

Kundenservice

Deutschland

Festnetz: +49 (0) 40 80 80 10 98 0
(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



Registrieren Sie sich jetzt auf
www.philips.de/myphilips
und sichern Sie sich Ihre Vorteile.

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.
September 2016 (9. Auflage)

PHILIPS

Vollautomaten

Mit der richtigen Pflege
zum perfekten Kaffeegenuss

Pflege Tipps Philips Kaffeevollautomaten



Inhalt

Die richtige Wasserhärte für ein langes Geräteleben	4
Hervorragende Wasserqualität für noch köstlicheren Kaffee	5
Nur die besten Bohnen	6
Einfacher als Sie denken – der richtige Mahlgrad	7
Pflege gut – Alles gut	8
Entkalkungsintervalle und Hinweise für Geräte mit Entkalkungsanzeige	10
Allgemeines Wissen zum Milchschaum	12
Milchkaraffe und Milchaufschäumer richtig genutzt	13
Pflegen Sie das Herz Ihrer Maschine	14
Reinigung des Ablaufkanals	15
FAQ	16
Pflegeprodukte und Kaffee	18
Unser spezieller Wartungsservice	19



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Philips 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 MyPhilips 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.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.


www.philips.de/myphilips



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		Entkalkungsintervalle des Kaffeevollautomaten	
			ohne Wasserfilter	BRITA INTENZA+ Wasserfilter
	0-3°dH	weich	alle 6 Monate	alle 12 Monate
	4-7°dH	mittel	3 Monate	6 Monate
	8-14°dH		2 Monate	4 Monate
	15-21°dH	6 Wochen	3 Monate	
über 21°dH	hart	4 Wochen	2 Monate	

Hervorragende Wasserqualität für noch köstlicheren Kaffee

Die innovativen Wasserfilterpatronen SAECO BRITA INTENZA+ wurden speziell entwickelt, um Ihren Philips Kaffeevollautomaten wirkungsvoll vor Kalk zu schützen. Sie filtern das Wasser und verstärken das Aroma und den reinen Geschmack des Kaffees.

-  **Frisch gefiltertes Wasser** für ein volleres Kaffearoma
-  **Zeitersparnis** durch geringeren Wartungsaufwand
-  **Click & Go System** für einfachen Filterwechsel



Mit SAECO BRITA INTENZA+ kompatible Philips Modelle	
Philips Familie	Artikel-Nr.
4000 Serie	HD8841/01, HD8841/11, HD8847/01, HD8847/11
3100 Serie	HD8834/01,
3000 Serie	HD8824/01, HD8827/01, HD8829/01
2100 Serie	HD8652/51
2000 Serie	HD8650/01, HD8651/01, HD8651/31

Übersicht SAECO BRITA INTENZA+ Zubehör	
Rundum Pflegeset für Kaffeevollautomaten mit BRITA INTENZA+ Wasserfilter CA6706/00	SAECO BRITA INTENZA+ Wasserfilter CA6702/00
	
Mehr unter www.philips.de/shop und www.philips.at/shop	



Nur die besten Bohnen

Kaffeevollautomaten erlauben Ihnen eine individuelle Anpassung Ihres Kaffees mit nahezu unendlichen Möglichkeiten. Wir bei Philips haben sie alle getestet und diejenigen ausgewählt, die Ihnen das höchste Geschmackserlebnis mit dem Caffè Selezione Nobile garantieren. So genießen Sie Ihren Kaffee von der ersten Tasse an in perfekter Art und Weise.



Fein selektierte Kaffeebohnen aus besonders hochgelegenen Anbaugebieten für reichhaltigen Geschmack und gleichbleibend hohe Qualität.



Höchste Produktqualität durch individuelle Röstung der Kaffeebohnen und gründliche Qualitätstests während der gesamten Produktion.



Ideal für Philips Kaffeevollautomaten durch perfekte Maschineneinstellungen, die in ausführlichen Tests von italienischen Experten entwickelt wurden.

Bezeichnung/ Artikelnummer	Café Crema CA6813/00 (1.000 g) CA6813/25 (250 g)	Espresso CA6811/00 (1.000 g) CA6811/25 (250 g)
		
Zusammensetzung	100% Arabica	60% Arabica / 40% Robusta
Charakteristika	Körper ★★★★★ Aroma/ Intensität ★★★★★ Röstung ★★★★★ Saure ★★★★★	Körper ★★★★★ Aroma/ Intensität ★★★★★ Röstung ★★★★★ Saure ★★★★★
Empfohlene Kaffepezialitäten	Café Crema, milder Cappuccino und Latte Macchiato	Espresso, kräftiger Cappuccino und Latte Macchiato
Mahlwerkeinstellung	Mittel	Extrafein
Aroma	Mittel	Max
Tassenfüllmenge	40 ml	30 ml
Temperatur	Max	Max
Mehr unter www.philips.de/shop und www.philips.at/shop		

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.

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

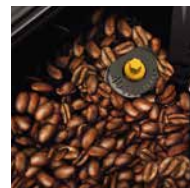
Was Sie zudem noch beachten sollten:

- Bitte keinen gemahlene und keinen Instantkaffee in den Bohnenbehälter einfüllen.
- Bei wechselbaren Bohnenbehältern den Mahlgrad nicht im Betrieb ändern, sondern den Bohnenbehälter entnehmen. Beim Ändern des Mahlgrades bitte immer nur um einen Punkt verstellen.
- 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.

• 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.

- ❗ **Nach einer Reparatur können sich möglicherweise noch Kaffeereste im Gerät befinden. Die Kaffeevollautomaten werden einer aufwendigen Endreinigung unterzogen, dennoch können kleine Kaffeereste in Ihrem Gerät verbleiben, die durch den Transport aufgewirbelt werden. Wir bitten mögliche Kaffeereste zu entschuldigen.**





Pflege gut – alles gut

Es ist ganz einfach, Ihrer Maschine die Pflege zukommen zu lassen, die sie braucht. Legen Sie Ihr Augenmerk auf folgende drei Faktoren, die dafür sorgen, dass Sie mit Ihrem Gerät lange Freude haben. Wir zeigen Ihnen die wichtigsten Handgriffe für jeden Arbeitsgang.



Brühgruppe
Säubern, fetten und Reinigungstablette verwenden



Milchführende Komponenten
Alle Einzelteile gründlich reinigen und die Milch regelmäßig erneuern



Entkalken
Wie im Handbuch beschrieben mit dem Saeco Entkalker

Und das beste: So wenig Zeit für so viel Kaffeegenuss

ENTKALKEN



Je nach Anzeige:

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



Ihr Gewinn:

- Langjähriger Kaffeegenuss mit gleichbleibender Qualität

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 12



Brühgruppe



Wöchentlich:

- Abspülen (3 Minuten*)



Monatlich:

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



Ihr Gewinn:

- Pflege des Herzstücks des Kaffeevollautomats

Mehr auf Seite 14

* Die Zeitangaben sind Richtwerte, die auch vom jeweiligen Modell des Kaffeevollautomats 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 BRITA INTENZA+ Wasserfilters verlängert das Zeitintervall bis zur Entkalkung des Gerätes.

Ergebnis auf dem Teststreifen	Wasserhärte		Entkalkungsintervalle des Kaffeevollautomaten	
			ohne Wasserfilter	BRITA INTENZA+ Wasserfilter
	0-3°dH	weich	alle 6 Monate	alle 12 Monate
	4-7°dH		3 Monate	6 Monate
	8-14°dH		2 Monate	4 Monate
	15-21°dH	mittel	6 Wochen	3 Monate
	über 21°dH	hart	4 Wochen	2 Monate

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+ 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.**





Allgemeines Wissen zum Milchschaum

Damit es Ihnen gelingt den perfekten Milchschaum zuhause zuzubereiten, beantwortet Philips, 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 Gerüchte 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 Milchaufschäumer 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.



Pflegen Sie das Herz Ihrer Maschine

Die Brühgruppe ist das Herzstück Ihres Kaffeevollautomaten, die für eine hohe und gleichbleibende Kaffeequalität 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.philips.com/coffee-care



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 Geräte der 2000 Serie verfügen über keinen Ablaufkanal.**



3000 und 4000 Serie

FAQ

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, 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 (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 und Kaffee

Mit den hochwertigen Saeco 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 Kaffeevollautomaten mit BRITA INTENZA+ Wasserfilter CA6706/00
Rundum-Schutz für 4 Monate
€ 44,99



SAECO BRITA INTENZA+ Wasserfilter CA6702/00
Für Philips Modelle mit BRITA INTENZA+ Wasserfilter
€ 12,99



Saeco Entkalker Vorteilspaket CA 6701/00
2x250ml Flüssigentkalker
€ 12,99



Saeco Entkalker CA6700/95
Schützt Ihr Gerät vor Kalk
€ 6,99



Kleines Wartungs-Kit RI9127/12
Sorgt für optimale Leistung
€ 11,99



Saeco Milchkreislauf-Reiniger CA6705/99
Für eine gründliche Reinigung
€ 11,99



Saeco Kaffeefettlöser-Tabletten CA6704/60
Für perfekten Espresso
€ 4,49



Saeco Caffè Selezione Nobile Kaffeebohnen für Café Crema
(100% Arabica)
CA6813/00 – 1000g | € 34,99
CA6813/25 – 250g | € 9,99



Saeco Caffè Selezione Nobile Kaffeebohnen für Espresso
(60% Arabica / 40% Robusta)
CA6811/00 – 1000g | € 24,99
CA6811/25 – 250g | € 7,99

Weitere Ersatzteile- und Zubehörartikel 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. Deshalb bieten wir Ihnen für Ihren Kaffeevollautomaten über unsere autorisierten Vertragswerkstätten eine professionelle Wartung an.

Das Wartungsangebot unseres Servicepartners beinhaltet folgende Leistungen:

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

Dieses Angebot ist gültig für:

- Alle Philips Kaffeevollautomaten der Familien 4000, 3100, 3000, 2100 und 2000 Serie sowie weitere Saeco Modelle.

Weitere Informationen und Bestellprozess unter:

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