



Saeco



CAFFÈ INNOVAZIONE



PHILIPS

Saeco is a trademark of the Philips Group

TERVETULOA SAECO!

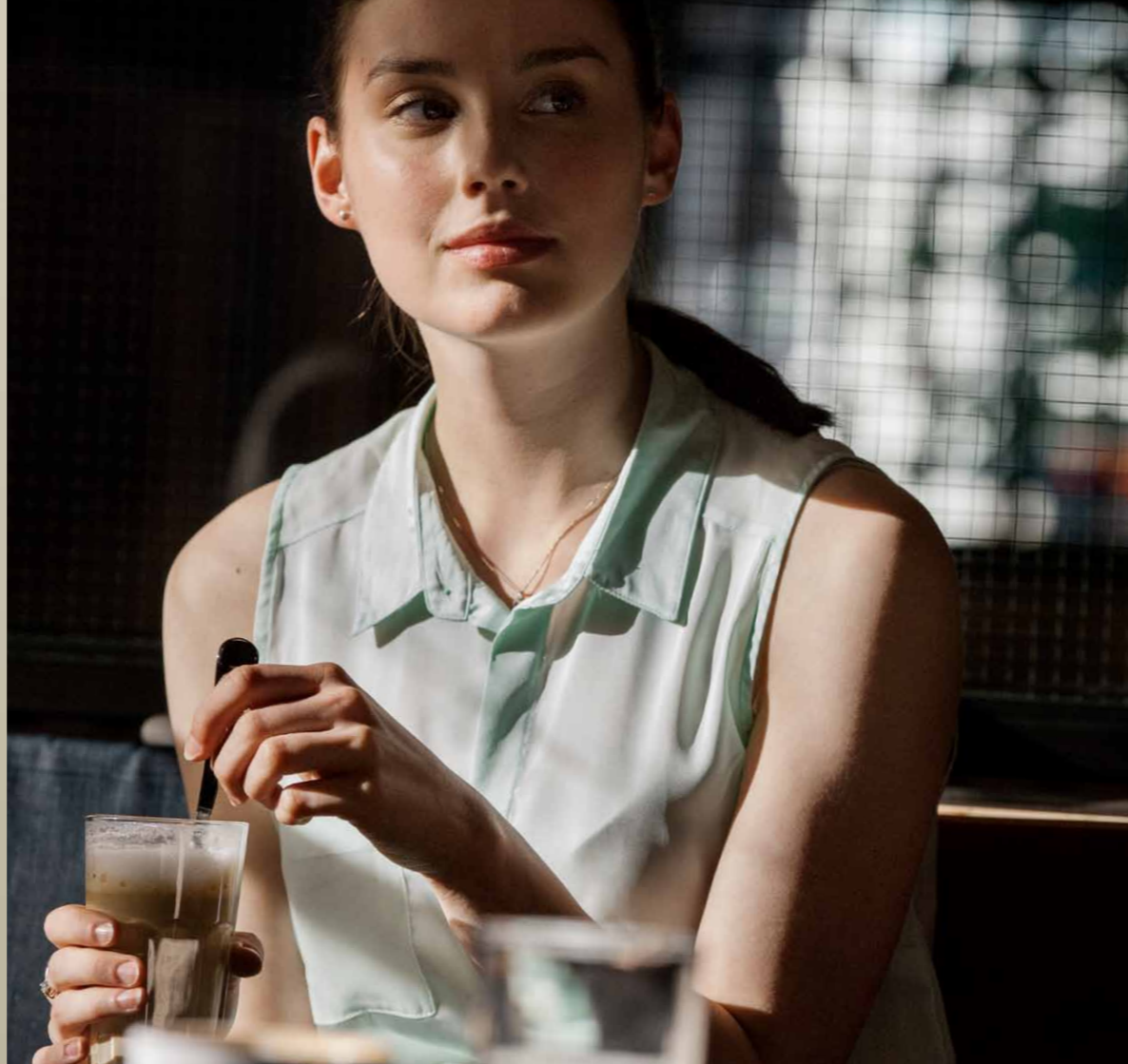
Onnea uudesta ensiluokkaisesta Saeco-laitteestasi. Kahvihetki on tärkeä osa elämän yhteisiä hetkiä läheisten ja rakkaiden kanssa. Toivomme, että Saeco -laitteestasi on iloa sinulle vielä moniksi vuosiksi. Kuinka pitkään, riippuu paljon siitä, kuinka hoidat laitettasi. Jauhetun kahvin lisäksi laitteesi tulee käsittelemään vuosien aikana suuria määriä vettä ja maitoa. Sekä vesi että maito kerääntyvät ajan myötä laitteesi, siksi on tärkeää että hoidat laitettasi rakkaudella.

TERVETULOLAHJA

Rekisteröi ostoksesi www.myphilips.com, niin lähetämme sinulle kotiosoitteeseesi hienon tervetulolahjan. Rekisteröitymällä saat vinkkejä siitä, miten hyödynnät Saeco -laitettasi parhaalla mahdollisella tavalla. Saat myös muistutuksen sähköpostiisi tai matkapuhelimeesi, kun on aika tehdä kalkinpoisto laitteellesi.

SÄILYTÄ NÄMÄ HOITO-OHJEET

Lue ohjeet läpi niin tiedät mitä ne sisältävät. Säilytä ohjeet muiden tärkeiden papereidesi kanssa.



6 TÄRKEÄÄ OHJETTA LAITTEEN ELINIÄN PIDENTÄMISEKSI JA HYVÄN KAHVIN VARMISTAMISEKSI

- 1 Tee laitteellesi säännöllinen kalkinpoisto käyttöohjeiden mukaan.
- 2 Aseta laitteeseesi oikea veden kovuus ennen laitteen käyttöönottoa. Näin varmistat, että laite muistuttaa kalkinpoistosta oikeaan aikaan. Käyttöohjeissa on lisätietoa veden kovuuden määräytymisestä.
- 3 Juoksuta vettä hanasta ennen sen käyttöä kahvin valmistukseen.
- 4 Käytä aina vain hyvälaatuista kahvia.
- 5 Valitse aina tuore ja korkealuokkainen kahvilaatu. Kahvin epäpuhtaudet ja palaneet pavut voivat aiheuttaa jauhamisen keskeytymisen.
- 6 Puhdista suodatinyksikkö huolellisesti kerran kuukaudessa. Saat parempaa kahvia ja pidennät samalla merkittävästi laitteesi elinikää.

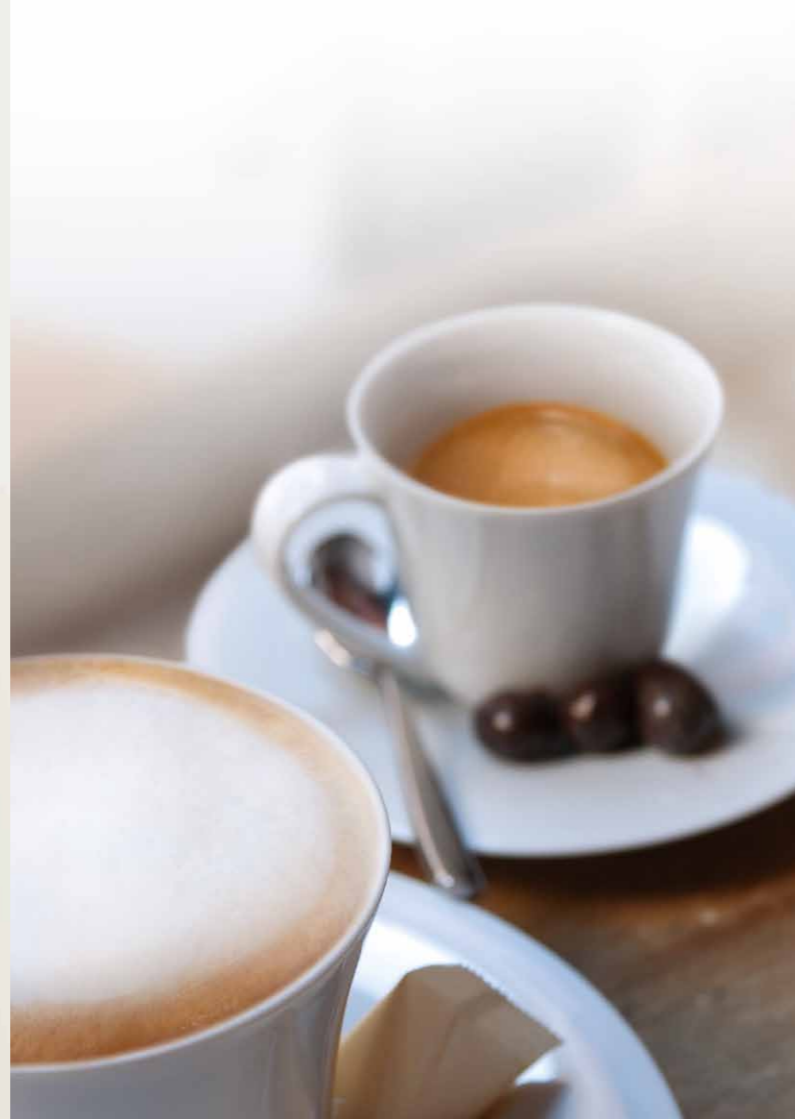
AITO ITALIALAINEN ELÄMYS

OMASSA KODISSASI

Uniikki ja hyvälle tuoksuva kupillinen espresso on epäilemättä yksi italialaisen elämäntyylin symboleista. Espresso-ainutlaatuinen aromi on avain italialaiseen tapaan nauttia ja kokea kahvihetki. Ei ole yllätys, että ensimmäisen espresso-laitteen patentoi juuri italialainen vuonna 1901. Kun kuuma vesi pakotetaan painekapselissa korkealla paineella hienoksi jauhetun kahvin läpi, muodostuu espressolle tyypillinen crema täyteläisine aromeineen. Keittimen muodostamaa höyryä voidaan käyttää myös maidon vaahdottamiseen, jota käytetään cappucino-kahvin pinnalla. Kun prosessi on täydellinen, syntyy aito, kaikkialla maailmassa tunnettu italialainen espresso.

Nyt se on tullut kotiisi!!

ONNEA UUELLE SAECO-LAITTEELLES!



TÄYDELLINEN KUPILLINEN

Täydellisen kupillisen valmistus alkaa oikein valituista kahvipavuista. Sitä mikä papusekoitus on juuri sinun mieleesi, on vaikeaa tietää. Siksi myynnissä on valtavat määrät eri vaihtoehtoja valittavissasi. Eri kahveissa on oma selkeä luonteensa: on kevyitä, elegantteja ja kukkaisia kahvilaatuja sekä raskaita ja happamia täynnä tumman suklaan vivahteita olevia laatuja. Kahvia viljellään ympäri maailmaa. Pääalajikkeita on kaksi, joista valitseminen auttaa meitä löytämään mieleisemme.

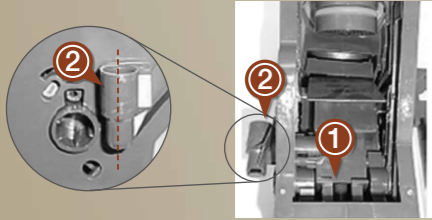
Kahvisekoitukset, joissa on paljon arabicaa (yli 70%) ovat usein kevyitä, kirpeitä, mietoja, raikkaita ja niistä on aistittavissa jännittäviä makeita kukkien, marjojen ja hedelmäsekoitusten aromeja. Mitä enemmän robustaa valitset sekoitukseesi, sitä voimakkaampaa ja täyteläisempää kahvisi on. Usein löydät niistä mausteisia puun ja havumetsän aromeja.

Myös pahto vaikuttaa kahvin luonteeseen. Keskipaahteinen on usein maultaan tasapainoinen. Tummapahto antaa usein kahville hiukan palaneen ja savun aromeita.

Olemme varmoja, että tulet vielä löytämään monta uutta suosikkia. Haluamme rohkaista sinua kokeilemaan uusia makuja täydellisen kahvikupillisen löytämiseksi.



Jos haluat tietää lisää kahvin monimuotoisuudesta, tutustu osoitteessa: www.lavazza.com



SUODATINYKSIKÖN PUHDISTAMINEN

KAIKILLE SAECO-MALLEILLE

VIIKOITTAIN

Puhdista suodatinyksikkö juoksevilla, lämpimällä vedellä vähintään kerran viikossa. Kuivaa se tai anna kuivua yön yli ennen laitteeseen kiinnittämistä.

HUOM! Ennen suodatinyksikön irrottamista, poista kahvijauhesäiliö ja valumisastia ja puhdista ne.

500 KÄYTTÖKERRAN JÄLKEEN

Voitele suodatinyksikkö noin 500 käyttökerran jälkeen (katso kuva ja tutustu käyttöohjeisiin). Voiteluaine on mukana laitteen toimituspakkauksessa (katso kuva sivulla 6).

JOKA TOINEN KUUKAUSI

Suorita laitteen sisäinen puhdistusohjelma joka toinen kuukausi. On tärkeää suojata laitetta, myös tekemällä säännöllinen kalkinpoisto. Parhaan tuloksen espressokeittimesi kalkinpoistossa saat käyttämällä Philips Saeco kalkinpoistajia R19111 tai CA6701. Tee kalkinpoisto joka kolmas kuukausi, samalla pidennät laitteesi käyttöikää ja suorituskykyä. Lisäohjeita käyttöoppaasta.

HUOMIOI! Älä pese suodatinyksikköä astianpesukoneessa. Se voi aiheuttaa laitteen toimimattomuutta ja heikentää kahvin makua.

TAVALLISIMPIA KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

📍 Suodatinyksikkö ei lähde irti

Käynnistä laite niin että suodatinyksikkö palaa perusasentoonsa. Ennen suodatinyksikön irrottamista, sinun täytyy irrottaa valumisastia. Eräissä Saeco-malleissa tulee myös kahvijauhesäiliö irrottaa (katso käyttöohje). Vasta sen jälkeen suodatinyksikön irrottaminen on mahdollista.

📍 Suodatinyksikön takaisin kiinnittäminen ei onnistu

Laita valumisastia ja kahvijauhesäiliö takaisin paikalleen, sulje luukku ja kiinnitä virtajohto. Odota kunnes moottori käynnistyy (kuuntele) ja kiinnitä suodatinyksikkö takaisin paikoilleen. Varmista, että suodatinyksikkö on asetettu valmiustilaan painamalla vipua alaspäin (1). Kun vipu on alaspainettuna, tulee sivulla oleva pieni putki olla pystysuorassa (2).

ULOSTULOPUTKEN PUHDISTUS

KAIKILLE SAECO-MALLEILLE

VIIKOITTAIN

Vältäaksesi laitteen pysähtymisen tai epätoivotut vesikertymät, puhdista ulostuloputki kerran viikossa. Käytä piippurassia.

Ylipaineen välttämiseksi laite päästää ulos valumisastialle noin 20 ml vettä jokaisen kahvinvalmistuskerran jälkeen. Maidon vaahdotus tapahtuu höyryn avulla, joka vaatii laitteelta korkeampaa painetta. Maidon vaahdotuksen jälkeen laite päästää ulos enemmän vettä kuin kahvin valmistuksen jälkeen, normalisoidakseen korkeamman paineen.

Ulostuloputki sijaitsee suodatinyksikön takana (katso kuva oikealla).

TAVALLISIMPIA KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

📍 Miksi kahvia/vettä kerääntyy laitteen alle?

Tarkista että vesisäiliö on oikealla paikallaan. Mikäli vesisäiliö on laitteen etupuolella, paina sitä sisäänpäin kunnes se on kunnolla paikallaan.

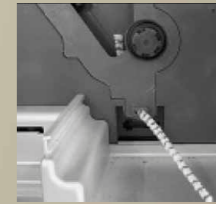
Mikäli tämä toimenpide ei ratkaise ongelmaa, voi se johtua ulostuloputken tukoksesta. Tukos voi estää veden ja kahvin valumisen valumisastialle.



Incanto system



Magic/Royal system



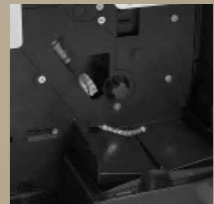
Vienna system



Odea system



Talea system



Primea system



MAUN JA JAUHATUKSEN HIENOSÄÄTÖ

KAIKILLE SAECO-MALLEILLE

Varoitus! Kahvipapusaaliössä sijaitsevaa vipua, jota käytetään jauhatusteen säätämiseen, saa säätää vain kahvimyllyn ollessa käytössä.

Muutettuasi jauhatustetta sinun tulee keittää 2–3 kupillista kahvia ennen kuin huomaat muutoksen (katso kuva vasemmalla).

Älä koskaan täytä kahvisäiliötä tavallisella suodatinkahvilla tai pikakahvilla.

Kun vaihdat kahvipavuista toisiin, saattaa kahvi vaikuttaa aluksi hiukan vetiseltä. Vaihda tällaisissa tilanteissa jauhatustetta tai lisää kahvin annostusta makusi mukaan. Mikäli sinulla on laite jossa on SAS-ominaisuus (Saeco Adapting System), annostus säätyy automaattisesti ja ongelman pitäisi olla poistunut noin 10 keitetyn kahvikupillisen jälkeen.

Mikäli sinulla on laite SBS-ominaisuudella (Saeco Brewing System), voit säätövipun avulla hienosäätää makua seuraavasti: kääntämällä säätövipua oikealla saat voimakkaampaa kahvia. Kääntämällä vasemmalle maku miedontuu. Kontrollivipun säätöä voi muuttaa sekä ennen että kahvin valmistuksen aikana. Säätäminen ei vaikuta jauhetun kahvin annostukseen tai jauhatusteeeseen.

Malleissa, jotka on varustettu maun hienosäätöön tarkoitetulla nappulalla, voidaan makua hienosäätää valitsemalla eri annostukset jauhetulle kahville. Valitse kolmesta eri vaihtoehdosta (min., keski tai max.).

1. Liian hienoksi jauhetta.
2. Optimaalinen jauhatus.
3. Liian karkea jauhatus.

TAVALLISIMPIA KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

☎ **Kahvimylly ei käynnisty**

Kahvipapusaaliön kansi tulee olla suljettu.

Jauhatustee voi olla valittuna liian hienoksi. Tyhjä mylly puhtaaksi imurilla. Muuta jauhatusta karkeammaksi ja kokeile uudelleen kahvin valmistusta.

☎ **Kahvimylly toimii, mutta laite ei valmista kahvia**

Jauhatustee voi olla valittuna liian hienoksi. Muuta jauhatusta karkeammaksi ja puhdistu suodatinyksikkö. Kokeile uudelleen kahvin valmistusta.

MAITOKANNU JA MAIDONVAAHDOTIN

KAIKKI MAITOKANNULLA VARUSTETUT MALLIT

HUOMIO! Ennen käyttöä varmista, että maitokannu on puhdistettu huolellisesti ja että se on asennettu oikein laitteeseen.

Parhaan toimivuuden ja pisimmän käyttöiän takaamiseksi suosittelemme automaattisen puhdistusohjelman käyttöä jokaisen käyttökerran jälkeen.

HUOMIO! Säiliö tulee puhdistaa huolellisesti vähintään kerran viikossa. Irrota kaikki irrotettavat osat ja puhdista ne lämpimällä vedellä. Ole huolellinen ja poista kaikki rasva- ja proteiinikeräytymät kontaktipinnoilta ja pinnoilta jotka ovat kosketuksissa maitoon.

Kaikki osat, jotka joutuvat kosketuksiin maidon kanssa tulee puhdistaa säännöllisesti. Yksi tapa poistaa keräytymät maidon kanssa kosketuksissa olleilta pinnoilta, on antaa niiden liota lämpimässä tiskivedessä muutamia tunteja. Huolehdi, että huuhtelet kaikki osat huolellisesti kylmällä vedellä ennen kiinnittämistä takaisin laitteeseen.

Kaikki mallit on suunniteltu vaahdottamaan maitoa cappuccinon tai latte macchiatoon. Useimmat malleista lämmittävät maidon höyryn avulla. Kun maito vaahdotetaan automaattisesti, lämpenee se noin 90°C asteeseen. Halutessasi lämpimämpää maitoa käytä laitteen höyrysuutinta. Kaikki automaattiset maidonvaahdotimet nostavat maidon lämpötilaa noin 33–38°C astetta. Käyttäessäsi maitoa suoraan kylmästä on myös syntynyt maitovaahdotus kylmempää.



TAVALLISIMPIA KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

☎ **Miksi maito ei vaahdotu kunnolla?**

Tarkista ja puhdista kaikki osat ja pinnat jotka ovat kosketuksissa maitoon (katso käyttöohjeet).

LISÄÄ TAVALLISIMPIA KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

KAIKKI SAECO-MALLIT

🔗 **Valmistuksen aikana kuuluu risahteleva tai rätisevä ääni**

Ääni syntyy vain kahvin valmistuksen aikana. Kokeile ensin säätää jauhatustasetta ja/tai SBS-venttiiliä. Lue myös ohjeet puhdistamisesta. Kun olet poistanut kaiken suodatinkahvin ja suodatinyksikkö on puhdistettu, sekä olet asentanut sen takaisin paikalleen, äänen pitäisi olla poissa. Ääni syntyy suodatinyksikön mekaanisten osien välisestä kitkasta ja on vältettävissä huolellisella hoidolla ja puhdistuksella.

🔗 **Kahvi on liian kylmää**

Riippuen jauhatusteesta ja eri kahvityyppien annostuksesta kahvin ja espresson lämpötila pidetään 80–85° C asteessa. Korkeammassa lämpötilassa kahviin syntyy karvas (palanut) maku, myös kahvin crema poistuu nopeasti. Kuumempaa kahvia haluaville, vinkkinä on kupin lämmittäminen kuumassa vedessä. Tietyissä malleissa on sisäänrakennettu lämpölevy kuppien esilämmitykseen. Mikäli mahdollista käännä SBS-vipua oikealle tai säädä jauhatustasetta hienomalle.

🔗 **“Vesisäiliö on tyhjä” ilmoitusteksti syttyy, vaikka säiliössä on vettä**

Vettä, joka säiliössä on jäljellä, tarvitaan pumpun kuivumisen ja vahingoittumisen estämiseen. Jäljellä oleva vesi estää myös suodattimien kuivumisen kiinni toisiinsa, riipumatta siitä mikä suodatin on käytössä.

🔗 **Laite ei pumpkaa kuumaa vettä/höyryä?**

Tarkista, että kaikki säiliöt ovat paikallaan ja vesisäiliö on täynnä. Avaa kuumavesiventtiili tai valitse vesitoiminto. Mikäli laite ei vielääkään toimi (liian vähän-/ei lainkaan vettä), kokeile laitteen kalkinpoistoa. Lue käyttöohjeesta osa puhdistus ja ylläpito.

HUOMIO!! Mikäli tätä toimenpidettä ei suoriteta tai se suoritetaan virheellisesti, sattaa laitteen toiminta häiriintyä tai lakata kokonaan.

🔗 **Mitä tarkoittaa energiansäästötila/ES (stand-by)?**

60 minuutin kuluttua laitteesi siirtyy automaattisesti lepotilaan (stand-by). Tässä tilassa kaikki laitteen lämmitettävät osat ovat suljettuina ja laite kuluttaa mahdollisimman vähän sähköä. Useissa malleissa on valikko, jonka avulla voidaan määritellä lepotilaan siirtymisen aika.

🔗 **Tyhjää jauhetun kahvin säiliö**

Tyhjää suodatetun kahvin säiliö ja huuhtele se halutessasi.

Jos säiliö tyhjennetään laitteen ollessa pois päältä tai kun ilmoitusteksti ei ole kehoittanut sinua tyhjäämään säiliötä, viimeksi asetettu kahviannostus ei nollaannu.

Tästä syystä voi ilmoitusteksti “Tyhjää jauhetun kahvin säiliö” syttyä jo muutaman valmistetun kahvikupin jälkeen.

ILMAINEN ASIAKASTUKI

JOKA TÄYTTÄÄ TOIVEESI

Mikäli sinulla on kysyttävää laitteen asennuksista ja käytöstä tai jos laite ei toimi, voit saada apua juuri sinun laitteellesi koulutetuilta asiakaspalvelijoiltamme. Asiakastukemme tulee tekemään kaikenlaista auttaakseen sinua saamaan laitteesi toimimaan.

Kun olet yhteydessä Philipsiin, varmista että sinulla on saatavilla seuraavat tiedot:

- Mallimerkintä
- Ostopäivämäärä
- Laitteesi sarjanumero

Lisätietoa ja apua löydät myös sivuilta www.philips.fi/support

Voit ostaa varaosia ja tarvikkeita jälleenmyyjältäsi tai Philips Online Shopista. www.philips.fi/shop



Saeco voiteluaine on mukana laitteesi toimituspakkauksessa.



Kalkinpoistoaine RI911



Kalkinpoistoaine CA6701

Philipsin kuluttajapalvelu: **09 88 62 50 41**
Maanantai–perjantai 09.00–18.00

Live Chat: **www.philips.fi/support**
Maanantai–perjantai 09.00–18.00

