

 **Saeco**



CAFFÈ INNOVAZIONE



PHILIPS

Saeco is a trademark of the Philips Group

VELKOMMEN TIL SAECO!

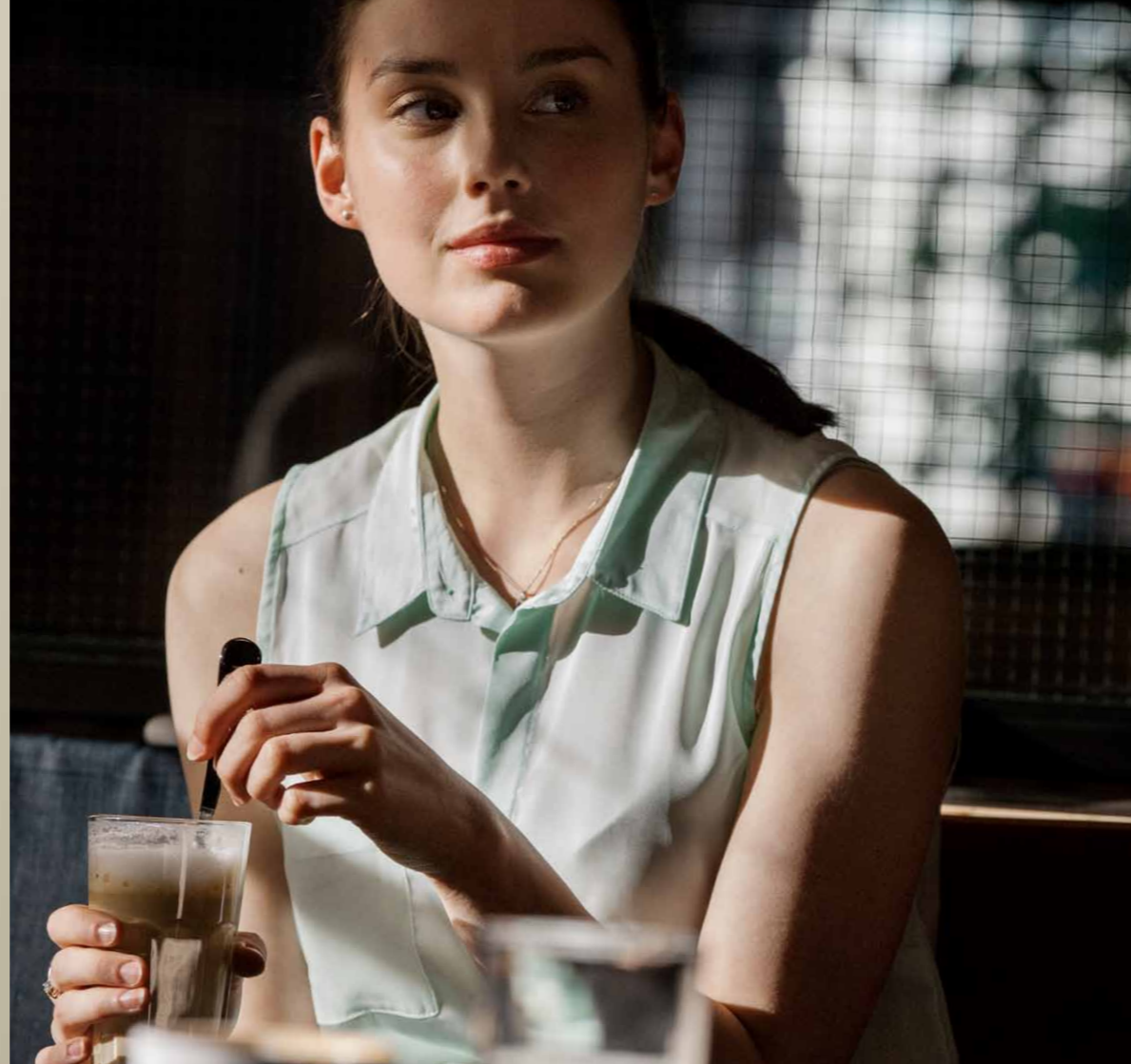
Gratulerer med din nye Saecomaskin, en maskin av beste klasse. Kaffestunden tilhører et av livets beste krydder når vi samles rundt kaffebordet med familie og venner. Vi håper du vil få stor glede av din Saecomaskin i mange år fremover. Hvor mange år dette blir, kommer ann på hvordan du behandler maskinen din. I tillegg til den malte kaffen kommer store mengder vann og melk til å passere gjennom maskinen i årene som kommer. Både vann og melk gir avleiringer og det er derfor viktig at du behandler din maskin med kjærlighet.

VELKOMSTGAVE

Registrer ditt kjøp på www.myphilips.com og vi sender deg en fin velkomstgave til din hjemmeadresse. Ved å registrere deg, kan du få inspirasjon til hvordan du får det beste ut av din Saecomaskin. Du kan også få varsel på din e-post eller mobiltelefon når det er på tide å avkalk maskinen.

TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN

Les nøye igjennom innholdet i bruksanvisningen og ta godt vare på den til senere.



6 VIKTIGE TIPS FOR LANG LIVSTID OG DEN BESTE KAFFEN

- 1 Avkalk maskinen regelmessig ved å følge bruksanvisningen.
- 2 Før du begynner, start med å innstille vannets hardhet for å sikre at maskinen varsler om avkalkning til rett tidspunkt. I bruksanvisningen finner du utførlig informasjon om hvordan du kontrollerer vannets hardhet.
- 3 Skyll/spole med vann før brygging.
- 4 Anvend alltid kaffe av god kvalitet.
- 5 Velg alltid ren kaffe av god kvalitet. Uren kaffe og brente bønner kan forårsake stopp i kværnen.
- 6 Rengjør kaffeenheten noen ganger i måneden. Du får bedre kaffe og forlenger maskinens levetid betydelig.

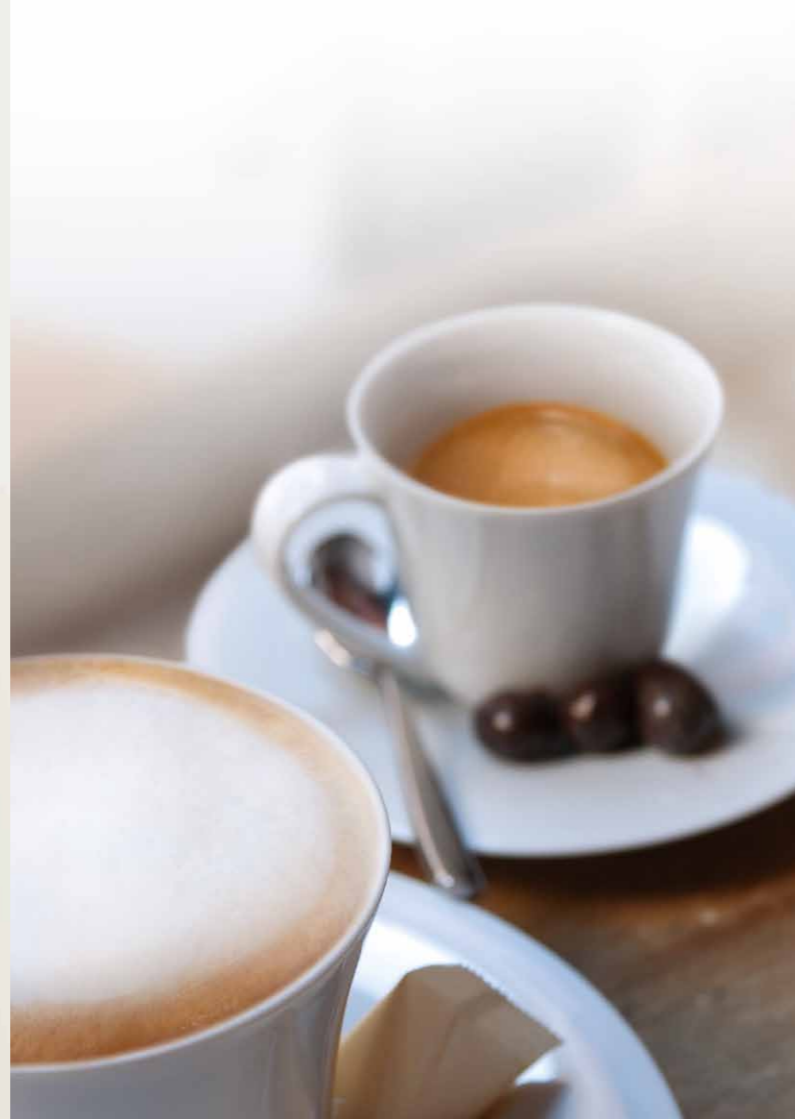
EN GENUIN ITALIENSK OPPLEVELSE

I DITT EGET HJEM

En unik og duftende kopp espresso er et umiskjennelig symbol på det italienske livsstilen. Espressoen har en utsøkt aroma som er nøkkelen til italienernes spesielle måte å oppleve og nyte kaffe på. Da er det ikke så merkelig at det var italienerne som i 1901 tok patent på den første espressomaskinen. Det kraftige trykket brukes for å presse varmt vann gjennom en kapsel av malt kaffe, dette gjør at den konsentrerte aromaen kan overføre alle de komponenter som danner den typiske creman. Dampen som oppstår i kokeren kan også brukes til å skumme melk som en cappuccino toppes med. Når prosessen ble perfektionert, startet den italienske espressoen sitt intog over hele verden.

Nå har den kommet hjem til deg!

LYKKE TIL MED DIN NYE SAECOMASKIN



DIN PERFEKTE KOPP

Din perfekte kopp kaffe begynner med rett valg av bønner. Hvilken bønneblending som passer deg best kan være vanskelig å vite og det finnes et hav av alternativer i butikkene. De ulike kaffesortene har svært forskjellig karakter, alt fra lette, elegante og fruktige kaffesorter til tunge sorter med preg av karve og mørk sjokolade. Kaffe dyrkes over hele verden og det finnes i hovedsak to sorter som hjelper oss å velge rett.

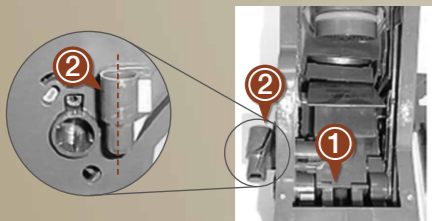
Kaffeblandinger med mye arabica (over 70%) er ofte syrlige, milde, friske og har spennende søte toner av blomster, bær og iblandt frukt. Jo mer robuste du velger i din blanding desto kraftigere og kremete blir kaffen. Ofte finner du toner av krydder, tre og barskog.

Ristingen påvirker også karakteren, mellomristet kaffe er ofte balansert og mørkristet kaffe får ofte en brent og litt røyket undertone.

Vi tror at du vil finne mange nye favoritter i kaffehyllen. Vi oppfordrer deg til å eksperimentere for å finne frem til din perfekte kopp.



Vil du fordype deg kaffens mangfold, besøk oss på www.lavazza.com



RENGJØRING AV KAFFEENHETER

FOR ALLE SAECOMODELLER

HVER UKE

Rengjør kaffeenheten under rennende varmt vann minst en gang per uke. Tørk av og la den stå over natten før du setter den tilbake i maskinen.

OBS! Før du tar ut kaffeenheten, ta ut grutsamleren og dråpebrettet og rengjør disse.

VED 500 BRYGG

Smør kaffeenheten etter ca 500 brygg (se bilde, se også bruksanvisning). Smøremiddel finner du i kartongen espressomaskinen leveres i (Se bilde side 6).

HVER ANDRE MÅNED

Kjør maskinens interne rengjøringsprogram hver andre måned. For å beskytte apparatet er det viktig å rense maskinen regelmessig for kalk. Med Philips Saeco avkalkning R19111 eller CA6701 vil du få best resultat på espressomaskinen og forlenge livslengden. Avkalk hver tredje måned for best resultat. For ytterligere informasjon, se bruksanvisning.

VIKTIG! Vask ikke kaffeenheten i oppvaskmaskinen. Dette kan forårsake feil på maskinen og ha en negativ effekt på kaffesmaken.

VANLIGE SPØRSMÅL OG SVAR

❓ **Kaffeenheten går ikke å ta bort**

Slå på apparatet slik at kaffeenheten går tilbake til grunninnstilling. For å få bort kaffeenheten må du først ta bort dråpebrettet. På noen Saecomodeller må man også ta bort grutsamleren (se bruksanvisning). Først da er det mulig å ta bort kaffeenheten.

❓ **Kaffeenheten går ikke å settes tilbake på plass**

Sett tilbake dråpebrettet og grutsamleren, lukk luken og slå på strømmen. Vent til motoren er i gang (hør etter) og sett tilbake kaffeenheten. Kontroller at kaffeenheten er satt i stand-by ved å trykke ned spaken (1). Når spaken er nede skal det lille røret ved siden av være loddrett (2).

RENGJØRING AV DAMPRØR

FOR ALLE SAECOMODELLER

HVER UKE

For å forhindre stopp eller uønskede vannsamlinger, rengjør damprøret en gang per uke. Anvend en piperenser.

For å minske overtrykket slipper maskinen ut ca 20 ml vann i dråpesamleren etter avsluttet kaffebrygging. Melkeskumming skjer ved hjelp av damp og krever et høyt trykk i maskinen. Etter avsluttet melkeskumming slipper maskinen derfor ut mer vann enn ved kaffebrygging. Dette for å normalisere det høye trykket.

Damprøret er plassert bak kaffeenheten (se bilde til høyre).

VANLIGE SPØRSMÅL OG SVAR

❓ **Hvorfor samles det kaffe/ vann under maskinen?**

Kontroller at vanntanken sitter der den skal. I de tilfeller hvor vanntanken sitter på fremsiden av maskinen, press den inn for at den skal sitte ordentlig.

Om ikke tiltaket over hjelper kan problemet komme av en blokkering i damprøret. Dette kan forhindre vann og kaffe å renne ut i dråpesamleren.



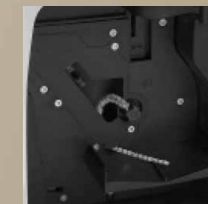
Incanto system



Magic/Royal system



Vienna system



Odea system



Talea system



Primea system



1. For finmalt kaffe.
2. Optimal maling.
3. For grovmalt kaffe.

JUSTERING AV SMAK OG MALING

FOR ALLE SAECOMODELLER

Advarsel! Bryter som benyttes for å oppgi malingsgrad og som er plassert på beholderen for kaffebønner, må kun endres når kaffekvernen er i drift.

Etter at du har endret malingsgraden må du brygge 2–3 kopper før du merker forskjell. (se bilde til venstre).

Fyll aldri beholderen for kaffebønner med vanlig filterkaffe eller pulverkaffe.

Om du bytter til en annen type kaffebønner kan kaffen kjennes litt tynn ut i starten. Endre i så fall til en grovere malingsgrad og/eller prøv å øke doseringen, alt etter smak. Har du en maskin med SAS (Saeco Adapting System) kommer doseringen å justeres automatisk og problemet bør være borte etter ca 10 bryggede kopper kaffe.

Har du en maskin med SBS (Saeco Brewing System)-bryter, kan du kun justere smaken følgende: vri bryteren til høyre for en sterkere smak. Vri bryteren til venstre for en mildere smak. Bryteren kan benyttes både før og under dosering av kaffe. Doseringen av malet kaffe og malingsgrad påvirkes ikke.

Modeller utstyrt med knapp hvor smaken kan justeres, har også en funksjon for å velge dosering av malet kaffe. Velg mellom tre ulike moduser (min., middels eller max.).

MELKEMUGGE OG MELKESKUMMER

ALLE MODELLER MED MELKEMUGGE

HUSK! Før bruk, sørg for at melkemuggen er ordentlig rengjort og korrekt satt fast i maskinen. For best funksjon og lang livstid anbefaler vi at du aktiverer det automatiske rengjøringsystemet.

HUSK! Beholderen må rengjøres skikkelig minst en gang per uke. Ta spesielt alle løse deler og rengjør alt under varmt vann. Vær nøye med å få bort alle fett- og proteinbeleggninger fra overflater og alle steder hvor melk passerer.

Alle deler som kommer i kontakt med melk må rengjøres regelmessig. En måte å få bort alle belegg er å bløtlegge alle deler som er kommet i kontakt med melk i varmt oppvaskvann noen timer. Vær nøye på å skylle alle deler i kaldt vann før montering.

Alle modeller er konstruert for å skumme melk til en cappuccino og latte macchiato. De fleste modeller varmer melken ved hjelp av damp. Når melken skummes med automatikk varmes denne til ca 90°C. Ønskes det varmere melk, bruk maskinens dampdyse. Alle automatiske melkeskummere hever temperaturen på melken med ca 33–39°C. Bruk melk direkte fra kjøleskapet, da blir skummet kaldere.



VANLIGE SPØRSMÅL OG SVAR

🔗 **Hvorfor skummer ikke melken ordentlig?**

Kontroller og rengjør alle deler og overflater som er kommet i kontakt med melk. (se også bruksanvisning).

VANLIGE SPØRSMÅL OG SVAR

🔗 **Kaffekværen starter ikke**

Lokket på beholderen for kaffebønner må være lukket.

Malingsgraden kan være stilt inn på for finmalt kaffe. Støvsug kværen med en støvsuger. Endre innstillingene til en mer grovmalt kaffe og prøv å brygge en ny kopp kaffe.

🔗 **Kaffekværen fungerer, men maskinen brygger ikke kaffe.**

Malingsgraden kan være innstilt på for finmalt kaffe. Endre innstillingen til en mer grovmalt kaffe og rengjør kaffeenheten. Prøv å brygge en ny kopp kaffe etter dette.

FLERE VANLIGE SPØRSMÅL OG SVAR

FOR ALLE SAECOMODELLER

❓ Ved brygging høres det en knakende eller sprakende lyd

Lyden oppstår bare under selve bryggingen av kaffen. Prøv først å justere malingsgraden og/eller SBS-ventilen. Les gjennom informasjon om rengjøring. Når alt kaffepulveret er fjernet og kaffeenhenten er rengjort og montert skal lyden være borte. Lyden kommer av friksjon mellom mekaniske deler i kaffeenheten og kan reduseres ved regelmessig rengjøring og vedlikehold.

❓ Kaffen er for kald

Avhengig av malingsgrad, dosering og hvilken type kaffe, skal temperaturen for kaffe og espresso holde 80–85° C. Ved høyere temperaturer får kaffen en bitter (brent) smak og kremen forsvinner raskere. Et tips for å få varmere kaffe er å forvarme koppen under varmt vann. Enkelte modeller har en innebygd varmeplate som forvarmer koppen. Hvis mulig, vri SBS-bryteren mot høyre eller juster malingsgraden til en finere grad.

❓ Melding om at «vannbeholder er tom for vann» selv om det finnes vann igjen i vannbeholderen

Det skal være noe vann igjen i vannbeholderen for at pumpen ikke skal gå tørr og skades. Vannet som er igjen skal forhindre at filteret tørker uansett hvilket filter du benytter.

❓ Hvorfor går det ikke å pumpe ut noe vann/damp?

Sørg for at beholderene er på plass og at vanntanken er full. Åpne varmtvannventilen eller velg vannfunksjonen. Hvis det fremdeles ikke fungerer (for lite/ikke noe vann) forsøk å avkalke maskinen. Se bruksanvisningens kapittel for rengjøring og vedlikehold.

HUSK! Om disse trinnene ikke gjennomføres eller gjennomføres feil kan dette påvirke maskinens funksjoner og bryggeren kan slutte å fungere.

❓ Hva betyr energisparingsmodus/ES (stand-by)?

Etter 60 minutter kommer maskinen din til automatisk å gå over i stand-by modus. Når dette skjer er alle deler som varmes opp, helt avslått og maskinen bruker minimalt med strøm. Flere modeller har en meny hvor det er mulig å justere når maskinen skal gå over i stand-by modus.

❓ Melding som indikerer «tøm beholder for malt kaffe»

Tøm grutsamlere og skyll denne om du får beskjed om dette.

Om grutsamlere tømmes mens maskinen er avslått eller uten at maskinen ber deg om dette, påvirker ikke dette den siste kaffedoseringen og vil ikke nullstilles.

På grunn av dette kan meldingen «tøm beholder for malt kaffe» komme etter kun et par bryggede kopper.

GRATIS KUNDESERVICE

SOM LEVER OPP TIL DINE FORVENTNINGER

Har du flere spørsmål rundt installering, bruk av maskinen eller om maskinen ikke fungerer kan du få hjelp av våre trente kundeservicemedarbeidere på nettopp din maskin. Vår kundeservice vil gjøre alt for å hjelpe deg med å komme i gang med maskinen din.

Når du kontakter oss på Philips, ha følgende tilgjengelig:

- Modellbeskrivelse
- Innkjøps dato
- Maskinens serienummer

For mer informasjon og hjelp finner du på www.philips.no/support

Du kan også kjøpe reservedeler og tilbehør hos din forhandler eller på Philips Online Shop. www.philips.no/shop



Saeco smøremiddel ligger i kartongen som ditt produkt leveres i.



Avkalkningsmiddel R1911



Avkalkningsmiddel CA6701

Philips forbrukerstøtte: **22 97 19 50**
Mandag–Fredag 09.00–18.00

Live chat: www.philips.no/support
Mandag–Fredag 09.00–21.00

