après la dernière utilisation de la journée » de ce chapitre.

Si vous ne parvenez pas à obtenir de la mousse de lait de qualité, vérifiez que l'unité du réservoir de lait n'est pas sale. Nettoyez le réservoir de lait en suivant les instructions de la section « Nettoyage des éléments après la dernière utilisation de la journée » de ce chapitre.

*Remarque : Pour que la machine continue à produire une mousse de lait de qualité, suivez attentivement ces instructions.*



## Rinçage après chaque utilisation avec le bouton CLEAN

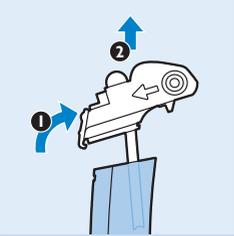
Après chaque utilisation de la machine pour préparer de la mousse de lait, le voyant CLEAN s'allume pour vous rappeler de rincer l'unité du réservoir de lait en la remplissant d'eau et en utilisant le bouton CLEAN.

*Remarque : Vous devez suivre cette procédure si vous n'envisagez pas de préparer de la mousse de lait dans les instants qui suivent. Philips vous conseille de rincer l'unité du réservoir de lait dans les 30 minutes qui suivent l'utilisation de la machine.*

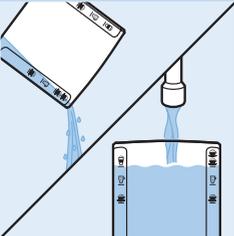
- 1 Relevez le levier du réservoir de lait et retirez l'unité complète.



- 2 Appuyez sur le levier de déverrouillage du couvercle du réservoir de lait (1) et retirez le couvercle (2).



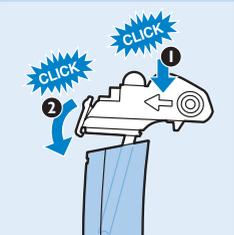
- 3 Videz le lait éventuellement contenu dans le réservoir, et passez-le rapidement sous l'eau du robinet.



- 4 Remplissez le réservoir de lait avec de l'eau **froide** jusqu'au repère Latte Macchiato ☕ / Cappuccino 2 tasses ☕☕.

*Remarque : Ne remplissez pas le réservoir de lait d'eau chaude ou tiède. La machine à café ne ferait que produire de la vapeur sans nettoyer correctement l'unité du réservoir de lait.*

- 5 Pour fixer correctement le couvercle sur le réservoir de lait, placez d'abord l'avant du couvercle sur le réservoir (vous devez entendre un clic) (1), puis appuyez sur l'arrière (vous devez entendre un clic) (2).

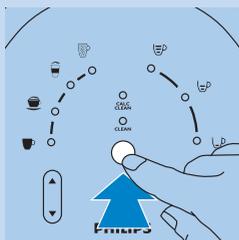




- 6** Placez l'unité du réservoir de lait dans la machine à café (1) et abaissez le levier (vous devez entendre un clic) (2).

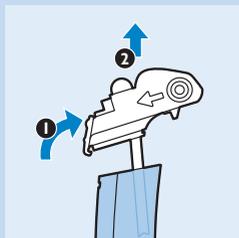


- 7** Placez une tasse vide sous l'unité d'écoulement du café.



- 8** Appuyez sur le bouton CLEAN.  
 ► L'appareil procède au rinçage de l'unité du réservoir de lait.

### Nettoyage des éléments après la dernière utilisation de la journée

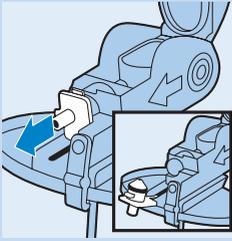


- 1** Appuyez sur le levier de déverrouillage du couvercle du réservoir de lait (1) et retirez le couvercle (2).

- 2** Tirez sur les parties bleues :

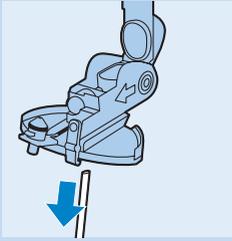


- Tirez sur la languette du capot du réservoir de lait pour ouvrir le couvercle.



- Retirez l'arrivée de vapeur (cet élément reste fixé au couvercle au moyen d'une languette en plastique)

*Remarque : Vous ne pouvez retirer l'arrivée de vapeur du couvercle du réservoir de lait que si le capot du réservoir de lait est ouvert.*

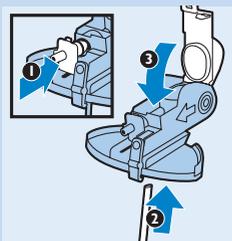


- 3 Retirez le bec d'admission du lait du couvercle du réservoir de lait.



- 4 Nettoyez le réservoir de lait, son couvercle et le bec d'admission du lait avec une brosse et de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Rincez-les soigneusement à l'eau claire.

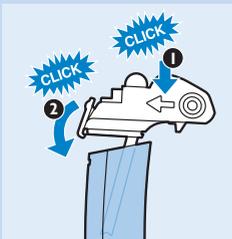
*Remarque : Le nettoyage au lave-vaisselle est recommandé, en particulier lorsque le réservoir de lait est très sale. Dans le lave-vaisselle, tous les éléments doivent être ouverts ou désolidarisés.*



- 5 Réinsérez l'arrivée de vapeur (1), fixez le bec d'admission du lait (2) et fermez le capot du réservoir de lait (3).

*Remarque : Réinsérez le bec d'admission de lait avant de fermer le capot, vous ne pourrez plus le faire ensuite.*

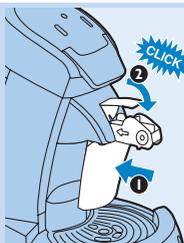
*Remarque : Veillez à insérer à fond le bec d'admission du lait dans le connecteur, de façon à recouvrir les trous du connecteur.*



- 6 Pour fixer correctement le couvercle sur le réservoir de lait, placez d'abord l'avant du couvercle sur le réservoir (vous devez entendre un clic) (1), puis appuyez sur l'arrière (vous devez entendre un clic) (2).

*Remarque : Assurez-vous que toutes les pièces du couvercle du réservoir de lait sont sèches avant leur assemblage.*

*Remarque : Vérifiez toujours que le couvercle est correctement fixé sur le réservoir de lait afin d'éviter les éclaboussures lorsque vous placez l'unité du réservoir de lait dans la machine.*



- Placez l'unité du réservoir de lait dans la machine à café (1) et abaissez le levier (vous devez entendre un clic) (2).

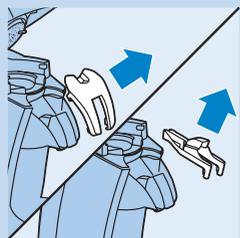
### Nettoyage de la machine à café

Danger : Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

### Nettoyage de la machine à café



- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Ôtez le récepteur de café.



- Retirez l'unité d'écoulement du café de la machine après avoir enlevé le capot.



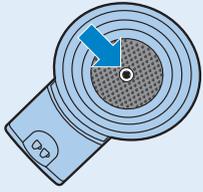
- Nettoyez l'unité d'écoulement du café, le capot, le récepteur de café et le plateau égouttoir à l'eau chaude. Si nécessaire, utilisez un peu de liquide vaisselle ou lavez-les au lave-vaisselle.



- Nettoyez le repose-tasses à l'eau chaude en le tenant dans la main. Si nécessaire, utilisez un peu de liquide vaisselle.

Le repose-tasses peut également être lavé au lave-vaisselle.

Pour nettoyer le repose-tasses, enlevez-le d'abord de la machine à café. Faites attention car vous risquez de vous couper si vous le manipulez de manière incorrecte. Manipulez-le toujours avec précaution.



- 7** Nettoyez le support à dosette à l'eau chaude. Si nécessaire, utilisez un peu de produit vaisselle ou lavez-le au lave-vaisselle.

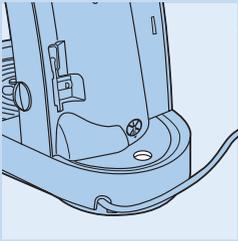
Si le tamis au centre du support à dosette est bouché, rincez le support à dosette sous l'eau du robinet. Si nécessaire, utilisez une brosse à vaisselle.



- 8** Nettoyez le réservoir d'eau à l'eau chaude, en ajoutant un peu de produit vaisselle si nécessaire.

*Remarque :* Si vous utilisez une brosse à vaisselle, veillez à ne pas endommager la soupape et le flotteur au fond du réservoir d'eau.

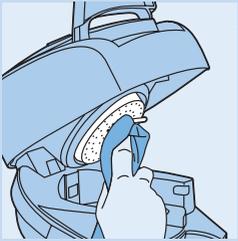
*Remarque :* Le réservoir d'eau peut également être lavé au lave-vaisselle.



- 9** Nettoyez l'orifice de remplissage de la machine à l'aide d'un chiffon humide.

N'utilisez pas d'objet pointu pour nettoyer l'orifice de remplissage de l'appareil.

- 10** Rincez les parties amovibles à l'eau après le nettoyage, puis replacez-les dans la machine à café.



- 11** Nettoyez le disque de distribution d'eau avec un chiffon humide.

Soyez prudent lors de cette opération. Veillez à ce que la bague d'étanchéité ne reste pas bloquée en dessous du disque de distribution d'eau pour éviter toute fuite.

*Remarque :* Veillez à ne pas endommager la plaque métallique du disque de distribution d'eau.

### Rinçage de la machine à café

Si vous n'avez pas utilisé la machine à café pendant trois jours, rincez-la à l'eau claire avant de la réutiliser.

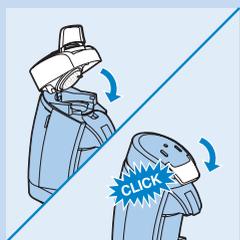
Faites fonctionner la machine à café de la manière suivante :

- 1** Remplissez le réservoir jusqu'au niveau **MAX** avec de l'eau fraîche, puis remettez-le en place.





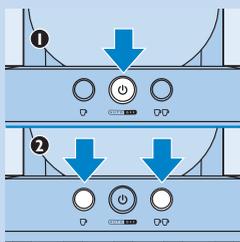
- 2** Placez le support à dosette pour une tasse ☹ ou pour deux tasses ☹☹ dans la machine à café (sans dosette).



- 3** Remplacez le couvercle et bloquez le levier.



- 4** Placez un bol (d'une capacité de 1,5 l) sous l'unité d'écoulement du café pour recueillir l'eau.



- 5** Appuyez sur le bouton marche/arrêt ⏻ (1), puis effectuez une brève pression sur les boutons pour une tasse ☹ et pour deux tasses ☹☹ simultanément (2).

- ▶ Pendant le cycle de rinçage, l'eau contenue dans le réservoir d'eau circule dans la machine et s'écoule de l'unité d'écoulement. Le cycle de rinçage dure approximativement entre 90 et 150 secondes. La machine à café s'arrête automatiquement à la fin du cycle de rinçage. L'appareil est plus bruyant pendant le cycle de rinçage que pendant le cycle de préparation du café.

## Détartrage

*Remarque : Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement : il ne convient pas à un usage professionnel.*

### Fréquence de détartrage

- Détartrez la machine à café SENSEO® comme indiqué ci-dessous lorsque le voyant CALC CLEAN s'allume (après la préparation d'environ 1 000 tasses de café SENSEO® ou 250 tasses de café contenant du lait SENSEO®). Vous pouvez détartrer la machine à café SENSEO® plus souvent (au moins tous les 3 mois) de la même manière. La procédure de détartrage dure environ 40 minutes.

### Nécessité du détartrage

Des résidus de calcaire se forment lors de l'utilisation de la machine. Il est essentiel de détartrer la machine à café SENSEO® lorsque le voyant CALC CLEAN s'allume, et ce pour plusieurs raisons.

- Le détartrage prolonge la durée de vie de votre machine à café SENSEO®.
- Il garantit un volume de tasse maximal.
- Il assure une température de café optimale.
- Il réduit le bruit de la machine lors de la préparation du café.
- Il prévient les dysfonctionnements.

Si vous ne respectez pas la procédure de détartrage, les résidus de calcaire restent bloqués dans l'appareil et le calcaire se forme alors plus rapidement. À terme, cela peut endommager définitivement la machine.

### Utilisez un agent de détartrage approprié.

Seuls les détartrants à base d'acide citrique conviennent au détartrage de la machine à café SENSEO®. Ce type de détartrant agit sur la machine sans l'endommager. Pour connaître les proportions à respecter, reportez-vous à la section « Procédure de détartrage » ci-dessous. Les solutions de détartrage ne peuvent servir qu'une seule fois : après utilisation, elles n'ont plus aucune action.

Philips SENSEO® a développé un détartrant spécial (HD7012, HD7011, HD7006) pour les machines à café SENSEO®. Pour plus d'informations sur ce détartrant, visitez notre site Web [www.philips.com](http://www.philips.com).

N'utilisez jamais d'agent de détartrage à base d'acides minéraux tel que l'acide sulfurique, l'acide chlorhydrique, l'acide sulfamique ou l'acide acétique (le vinaigre, par ex.). Ces agents détartrants risquent d'endommager votre machine à café SENSEO®.

### Procédure de détartrage

L'opération de détartrage est constituée de trois cycles :

- Cycle de détartrage (environ 35 minutes)
- Cycle de rinçage avec une dosette usagée (environ 3 minutes)
- Cycle de rinçage sans dosette usagée (environ 3 minutes)

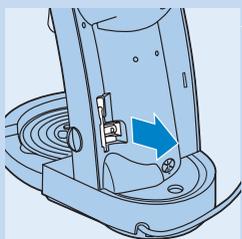
### Cycle de détartrage

- 1** Dans un verre gradué, mélangez 50 grammes d'acide citrique avec 1 litre d'eau. Remuez jusqu'à dissolution complète de la poudre.



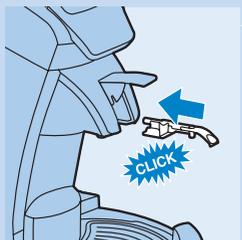


**2** Retirez le réservoir d'eau.



**3** Retirez le système Calc-Clean de son logement, à l'arrière de la machine.

**4** Retirez l'unité du réservoir de lait de la machine.



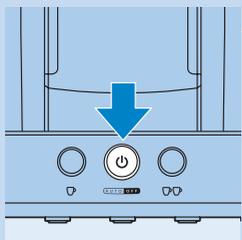
**5** Insérez le système Calc-Clean dans l'unité d'écoulement du café.

*Remarque : Insérez le système Calc-Clean dans la machine à café jusqu'à ce que vous entendiez un clic.*

**6** Abaissez le levier du réservoir de lait.



**7** Versez la solution de détartrage dans le réservoir d'eau jusqu'à l'indication de niveau maximal, puis remplacez le réservoir d'eau dans la machine à café.



**8** Appuyez sur le bouton marche/arrêt .

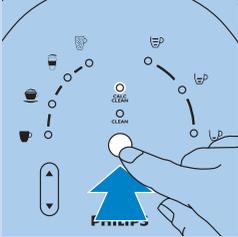
La machine est prête à l'emploi lorsque l'anneau lumineux autour du bouton marche/arrêt est allumé en continu.

**9** Mettez une dosette usagée dans le support à dosette pour une tasse , puis placez le support à dosette dans la machine à café. Fermez le couvercle et assurez-vous qu'il est correctement verrouillé.

*Remarque : Utilisez toujours une dosette usagée lors du détartrage de la machine. Celle-ci filtre les résidus de calcaire pour éviter que le tamis du support à dosette ne se bouche.*



- 10** Placez un bol d'une capacité minimale de 1,5 l sous le bec verseur pour recueillir la solution de détartrage.



- 11** Appuyez sur le bouton CLEAN/CALC CLEAN pour commencer le cycle de détartrage.

N'interrompez jamais le cycle de détartrage. Si vous l'avez interrompu, consultez le problème « Le cycle de détartrage n'a duré que 5 minutes » du chapitre « Dépannage ».

Ne détartrez jamais la machine à café SENSEO® avec le couvercle ouvert. Assurez-vous d'abord qu'il est bien fermé.

- ▮ Quelques secondes s'écoulent avant que le cycle de détartrage ne commence.
- ▮ Pendant le cycle de détartrage, l'appareil s'interrompt à plusieurs reprises afin d'éliminer les dépôts de calcaire se trouvant à l'intérieur de la machine à café SENSEO®.
- ▮ Pendant le cycle de détartrage, les voyants du bloc de commande situé sur le couvercle s'allument l'un après l'autre pour indiquer que la machine à café est en cours de détartrage.
- ▮ Le cycle de détartrage dure environ 35 minutes. Une fois le cycle de détartrage terminé, le voyant CALC CLEAN s'allume à nouveau pour indiquer que vous devez effectuer 2 cycles de rinçage.

### Cycles de rinçage

- 1** Videz le réservoir, rincez-le et remplissez-le d'eau claire.

Attention : Ne remplissez pas le réservoir avec de l'eau chaude ou de la solution de détartrage usagée.



- 2** Appuyez sur le bouton CLEAN/CALC CLEAN pour rincer la machine à café.

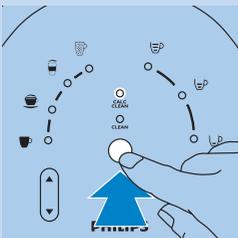
- ▮ Pendant le cycle de rinçage, les voyants du bloc de commande situé sur le couvercle s'allument l'un après l'autre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour indiquer que la machine à café est en cours de rinçage.

*Remarque : Le processus de rinçage ne prend que quelques minutes.*

- 3** Retirez la dosette du support et nettoyez celui-ci pour éviter que le tamis du support ne se bouche.

- 4** Rincez une deuxième fois la machine à café en répétant les étapes 1 et 2 ci-dessus.

- 5** Retirez l'outil Calc-Clean de l'unité d'écoulement du café. Réinsérez l'outil Calc-Clean dans le renfoncement à l'arrière de la machine à café.



La procédure de détartrage est à présent terminée et l'appareil est de nouveau prêt à l'emploi.

### Rangement à température ambiante

Si vous avez déjà utilisé la machine à café et que vous l'avez fait fonctionner à l'eau claire, vous devez l'utiliser et la ranger dans un endroit à température ambiante pour éviter toute détérioration.

### Remplacement

Vous pouvez vous procurer toutes les pièces amovibles auprès de votre distributeur Philips ou d'un Centre Service Agréé Philips.

### Environnement



- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

### Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local. L'achat de la machine à café SENSEO® de Philips n'annule aucun droit de Sara Lee/Maison du Café ou Philips relatif aux brevets et ne confère en aucun cas à l'acheteur une licence ou un droit relatif à ces brevets.

### Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec cet appareil. Si vous ne trouvez pas de solution à votre problème, consultez le site à l'adresse [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) pour en savoir davantage. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (voir le chapitre « Garantie et service »).

#### Problème

#### Solution

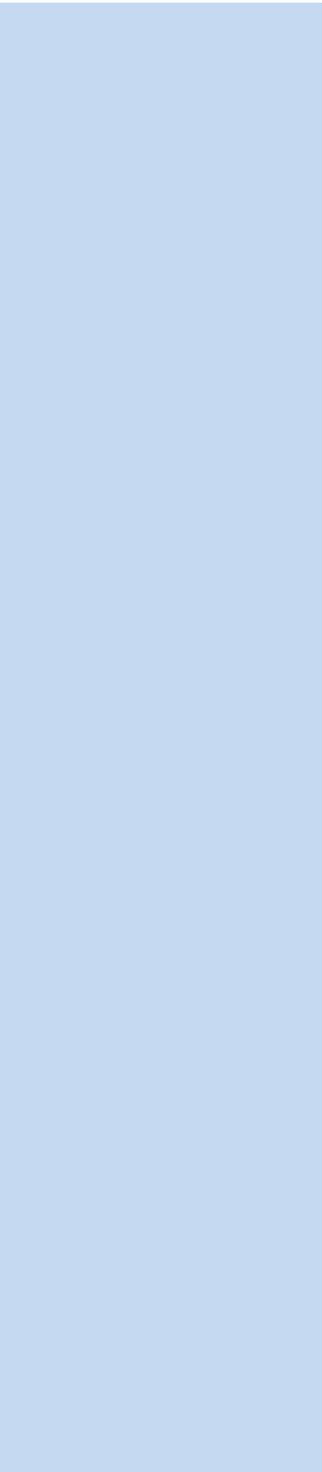
La machine à café SENSEO® produit une mousse de lait de mauvaise qualité ou en quantité insuffisante.

1. L'unité du réservoir de lait est peut-être sale. Nettoyez-la en suivant les instructions du chapitre « Nettoyage de l'unité du réservoir de lait », section « Nettoyage des éléments après la dernière utilisation de la journée ». Nous vous conseillons de nettoyer l'unité du réservoir de lait au lave-vaisselle.

Problème	Solution
	2. Vous avez peut-être utilisé du lait trop chaud. Si la température de votre lait est supérieure à 8 °C, la machine utilise moins de lait. Assurez-vous que le lait utilisé sort directement du réfrigérateur (5 à 8 degrés).
	3. Vous n'avez peut-être pas utilisé du lait de vache. Le lait de riz ou de soja, par exemple ne produisent pas de mousse de qualité. Pour obtenir la meilleure mousse de lait, utilisez de préférence du lait de vache demi-écrémé.
De la vapeur s'échappe de la machine à café SENSEO® pendant la préparation du café ou le cycle de nettoyage.	1. Lorsque vous préparez une spécialité de café contenant du lait, il est possible que de la vapeur s'échappe de la machine. Pour garantir une tasse de café parfaite et réduire la vapeur, remplissez le réservoir de lait jusqu'au repère requis pour la spécialité de café choisie.
	2. Vous avez peut-être oublié de remplir le réservoir de lait avant de préparer une spécialité de café contenant du lait. Remplissez le réservoir de lait jusqu'au repère requis pour la spécialité de café choisie.
	3. Le bec d'admission du lait n'est pas connecté au couvercle du réservoir de lait. Connectez le bec d'admission du lait au couvercle du réservoir de lait. Veillez à insérer à fond le bec d'admission du lait dans le connecteur, de façon à recouvrir les trous du connecteur.
	4. L'unité du réservoir de lait est peut-être sale. Nettoyez soigneusement l'unité comme décrit dans le chapitre « Nettoyage de l'unité du réservoir de lait ». Nous vous conseillons de nettoyer l'unité du réservoir de lait au lave-vaisselle.
	5. Vous n'avez peut-être pas poussé suffisamment loin le réservoir de lait dans la machine. Assurez-vous que le réservoir de lait est correctement placé en appuyant sur le levier du réservoir de lait tant que possible (vous devez entendre un clic). Cette opération est nécessaire pour obtenir une mousse de lait optimale.
	6. Vous avez peut-être appuyé sur le bouton CLEAN/CALC CLEAN pour rincer le réservoir de lait sans avoir versé d'eau dans le réservoir de lait au préalable. Assurez-vous de toujours remplir le réservoir de lait avec de l'eau pour le rinçage. Lors du rinçage, de la vapeur est utilisée pour un nettoyage en profondeur. Une quantité de cette vapeur s'échappe toujours de la machine, c'est le gage d'un bon nettoyage de l'unité du réservoir de lait.
	7. Vous avez peut-être rempli le réservoir de lait avec de l'eau chaude pour le nettoyage. Remplissez plutôt le réservoir de lait avec de l'eau froide.
Il reste encore du lait dans le réservoir après la préparation d'un café avec du lait.	1. Il reste encore du lait dans le réservoir après la préparation d'une spécialité de café contenant du lait. Ceci est normal. Ce lait supplémentaire est nécessaire pour garantir la bonne qualité de la mousse.
	2. Vous avez peut-être rempli le réservoir de lait au-delà du niveau requis pour la spécialité de café choisie.
	3. Vous avez peut-être utilisé du lait trop chaud. Si la température du lait est supérieure à 8 °C, la machine utilise moins de lait. Veillez à utiliser du lait froid sortant du réfrigérateur (5-8° C).

Problème	Solution
Les spécialités de café contenant du lait ne sont pas assez chaudes.	<p>1. Il est normal qu'une spécialité de café contenant du lait soit moins chaude qu'un café noir normal car le lait est chauffé à une température inférieure pour garantir la bonne qualité de la mousse.</p> <p>2. Vous pouvez préchauffer les tasses avec de l'eau chaude pour que le café reste chaud plus longtemps. Pour ce faire, appuyez sur le bouton pour une tasse ☐ sans utiliser de dosette.</p> <p>3. Vous avez peut-être utilisé des tasses trop grandes. Le café refroidit plus vite dans ce type de tasse. Nous vous conseillons d'utiliser des tasses de 180 ml pour le Cappuccino, des tasses de 260 ml pour le Latte Macchiato et des tasses de 220 ml pour le Caffè Latte.</p>
La machine à café SENSEO® fait des éclaboussures lorsque je prépare une spécialité de café contenant du lait.	Vous avez peut-être utilisé du lait trop chaud. Assurez-vous que le lait utilisé sort directement du réfrigérateur (5 à 8 degrés).
Le voyant CALC CLEAN s'allume de manière continue.	Le voyant CALC CLEAN s'allume lorsque la machine nécessite un détartrage : après 1 000 tasses de café noir SENSEO® ou après 250 tasses de Cappuccino, de Latte Macchiato ou de Caffè Latte. Pour détartrer votre machine à café SENSEO®, suivez les instructions du chapitre « Détartrage ». Le voyant CALC CLEAN s'éteint suite à la procédure de détartrage réussie et au retrait du système Calc-Clean.
J'ai appuyé sur le bouton CLEAN/CALC CLEAN mais la machine ne fonctionne pas.	<p>1. Si vous souhaitez rincer l'unité du réservoir de lait, assurez-vous d'avoir rempli le réservoir de lait avec de l'eau froide et d'avoir inséré correctement l'unité du réservoir de lait dans la machine.</p> <p>2. Si vous souhaitez détartrer la machine à café, vérifiez que le système Calc-Clean est correctement fixé. Pour de plus amples informations, reportez-vous au chapitre « Détartrage ».</p> <p>3. La machine n'a pas fini de chauffer (l'anneau lumineux autour du bouton marche/arrêt clignote lentement). Il lui faut un peu de temps pour chauffer et lancer le détartrage.</p>
Le cycle de détartrage n'a duré que 5 minutes.	<p>Le cycle de détartrage a probablement été interrompu. Plusieurs causes sont possibles : 1) Vous avez appuyé sur le bouton marche/arrêt pendant le cycle de détartrage. 2) Vous avez vidé le réservoir d'eau pendant le cycle de détartrage. 3) Vous n'avez pas placé correctement le système Calc-Clean ou l'avez enlevé de la machine pendant le cycle de détartrage.</p> <p>Pour redémarrer l'opération de détartrage, procédez comme suit : 1) Retirez le système Calc-Clean. 2) Rincez la machine en appuyant brièvement sur le bouton pour une tasse ☐ et le bouton pour deux tasses ☐☐ en même temps. 3) Remettez le système Calc-Clean en place et appuyez sur le bouton de CLEAN/CALC CLEAN pour démarrer l'opération de détartrage.</p>

Problème	Solution
L'anneau lumineux du bouton marche/arrêt continue à clignoter rapidement.	1. Lorsque l'anneau lumineux autour du bouton marche/arrêt clignote, cela signifie qu'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau pour préparer du café. Pour préparer du café, l'eau contenue dans le réservoir doit dépasser le niveau MIN.
	2. Vous avez peut-être choisi une spécialité de café avec du lait (Cappuccino, Caffè Latte ou Latte Macchiato) et le réservoir de lait n'est peut-être pas (correctement) en place. Si vous voulez préparer un café avec du lait, n'oubliez pas d'installer le réservoir de lait rempli.
	3. Le réservoir d'eau n'a pas été correctement placé. Retirez-le et replacez-le correctement dans la machine.
	4. Le couvercle n'est peut-être pas fermé. Vérifiez si le levier du couvercle est correctement verrouillé.
	5. Vous utilisez peut-être votre machine à café SENSEO® dans une pièce où la température ambiante est inférieure à 10 °C. La machine à café SENSEO® ne fonctionne pas en dessous de 10 °C. Vérifiez que la machine à café SENSEO® fonctionne correctement lorsque vous l'utilisez dans une pièce où la température dépasse les 10 °C.
La machine à café SENSEO® est très bruyante.	1. Lorsque la machine produit de la mousse de lait, il est parfaitement normal qu'elle soit plus bruyante.
	2. L'anneau en caoutchouc dans le fond du couvercle du réservoir de lait n'est peut-être pas correctement placé. Reportez-vous à la fig. 1 pour savoir comment l'anneau en caoutchouc doit être placé. Si vous avez perdu l'anneau en caoutchouc, veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays.
	3. Le capot du couvercle du réservoir de lait n'est pas peut-être pas correctement fermé. Fermez toujours correctement le couvercle (vous devez entendre un clic) avant de remettre le réservoir de lait dans la machine.
Je ne sais pas quels types de lait utiliser.	Pour obtenir une mousse de lait de qualité, nous vous conseillons d'utiliser du lait de vache de demi-écrémé. Les autres types de lait (par ex le lait de riz ou le lait de soja) ne permettent pas d'obtenir une mousse de lait de qualité.
Je ne sais pas comment utiliser la machine à café SENSEO® pour préparer de la mousse de lait uniquement.	Il est impossible de préparer de la mousse de lait uniquement. La machine a été conçue pour préparer des spécialités à base de café mélangé à une mousse de lait frais.







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

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222.200.0443.1