

 **Saeco**



# CAFFÈ INNOVAZIONE



**PHILIPS**

Saeco is a trademark of the Philips Group

# VELKOMMEN TIL SAECO!

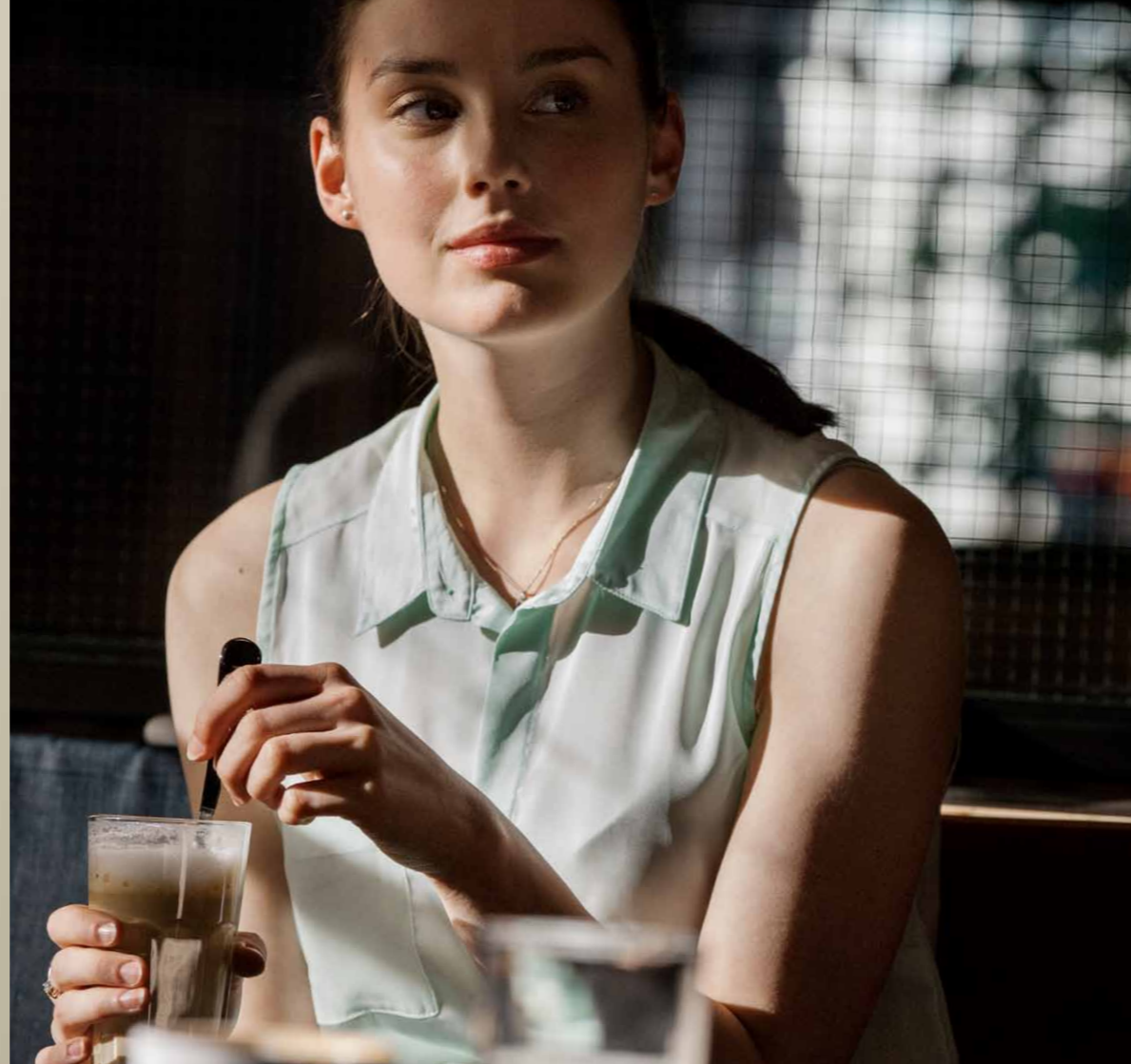
Tillykke med din nye Saeco maskine, en maskine af højeste klasse. En god kop kaffe hører til et af livets goder, specielt når den nydes sammen med venner og familie. Vi håber du får glæde af din Saeco maskine i mange år fremover. Hvor mange år er helt afhængig af, hvordan du passer din maskine. Foruden at male kaffe, vil store mængder vand og mælk også passere gennem din maskine i årenes løb. Både vand og mælk danner aflejringer, og det er derfor vigtigt at du vedligeholder din maskine omhyggeligt.

## VELKOMSTGAVE

Registrer dit køb på [www.myphilips.com](http://www.myphilips.com) så sender vi en fin velkomstgave til din hjemmeadresse. Ved at registrere dig, kan du også få inspiration til hvordan du får mest ud af din Saeco maskine. Du kan også få en påmindelse via e-mail eller på mobiltelefonen, når det er tid til at afkalke din kaffemaskine.

## GEM DENNE VEDLIGEHOLDELSSES-INSTRUKTION

Læs den omhyggeligt så du ved hvad den indeholder. Gem den derefter til senere brug.



### 6 VIGTIGE TIPS FOR LÆNGSTE LEVETID OG BEDSTE KAFFE

- 1 Afkalk maskinen regelmæssigt ifølge instruktionen.
- 2 Inden du går i gang, start med at indstille din maskine på gældende vand-hårdhed, for at sikre at maskinen varsler afkalkning i tide. I brugsanvisningen findes udførlig information om hvordan du kontrollerer vandets hårdhed.
- 3 Skyl med vand inden brygning.
- 4 Anvend altid kaffe af god kvalitet.
- 5 Vælg altid hele bønner af god kvalitet. Formalet kaffe og pulverkaffe kan beskadige kværnen.
- 6 Rengør brygge-enheden omhyggeligt én gang om måneden. Du får bedre kaffe, og du forlænger maskinens levetid væsentligt.

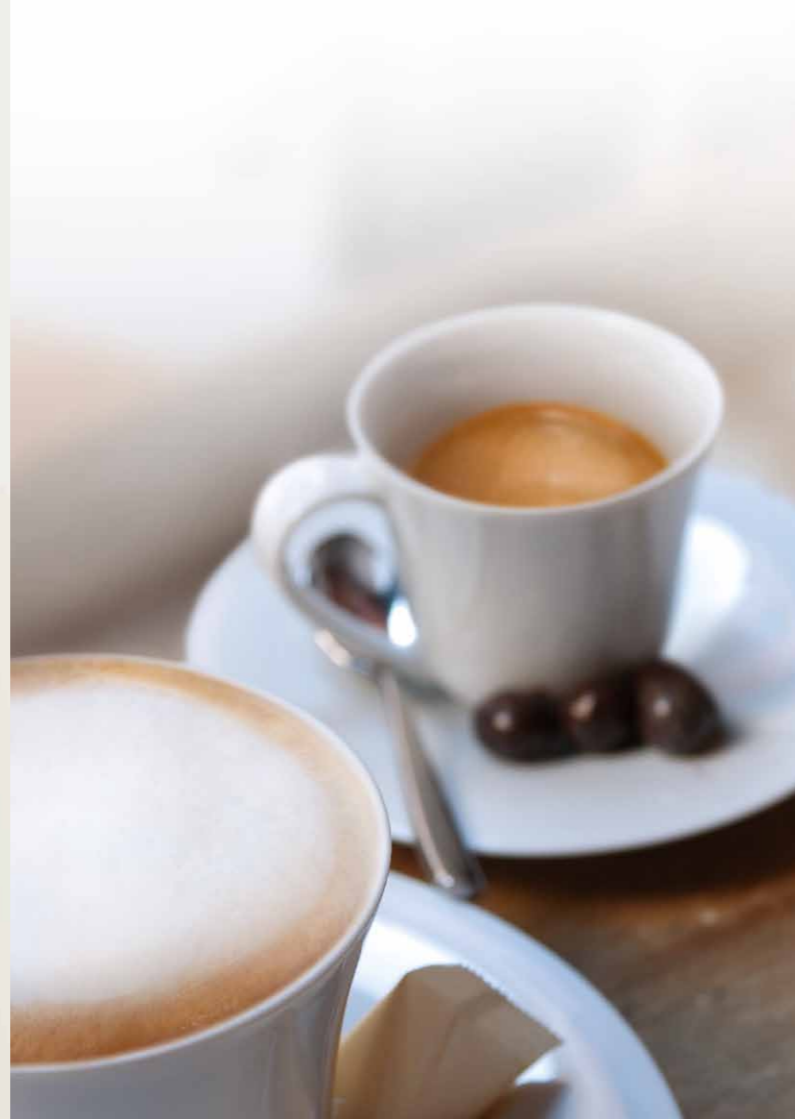
# EN ÆGTE ITALIENSK OPLEVELSE

I DIT EGET HJEM

En unik og velduftende kop espresso er et umiskendeligt symbol på den italienske livsstil. Espressoen har en udsøgt aroma som er nøglen til italienernes specielle måde at opleve og nyde kaffe på. Det er ikke så underligt at det var en italiener der i 1901 patenterede den første espressomaskine. Det kraftige tryk, som anvendes til at tvinge varmt vand igennem en kompakt kapsel af malet kaffe, gør at den koncentrerede aroma kan overføre alle de komponenter som udgør den typiske cremede kaffe. Dampen som opstår i kogereren kan også anvendes til at skumme mælk, til at toppe en cappuccino. Da processen var fuldstændt indledte den italienske espresso sin sejrsgang over hele verden.

Nu er den hjemme hos dig!

HELD OG LYKKE MED DIN NYE SAECO MASKINE



## DIN PERFEKTE KOP

Din perfekte kop kaffe begynder med det rigtige valg af bønner. Hvilken blanding af bønner der passer bedst til dig kan være svært at vide, da der findes et hav af alternativer i butikkerne. Forskellige slags kaffe har vidt forskellig karakter, alt fra lette, elegante, blomsteragtige kaffer, til tunge og skarpe med toner af mørk chokolade. Kaffe dyrkes over hele verden, og der findes hovedsagelig to sorter, som kan hjælpe os med at finde den rigtige smag.

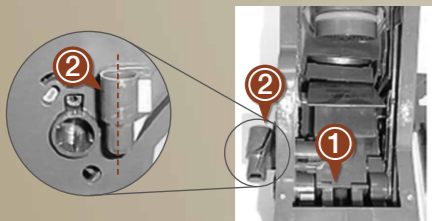
Kaffeblandinger med meget arabica (over 70%) er ofte lette, syrlige, milde, friske og har spændende søde undertoner af blomster, bær og engang imellem frugt. Jo mere robust du vælger din blanding desto kraftigere og mere cremet bliver kaffen. Ofte finder du også krydrede toner af bark og nåletræ.

Ristningen påvirker også karakteren, mellemristet kaffe er ofte balanceret og harmonisk. Mørkristet kaffe får ofte en brændt og lidt røget undertone.

Vi tror at du vil finde mange nye favoritter på kaffehylden. Vi så gerne at du eksperimenterer for at komme frem til netop din perfekte kop.



Vil du fordybe dig i kaffens mangfoldighed, kan du besøge os på [www.lavazza.com](http://www.lavazza.com)



## RENGØRING AF BRYGGE-ENHEDEN

GÆLDER ALLE SAECO MODELLER

### HVER UGE

Rengør brygge-enheden under rindende varmt vand mindst én gang om ugen. Tør brygge-enheden af, eller lad den stå til tørre natten over inden du sætter den tilbage i maskinen.

**OBS!** Inden brygge-enheden fjernes, udtages først affaldsskuffen og drypbakken som rengøres.

### VED 500 BRYGNINGER

Smør brygge-enheden efter cirka 500 brygninger (se billede, se også brugsanvisningen). Smørremidlet finder du i den karton din espressomaskine leveres i (se billede på side 6).

### HVER ANDEN MÅNED

Kør maskinens interne rengøringsprogram hver anden måned. For at beskytte apparatet er det vigtigt at rense maskinen regelmæssigt for kalk. Med Philips Saeco afkalker R1911 eller CA6701 fungerer din espressomaskine bedst og levetiden forlænges. For bedste resultat, afkalk hver 3. måned. For yderligere instruktioner, se brugsanvisningen.

**HUSK!** Sæt ikke brygge-enheden i opvaskemaskinen. Dette kan forårsage fejl på maskinen og kan også have en negativ effekt på kaffesmag.

## ALMINDELIGE SPØRGSMÅL OG SVAR

### ❓ **Brygge-enheden kan ikke fjernes**

Tænd maskinen så brygge-enheden står på standardindstilling. For at fjerne brygge-enheden skal du først fjerne drypbakken. På visse Saeco modeller skal affaldsskuffen også fjernes (se brugsanvisningen). Først da er det muligt at fjerne brygge-enheden.

### ❓ **Brygge-enheden kan ikke sættes tilbage**

Sæt drypbakken og affaldsskuffen tilbage, luk låget og tænd for strømmen. Vent til motoren er igang (lyt) og sæt så brygge-enheden tilbage. Kontrollér at brygge-enheden er indstillet på stand-by ved at trykke knappen ned (1). Når knappen er trykket ned skal det lille rør på siden være lodret (2).

## RENGØRING AF UDLØBSRØRET

GÆLDER ALLE SAECO MODELLER

### HVER UGE

For at forhindre tilstopning eller uønsket vandansamling, skal udløbsrøret rengøres én gang om ugen. Anvend en piberenser.

For at mindske overtrykket slipper maskinen ca. 20 ml vand ud i drypbakken efter hver afsluttet kaffebrygning. Mælk skummes ved hjælp af damp, og det kræver et højere tryk i maskinen. Efter afsluttet skumning af mælk, slipper maskinen derfor mere vand ud end ved kaffebrygning, for at normalisere det højere tryk.

Udløbsrøret er placeret bag brygge-enheden (se billede til højre).

## ALMINDELIGE SPØRGSMÅL OG SVAR

### ❓ **Hvorfor samles der vand/kaffe under maskinen?**

Kontroller at vandtanken sidder rigtigt. I de tilfælde hvor vandtanken sidder på forsiden af maskinen, presses den indad så den sidder ordentligt fast.

Hvis ovenstående ikke hjælper, kan problemet bero på blokering af udløbsrøret. Dette kan forhindre vand og kaffe i at løbe ud i drypbakken.



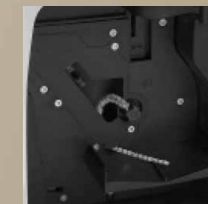
Incanto system



Magic/Royal system



Vienna system



Odea system



Talea system



Primea system



1. For finmalet kaffe.
2. Optimal maling.
3. For grovmalet kaffe.

## JUSTERING AF SMAG OG FORMALING

GÆLDER FOR ALLE SAECO MODELLER

**Advarsel!** Knappen som anvendes til at angive malingsgrad og som er placeret på beholderen til kaffebønner må kun ændres når kaffekværnen er i drift.

Efter du har ændret malingsgraden skal du brygge 2–3 kopper kaffe, inden du mærker forskellen (se billede til venstre).

Fyld aldrig beholderen til kaffebønner med almindelig pulverkaffe eller instant kaffe.

Hvis du skifter til en anden type kaffebønner, kan kaffen smage vandet i begyndelsen. Skift i så fald til en grovere malingsgrad, og prøv også at øge doseringen alt efter smag. Har du en maskine med SAS (Saeco Adapting System) vil doseringen blive justeret automatisk, og problemet bør være væk efter ca. 10 bryggede kopper kaffe.

Har du en maskine med SBS (Saeco Brewing System) kan du justere smagen på følgende måde: drej kontrolknappen til højre for en stærkere smag. Drej kontrolknappen til venstre for en mildere smag. Kontrolknappen kan ændres både inden og mens kaffen doseres. Doseringen af malet kaffe og malingsgrad påvirkes ikke.

Modeller udstyret med en knap hvor smagen kan justeres, har også en funktion for at vælge dosering af malet kaffe. Vælg mellem tre forskellige niveauer (min., middel, max.).

### ALMINDELIGE SPØRGSMÅL OG SVAR

#### 🔗 **Kaffekværnen starter ikke**

Låget på beholderen for kaffebønner skal være lukket.

Malingsgraden kan være indstillet alt for finmalet. Rens kværnen med en støvsuger. Skift indstillingen til mere grovmalet kaffe og prøv derefter at brygge en ny kop kaffe.

#### 🔗 **Kaffekværnen fungerer men maskinen brygger ikke kaffe**

Malingsgraden kan være indstillet på alt for finmalet. Skift indstillingen til mere grovmalet kaffe, og rengør brygge-enheden. Prøv derefter at brygge en ny kop kaffe.

## MÆLKEKANDE OG MÆLKESKUMMER

ALLE MODELLER MED MÆLKEKANDE

**HUSK!** Inden anvendelse, sørg for at mælkekanden er grundigt rengjort og korrekt fastsat i maskinen.

For bedste funktion og længste levetid anbefaler vi at du efter hver anvendelse aktiverer det automatiske rengøringsprogram.

**HUSK!** Beholderen skal rengøres grundigt mindst én gang om ugen. Tag især alle løse dele og rengør altid i varmt vand. Vær omhyggelig med at fjerne alle fedt- og proteinbelægninger fra kontaktoverflader og fra alle overflader hvor mælken passerer.

Alle dele der kommer i kontakt med mælken skal rengøres regelmæssigt. En måde at fjerne alle aflejringer på, er at lægge alle de dele som har været i kontakt med mælken i blød i varmt vand med opvaskemiddel i nogle timer. Husk bare at skylle alle delene grundigt i koldt vand inden de monteres igen.

Alle modeller er konstruerede til at skumme mælk til cappuccino og latte macchiato. De fleste modeller varmer mælken ved hjælp af damp. Når mælken skummes opvarmes den automatisk til ca. 90°C. Ønskes varmere mælk, anvendes damp-mundstykket. Alle automatiske mælkeskummere forhøjer temperaturen på mælken med ca. 33–38°C. Anvendes mælk direkte fra køleskabet, bliver mælkeskummet køligere.



### ALMINDELIGE SPØRGSMÅL OG SVAR

#### 🔗 **Hvorfor skummes mælken ikke ordentligt?**

Kontroller og rengør alle dele og overflader som kommer i kontakt med mælken (se også bruganvisningen).

# FLERE ALMINDELIGE SPØRGSMÅL OG SVAR

GÆLDER FOR ALLE SAECO MODELLER

## ❓ Under brygningen høres en knirkende eller knasende lyd

Lyden opstår kun under selve brygningen af kaffe. Prøv først at justere malingsgraden og/eller SBS ventilen. Læs også information om rengøring. Når al bryg-kaffe er fjernet og bryggeenheden er rengjort og genmonteret bør lyden være væk. Lyden skabes ved friktion mellem mekaniske dele i brygge-enheden, og kan reduceres ved regelmæssig rengøring og vedligeholdelse.

## ❓ Kaffen er for kold

Afhængig af malingsgrad, dosering samt typen af kaffe skal temperaturen for kaffe og espresso være 80–85° C. Ved højere temperaturer får kaffen en bitter (brændt) smag, desuden forsvinder cremen vældig hurtigt. Et tip til at få varmere kaffe er at forvarme koppen under varmt rindende vand. Visse modeller har en indbygget varmeplade til forvarmning af koppen. Drej om muligt SBS-knappen til højre eller juster malingsgraden til en finere grad.

## ❓ Meddelelseteksten viser ”Vandbeholderen er tom” selvom der stadig er vand tilbage i beholderen

Det vand der er tilbage i beholderen er nødvendigt for at pumpen ikke skal gå tør og skades. Vandet der er tilbage forhindrer også at filtret tørrer ud, uanset hvilket filter der anvendes.

## ❓ Hvorfor kan man ikke pumpe varmt vand/damp ud?

Sørg for at alle beholdere er på plads og at vandtanken er fuld. Åben varmvands-ventilen eller vælg vandfunktionen. Hvis det stadig ikke fungerer (for lidt/intet vand) forsøg at afkalke maskinen. Se brugsanvisningens kapitel om rengøring og vedligeholdelse.

**HUSK!** Hvis disse processer ikke gennemføres eller gennemføres fejlagtigt, kan det påvirke maskinens funktioner og maskinen kan gå itu.

## ❓ Hvad betyder energispare-niveau/ES (stand-by)?

Efter 60 minutter vil din maskine automatisk gå på stand-by. Derved er alle dele som varmes op helt slukkede og maskinen bruger minimalt med strøm. Flere modeller har en menu, hvor man kan justere efter hvor lang tid maskinen skal gå på stand-by.

## ❓ Meddelelseteksten viser ”Tøm beholderen for malet kaffe“

Tøm affaldsskuffen og skyl den hvis du opfordres til det.

Hvis affaldsskuffen tømmes mens maskinen er slukket, eller når meddelelseteksten ikke opfordrer dig til at tømme den, vil den sidst indstillede kaffedosering ikke nulstilles.

Af den grund kan meddelelseteksten ”Tøm beholderen for malet kaffe“ vises allerede efter brygning af nogle få kopper kaffe.

# GRATIS KUNDESUPPORT

SOM LEVER OP TIL DINE FORVENTNINGER

Har du flere spørgsmål omkring installation og anvendelse, eller hvis maskinen ikke fungerer, kan du få hjælp af vore uddannede kundeservicemedarbejdere til netop din maskine. Vores kundesupport vil gøre alt for at hjælpe dig med at få din maskine i gang.

Sørg for at have følgende tilgængeligt, når du kontakter os på Philips:

- Modelbetegnelse
- Indkøbsdato
- Serienummer på din maskine

Mere information og hjælp finder du på [www.philips.dk/support](http://www.philips.dk/support)

Du kan også købe reservedele og tilbehør hos din forhandler eller på Philips Online Shop. [www.philips.dk/shop](http://www.philips.dk/shop)



Saeco smørremiddel findes i den karton dit produkt leveres i.



Afkalkningsmiddel R1911



Afkalkningsmiddel CA6701

---

Philips kundeservice: **35 44 41 30**  
Mandag–Fredag 09.00–18.00

Live Chat: [www.philips.dk/support](http://www.philips.dk/support)  
Mandag–Fredag 09.00–18.00

