

Senseo®

THE ORIGINAL COFFEE POD SYSTEM

Latte Select

Delicious coffee specialties for every moment **EN**

Lækre kaffespecialiteter til enhver lejlighed **DA**



**DOUWE
EGBERTS**

PHILIPS



*The ultimate blend of fresh frothed milk
and sensational coffee.*

*Den ultimative kombination med lækker skumlag
og sensationel kaffe.*



Congratulations on purchasing your SENSEO® Latte Select!

Now, you can enjoy truly special coffee moments, thanks to Latte Select's unique coffee brewing system. The easy-to-use Philips SENSEO® coffee machine combined with specially developed Douwe Egberts SENSEO® coffee pods gives you a full, smooth coffee with a delicious foam layer.

The SENSEO® Latte Select coffee machine offers you delicious coffee specialties made with fresh frothed milk. Choose from Cappuccino, Latte Macchiato, Café Latte and regular black SENSEO® coffee – all at the touch of a button. And the automatic frothing system makes sure you get perfectly frothed milk every time.

Try the following Latte Select recipes and create a delicious twist on the traditional coffee specialties. Choose from the extensive range of Douwe Egberts SENSEO® coffee pod varieties for a coffee experience that suits your personal taste and moment.

Tillykke med dit køb af SENSEO® Latte Select!

Nu kan du få nogle helt særlige kaffeoplevelser, takket være Latte Select's unikke kaffebrygningssystem. Den brugervenlige Philips SENSEO®-kaffemaskine kombineret med de specialudviklede Merrild SENSEO®-kaffepuder giver en fyldig, rund kaffe med et lækkert skumlag.

Latte Select-kaffemaskinen giver dig lækre kaffespecialiteter med lækkert mælkeskum. Vælg mellem cappuccino, latte macchiato, café latte og almindelig sort SENSEO®-kaffe – alt sammen med et enkelt tryk på en knap. Og det automatiske skumningssystem sørger for, at du får perfekt mælkeskum hver gang.

Prøv nedenstående Latte Select-opskrifter, og giv de traditionelle kaffespecialiteter et lækkert twist. Vælg fra den brede vifte af Merrild SENSEO® -kaffepudevarianter, og få en kaffeoplevelse, der passer til din personlige smag og øjeblikket.



The SENSEO® Latte Select coffee machine offers a variety of delicious coffee specialties at the touch of a button.

Enjoy Cappuccino, Latte Macchiato or Café Latte, made with sensational coffee and fresh-frothed milk.

Cappuccino: strong, rich coffee blended with hot, fresh milk and crowned with a creamy froth layer.

Latte Macchiato: a striking 3-layer drink of dark, smooth coffee nestled between a hot milk layer and a frothy milk top.

Café latte: a smooth and balanced blend of coffee and hot milk topped with a fine foam layer.

SENSEO® Latte Select-kaffemaskinen giver dig et udvalg af lækre kaffespecialiteter med et enkelt tryk på en knap.

Nyd cappuccino, latte macchiato eller café latte, lavet med sensationel kaffe og lækkert mælkeskum.

Cappuccino: Stærk, fyldig kaffe blandet med varm, frisk mælk og et cremet skumlag på toppen.

Latte Macchiato: En iøjnefaldende drik i tre lag bestående af mørk, rund kaffe mellem et lag varm mælk og mælkeskum på toppen.




Café Latte: En rund og afbalanceret blanding af kaffe og varm mælk med et fint skumlag.

Cappuccino



Cappuccino is one of the ultimate coffee specialties, and that's because it's absolutely delicious!

Now, you can easily prepare a rich, creamy cappuccino at home with your SENSEO® Latte Select in three easy steps:




- Fill the milk container to  with fresh, cold milk.
- Place a regular SENSEO® coffee pod in the machine.
- Select  on top of the machine and press .

Want to try something a little different? Be inspired by the following recipes. Simply follow the basic cappuccino recipe and add the extra ingredients for a truly unique and special experience. Enjoy!

Tip: For preparing warm cappuccino, pre-heat your cups with hot water for a truly professional result!

Cappuccino er en af de ultimative kaffespecialiteter, og det er fordi den er helt utrolig lækker!

Nu kan du nemt lave en rund, cremet cappuccino derhjemme med SENSEO® Latte Select ved at følge tre nemme trin:

- Fyld mælkebeholderen op til  med frisk, kold mælk.
- Placer en almindelig SENSEO®-kaffepude i maskinen.
- Vælg  på maskinen og tryk på .

Har du lyst til at prøve noget, der er lidt anderledes? Lad dig inspirere af nedenstående opskrifter. Følg den grundlæggende cappuccinoopskrift, og tilføj ekstra ingredienser for at få en enestående oplevelse. Velbekomme!

Tip: Hvis du vil bruge varmt cappuccino, forvarm dine kopper med varmt vand for at få et virkelig professionelt resultat!





Ingredients:

- 1 teaspoon hazelnut syrup
- 1 cardamom pod
- 1 teaspoon brown sugar

Ingredienser:

- 1 tsk. hasselnøddesirup
- 1 kardemommefrø
- 1 tsk. brun farin

Warm autumn cappuccino

Put a spoon of hazelnut syrup in a coffee cup and add the cappuccino on top. Using a pestle and mortar, grind a cardamom pod together with a teaspoon of soft brown sugar and sprinkle this over the froth of your cappuccino.

Varm efterårscappuccino

Put en skefuld hasselnøddesirup i en kaffekop, og tilsæt cappuccinoen. Mal et kardemommefrø sammen med en teskefuld brun farin ved hjælp af morter og støder, og drys det over cappuccinoskummet la mousse du cappuccino avec le mélange obtenu.

Warm

Scottish cappuccino

Spoon the whiskey and the brown rock sugar into your cappuccino cup and add the cappuccino on top. Close your eyes and think of the highlands.

Varm skotsk cappuccino

Hæld whisky og brun kandissukker i cappuccinokoppen, og tilsæt cappuccinoen. Luk øjnene, og tænk på det skotske højland.

Ingredients:

1 tablespoon whiskey
1 tablespoon brown rock sugar

Ingredienser:

1 spsk. whisky
1 spsk. brun kandissukker



Ingredients:

8 ice cubes
1 tablespoon orange liqueur (or orange
lemonade)
1 teaspoon grated orange peel

Ingredienser:

8 isterninger
1 spsk. appelsinlikør (eller
appelsinlimonade)
1 tsk. revet appelsinskal

Cold

orange cappuccino

Finely grind ice cubes in a food processor or place them in a tea towel and smash them with a large wooden spoon. Place the ice in a cappuccino cup and pour the orange liqueur on top. Prepare the cappuccino in the same cup and add some finely grated orange peel on top.

Kold appelsincappuccino

Knus isternerne fint i en foodprocessor, eller placer dem i et viskestykke, og slå dem i stykker med en stor træske. Hæld isen i en cappuccinokop, og tilsæt appelsinlikøren. Lav cappuccinoen i den samme kop, og hæld lidt fintrevet appelsinskal over.






Latte Macchiato



A delicious macchiato coffee is just a push away, thanks to your SENSEO® Latte Select.

Create the beautiful, three-layer drink of rich, smooth coffee nestled between a hot milk layer and frothy milk top in four easy steps:




- Fill the milk container to  with fresh, cold milk.
- Place a SENSEO® coffee pod in the machine – we recommend a dark roast variety.
- Select  on top of the machine and press .

With just a few additional ingredients, you can create a warm – or even cold – tasty macchiato treat. Indulge yourself with the following recipes! Enjoy!

Tip: For preparing warm latte macchiato, pre-heat your cups with hot water for a truly professional result!

Takket være SENSEO® Latte Select er en lækker kop macchiato ikke længere væk end et tryk på en knap.

Lav den flotte tre-lags-drik med mørk, rund kaffe mellem et lag varm mælk og mælkeskum på toppen ved at følge fire nemme trin:

- Fyld mælkebeholderen op til  med med frisk, kold mælk.
- Placer en SENSEO®-kaffepude i maskinen – vi anbefaler en Dark Roast-variant.
- Vælg  på maskinen og tryk på .

Du kan lave en varm – eller kold – lækker macchiato blot ved at tilføje nogle få ekstra ingredienser. Forkæl dig selv med nedenstående opskrifter! Velbekomme!

Tip: Hvis du vil bruge varmt latte macchiato, forvarm dine kopper med varmt vand for at få et virkelig professionet resultat!





Ingredients:

1 tablespoon cognac
1 teaspoon cane sugar
1 large tablespoon of whipped
cream (sweetened to taste)
Cocoa powder

Ingredienser:

1 spsk. cognac
1 tsk. rørsukker
1 stor spsk. flødeskum (sødet efter behag)
Kakaopulver

Warm French latte macchiato

Spoon the cognac and the cane sugar into your espresso cup before preparing your macchiato. Serve with a spoon of whipped cream. Sprinkle some cocoa powder on top.

Varm fransk latte macchiato

Hæld cognac og rørsukker i en espressokop, før du laver en macchiato. Server med en skefuld flødeskum. Drys lidt kakaopulver over.

Warm liquid bonbon

Place the chocolate in your cup before preparing a hot macchiato on top.

Carefully stir and you have a liquid bonbon.

Varm flydende konfekt

Læg chokoladen i en kop, før du laver en varm macchiato i den. Rør godt rundt, og så har du flydende konfekt.

Ingredients:

2 squares of very dark chocolate (70 %)

Ingredienser:

2 stykker meget mørk chokolade (70 %)



Ingredients:

1 lime
1 small scoop of (organic) vanilla ice cream

Ingredienser:

1 lime
1 lille kugle (økologisk) vanilleis

Lime frozen latte

Using a zester, grate some lime peel very finely into a thin, long strip and place this, together with the ice cream, in your coffee cup before preparing your latte.

Kold latte med lime

Brug et rivejern til at rive lidt skal af en lime meget fint i en tynd, lang strimmel, og placer denne sammen med isen i kaffekoppen, før du laver en latte.






Café Latte



Sit down and enjoy a smooth, blended café latte any time of day.

It's easily made with your SENSEO® Latte Select in four easy steps:




- Fill the milk container to  with fresh, cold milk.
- Place a SENSEO® coffee pod in the machine.
- Select  on top of the machine and press .

Be inspired by the following café latte recipes to discover a new favourite – they're sure to spice up any coffee moment. Enjoy!

Tip: For preparing warm café latte, pre-heat your cups with hot water for a truly professional.

Sæt dig ned, og nyd en fyldig, blended café latte når som helst

Den er nem at lave med SENSEO® Latte Select, hvis du følger fire nemme trin:

- Fyld mælkebeholderen op til med  med frisk, kold mælk.
- Placer en SENSEO®-kaffepude i maskinen.
- Vælg  på maskinen og tryk på .

Lad dig inspirere af nedenstående café latte-opskrifter, og find en ny favorit – vi garanterer en særlig kaffeoplevelse. Velbekomme!

Tip: Hvis du vil bruge varmt café latte, forvarm dine kopper med varmt vand for at få et virkelig professionet resultat!





Ingredients:

¼ vanilla pod
1 teaspoon cocoa
1 tablespoon cane sugar

Ingredienser:

¼ vanillestang
1 tsk. kakao
1 spsk. rørsukker

Warm vanilla chocolate

Cut open a fresh vanilla pod and put a pinch of the fresh seeds in your coffee cup. Spoon the cocoa powder and the cane sugar into a glass and then prepare the latte. Stir well.

Varm vanille-chokolade

Skær en frisk vanillestang op, og put en knivspids af de friske korn i kaffekoppen. Hæld kakaopulver og rørsukker i et glas, og lav derefter en latte. Rør godt rundt.

**Warm honey latte
with almond chocolates**

Roast a handful of almond flakes in a non-sticking frying pan and melt the chocolate for 1 minute in a microwave. Stir almost all of the almond flakes through the chocolate and shape into 6 small mounds on some baking paper. Refrigerate for 5 minutes. Put a pinch of cinnamon into a glass and add the honey. Then prepare the latte and serve the almond chocolates on the side.

Varm honninglatte med mandelchokolader

Rist en håndfuld mandelflager på en stegepande med slip-let-belægning, og smelt chokoladen i 1 minut i en mikrobølgeovn. Rør næsten alle mandelflagerne i chokoladen, og form det til 6 små bunker på bagepapir. Lad det køle af i 5 minutter.

Put en knivspids kanel i et glas, og tilsæt honningen. Lav derefter latten, og server mandelchokoladerne til.

Ingredients:

2 tablespoons almond flakes
50 g dark chocolate
1 pinch of cinnamon
1 tablespoon honey

Ingredienser:

Ingredienser
2 spsk. mandelflager
50 g mørk chokolade
1 knivspids kanel
1 spsk. honning



Ingredients:

1 tablespoon golden syrup
1 large scoop of (organic) vanilla
ice cream

Ingredienser:

1 spsk. lys sirup
1 stor skefuld (økologisk) vanilleis

**Golden iced
coffee**

Pour a tablespoon of golden
syrup into a glass before adding the
latte macchiato on top. Finish off with a
scoop of (organic) vanilla ice cream.

Iskaffe med lys sirup

Hæld en teskefuld lys sirup i et glas, før du tilsætter
latte macchiato. Slut af med en skefuld (økologisk)
vanilleis.





Get to know your SENSEO® Latte Select a little better:
have a look inside for all the details that will help you make your coffee moments extra special!

For more information on how to enrich your coffee experience, visit www.senseo.com/latteselect

Lær din SENSEO Latte Select lidt bedre at kende:
blättern Sie einfach um und entdecken Sie viele Details für ganz besondere Kaffeeerlebnisse.

Du kan finde flere oplysninger om, hvordan du får endnu bedre kaffeoplevelser, på www.senseo.com/latteselect





Removable fresh-milk container

Integrated, removable container lets you add your choice of fresh milk.

Aftagelig beholder til frisk mælk

Integreret, aftagelig beholder, der giver dig mulighed for at tilføje frisk mælk efter eget valg.



Automatic frothing system

Automatic frothing system for perfectly frothed milk and a superior milk foam layer.

Automatisk skumningssystem

Automatisk skumningssystem giver perfekt skummet mælk og et uovertruffent lag af mælkeskum.



Easy-to-clean function

Cleaning button makes it easy to remove milk residue from the machine.

Funktion til nem rengøring

Renseknappen gør det nemt at fjerne mælkerester fra maskinen.



Time-to-clean indicator

Clear indication of when the milk container needs to be cleaned, and when it's time to decalcify the machine.

Indikator for rengøring

Tydelig angivelse af, hvornår det er tid til at rengøre mælkebeholderen, og hvornår maskinen skal afkalkes.

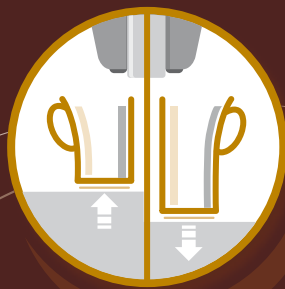


Extra-large water reservoir

Removable extra-large water reservoir means fewer refills.

Ekstrastor vandtank

Aftagelig ekstrastor vandtank medfører færre påfyldninger.



Adjustable cup tray

Adjustable cup tray easily accommodates short cappuccino cups or tall latte macchiato glasses.

Justerbar koprist

Justerbar koprist, der er nem at tilpasse til korte cappuccinokopper eller høje latte macchiato-glas.

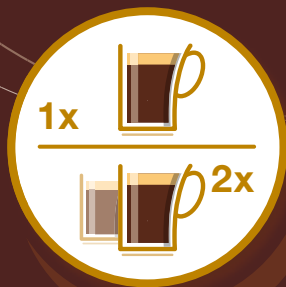


Volume Select

Choose more or less water to make your regular black SENSEO® coffee just the way you like it.

Vandmængde pr. kop

Vælg mellem mere eller mindre vand, så din almindelige sorte SENSEO®-kaffe bliver lige præcis, som du vil have den.



Brewing capacity

Brews 1 or 2 cups of regular black coffee or 1 coffee specialty with milk at a time.

Bryggekapaçitet

Brygger 1 eller 2 kopper almindelig sort kaffe eller 1 kaffespecialitet med mælk ad gangen.

Senseo®



**DOUWE
EGBERTS**

PHILIPS

www.senseo.com/latteselect