

IMPRESSUM

Philips GmbH Market DACH
Röntgenstraße 22
D-22335 Hamburg

Geschäftsführung:
Pieter Vullingsh (Vorsitzender),
Klaus Baumann, Dr. Thomas Piehler,
Eva Braun, Bernd Laudahn
Vorsitzender des Aufsichtsrates:
Hans-Joachim Kamp
Sitz der Gesellschaft: Hamburg
Registergericht Hamburg,
66 HRB 74 560

Für Druckfehler und Irrtümer wird
keine Haftung übernommen.
Technische Änderungen vorbehalten.
Mai 2017 (10. Auflage)

KUNDENSERVICE

DEUTSCHLAND

Festnetz: +49 (0) 40 80 80 10 980 (zum Festnetztarif)
Montag bis Freitag 08:00–20:00 Uhr, Samstag 09:00–18:00 Uhr
www.philips.de/support

ÖSTERREICH

Festnetz: +43 (0) 1 546 32 51 03 (zum Festnetztarif)
Montag bis Freitag 08:00–20:00 Uhr, Samstag 09:00–18:00 Uhr
www.philips.at/support

SCHWEIZ

Festnetz: +41 (0) 44 21 26 21 4 (zum Festnetztarif)
Montag bis Freitag 08:00–18:00 Uhr
www.philips.ch/support



Tauschen Sie sich mit anderen Kaffeevollautomaten-Besitzern aus und diskutieren Sie mit in unserem Forum:
www.philips.de/kaffee-forum



Finden Sie Tipps und Tricks zu Ihrem Gerät und lösen Sie ggf. einen Reparaturauftrag aus:
www.philips.de/tippsundtricks
www.philips.at/tippsundtricks
www.philips.ch/tippsundtricks



Jetzt auf www.mysaeco.com registrieren und Willkommensgeschenk sichern.

421946040681

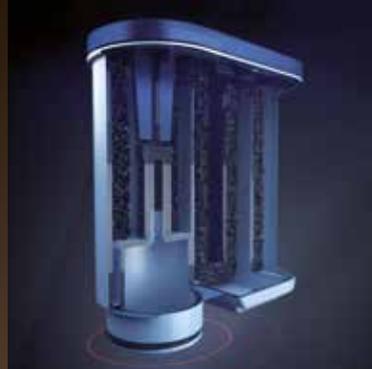
Saeco

MIT DER RICHTIGEN PFLEGE
ZUM PERFEKTEN KAFFEEGENUSS
Pflegetipps Saeco Kaffeevollautomaten

INHALT

DIE RICHTIGE WASSERHÄRTE FÜR EIN LANGES GERÄTELEBEN	4
AQUA  CLEAN: KEIN ENTKALKEN FÜR BIS ZU 5.000 TASSEN*	5
VON DER BOHNE IN DIE TASSE	6
EINFACHER ALS SIE DENKEN – DER RICHTIGE MAHLGRAD	7
PFLEGE GUT – ALLES GUT	8
IHR PFLEGETAGEBUCH	9
ENTKALKUNGSINTERVALLE UND HINWEISE FÜR GERÄTE MIT ENTKALKUNGSANZEIGE	10
PFLEGEN SIE DAS HERZ IHRER MASCHINE	12
REINIGUNG DES ABLAUFKANALS	13
ALLGEMEINES WISSEN ZUM MILCSCHAUM	14
MILCHKARAFFE UND MILCHAUFSCHÄUMER RICHTIG GENUTZT	15
FAQ	16
PFLEGEPRODUKTE	18
UNSER SPEZIELLER WARTUNGSSERVICE UND IHR WARTUNGSBERICHT	19
IHR REPARATURPROTOKOLL	21

* Wechsel-Intervall hängt von Getränkewahl und Anzahl Spül- und Reinigungsvorgängen ab.



Herzlichen Glückwunsch

ZUM KAUF IHRES SAECO KAFFEEVOLLAUTOMATEN

Ihre Zufriedenheit und der Service für Sie stehen für uns an erster Stelle. Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen nützliche Hinweise für die Pflege und die perfekten Einstellungen Ihres Kaffeevollautomaten geben.

ENTDECKEN SIE DAS KUNDENPORTAL

Bei MySaeco warten viele Vorteile auf Sie – speziell abgestimmt auf Ihren Kaffeevollautomaten und Ihre Wünsche als echter Genießer.

Hier finden Sie

- Tipps & Tricks eines professionellen Barista
- Exklusive Angebote
- Unseren Premium Service – mit Tipps für den richtigen Umgang mit Ihrem Gerät, Bedienungsanleitungen, häufig gestellte Fragen und Videos mit Anleitungen.

Registrieren Sie Ihr Gerät – hier finden Sie alle Vorteile auf einen Blick und freuen Sie sich über Ihr Willkommensgeschenk.

Falls Sie schon in MyPhilips registriert sind, können Sie sich auch mit Ihren MyPhilips-Zugangsdaten auf MySaeco anmelden.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH.

www.mysaeco.com

DIE RICHTIGE WASSERHÄRTE FÜR EIN LANGES GERÄTELEBEN

Die Bestimmung des Härtegrades Ihres Wassers und die entsprechende Einstellung sind entscheidend für die Nutzungsdauer Ihres Gerätes, denn diese Einstellung bestimmt den perfekten Zeitpunkt für die Entkalkung Ihres Kaffeevollautomaten. Andernfalls kann die Aufforderung zur Entkalkung zu spät erscheinen und der Durchlauferhitzer Ihres Kaffeevollautomaten ist möglicherweise bereits verkalkt.

- Der richtige Härtegrad des Wassers muss am Gerät (wenn technisch möglich) eingestellt werden. Beachten Sie dabei die Einstellungshinweise in der Bedienungsanleitung.
- Bitte verwenden Sie zur Ermittlung der Wasserhärte den beiliegenden Messstreifen.
- Halten Sie den Messstreifen für eine Sekunde in das Wasser. Das Ergebnis muss nach exakt einer Minute abgelesen werden. Wird es zu früh oder zu spät abgelesen, kann das Ergebnis verfälscht sein und die ermittelte Wasserhärte ist nicht korrekt. In der Tabelle sehen Sie die möglichen Messergebnisse.
- Bei einem Messergebnis von 4 roten Feldern erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Wasserwerk nach dem lokalen Härtegrad Ihres Leitungswassers.
- Bitte verwenden Sie Leitungswasser (auf keinen Fall Mineral- oder destilliertes Wasser) und beachten Sie, dass vorgefiltertes Wasser nicht frei von Kalk ist.
- Bei extrem hartem Wasser über 21°dH muss die Entkalkung häufiger durchgeführt werden, als das Gerät dies anzeigt. Verwenden Sie daher bitte vorgefiltertes Wasser oder einen Wasserfilter ohne diesen zu aktivieren, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Wäre der Wasserfilter bei einer so hohen Wasserhärte aktiviert, könnte es zu verfälschten Messergebnissen kommen und in der Folge zeigt das Gerät die Meldung zur Entkalkung noch später an.

! Fehler, die durch eine Verkalkung oder ein nicht zugelassenes Entkalkungsmittel hervorgerufen werden, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.

Ergebnis auf dem Teststreifen	Wasserhärte		Einstellung am Kaffeevollautomaten	BRITA INTENZA+ Wasserfilter	AQUA CLEAN Kalk- und Wasserfilter
	0-3°dH	weich	1	A	AQUA CLEAN anhand der Bedienungsanleitung einsetzen und aktivieren. Filterwechsel wird automatisch angezeigt.
	4-7°dH				
	8-14°dH	2	B		
	15-21°dH	3	C		
	über 21°dH	hart	4		

AQUA CLEAN: KEIN ENTKALKEN FÜR BIS ZU 5.000 TASSEN*

Sauberes, klares Wasser ist die Grundlage für jedes köstliche Heißgetränk in dem sich Aromen viel müheloser entfalten können. Das regelmäßige Entkalken ist neben der Verwendung eines Wasserfilters notwendig, um langfristig perfekte Genussmomente zu garantieren – AQUA CLEAN ist die Lösung.

KEIN ENTKALKEN FÜR BIS ZU 5.000 TASSEN*

bei 8-maligem Filtertausch

VERBESSERTE WASSERQUALITÄT

für optimalen Kaffeegenuss

ZEITERSPARNIS

durch geringeren Wartungsaufwand

LÄNGERE LEBENSDAUER

durch effektive Reduzierung der Kalkbildung

CLICK & GO SYSTEM

für einfachen Filterwechsel



CA6903/00



* Wechselintervall hängt von Getränkewahl und Anzahl Spül- und Reinigungsvorgängen ab.

Mit AQUA CLEAN compatible Saeco Modelle	
Saeco Familie	Artikel-Nr.
GranBaristo (Avanti)	HD8975/01, HD8977/01, HD8978/01
Exprelia Evo	HD8858/01, HD8859/01
PicoBaristo	HD8924/01, HD8927/01, SM3061/10
Incanto Extra	HD8919/51, HD8919/55
Incanto Deluxe	HD8921/01, HD8922/01
Incanto	HD8911/01, HD8913/11, HD8914/01, HD8915/01, HD8917/01
Intelia Deluxe	HD8902/01, HD8904/01, HD8906/01

Übersicht AQUA CLEAN Zubehör		
Rundum Pflegeset für Saeco Modelle mit AQUA CLEAN CA6707/00	AQUA CLEAN Doppelpack CA6903/01	AQUA CLEAN Kalk- und Wasserfilter CA6903/00
		
Mehr unter www.philips.de/shop und www.philips.at/shop		



VON DER BOHNE IN DIE TASSE

Wie beim Wein hängt die Auswahl der richtigen Bohne von Ihrem Gaumen ab. Das ist darauf zurückzuführen, dass Kaffeebohnen je nach Anbauggebiet unterschiedliche Geschmacksmerkmale besitzen. Meereshöhe, Temperatur und Bodenbeschaffenheit, ja sogar die Ernte spielen eine Rolle. Beim Röstvorgang tauchen noch mehr Geschmacksnoten und -varianten auf. Für Ihre Kaffeetasse aber zählen nur zwei Bohnenarten:



Der Champagner unter den Kaffeearten, die Arabica-Bohne, besitzt ein wunderbar vollmundiges Aroma, ist dennoch mild und sehr schmackhaft.



Die Königin des Koffeins ist die Robusta-Bohne. Sie enthält ca. zwei Mal soviel Koffein wie die Arabica-Bohne. Das verleiht dem Kaffee einen leicht bitteren Geschmack.

Bohnen-Aromen

Es gibt einen guten Grund dafür, dass wir den Duft frisch gemahlener Kaffeebohnen lieben. Das ist deshalb so weil jede Bohne ca. 800 unterschiedliche flüchtige Aromen und Geschmacksnoten besitzt: Gewürze, Kräuter, Nüsse, Gemüsesorten, Blumen, und Früchte.

Die Kunst der Zubereitung von Kaffee besteht in der optimalen Nutzung des in jeder Bohne enthaltenen Schatzes. Nachdem die Bohnen gemahlen wurden, kann das Wasser mehr von diesen löslichen Stoffen nutzen. Sie sind es, die dem Kaffee in der Tasse letztlich seine unvergleichlichen Geschmacksnoten und sein Aroma verleihen.

EINFACHER ALS SIE DENKEN – DER RICHTIGE MAHLGRAD

Der Mahlgrad und die Mahlmenge sollten zu der von Ihnen verwendeten Bohne passen, denn sie beeinflussen den Geschmack der Kaffeegetränke und die Konsistenz des Kaffeesatzes. Probieren Sie einfach einige Einstellungen aus.

Es gelten folgende Faustregeln:

- **Mahlgrad:** Je feiner der Mahlgrad, desto stärker das Aroma und desto wässriger der Kaffeesatz.
- **Mahlmenge:** Bei sehr geringer Mahlmenge kann der Kaffeesatz wässrig sein.

Was Sie zudem noch beachten sollten:

- Bitte keinen gemahlene und keinen Instantkaffee in den Bohnenbehälter einfüllen.
- Nach dem Verstellen des Mahlgrades 2 bis 3 Kaffees zubereiten – erst dann ist eine Änderung des Mahlgrades zu bemerken.
- Wenn Sie die Bohnensorte wechseln kann der gepresste Kaffeesatz wässrig sein. Bitte den Mahlgrad gröber einstellen und ggf. die Dosiermenge erhöhen.

Bei Geräten mit Philips Adapting System stellt sich die Dosiermenge automatisch ein und nach etwa 10 Tassen sollte das Problem behoben sein.

- Die Konsistenz des Kaffeesatzes allein erlaubt keine Rückschlüsse auf die ordnungsgemäße Funktion des Gerätes. Je nach Gerät können Sie auch amerikanischen Kaffee zubereiten, dann ist der Kaffeesatz generell etwas wässrig.
- Beim Starten kann durch den Spülvorgang Wasser in den Kaffeesatzbehälter gelangen, was den Kaffeesatz dann wässrig wirken lässt.



PFLEGE GUT, ALLES GUT – SO WENIG AUFWAND, SO VIEL KAFFEEGENUSS

ENTKALKEN



Je nach Anzeige:

- Mit dem Saeco Entkalker (20–45 Minuten*, je nach Gerätetyp)



Ihr Gewinn:

- Gleichbleibende Zubereitungsqualität und ein langes Geräteleben.

Mehr auf Seite 10

MILCHFÜHRENDE KOMPONENTEN



Täglich:

- Reinigen mit Schnellreinigungsprogramm (2 Minuten*)



Wöchentlich:

- Alle Einzelteile reinigen (5 Minuten*)



Monatlich:

- Gründlich reinigen mit Reinigungspulver (10 Minuten*)



Ihr Gewinn:

- Leckerer und perfekter Milchschaum

Mehr auf Seite 14



BRÜHGRUPPE



Wöchentlich:

- Abspülen (3 Minuten*)



Monatlich:

- Fetten (3 Minuten)
- Gründlich reinigen (15 Minuten*)



Ihr Gewinn:

- Pflege des Herzstücks des Kaffeevollautomatens

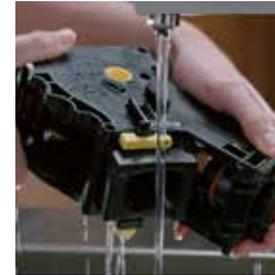
Mehr auf Seite 12

IHR PFLEGETAGEBUCH

Es ist ganz einfach, Ihrer Saeco die Pflege zukommen zu lassen, die sie benötigt. Legen Sie Ihr Augenmerk auf die Entkalkung, das Herzstück Ihrer Maschine und die Teile zur Milchzubereitung. Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen die wichtigsten Handgriffe im Detail.



Entkalken



Brühgruppe



Milchführende Komponenten

Damit Sie Ihre Pflegeroutinen immer im Überblick haben, nutzen Sie die nachstehende Tabelle und tragen Sie ein, wann Sie welchen Reinigungsschritt durchgeführt haben. Und Sie dürfen es glauben: nach einigen Durchgängen geht Ihnen die Gerätepflege rasch und routiniert von der Hand.

	Empfohlener Zeitraum	Reinigungsschritt	Ausgeführt am (Datum)							
Entkalken	Je nach Anzeige	Entkalkung mit Saeco Entkalker								
	Wöchentlich	Abspülen								
Brühgruppe	Monatlich	Fetten, gründlich reinigen								
	Wöchentlich	Alle Einzelteile reinigen								
Milchführende Komponenten*	Monatlich	Gründlich reinigen mit Reinigungspulver								

! Die täglichen Reinigungsrouitinen sind aus Platzgründen nicht aufgeführt, sind aber ebenso wichtig!

* Die Zeitangaben sind Richtwerte, die auch vom jeweiligen Modell des Kaffeevollautomatens abhängen



ENTKALKUNGSINTERVALLE FÜR GERÄTE MIT ENTKALKUNGSANZEIGE

- Wenn Ihr Gerät über eine integrierte Entkalkungsanzeige verfügt, ermitteln Sie bitte, wie auf Seite 4 in dieser Pflegebroschüre beschrieben, den korrekten Wasserhärtegrad. Diesen Härtegrad stellen Sie bitte an Ihrem Gerät ein – beachten Sie dabei die Hinweise in der Bedienungsanleitung.
- Sobald das Entkalkungsintervall erreicht wurde, werden Sie über die Anzeige am Gerät auf die Entkalkung hingewiesen.
- Bei extrem hartem Wasser über 21 °dH muss die Entkalkung häufiger durchgeführt werden, als das Gerät dies anzeigt. Verwenden Sie daher bitte vorgefiltertes Wasser oder einen Wasserfilter ohne diesen zu aktivieren, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Die Verwendung eines AQUA-CLEAN – bzw. BRITA INTENZA+ Wasserfilters verlängert das Zeitintervall bis zur Entkalkung des Gerätes.

Ergebnis auf dem Teststreifen	Wasserhärte		Einstellung am Kaffeevollautomaten	BRITA INTENZA+ Wasserfilter	AQUA-CLEAN Kalk- und Wasserfilter
	0-3°dH	weich	1	A	AQUA-CLEAN anhand der Bedienungsanleitung einsetzen und aktivieren. Filterwechsel wird automatisch angezeigt.
	4-7°dH				
	8-14°dH	mittel	2	B	
	15-21°dH		3		
über 21°dH	hart	4	C		

ENTKALKUNGSHINWEISE

Bitte beachten Sie zur korrekten Ausführung des Entkalkungszyklus die detaillierten Angaben in der Bedienungsanleitung.

Nachstehend einige Praxistipps für die einfache Durchführung:

- Bitte denken Sie daran, ein ausreichend großes Gefäß unter die Wasserdüse zu stellen und den Wasserfilter (BRITA INTENZA+ bzw. AQUA-CLEAN) zu entfernen bevor Sie mit der Entkalkung beginnen.
- Während der Ausführung des Entkalkungsvorganges (ca. 45 Minuten) sollten Sie in der Nähe Ihres Gerätes bleiben.
- Im Entkalkungsmodus stoppt die Pumpe von Zeit zu Zeit, damit der Entkalker richtig wirken kann. Auch wenn keine Wasserausgabe stattfindet, darf die Maschine nicht ausgeschaltet werden.
- Der anschließende Spülzyklus kann einige Tankfüllungen mit frischem Wasser benötigen. Bitte führen Sie diesen solange fort, bis die entsprechende Anzeige erlischt (siehe Bedienungsanleitung).
- ❗ **Bitte entsorgen Sie das ausgegebene Wasser – es darf unter keinen Umständen getrunken oder zur Zubereitung von Getränken benutzt werden!**
- ❗ **Keinesfalls darf Essig als Entkalker verwendet werden! Grundsätzlich dürfen Sie ausschließlich den Saeco Entkalker – entsprechend der Bedienungsanleitung oder sobald die Anzeige dazu auffordert – verwenden. Im Zweifel lieber früher entkalken als zu spät. Die regelmäßige Entkalkung erhöht die Nutzungsdauer Ihres Gerätes. Fehler, die durch eine Verkalkung oder ein nicht zugelassenes Entkalkungsmittel hervorgerufen werden, sind nicht durch die Garantie abgedeckt und können Kosten verursachen.**



PFLEGEN SIE DAS HERZ IHRER MASCHINE

Die Brühgruppe ist das Herzstück Ihres Kaffeevollautomaten, die für eine hohe und gleichbleibende Kaffequalität eine gewissenhafte Pflege verdient. Grundsätzlich gilt: Bevor Sie die Brühgruppe entnehmen, reinigen Sie bitte den Kaffeesatzbehälter.

Wöchentlich:

- Reinigen Sie die Brühgruppe unter warmem, fließendem Wasser und lassen Sie sie – am besten über Nacht – gründlich trocknen.

Monatlich (oder nach ca. 500 Kaffeeausgaben):

- Für eine einwandfreie Funktion sollten die „grauen bzw. gelben Bereiche“ gefettet werden (siehe Abbildungen unten). Bitte beachten Sie auch die Hinweise in der Bedienungsanleitung.
- Verwenden Sie ergänzend zur Reinigung unter fließendem Wasser eine Reinigungstablette, auch Kaffeefettlöser genannt. Diese Tablette geben Sie vor dem Aktivieren des internen Reinigungsprogramms in den Pulverschacht (siehe Bedienungsanleitung). Bei manuellen Geräten in den Siebträger legen und ein Getränk ohne Kaffeepulver zubereiten. Dadurch werden die Kaffeewege gereinigt und von Fetten und Ölen befreit.

❗ **Bitte behandeln Sie die Brühgruppe nicht mit anderen Reinigungsmitteln und geben Sie sie nicht in den Geschirrspüler, da dies den störungsfreien Betrieb und den Kaffeegeschmack beeinträchtigt.**

❗ **Bitte reinigen Sie die Brühgruppe, den Brühgruppenbereich und die Abtropfschale regelmäßig, um die Maschine hygienisch einwandfrei nutzen zu können.**

Tipp:

Auf der Philips Internetseite unter **Support** finden Sie bei Eingabe der Modellnummer auch Videos, welche z. B. die Entnahme der Brühgruppe oder das Fetten der Brühgruppe im Detail zeigen.

www.saeco.com/care



Abbildung 1 und 2: GranBaristo; 3-5: andere Modelle



REINIGUNG DES ABLAUFKANALS

- Der Ablaufkanal befindet sich hinter der Brühgruppe
- Bitte säubern Sie den Wasserablaufkanal wöchentlich mit einem Pfeifenreiniger und/oder Reinigungspinsel aus dem Pflegeset (siehe Abbildungen unten), um Verstopfungen und Wasseransammlungen zu vermeiden.

Zur Erläuterung:

- Zum Abbau des Überdrucks werden nach der Kaffeezubereitung 20 bis 30 ml Wasser pro Brühvorgang in die Abtropfschale geleitet. Diese Menge erhöht sich bei der Produktion von Milchschaum durch den Druckabbau nach der Dampfproduktion. Bei einem Cappuccino sind das ca. 30 bis 50 ml.
- Ist die automatische Spülfunktion der Milchkaraffe aktiv, erhöht sich diese Menge auf ca. 80 bis 100 ml.

Bei der automatischen Spülung der Brühgruppe werden ca. 10 bis 20 ml zusätzlich in die Abtropfschale geleitet.

- Bei einigen Geräten kann die automatische Spülfunktion im Menü aktiviert und deaktiviert werden (siehe Bedienungsanleitung).

❗ **Die Modelle GranBaristo (Avanti), Xsmall, Intuita sowie Intelia verfügen über keinen Ablaufkanal.**



Xelsis, Exprelia, Energica

Minuto

Royal One Touch



ALLGEMEINES WISSEN ZUM MILCHSCHAUM

Damit es Ihnen gelingt den perfekten Milchschaum zuhause zuzubereiten, beantwortet Saeco, der Erfinder des Kaffeefullautomaten, Ihnen die wichtigsten Fragen rund um das Thema Milch. So können Sie Familie und Freunde mit leckeren Kaffeespezialitäten und cremigem Milchschaum beeindrucken.

Wie entsteht Milchschaum?

Die Milch wird mithilfe von Wasserdampf aufgeheizt. Durch den Druck des Wasserdampfstrahls wird die Milch mit Luft vermischt und schäumt sich auf.

Was muss ich bei der Zubereitung von Milchschaum beachten, damit diese Eigenschaften erfüllt werden?

Die Milch muss frisch sein, am besten eignet sich Kuhmilch. Veganer müssen auf die Kaffeespezialitäten mit Milch nicht verzichten. Auch Sojamilch eignet sich für den cremigen Geschmack, allerdings kann Sojamilch den Milchschaum reduzieren oder es entsteht sogar gar kein Milchschaum.

Woran kann es liegen, dass der Milchschaum einfach nicht gelingt, obwohl ich alle Hinweise befolgt habe?

Prüfen Sie, ob das Gerät, das Sie zum Aufschäumen nutzen, wirklich sauber ist. Alte Milchpartikel können die Zugänge für die Luftzufuhr verstopfen und so

entsteht nur sehr wenig Schaum. Außerdem kann der Geschmack darunter leiden.

3 Gerichte rund um das Thema Milch

- Ohne Eiweißgehalt in der Milch, gibt es keinen Milchschaum: Wahr. Das Eiweiß ist der wichtigste Faktor, der für die Entstehung von Milchschaum verantwortlich ist. 3,5 Prozent Eiweißanteil sind optimal.
- Der Fettgehalt der Milch wirkt sich nicht auf den Geschmack des Milchschaums aus: Falsch. Je höher der Fettgehalt der Milch, desto cremiger ist der Geschmack.
- Die perfekte Kombination zwischen der Menge an Milchschaum und einem cremigen Geschmack erhalte ich bei Milch mit 1,5 Prozent Fett: Wahr. Je geringer der Fettanteil, desto mehr Milchschaum entsteht. Andererseits ist der Geschmack dann nicht mehr so cremig. Die beste Kombination aus beidem erreichen Sie bei 1,5 Prozent Fett.

MILCHKARAFFE UND MILCHAUFSCÄUMER RICHTIG GENUTZT

Bevor Sie mit dem Aufschäumen starten, stellen Sie bitte sicher, dass Ihre Milchkaraffe, der Cappuccinatore oder die Aufschäumdüse Ihres Gerätes sauber und richtig eingesetzt ist.

- Eine Vielzahl unserer Geräte verfügt über einen automatischen Reinigungszyklus, der nach jeder Benutzung das Ausgabesystem reinigen kann.
- Bitte nutzen Sie dieses Reinigungsangebot Ihres Gerätes beziehungsweise führen Sie regelmäßig eine manuelle Reinigung durch.

Der Behälter/Milchaufschäumer muss regelmäßig und richtig gereinigt werden.

- Für die regelmäßige und richtige Reinigung der Milchkaraffe und des Milchaufschäumers müssen diese in ihre Bestandteile zerlegt und mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass alle Öffnungen und Verbindungen frei von Fett- und Eiweiß-Ablagerungen sind. Damit stellen Sie sicher, dass Sie auch beim nächsten Milchaufschäumen perfekten Milchschaum haben werden.

- Alle milchführende Teile sollten regelmäßig gereinigt werden. Hierzu kann das Milchreinigungspulver CA6705 (siehe Seite 18) verwendet werden. Bitte nutzen Sie auch die Erläuterungen in den Bedienungsanleitungen der einzelnen Geräte.
- Generell wird Milch durch Dampf aufgeschäumt und erwärmt. Alle Geräte sind so konzipiert, dass sie Milchschaum für die Zubereitung von Cappuccino und Latte Macchiato erzeugen.
- Bei automatischen Aufschäumern ist es nicht möglich, die Milch sehr stark (auf ca. 90 °C) zu erhitzen, denn zu heiße Milch schäumt nicht mehr. Dies kann nur durch zusätzliches Erhitzen durch die Dampfdüse erreicht werden.
- Alle automatischen Aufschäumer erreichen eine Temperaturerhöhung der Milch von ca. 33–45 °C (je nach Gerätetyp bzw. Milchschaumlösung). Damit ist bei Verwendung von Milch aus dem Kühlschrank auch der Milchschaum kühler als bei Milch mit Raumtemperatur.



Der Kaffee ist zu kalt

- Der Kaffee wird je nach Mahlgrad, Dosierung und Kaffeesorte mit ca. 70 °C ausgegeben. Bei einer höheren Temperatur schmeckt der Kaffee bitter oder verbrannt und die Crema löst sich sehr schnell auf. Falls Sie Ihren Kaffee heißer wünschen, können Sie Ihre Tassen über die Heißwasserausgabe oder, falls vorhanden, die beheizbare Tassenabstellfläche vorwärmen. Wenn möglich, die SBS-Einstellung verändern oder den Mahlgrad feiner stellen.

Die Maschine zeigt „Wassertank leer“ an, obwohl noch Wasser im Tank ist

- Das restliche Wasser im Wassertank ist notwendig, damit die Pumpe nicht trocken läuft und dadurch Schaden nimmt. Zusätzlich ist so sichergestellt, dass ein eingesetzter Wasserfilter nicht austrocknet bzw. bei Anwahl der Doppeltassenfunktion der Tank nicht leerlaufen kann.

Brühgruppe lässt sich nicht einsetzen

1. Lassen Sie die Brühgruppe vorerst außerhalb des Kaffeevollautomaten.
2. Stellen Sie die Abtropfschale und den Satzbehälter in Ihren Kaffeevollautomaten und schließen Sie die Servicetür.
3. Schalten Sie Ihr Gerät aus. Warten Sie 5 Sekunden und schalten Sie Ihr Gerät anschließend wieder ein.
4. Ihr Kaffeevollautomat wird Ihnen nun anzeigen, dass Sie die Brühgruppe einsetzen sollen.

5. Öffnen Sie die Servicetür, entfernen Sie die Abtropfschale und den Satzbehälter und setzen Sie die Brühgruppe ein:

- Zeigt der Hebel nach oben, drücken Sie ihn vor dem Einsetzen runter.
- Achten Sie darauf, dass die beiden Pfeilspitzen an der Seite der Brühgruppe übereinstimmen bzw. sich gegenüberstehen.
- Schieben Sie den kleinen Haken an der Seite der Brühgruppe nach oben, so dass er mit einem leisen „Klick“ einrastet.

Die Brühgruppe lässt sich nicht entnehmen

1. Schalten Sie Ihr Gerät aus und warten Sie 5 Sekunden.
2. Schalten Sie Ihr Gerät nun wieder an. Das Getriebe stellt sich automatisch richtig ein.
3. Jetzt können Sie die Brühgruppe einfach herausnehmen.

Es befindet sich Wasser unter dem Gerät

- Kontrollieren Sie den korrekten Sitz des Wassertanks und drücken Sie diesen nochmals nach unten/hinten.
- Kontrollieren Sie, ob die Abtropfschale oder der Wassertank beschädigt sind (z.B. einen Riss aufweist).

Es befindet sich Wasser/Kaffee unter der Brühgruppe

- Durch ein Verstopfen des Ablaufkanals können Wasser und Kaffee nicht richtig in die Abtropfschale fließen.

Anzeige Satzbehälter leeren

Wenn diese Anzeige erscheint, leeren und reinigen Sie bitte den Kaffeesatzbehälter. Stellen Sie sicher, dass sich der Satzbehälter für mindestens 10 Sekunden außerhalb des Gerätes befindet, damit der Vorgang vom Gerät erkannt und der Zähler zurückgesetzt wird.

⚠ Bitte beachten Sie: Wenn der Satzbehälter bei ausgeschaltetem Gerät geleert wird oder das Gerät dies noch nicht anzeigt, dann wird die Zählung der im Behälter enthaltenen Satzportionen nicht zurückgesetzt. Aus diesem Grund kann Ihr Gerät bereits nach der Ausgabe von wenigen Kaffees erneut die Meldung „Satzbehälter leeren“ anzeigen.

Mein Kaffeesatz ist wässrig

1. Bei der ersten Nutzung

Bei den ersten 2 bis 3 Tassen wird die automatische Einstellung noch durch das Gerät angepasst und sowohl Kaffeesatz als auch Kaffee können wässrig sein. Der Kaffeegeschmack und die Konsistenz des Kaffeesatzes ändern sich nach weiteren Bezügen.

2. Während des Gebrauchs

Wenn Sie eine neue Bohnensorte verwenden oder Mahlgrad und Mahlmenge verändern, benötigt Ihr Gerät einige Bezüge, um sich neu einzustellen und einige wässrige Kaffeesätze können entstehen.

Amerikanischer Kaffee, Café Crème und Kaffee (bei GranBaristo, nicht bei allen Kaffeevollautomaten möglich): Wenn Sie eine dieser Kaffeevarianten zubereiten, ist der Kaffeesatz immer wässrig, weil das

Kaffeepulver kaum gepresst und der Kaffee ohne großen Druck zubereitet wird.

Was ist „Entlüften“ und wann sollte entlüftet werden?

Das Gerät ist vor der Inbetriebnahme und nach dem Bezug von Dampf immer zu entlüften. Dies wird durch einen Anforderungstext und/oder durch ein blinkendes „!“ angezeigt. Dies kann je nach Modell variieren.

Die Meldung „Entlüften“ bedeutet, dass das Leitungssystem mit Wasser gefüllt werden muss. Dies erfolgt in der Regel über das Entnehmen von Wasser (ca. 100 ml) über das Heißwasser-/Dampfrohr oder bei einigen Geräten automatisch. Ein kurzzeitiges, lautes, trockenes Pumpengeräusch kann dabei entstehen bis die Pumpe wieder mit Wasser versorgt ist. Wird nur wenig oder kein Wasser gefördert, sollte das Gerät dringend entkalkt werden.

So entlüften Sie:

- Entweder beziehen Sie manuell 100 ml Wasser in ein Gefäß oder Sie bestätigen nur den Entlüftungsvorgang an der Maschine und das Wasser wird intern in die Ablaufschale gepumpt (lesen Sie hier bitte in der Bedienungsanleitung nach).
- Bei längerer Standzeit des Gerätes ist meist auch ein längerer Entlüftungsvorgang notwendig.

PFLEGEPRODUKTE

Mit unseren Pflegeprodukten bieten wir Ihnen eine große Auswahl an professionellem Zubehör für die einfache Reinigung und Pflege Ihres Kaffeevollautomaten. Durch eine regelmäßige Reinigung stellen Sie einen nachhaltigen und langanhaltenden Kaffeegenuss sicher. Falls abnehmbare Teile, wie der Wassertank oder die Milchkaraffe, beschädigt oder verloren gegangen sind, können Sie diese Teile bequem von zuhause nachbestellen.



Rundum Pflegeset für Saeco Modelle mit AQUA CLEAN* CA6707/00

Rundum-Schutz für 6 Monate
€ 49,99



AQUA CLEAN* Doppelpack CA6903/01

Für Saeco Modelle mit AQUA CLEAN*
€ 27,99



Rundum Pflegeset für Kaffeevollautomaten mit BRITA INTENZA+ Wasserfilter CA6706/00

Rundum-Schutz für 4 Monate
€ 49,99



Saeco Entkalker CA6700/95

Schützt Ihr Gerät vor Kalk
€ 6,99



Kleines Wartungs-Kit R19127/12

Sorgt für optimale Leistung
€ 11,99



Saeco Milchkreislauf-Reiniger CA6705/60

Für eine gründliche Reinigung
€ 8,49



Saeco Kaffeefettlöser-Tabletten CA6704/60

Für perfekten Espresso
€ 4,99

Weitere Ersatzteile- und Zubehörtartikel erhalten Sie im Fachhandel oder im Philips Online Shop:
www.philips.de/shop • www.philips.at/shop



UNSER SPEZIELLER WARTUNGSSERVICE

Wir empfehlen Ihnen, Ihr Gerät regelmäßig zu entkalken, sowie einmal im Jahr professionell reinigen, entkalken und pflegen zu lassen. Über unsere autorisierten Vertragswerkstätten bieten wir Ihnen einen professionellen Wartungsservice für Ihren Kaffeevollautomaten an..

Das Wartungsangebot unseres Servicepartners beinhaltet folgende Leistungen:

- Gerätereinigung
- Entkalkung mit Saeco-Entkalker
- Mahlwerkseinstellungen (wenn möglich)
- O-Ringe vom Ventilzapfen erneuern
- Brühgruppe reinigen, fetten & O-Ringe erneuern
- Milchsysteem reinigen
- Wassertankdichtungen erneuern
- inkl. Abholung mit Leihverpackung & Versand

Dieses Angebot ist gültig für:

- Alle Saeco Kaffeevollautomaten der Familien GranBaristo (Avanti), Minuto, Moltio, Xelsis (Evo), Exprelia (Evo), Intelia (Deluxe), Syntia, Royal, Odea, Incanto (Deluxe, Extra), Xsmall und andere, sowie alle Philips Modelle.

Weitere Informationen und Bestellprozess unter:

- **www.philips.com/repair-service**
- **Komplettpreis: 99,- € (inkl. MwSt.)**



IHRE WARTUNGSÜBERSICHT

Die Saeco-Servicepartner bieten Ihnen einen optimalen Wartungsservice für Ihren Kaffeevollautomaten, bei dem Ihr Gerät gründlich gereinigt und entkalkt wird und alle Dichtungen professionell überprüft und erneuert werden. Legen Sie dieses Serviceheft einfach bei, wenn Sie Ihr Gerät zu unserem Servicepartner senden und lassen Sie so jede Wartung eintragen. So haben Sie einen perfekten Überblick über Ihre Serviceintervalle.

WARTUNGSSERVICE	
Ausgeführt am / von:	Stempel Saeco-Servicepartner
Unterschrift:	
Nächste Wartung empfohlen:	

WARTUNGSSERVICE	
Ausgeführt am / von:	Stempel Saeco-Servicepartner
Unterschrift:	
Nächste Wartung empfohlen:	

WARTUNGSSERVICE	
Ausgeführt am / von:	Stempel Saeco-Servicepartner
Unterschrift:	
Nächste Wartung empfohlen:	

WARTUNGSSERVICE	
Ausgeführt am / von:	Stempel Saeco-Servicepartner
Unterschrift:	
Nächste Wartung empfohlen:	

IHR REPARATURPROTOKOLL

Saeco steht für hohe Kaffeequalität aus zuverlässigen Produkten. Manchmal kommt es aber dennoch zu einem Defekt und eine Reparatur wird notwendig. Die Techniker unserer Servicepartner verfügen über langjährige Erfahrung mit unseren Produkten und reparieren Ihren Kaffeevollautomaten professionell, so dass Sie schnellstmöglich wieder Zuhause Ihren Kaffee genießen können.

REPARATUR	
Ausgeführt am / von:	Stempel Servicepartner
Unterschrift:	

REPARATUR	
Ausgeführt am / von:	Stempel Servicepartner
Unterschrift:	