

 **Saeco**



# CAFFÈ INNOVAZIONE



**PHILIPS**

Saeco is a trademark of the Philips Group

# VÄLKOMMEN TILL SAECO!

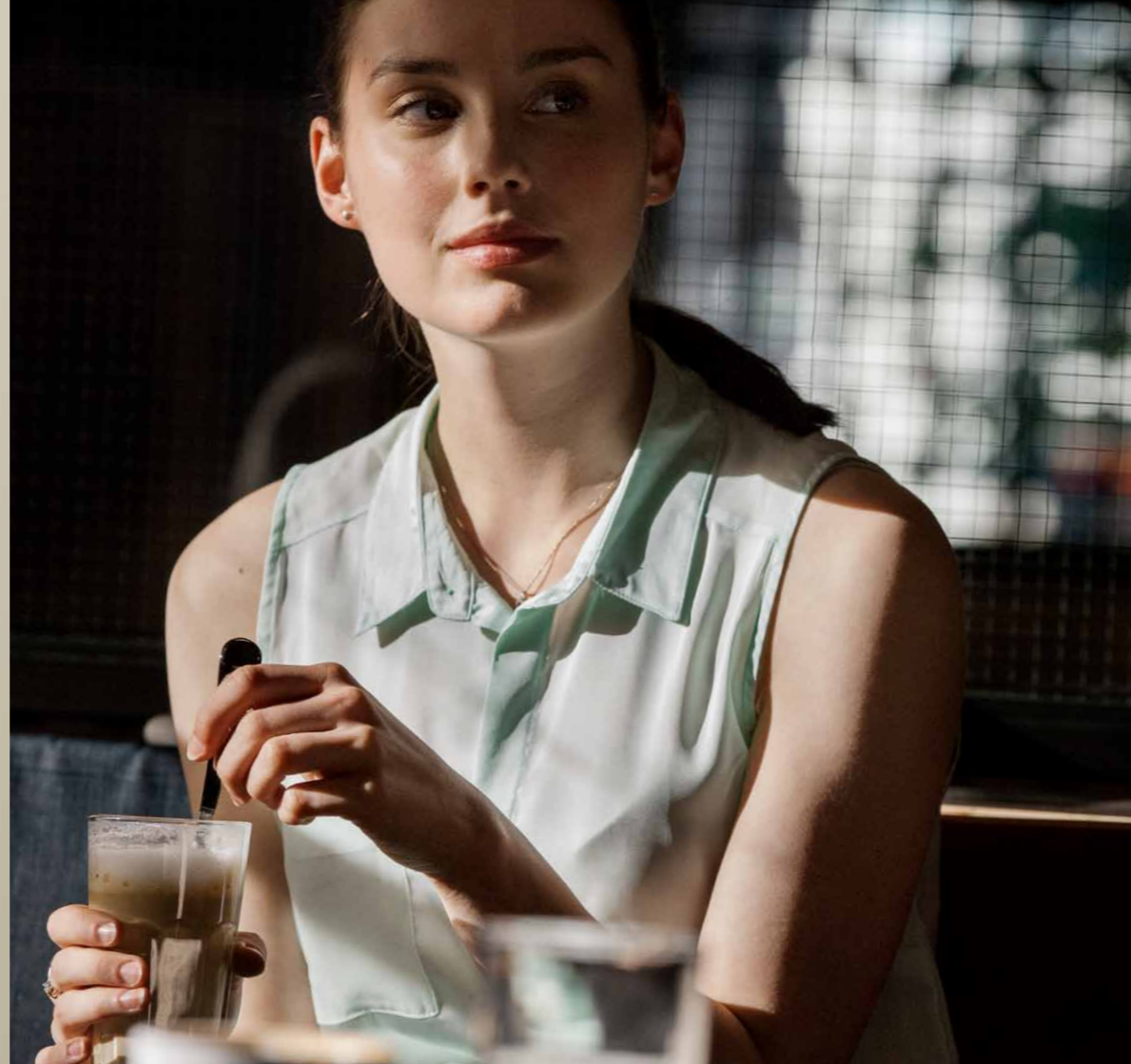
Grattis till din nya Saecomaskin, en maskin av högsta klass. Kaffestunden tillhör en av livets goda kryddor när vi samlas kring kaffet med våra nära och kära. Vi hoppas att du kommer att få glädje av din Saecomaskin i många år. Hur många år beror till stor del på hur du sköter din maskin. Förutom det malda kaffet kommer stora mängder vatten och mjölk att passera genom din maskin under åren. Både vatten och mjölk ger avlagringar och det är därför viktigt att du sköter din maskin med kärlek.

## VÄLKOMSTGÅVA

Registrera ditt köp på [www.myphilips.com](http://www.myphilips.com) och vi skickar en fin välkomstgåva till din hemadress. Genom att registrera dig kan du få inspiration om hur du får ut det mesta och bästa av din Saecomaskin. Du kan även få påminnelser till din e-post eller mobiltelefon när det är dags att avkalka din maskin.

## SPAR DEN HÄR SKÖTSELINSTRUKTIONEN

Ögna först igenom den så du ser vad den innehåller. Sätt sedan in den i en pärm bland dina viktiga handlingar.



## 6 VIKTIGA TIPS FÖR LÄNGSTA LIVSLÄNGD OCH GODASTE KAFFE

- 1 Avkalka maskinen regelbundet enligt anvisningarna.
- 2 Innan du startar, börja med att ställa in din maskin på rätt vattenhårdhet för att säkerställa att maskinen varnar för avkalkning vid rätt tidpunkt. I bruksanvisningen finns utförlig information hur du kontrollerar vattnets hårdhet.
- 3 Ventilera/spola vatten innan bryggning.
- 4 Använd alltid kaffe av god kvalitet.
- 5 Välj alltid rent kaffe av god kvalitet. Orent kaffe och brända bönor kan orsaka stopp i kvarnen.
- 6 Rengör bryggenheten noga en gång i månaden. Du får godare kaffe och du förlänger maskinens livslängd avsevärt.

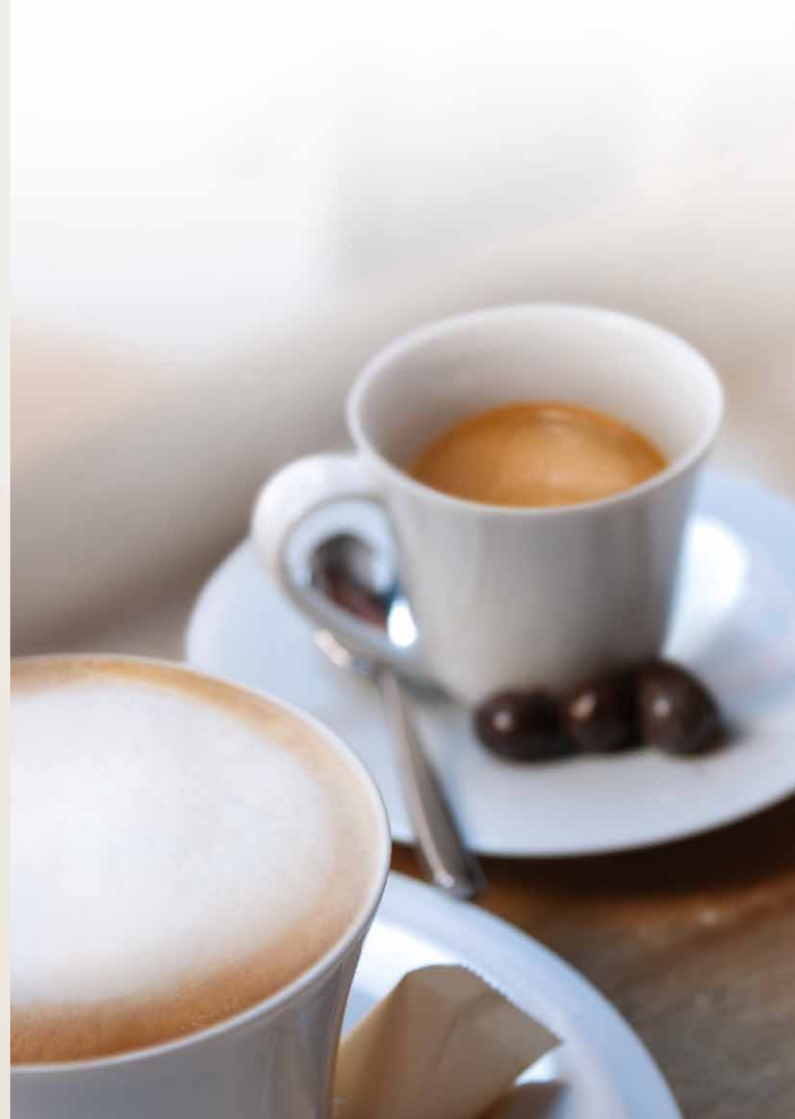
# EN GENUIN ITALIENSK UPPLEVELSE

I DITT EGET HEM

En unik och väldoftande kopp espresso är en omisskännlig symbol för den italienska livsstilen. Espresson har en utsökt arom som är nyckeln till italienarnas speciella sätt att uppleva och njuta av kaffe. Det är inte så konstigt att det var en italienare som 1901 patenterade den första espressomaskinen. Det kraftiga trycket, som används för att tvinga hett vatten genom en pressad kapsel av malet kaffe, gör att den koncentrerade aromen kan överföra alla de komponenter som bildar den typiska creman. Ångan som uppstår i kokaren kan också användas för att skumma mjölken som toppar en cappuccino. När processen fulländades inledde den italienska espresson sitt segertåg över hela världen.

Nu har den kommit till ditt hem!

LYCKA TILL MED DIN NYA SAECOMASKIN



## DIN PERFEKTA KOPP

Din perfekta kopp kaffe börjar med rätt val av bönor. Vilken bönblandning som passar dig kan vara svårt att veta, då det finns en uppsjö av alternativ i butikerna. Olika kaffe har vitt skilda karaktärer, allt från lätta, eleganta, blommiga kaffen till tunga, kärva med toner av mörk choklad. Kaffe odlas över hela världen och det finns i huvudsak två sorter som hjälper oss att hitta rätt – arabica och robusta.

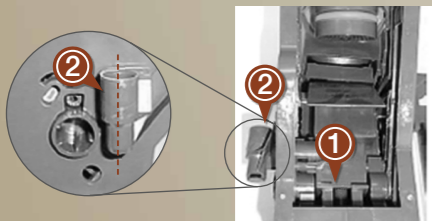
Kaffeblandningar med mycket arabica (över 70 %) är ofta lätta, syrliga, milda, friska och har spännande söta toner av blommor, bär och ibland frukt. Ju mer robusta du väljer i din blandning desto kraftigare och krämigare blir kaffet. Ofta hittar du då toner av trä och kryddor.

Rostningen påverkar också karaktären, mellanrostade kaffe är ofta balanserade och välavvägda. Mörkrostade kaffen blir något kraftigare och får ofta en lite rökigare ton.

Vi tror att du kommer hitta många nya favoriter i kaffehyllan. Vi vill inget hellre än att du vågar experimentera för att nå fram till din perfekta kopp.



Vill du fördjupa dig i kaffets  
mångfald så besök oss på facebook  
[www.facebook.com/LavazzaSweden](https://www.facebook.com/LavazzaSweden)



## RENGÖRING AV BRYGGENHETEN

FÖR ALLA SAECOMODELLER

### VARJE VECKA

Rengör bryggenheten under rinnande varmt vatten minst en gång per vecka. Torka bryggenheten eller låt den stå över natten innan du sätter tillbaka den i maskinen.

**OBS!** Innan bryggenheten tas bort, ta först bort sumplådan och droppbrickan och rengör dem.

### VID 500 BRYGGNINGAR

Smörj bryggenheten efter cirka 500 bryggningar (se bild, se även bruksanvisningen). Smörjmedlet finner du i kartongen som din espressomaskin levererades i (se bild på s.6).

### VARANNAN MÅNAD

Kör maskinens interna rengöringsprogram varannan månad. För att skydda apparaten är det viktigt att rensa maskinen regelbundet från kalk. Med Philips Saeco avkalkare R19111 eller CA6701 kan du få bästa prestanda på espressomaskinen och förlänga livslängden. Avkalka var tredje månad för bästa resultat. För ytterligare instruktioner, se bruksanvisningen.

**TÄNK PÅ!** Kör inte bryggenheten i diskmaskinen. Detta kan förorsaka fel på maskinen och kan även ha en negativ effekt på kaffesmaken.

### VANLIGA FRÅGOR OCH SVAR

#### ❓ **Bryggenheten går inte att ta bort**

Slå på apparaten så att bryggenheten återgår till grundinställningen. För att få bort bryggenheten måste du först ta bort droppbrickan. På vissa Saecomodeller kan även sumplådan behöva tas bort (se användarmanualen). Först då är det möjligt att ta bort bryggenheten.

#### ❓ **Bryggenheten går inte att sätta tillbaka**

Sätt tillbaka droppbrickan och sumplådan, stäng luckan och slå på strömbrytaren. Vänta tills att motorn är igång (lyssna) och sätt tillbaka bryggenheten. Säkerställ att bryggenheten är inställd i viloläge genom att trycka ned spaken (1). När spaken är nedtryckt skall det lilla röret på sidan vara lodrätt (2).

## RENGÖRING AV UTLOPPSRÖRET

FÖR ALLA SAECOMODELLER

### VARJE VECKA

För att förhindra stopp eller oönskade vattensamlingar, rengör utloppsröret en gång per vecka. Använd en piprensare.

För att minska övertrycket släpper maskinen ut cirka 20 ml vatten i droppbricka efter varje avslutad kaffebryggning. Mjölkskumning sker med hjälp av ånga och kräver ett högre tryck i maskinen. Efter avslutad mjölkskumning släpper maskinen därför ut mer vatten än vid kaffebryggning för att normalisera det högre trycket.

Utloppsröret är placerad bakom bryggenheten (se bild till höger).

### VANLIGA FRÅGOR OCH SVAR

#### ❓ **Varför samlas det vatten/kaffe under maskinen ?**

Kontrollera att vattentanken sitter i sitt läge. I de fall där vattentanken sitter på framsidan av maskinen, pressa den inåt så att den sitter fast ordentligt.

Om inte åtgärden ovan hjälper kan problemet bero på blockering i utloppsröret. Detta kan förhindra vatten och kaffe att rinna ut i droppbrickan.



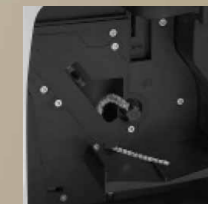
Incanto system



Magic/Royal system



Vienna system



Odea system



Talea system



Primea system



1. För finmalet kaffe.
2. Optimal malning.
3. För grovmalet kaffe.

## JUSTERING AV SMAK OCH MALNING

FÖR ALLA SAECOMODELLER

**Varning!** Vredet som används för att ange malningsgrad och som är placerad på behållaren för kaffeböner får endast ändras när kaffekvarnen är i drift.

Efter att du har ändrat malningsgraden måste du brygga 2-3 koppar kaffe innan du märker av skillnaden (se bild till vänster).

Fyll aldrig behållaren för kaffeböner med vanligt bryggkaffe eller snabbkaffe.

Om du byter till en annan typ av kaffeböner kan kaffet kännas lite vattnigt i början. Ändra i så fall till en grövre malningsgrad och prova även att öka doseringen allt efter smak. Har du en maskin med SAS (Saeco Adapting System) kommer doseringen att justeras automatiskt och problemet bör vara borta efter cirka 10 bryggda koppar kaffe.

Har du en maskin med SBS (Saeco Brewing System) kontrollvred kan du justera smaken enligt följande: vrid kontrollvredet åt höger för en starkare smak. Vrid kontrollvredet åt vänster för en mildare smak. Kontrollvredet kan ändras både innan och under tiden som kaffet doseras. Doseringen av malet kaffe och malningsgrad påverkas inte.

Modeller utrustade med en knapp där smaken kan justeras har även en funktion för att välja dosering av malet kaffe. Välj mellan tre olika lägen (min., medel eller max.).

## MJÖLKKANNA OCH MJÖLKSNUMMARE

ALLA MODELLER MED MJÖLKKANNA

**TÄNK PÅ!** Innan användning, se till att mjölkkanan är ordentligt rengjord och korrekt fastsatt i maskinen.

För bästa funktion och längsta livslängd rekommenderar vi att du efter varje användning aktiverar det automatiska rengöringsprogrammet.

**TÄNK PÅ!** Behållaren måste rengöras ordentligt minst en gång per vecka. Plocka isär alla lösa delar och rengör allting i varmt vatten. Var noga med att få bort alla fett- och proteinbeläggningar från kontaktytor och från alla ytor där mjölk passerar.

Alla delar som kommer i kontakt med mjölken måste rengöras regelbundet. Ett sätt för att få bort alla avlagringar är att blötlägga alla delar som kommit i kontakt med mjölken i varmt diskvatten några timmar. Se bara till att spola alla delar ordentligt i kallt vatten innan återmontering.

Alla modeller är konstruerade för att skumma mjölk till cappuccino och latte macchiato. De flesta modeller värmer mjölken med hjälp av ånga. När mjölken skummas per automatik värms den till cirka 90°C. Önskas varmare mjölk, använd maskinens ångmunstycke. Alla automatiska mjölkskummare höjer temperaturen på mjölken med cirka 33-38°C. Används mjölk direkt från kylan så blir därmed även mjölkskummet kallare.



VANLIGA FRÅGOR OCH SVAR

**❓ Varför skummas inte mjölken ordentligt?**

Kontrollera och rengör alla delar och ytor som kommer i kontakt med mjölken (se även bruksanvisningen).

VANLIGA FRÅGOR OCH SVAR

**❓ Kaffekvarnen startar inte**

Locket på behållaren för kaffeböner måste vara stängd.

Malningsgraden kan vara inställd på alltför finmalet. Sug rent kvarnen med en dammsugare. Ändra inställningen till mer grovmalet kaffe och prova sedan att brygga en ny kopp kaffe.

**❓ Kaffekvarnen fungerar men maskinen brygger inget kaffe**

Malningsgraden kan vara inställd på alltför finmalet. Ändra inställningen till mer grovmalet kaffe och rengör bryggenheten. Prova sedan att brygga en ny kopp kaffe.

# FLERA VANLIGA FRÅGOR OCH SVAR

FÖR ALLA SAECOMODELLER

## ❓ Under brygning hörs ett knakande eller sprakande ljud

Ljudet uppstår endast under själva bryggningen av kaffet. Prova först att justera malningsgraden och/eller SBS-ventilen. Läs även information om rengöring. När allt bryggkaffe är avlägsnats och bryggenheten är rengjord och återmonterad bör ljudet vara borta. Ljudet skapas genom friktion mellan mekaniska delar i bryggenheten och kan reduceras genom regelbunden rengöring och underhåll.

## ❓ Kaffet är för kallt

Beroende på malningsgrad, dosering samt typ av kaffe ska temperaturen för kaffe och espresso hålla 80–85°C. Vid högre temperaturer får kaffet en bitter (bränd) smak, dessutom försvinner creman väldigt snabbt. Ett tips för att få varmare kaffe är att förvärma koppen under hett rinnande vatten. Vissa modeller har en inbyggd värmeplatta för förvärmning av koppen. Vrid om möjligt SBS-vredet åt höger eller justera malningsgraden till en finare grad.

## ❓ Meddelandetexten indikerar “Vattenbehållaren är tom“ när det finns vatten kvar i behållaren

Det vatten som finns kvar i behållaren behövs för att pumpen inte ska gå torr och skadas. Vattnet som finns kvar förhindrar även att filtret torkar ihop oavsett vilket filter som används.

## ❓ Varför går det inte att pumpa ur något varmvatten/ånga?

Se till att alla behållare är på plats och att vattentanken är full. Öppna varmvattenventilen eller välj vattenfunktionen. Om det ändå inte fungerar (för lite/inget vatten) försök att avkalka maskinen. Se bruksanvisningens kapitel om rengöring och underhåll.

**TÄNK PÅ!** Om dessa åtgärder inte genomförs eller genomförs felaktigt kan det påverka maskinens funktioner och bryggaren kan sluta att fungera.

## ❓ Vad betyder energisparläge/ES (stand-by)?

Efter 60 minuter kommer din maskin automatisk att gå över i stand-by läge. I detta läge är alla delar som värms upp helt avstängda och maskinen drar minimalt med ström. Flera modeller har en meny där det går att justera efter hur lång tid maskinen ska gå över i stand-by läget.

## ❓ Meddelandetexten indikerar “Töm behållaren för malt kaffe“

Töm sumplådan och skölj ur den om du uppmanas till det.

Om sumplådan töms medan maskinen är avslagen eller när meddelandetexten inte uppmanar dig att tömma den kommer den senast inställda kaffedoseringen inte att nollställas.

Av den orsaken kan meddelandetexten “Töm behållaren för malt kaffe“ visas redan efter att bara några få koppar kaffe har bryggts.

# GRATIS KUNDSUPPORT

SOM LEVER UPP TILL DINA FÖRVÄNTNINGAR

Har du fler frågor kring installation och användning eller om maskinen inte fungerar kan du få hjälp av våra utbildade kundtjänstmedarbetare på just din maskin. Vår kundsupport kommer att göra allt för att hjälpa dig att få igång din maskin.

När du kontaktar oss på Philips se till att ha följande handlingar tillgängliga:

- Modellbeteckning
- Inköpsdatum
- Serienummer på din maskin

Mer information och hjälp hittar du även på [www.philips.se/support](http://www.philips.se/support)

Du kan även köpa reservdelar och tillbehör från din återförsäljare eller hos Philips Online Shop. [www.philips.se/shop](http://www.philips.se/shop)



Saeco smörjmedel som finns i kartongen som din produkt levererades i.



Avkalkningsmedel RI9111



Avkalkningsmedel CA6701

---

Philips kundtjänst: **08-579 290 67**  
Måndag–Fredag 09.00–18.00

Live Chat: **[www.philips.se/support](http://www.philips.se/support)**  
Måndag–Fredag 09.00–21.00

