CAFFEO® BISTRO

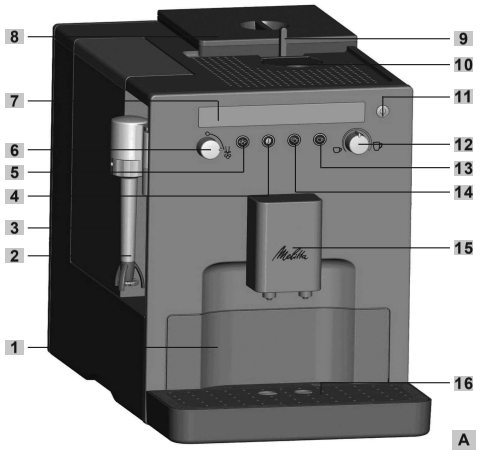
Version 2.1
08/2011

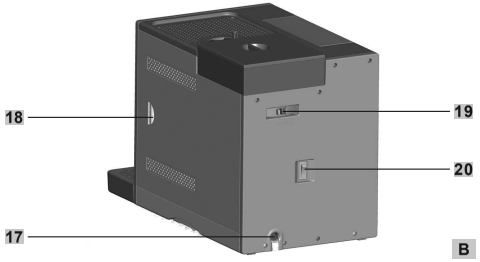
Melitta Haushaltsprodukte
GmbH & Co. KG

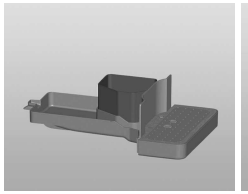
D-32372 Minden

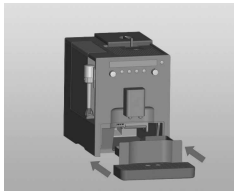
Bedienungsanleitung
Operating Instructions
Guide d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Manual de Instrucciones
Návod k obsluze
Návod na použitie

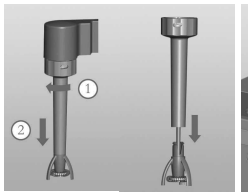
DEUTSCH
ENGLISH
FRANÇAIS
NEDERLANDS
ESPAÑOL
ČESKY
SLOVENSKY

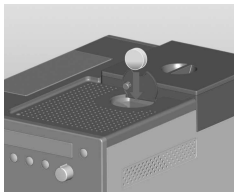

8
9
10
7
11
6
12
5
13
4
14
3
15
2
1
16
A

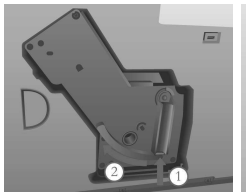

18
19
20
17
B

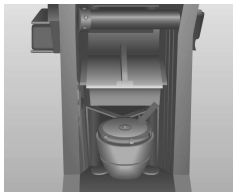

C


D


1
2
E
F


G


2
1
H


J

Chère cliente, cher client!

Nous vous félicitons pour l'achat de votre machine entièrement automatique CAFFEO® de Melitta®.

Nous nous réjouissons de vous compter parmi les gourmets et amateurs de Melitta® CAFFEO®.

Grâce à votre nouvelle machine de qualité CAFFEO® de Melitta®, vous allez partager des moments exceptionnels de plaisir café. Savourez vos spécialités à base de café préférées en ouvrant tous vos sens et laissez vous emporter. Le réservoir de café en grains « Bean select » à 2 compartiments vous permet de choisir entre deux sortes de café en grains. Avec le mousseur à lait « Perfect Cappuccino », vous pouvez préparer une mousse de lait de rêve pour diverses spécialités à base de café

Afin que vous et vos invités puissiez profiter longtemps de votre machine CAFFEO® de Melitta®, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et conservez-le soigneusement.

En cas de demande d'informations supplémentaires ou d'autres questions relatives au produit, vous pouvez vous adresser directement à nous ou vous rendre sur notre site *www.melitta.fr* ou *www.melitta.be*.

Nous vous souhaitons de délicieux moments de plaisir avec votre nouvelle machine à café automatique.

Votre équipe CAFFEO® Melitta®

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Sommaire

1 Consignes relatives au mode d‘emploi 80
1.1 Symboles contenus dans le texte du mode d‘emploi 80
1.2 Utilisation réglementaire 81
1.3 Utilisation non-réglementaire 81

2 Consignes générales de sécurité 82

3 Description de l‘appareil 83
3.1 Légende relative à l‘image A 83
3.2 Légende relative à l‘image B 84
3.3 Écran d‘affichage 84

4 Mise en service 85
4.1 Installation 85
4.2 Branchement 86
4.3 Remplir le réservoir de café en grains 86
4.4 Remplir le réservoir d‘eau 87
4.5 Première mise en marche 88
4.6 Réglage de l‘intensité du café 89
4.7 Régler la quantité de préparation 89

5 Mise en marche et arrêt de l‘appareil 90
5.1 Mise en marche de l‘appareil 90
5.2 Arrêt de l‘appareil 90

6 Mise en place du filtre à eau Melitta® Claris® 91

7 Préparation d‘un expresso ou d‘un café long 92
7.1 Préparation d‘une tasse d‘expresso ou de café long 92
7.2 Préparation de deux tasses d‘expresso ou de café long 92
7.3 Préparation d‘un expresso ou d‘un café long avec du café moulu 93

8 Préparation de la mousse de lait 94

9 Préparation de l‘eau chaude 96

10 Réglages des fonctions 97
10.1 Régler la dureté de l'eau 97
10.2 Régler le mode économie d'énergie 98
10.3 Régler le mode Stand-by (veille) 99
10.4 Réglage de la température de chauffe 100
10.5 Réinitialiser les réglages par défaut 101
10.6 Réglage de la finesse de la mouture 102

11 Entretien et maintenance 103
11.1 Nettoyage courant 103
11.2 Nettoyer le Perfect Cappuccino 103
11.3 Nettoyer la chambre d'extraction 104
11.4 Programme de nettoyage automatique 105
11.5 Programme de détartrage automatique 108
11.6 Détartrage du réservoir d'eau 111

12 Transport et fin de vie du produit 112
12.1 Préparation au transport, protection contre le gel et mesures en cas de non-utilisation prolongée 112

13 Remédier aux problèmes 114

1 Consignes relatives au mode d‘emploi

Pour une meilleure compréhension, vous pouvez déplier les pages d‘illustrations se trouvant au début et à la fin de ce mode d‘emploi.

1.1 Symboles contenus dans le texte du mode d‘emploi

Les symboles contenus dans ce mode d‘emploi vous donnent des indications quant aux dangers particuliers liés à l‘utlisation de votre CAFFEO® de Melitta® ou vous donnent des conseils utiles.

⚠ Avertissement !

Les textes présentant ce symbole contiennent des informations relatives à votre sécurité et vous informent d‘un éventuel risque d‘accident et de blessure.

(!) Prudence !

Les textes présentant ce symbole contiennent des informations relatives aux mauvaises manipulations à éviter et vous informent d‘un possible risque de dégâts matériels.

Remarque

Les textes présentant ce symbole contiennent des informations supplémentaires précieuses quant à l‘utilisation de votre appareil CAFFEO® de Melitta®.

1.2 Utilisation réglementaire

Votre CAFFEO® de Melitta® est uniquement adapté à la préparation de cafés et de spécialités à base de café, au réchauffage de l‘eau et au réchauffage du lait à l‘extérieur de l‘appareil.

L‘utilisation réglementaire comprend,

- la lecture attentive, la compréhension et le respect du mode d‘emploi.
- en particulier le respect des consignes de sécurité.
- l‘utilisation de CAFFEO® de Melitta® dans le cadre des conditions d‘utilisation décrites dans ce mode d‘emploi.

1.3 Utilisation non-réglementaire

Une utilisation non-réglementaire a lieu si vous utilisez CAFFEO® de Melitta® dans un cadre différent des conditions d‘utilisation décrites dans ce mode d‘emploi.

⚠ Avertissement !

Suite à un emploi non réglementaire, vous risquez de vous blesser ou de vous brûler avec l‘eau chaude ou la vapeur.

Remarque

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dégâts survenus suite à un emploi non réglementaire.

2 Consignes générales de sécurité

Veuillez lire attentivement les consignes suivantes. Le non respect de ces consignes risque de nuire à votre propre sécurité ainsi qu'à celle de l'appareil.

⚠ Avertissement !

- Tenir les objets suivants, entre autres, hors de portée des enfants: matériaux d'emballage, petites pièces.
- Toutes les personnes se servant de l'appareil doivent avant toute chose se familiariser avec le mode d'emploi et être informées des risques encourus.
- Ne laissez jamais des enfants utiliser l'appareil sans surveillance ou jouer sans surveillance à proximité de l'appareil.
- L'appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des déficiences physiques, auditives ou mentales ou bien sans expériences et/ou connaissances. Elles doivent être assistées par une personne responsable de leur sécurité qui leur donne des instructions quant à l'utilisation de l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement s'il est en bon état.
- N'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil. Pour d'éventuelles réparations, adressez-vous exclusivement à la hotline de service de Melitta®.
- N'apportez aucune modification à l'appareil, à ses éléments ni aux accessoires fournis avec.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil.
- Pendant son fonctionnement, ne jamais tenter d'accéder à la partie intérieure de l'appareil.
- Cet appareil est destiné à des applications domestiques et similaires comme les cuisines pour les employés de magasins, bureaux et autres domaines industriels; dans les propriétés agricoles; par les clients d'hôtels, de motels et autres hébergements, dans des pensions.
- Respecter également les consignes de sécurité contenues dans les autres chapitres de ce mode d'emploi.

3 Description de l‘appareil

3.1 Légende relative à l‘image A

Numéro de l'image	Explication
1	Plateau récolte-gouttes avec grille et bac de récupération du marc de café (à l'intérieur)
2	Mousseur à lait "Perfect Cappuccino"
3	Réservoir d'eau
4	Bouton de commande Intensité du café
5	Bouton de commande Vapeur
6	Molette pour la vapeur et la distribution d'eau chaude
7	Écran d'affichage
8	Réservoir de café en grains à 2 compartiments "Bean select"
9	Manette de sélection du café en grains "Bean Select"
10	Trappe pour café moulu avec couvercle
11	Touche Marche/Arrêt
12	Molette pour régler la quantité d’eau
13	Bouton de commande Préparation pour une tasse
14	Bouton de commande Préparation pour deux tasses
15	Bec d'écoulement réglable en hauteur
16	Flotteur pour indication du niveau d'eau dans le plateau récolte-gouttes

3.2 Légende relative à l‘image B

Numéro de l'image	Explication
17	Cordon d'alimentation
18	Chambre d'extraction et plaque signalétique (derrière le couvercle)
19	Réglage de la finesse de la mouture
20	Interrupteur

3.3 Écran d‘affichage

Symbole	Signification	Affichage	Explication/Demande
	Soupape de vapeur	s'allume	Température de la vapeur atteinte Tourner la molette vapeur
		clignote	Soupape ouverte
	Réservoir d'eau	s'allume	Remplir le réservoir d'eau
	Trappe pour café moulu	clignote	Couvercle de la trappe pour café moulu ouvert
		s'allume	La préparation du café moulu s'effectue en appuyant sur le bouton de commande Préparation pour une tasse
	Intensité du café	s'allume	1 Grain : douce 2 Grains : normale 3 Grains : corsée 4 Grains : très corsée
		clignote	Remplir le réservoir de café en grains, le clignotement s'arrête après la préparation du prochain café.
	Nettoyer	s'allume	Nettoyer l'appareil
		clignote	Le programme de nettoyage automatique est en cours

Symbole	Signification	Affichage	Explication/Demande
	Plateau récolte-gouttes et bac de récupération du marc de café	s'allume	Vider le plateau récolte-gouttes et le bac de récupération du marc de café
		clignote	Mettre le plateau récolte-gouttes et le bac de récupération du marc de café en place
	Détartrage	s'allume	Détartrer l'appareil.
		clignote	Le programme de détartrage automatique est en cours.

4 Mise en service

Avant la première mise en service, veuillez effectuer les points suivants.

Une fois tous ces points effectués, l'appareil est prêt à fonctionner. Vous pouvez alors vous préparer un café. **Lors de la première mise en service, nous vous conseillons de jeter les deux premières tasses préparées.**

4.1 Installation

- Installez l'appareil sur une surface stable, plane et sèche. Garder une distance d'environ 10 cm par rapport au mur ou à tout autre objet.

(!) Prudence !

– Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes ni dans des pièces humides.

– Ne transportez pas et ne stockez pas l'appareil dans des moyens de transport ni dans des locaux à basses températures, car l'eau résiduelle pourrait geler ou condenser et ainsi causer des dégâts à l'appareil. Respecter les consignes page 112.

- Le bac de récupération du marc de café se trouve déjà dans le plateau récolte-gouttes. Veiller à ce que le plateau récolte-gouttes soit bien installé jusqu'en butée dans l'appareil.

Remarques

- Conservez les matériaux d‘emballage, y compris la mousse solide, pour le transport ou pour un éventuel retour afin d‘éviter tout dégât lié au transport.
- Il est tout à fait normal qu‘avant la première mise en service, du café et des traces d‘eau se trouvent dans l‘appareil. Cela provient du fait que le fonctionnement de l‘appareil est contrôlé en usine.

4.2 Branchement

- Branchez le cordon d‘alimentation dans une prise appropriée.

Avertissement !

Risque d‘incendie ou d‘électrocution à cause d‘une mauvaise tension, de raccords ou cordons d‘alimentation inappropriés ou endommagés.

- Veillez à ce que la tension corresponde à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l‘appareil. Celle-ci se trouve à la droite de l‘appareil, derrière le couvercle (im. **B**, n° **18**).
- Veillez à ce que la prise soit conforme aux normes en vigueur relatives à la sécurité électrique. En cas de doute, s‘adresser à un électricien spécialisé.
- N‘utilisez jamais de cordons d‘alimentation endommagés (isolation endommagée, fils dénudés).
- Pendant la période de garantie, faire remplacer les câbles d‘alimentation endommagés uniquement par le fabricant puis par la suite uniquement par un technicien qualifié.

4.3 Remplir le réservoir de café en grains

Le réservoir de café en grains à 2 compartiments „Bean select“ permet d‘utiliser en parallèle deux sortes différentes de café. Remplissez par ex. un compartiment avec des grains pour Expresso et l‘autre avec des grains d‘un décaféiné. Le levier basculant permet alors de passer confortablement d‘une variété à l‘autre.

- Remplissez le réservoir de café en grains (im. **A**, nº **8**) avec des grains de café frais. Chacun des deux compartiments peut contenir un maximum de 135 g de grains de café.

Prudence !

- Remplissez le réservoir de café en grains uniquement avec des grains de café.
- Ne remplissez jamais le réservoir de café en grains avec des grains de café moulus, lyophilisés ou caramélisés.

- Sélectionnez le type de grains désiré en positionnant le levier basculant sur le compartiment correspondant.

Avertissement !

Danger pour les personnes présentant une intolérance à la caféine.
Étant donné qu'une quantité résiduelle des grains utilisés précédemment est toujours présente au-dessus du moulin, les deux variétés se mélangent lors d'un changement de type de grains. Pour cette raison, il se peut que les deux premières tasses contiennent encore du café avec caféine malgré le passage aux grains de café sans caféine. Ainsi, ce n'est qu'à partir de la troisième tasse après changement de grains que le café ne présente plus de caféine.

Remarque

Si le levier basculant est à la verticale lors du processus de préparation, aucun grain ne parvient dans le moulin.

4.4 Remplir le réservoir d'eau

- Relevez le couvercle du réservoir d'eau (im. **A**, n° **3**) et retirez le réservoir d'eau de l'appareil par le haut.
- Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche du robinet jusqu'au repère Max. et le remettre en place.

4.5 Première mise en marche

Tous les conduits de l‘appareil ont été purgés et ventilés en usine. Pour cette raison, lors de la première mise en marche et après la phase de chauffe, le symbole pour la soupape s‘allume et l‘appareil doit être purgé par l‘intermédiaire de la soupape. La purge est uniquement nécessaire lors de la première mise en marche de l‘appareil. Pour cela, se référer à la page 112.

- Amener l‘interrupteur (im. **B**, n°. **20**) en position „**I“**.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour mettre l‘appareil en marche.

  → La touche Marche/Arrêt clignote. L‘appareil est en cours de chauffe . Le symbole de la soupape s‘allume à la fin du préchauffage.

- Placer un récipient sous le Perfect Cappuccino et déplacer la buse de vapeur vers le bas jusqu’à ce qu‘elle se trouve sous le rebord du récipient.
- Placez un deuxième récipient au-dessous du bec d‘écoulement.
- Tourner la molette (im. **A**, n° **6**) dans le sens des aiguilles d‘une montre pour ouvrir la soupape.

  → Le symbole de la soupape clignote. L’eau s’écoule dans le récipient sous le Perfect Cappuccino.

- Dès que l‘eau arrête de s‘écouler et que le symbole de la soupape s‘allume, tourner la molette dans le sens inverse des aiguilles d‘une montre pour fermer la soupape.

  → L‘appareil procède à un nettoyage automatique ; de l‘eau chaude s‘écoule du bec d‘écoulement. La touche Marche/Arrêt s‘allume ensuite. **L‘appareil est prêt à fonctionner.**

4.6 Réglage de l‘intensité du café

- Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton de commande Intensité du café ⓘ afin de faire un choix entre les quatre niveaux d‘intensité possibles.

  → La sélection est indiquée via les symboles des grains ⓘ sur l‘écran d‘affichage.

Affichage	Intensité du café
ⓘ	Doux
ⓘ ⓘ	Normal (réglage par défaut)
ⓘ ⓘ ⓘ	Corsé
ⓘ ⓘ ⓘ ⓘ	Très corsé

- L‘arôme du café peut également être modifié en ajustant la finesse de la mouture. Pour cela, se référer à la page 102.

4.7 Régler la quantité de préparation

- Tourner la molette pour régler la quantité de café (im. **A**, n° **12**), afin de régler progressivement la quantité de préparation de 30 ml à 220 ml (bouton vers la gauche : 30 ml, bouton au centre : 125 ml, bouton vers la droite : 220 ml).

5 Mise en marche et arrêt de l‘appareil

5.1 Mise en marche de l‘appareil

- Amener l‘interrupteur (im. **B**, n°. **20**) en position „**I“**.

  → L‘appareil se trouve en mode Stand-by (veille). La touche Marche/Arrêt ⏻ s‘allume en rouge.

- Placez un récipient adapté sous le bec d‘écoulement.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt ⏻ pour mettre l‘appareil en marche.

  → La touche Marche/Arrêt ⏻ clignote. L‘appareil est en cours de chauffe. L‘appareil procède à un nettoyage automatique : de l‘eau chaude s‘écoule du bec d‘écoulement. La touche Marche/Arrêt ⏻ et le symbole des grains de café clignotent ensuite. L‘appareil est prêt à fonctionner.

5.2 Arrêt de l‘appareil

- Placez si possible un récipient sous le bec d‘écoulement.
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt ⏻ pour commuter l‘appareil en mode **Stand-by**.

  → L‘appareil procède à un nettoyage automatique des circuits de café. Le compartiment de chauffe commute en position neutre. La touche Marche/Arrêt ⏻ s‘allume en rouge.

- Amener l‘interrupteur (im. **B**, n°. **20**) en position „**0“** pour arrêter l‘appareil complètement.

Remarques

– A chaque mise en service, l‘appareil effectue un nettoyage automatique.

– Arrêter l‘appareil par l‘intermédiaire de l‘interrupteur uniquement lorsqu‘il se trouve en mode Stand-by, car dans le cas contraire la chambre d‘extraction risque de ne plus se trouver dans la bonne position.

6 Mise en place du filtre à eau Melitta® Claris®

L‘appareil est livré avec un filtre à eau Melitta® Claris® permettant de filtrer le calcaire. Il convient de le mettre en place dans l‘appareil seulement **après la première mise en service**. Si vous utilisez le filtre, vous pourrez détartrer l‘appareil moins fréquemment et régler la dureté de l‘eau sur le niveau 1 (voir page 97). Grâce à la bonne protection contre le tartre, la durée de vie de votre appareil se voit rallongée. Le filtre à eau doit être changé régulièrement, au moins tous les 2 mois.

- Régler le mois en cours sur la bague bleue située sur le dessus du filtre à eau Melitta® Claris®. Ceci permet de repérer facilement le moment où le filtre à eau doit être remplacé.
- Placer le filtre à eau dans un verre contenant de l‘eau du robinet fraîche pendant quelques minutes **avant** de le mettre en place
- Relevez le couvercle du réservoir d‘eau (im. **A**, n° **3**) et retirez le réservoir d‘eau de l‘appareil par le haut.
- Vider le réservoir d‘eau.
- Vissez le filtre à eau Melitta® Claris® avec prudence dans le filetage au niveau du socle du réservoir d‘eau à l‘aide du dispositif de vissage, situé sur l‘extrémité inférieure de la cuillère à café fournie.
- Remplir le réservoir d‘eau avec de l‘eau fraîche du robinet jusqu‘au repère Max. et le remettre en place.
- Placer un récipient sous le Perfect Cappuccino et déplacer la buse de vapeur vers le bas jusqu’à ce qu‘elle se trouve sous le rebord du récipient.
- Tourner la molette (im. **A**, n° **6**) dans le sens des aiguilles d‘une montre pour ouvrir la soupape.

  → L’eau s’écoule dans le récipient sous le Perfect Cappuccino.

- Dès que le symbole du réservoir d’eau s‘allume, tourner la molette dans le sens inverse des aiguilles d‘une montre pour fermer la soupape.

  → L‘appareil est prêt à fonctionner.

Remarque

Le filtre à eau Melitta® Claris® ne doit pas rester à sec pendant une période prolongée. Nous recommandons de stocker le filtre à eau Melitta Claris dans un verre d'eau au réfrigérateur en cas d'une non-utilisation prolongée de l'appareil.

7 Préparation d'un expresso ou d'un café long

7.1 Préparation d'une tasse d'expresso ou de café long

Conditions préalables : l'appareil est prêt à fonctionner (voir „Mise en marche et arrêt de l'appareil" page 90). L'intensité de café et la quantité de préparation désirées sont réglées (voir 89). Le type de café désiré est sélectionné dans le réservoir de grains de café.

- Placez un récipient adapté sous le bec d'écoulement.
- Appuyer sur le bouton de commande Préparation pour une tasse.
  → La mouture du café et la distribution du café démarrent. La distribution prend automatiquement fin lorsque la quantité de préparation réglée est atteinte.
- Pour arrêter la distribution de café avant la fin, appuyer sur le bouton de commande Préparation pour une tasse.

7.2 Préparation de deux tasses d'expresso ou de café long

Conditions préalables : l'appareil est prêt à fonctionner (voir „Mise en marche et arrêt de l'appareil" page 90). L'intensité et la quantité de café souhaitées sont réglées. Le type de café désiré est sélectionné dans le réservoir de grains de café.

- Placer deux tasses appropriées, l'une à côté de l'autre, sous le bec d'écoulement.
- Appuyer sur le bouton de commande Préparation pour deux tasses.
  → La mouture (**deux fois**) et la distribution du café démarrent. La distribution prend automatiquement fin lorsque la quantité de préparation réglée est atteinte.

- Pour arrêter la distribution de café avant la fin, appuyer sur le bouton de commande Préparation pour deux tasses.

7.3 Préparation d'un expresso ou d'un café long avec du café moulu

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner (voir „Mise en marche et arrêt de l'appareil" page 90). La quantité de préparation désirée est réglée.

- Ouvrir le couvercle de la trappe pour café moulu (im. **A**, n° **10**).
  → Le symbole de la trappe pour café moulu clignote.
- Remplissez **au maximum une cuillère à café** de café moulu frais dans la trappe pour café moulu.

Prudence !

– Remplissez la trappe pour café moulu uniquement de café moulu. Des produits instantanés risquent de coller dans la chambre d'extraction.
– Ne versez jamais plus d'une cuillère à café (livrée avec l'appareil) de café moulu, car sinon, la chambre d'extraction risque de déborder.

- Fermez le couvercle de la trappe pour café moulu.
  → Le symbole de la trappe pour café moulu et le bouton de commande Préparation pour une tasse s'allument.
- Placez un récipient adapté sous le bec d'écoulement.
- Appuyer sur le bouton de commande Préparation pour une tasse.
  → Le café commence à couler. La distribution prend automatiquement fin lorsque la quantité de préparation réglée est atteinte.
- Pour arrêter la distribution de café avant la fin, appuyer sur le bouton de commande Préparation pour une tasse.

Remarque

Si vous ne préparez pas de café dans les 90 secondes après avoir ouvert la trappe pour café moulu, l'appareil passe à nouveau sur le fonctionnement avec grains de café et rejette le café moulu dans le bac de récupération du marc de café afin d'éviter tout danger ultérieur lié à un trop-plein de la chambre d'extraction.

8 Préparation de la mousse de lait

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner (voir „Mise en marche et arrêt de l'appareil" page 90).

- Placer un récipient avec du lait sous le Perfect Cappuccino. Veiller à ce que le fouet du Perfect Cappuccino soit plongé dans le lait.
- Remplir le récipient jusqu'à un tiers au maximum car le volume de lait augmente considérablement lors de l'émulsion.
- Appuyer sur la touche de commande Vapeur .
  → La touche de commande de la vapeur clignote. L'appareil est en cours de chauffe. Lorsque la température de vapeur est atteinte, le Bouton de commande Vapeur et le symbole de la soupape s'allument.

Avertissement !

Risque de brûlure car la buse vapeur, le flexible vapeur et le fouet sont chauds.
Pendant l'utilisation de la buse vapeur, ne jamais toucher le flexible vapeur ou le fouet du Perfect Cappuccino.

- Tourner la molette (im. **A**, n° **6**) dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir la soupape.
  → Le symbole de la soupape et le bouton de commande Vapeur clignotent. Le fouet fait mousser le lait et le chauffe en même temps. Vous obtiendrez une mousse meilleure si vous effectuez un mouvement de haut en bas avec le mélangeur lors de l'émulsion.

- Tourner la molette dans le sens inverse des aiguilles d‘une montre dans sa position fermée pour fermer la soupape et pour mettre fin au processus d‘émulsion. Le volume du lait doit avoir approximativement doublé et le récipient doit être légèrement chaud.
- Appuyer le bouton de commande Vapeur pour passer du mode vapeur au mode de fonctionnement normal.
- Attendre que la buse vapeur soit refroidie et la tourner avec le fouet dans le sens inverse des aiguilles d‘une montre pour la retirer du Perfect Cappuccino (im. **E**).
- Retirer le fouet du Perfect Cappuccino de la buse vapeur vers le bas (im. **F**).
- Nettoyer la buse vapeur et le fouet à l‘eau claire ou les mettre dans le lave-vaisselle.
- Tourner la buse vapeur ainsi nettoyée avec le fouet dans le sens des aiguilles d‘une montre sur le Perfect Cappuccino jusqu‘à ce qu‘il s‘enclenche.

Remarque

Nous recommandons d‘utiliser du lait froid avec une forte teneur en protéine. Pour obtenir une bonne mousse de lait, ce n‘est pas la teneur en graisse mais la teneur en protéine du lait qui est importante.

9 Préparation de l‘eau chaude

Condition préalable : l‘appareil est prêt à fonctionner (voir „Mise en marche et arrêt de l‘appareil“ page 90).

- Placer un chiffon sous le Perfect Cappuccino afin d‘éponger l‘eau résiduelle qui pourrait éventuellement s‘écouler.
- Retirer le fouet du Perfect Cappuccino de la buse vapeur vers le bas (im. **F**).
- Placer un récipient sous la buse vapeur et déplacer celle-ci vers le bas jusqu‘à ce qu‘elle se trouve sous le rebord du récipient.
- Tourner la molette (im. **A**, n° **6**) dans le sens des aiguilles d‘une montre pour ouvrir la soupape.

  → Le symbole de la soupape clignote. De l‘eau chaude s‘écoule de la buse vapeur dans le récipient.

- Lorsque la quantité d‘eau désirée est atteinte, tourner la molette dans le sens inverse des aiguilles d‘une montre pour fermer la soupape.
- Attendre que la buse vapeur soit refroidie et insérer à nouveau le fouet par le bas sur la buse jusqu‘à ce qu‘il s‘enclenche.

10 Réglages des fonctions

10.1 Régler la dureté de l‘eau

Utiliser la bandelette de test fournie pour déterminer la dureté de l‘eau dans votre zone. Respecter les instructions sur l‘emballage de la bandelette de test. La dureté de l‘eau est réglée sur 4 en usine.

Condition préalable: l‘appareil se trouve en mode Stand-by (voir „Mise en marche et arrêt de l‘appareil“ page 90).

Régler la dureté de l‘eau de la manière suivante pour préserver la qualité de l‘appareil:

- Appuyer simultanément sur le bouton de commande Préparation pour une tasse et sur le bouton de commande Vapeur jusqu‘à ce que les quatre boutons de commande s‘allument faiblement.
- Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton de commande Vapeur afin de faire un choix entre les quatre niveaux de dureté possibles.

  → Le bouton de commande Vapeur s‘allume clairement.
  Votre sélection de dureté de l‘eau d‘après le tableau apparaît sur l‘écran d‘affichage via le symbole des grains .

Plage de dureté de l'eau	Propriétés	°dH	°f
	Douce	0-7,2°dH	0-13°f
	Moyenne	7,2-14°dH	13-25°f
	Dure	14-21,2°dH	25-38°f
	Très dure (réglage d'usine)	> 21,2 °dH	> 38 °f

- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour confirmer la dureté sélectionnée.

  → Selon votre choix, 1 à 4 symboles de grains clignotent sur l‘écran d‘affichage. L‘appareil se trouve à nouveau en mode Stand-by.

10.2 Régler le mode économie d‘énergie

L‘appareil s‘allume automatiquement (selon le réglage) en mode économie d‘énergie après la dernière action (l‘appareil consomme ainsi considérablement moins d‘énergie qu‘en mode Veille). Différentes durées peuvent être réglées pour le mode économie d‘énergie. L‘appareil est réglé par défaut sur 15 minutes.

Condition préalable: l‘appareil se trouve en mode Stand-by (voir „Mise en marche et arrêt de l‘appareil“ page 90).

Régler le mode économie d‘énergie de la manière suivante :

- Appuyer simultanément sur le bouton de commande Préparation pour une tasse et sur le bouton de commande Vapeur jusqu‘à ce que les quatre boutons de commande s‘allument faiblement.
- Appuyer à plusieurs reprises sur le Bouton de commande Intensité du café afin de choisir entre les quatre temps possibles pour la minuterie.

  → Le bouton de commande Intensité du café s‘allume clairement. Votre sélection apparaît sur l‘écran d‘affichage via les symboles des grains.

Affichage	Temps
	5 minutes
	15 minutes (Réglage par défaut)
	30 minutes
	Inactif

- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour confirmer le temps sélectionné.

  → Selon votre choix, 1 à 4 symboles de grains clignotent sur l‘écran d‘affichage. L‘appareil se trouve à nouveau en mode Stand-by.

Remarque

En appuyant sur n‘importe quelle touche, l‘appareil quitte le mode économie d‘énergie. La fonction de la touche pressée (par ex. préparation d‘un café) est directement exécutée, seule la phase de chauffe dure un peu plus longtemps.

10.3 Régler le mode Stand-by (veille)

Deux heures après la dernière action, l‘appareil passe automatiquement (selon le réglage) en mode Stand-by. Différentes durées peuvent être réglées pour le mode Stand-by. L‘appareil est réglé par défaut sur 2 heures .

Condition préalable: l‘appareil se trouve en mode Stand-by (voir „Mise en marche et arrêt de l‘appareil“ page 90).

Régler le mode Stand-by de la manière suivante :

- Appuyer simultanément sur le bouton de commande Préparation pour une tasse et sur le bouton de commande Vapeur jusqu‘à ce que les quatre boutons de commande s‘allument faiblement.
- Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton de commande Préparation pour deux tasses afin de choisir entre les quatre temps possibles pour le timer.

  → Le bouton de commande Bouton de commande préparation pour deux tasses s‘allume clairement.
  Votre sélection apparaît sur l‘écran d‘affichage via les symboles des grains .

Affichage	Temps
	1 heure
	2 heures (Réglage par défaut)
	4 heures
	8 heures

- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour confirmer le temps sélectionné.

→ Selon votre choix, 1 à 4 symboles de grains clignotent sur l'écran d'affichage. L'appareil se trouve à nouveau en mode Stand-by.

Remarque

En mode Stand-by, l'appareil consomme considerablement moins d'énergie. Nous recommandons toutefois de débrancher l'appareil au niveau de l'interrupteur en cas de non utilisation prolongée (par ex. pendant la nuit).

10.4 Réglage de la température de chauffe

La température de chauffe est réglée par défaut sur le niveau 2 (moyenne).

Condition préalable: l'appareil se trouve en mode Stand-by (voir „Mise en marche et arrêt de l'appareil" page 90).

Régler la température de chauffe de la manière suivante :

- Appuyer simultanément sur le bouton de commande Préparation pour une tasse et sur le bouton de commande Vapeur jusqu'à ce que les quatre boutons de commande s'allument faiblement.
- Appuyer sur la touche de commande Préparation pour une tasse afin de choisir entre les trois températures de chauffe possibles.
  - → Le Bouton de commande Préparation pour une tasse s'allume clairement.
  - → La sélection est indiquée via les symboles des grains sur l'écran d'affichage.

Affichage	Température de chauffe
	Basse
	Normale (Réglage par défaut)
	Elevée

- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour confirmer la température de chauffe sélectionnée.

→ Selon votre choix, 1 à 3 symboles de grains clignotent sur l'écran d'affichage. L'appareil se trouve à nouveau en mode Stand-by.

10.5 Réinitialiser les réglages par défaut

Condition préalable: l'appareil se trouve en mode Stand-by (voir „Mise en marche et arrêt de l'appareil" page 90).

- Arrêter l'appareil au niveau de l'interrupteur.
- Patienter jusqu'à ce que le témoin rouge de la touche Marche / Arrêt s'éteigne.
- Appuyer simultanément sur le bouton de commande Intensité du café et sur le bouton de commande Préparation pour deux tasses .
- Allumer **en même temps** l'appareil par l'interrupteur.

  → Tous les réglages sont alors réinitialisés aux paramètres réglés par défaut.

Résumé des réglages par défaut :

Réglage des fonctions	Réglage par défaut
Intensité du café	Normale
Dureté de l'eau	Niveau 4
Mode économie d'énergie	15 minutes
Mode Stand-by	2 heures
Température de chauffe	Moyenne

10.6 Réglage de la finesse de la mouture

La finesse de la mouture a été réglée de façon optimale par défaut. Pour cette raison, nous vous recommandons d‘ajuster la finesse de la mouture uniquement après 1000 cafés environ (soit env. après 1 an).

La finesse de la mouture peut être réglée uniquement **pendant** que le moulin fonctionne. Régler ainsi la finesse de la mouture immédiatement après le lancement d‘une préparation de café.

Si l‘arôme du café n‘est pas suffisamment intense, nous recommandons une mouture plus fine.

- Amener le levier (im. **B**, n° **19**) dans une des trois positions (vu de l‘arrière de l‘appareil).

Position du levier	Finesse de la mouture
gauche	fine
milieu	moyenne
droite	épaisse (réglage par défaut)

11 Entretien et maintenance

11.1 Nettoyage courant

- Nettoyez l‘appareil de l‘extérieur à l‘aide d‘un chiffon doux et humide et d‘un liquide vaisselle disponible dans le commerce.
- Videz et nettoyez le plateau récolte-gouttes régulièrement ou, au plus tard, lorsque le flotteur (im. **A**, n° **16**) ressort de la grille.
- Nettoyez régulièrement le bac de récupération du marc de café, par exemple dans le lave-vaisselle.

! Prudence !

– N‘utilisez jamais de chiffon, d‘éponge ou de détergent à récurer afin d‘éviter toute détérioration de la surface de l‘appareil.

– Ne pas nettoyer le plateau récolte-gouttes au lave-vaisselle, au risque de le déformer.

11.2 Nettoyer le Perfect Cappuccino

- Placer un chiffon sous le Perfect Cappuccino afin d‘éponger l‘eau résiduelle qui pourrait éventuellement s‘écouler.
- Extraire la buse vapeur avec le fouet du Perfect Cappuccino en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d‘une montre (im. **E**).
- Retirer le fouet du Perfect Cappuccino de la buse vapeur vers le bas (im. **F**).
- Nettoyer la buse vapeur et le fouet à l‘eau claire ou les mettre dans le lave-vaisselle.
- Insérer à nouveau le fouet par le bas sur la buse vapeur jusqu‘à ce qu‘il s‘enclenche.
- Tourner la buse vapeur ainsi nettoyée avec le fouet dans le sens des aiguilles d‘une montre sur le Perfect Cappuccino jusqu‘à ce qu‘elle s‘enclenche.

Remarque

En cas de nettoyage fréquent au lave-vaisselle, il se peut que le bac de récupération du marc de café et le Perfect Cappuccino changent légèrement de couleur.

11.3 Nettoyer la chambre d‘extraction.

Condition préalable: l‘appareil se trouve en mode Stand-by (voir „Mise en marche et arrêt de l‘appareil“ page 90).

Remarque

Afin de garantir une protection optimale de votre appareil, nous vous recommandons de nettoyer la chambre d‘extraction une fois par semaine sous l‘eau du robinet.

- Amener l‘interrupteur (im. **B**, n°. **20**) en position „**0“** pour arrêter l‘appareil complètement.
- Saisissez le creux à la droite de l‘appareil (im. **B**, n° **18**) et retirez le couvercle vers la droite.
- Presser et maintenir le bouton rouge sur la poignée de la chambre d‘extraction enfoncé (im. H) puis tourner la poignée dans le sens des aiguilles d‘une montre jusqu‘en butée (de 75° environ).
- Retirez la chambre d‘extraction de l‘appareil à l‘aide de la poignée.
- Laissez la chambre d‘extraction en l‘état (ne pas déplacer ou tourner les éléments de la chambre d‘extraction).
- Nettoyer l‘ensemble de la chambre d‘extraction à l‘eau courante sur tous les côtés. Veillez plus particulièrement à ce que la surface illustrée sur l‘image **J** ne présente pas de résidus de café.

Prudence!

Ne jamais nettoyer la chambre d‘extraction dans le lave-vaisselle.

- Laisser la chambre d‘extraction s‘égoutter.
- Le cas échéant, retirer les résidus de café des surfaces à l‘intérieur de l‘appareil sur lesquels la chambre d‘extraction repose.

- Insérez la chambre d‘extraction dans l‘appareil et verrouillez la chambre d‘extraction en tournant la poignée de la chambre d‘extraction jusqu‘à sa butée dans le sens inverse des aiguilles d‘une montre.
- Insérez les deux languettes de verrouillage du couvercle à l‘arrière de l‘appareil et faites le basculer vers la gauche jusqu‘à ce qu‘il s‘enclenche.
- Amener l‘interrupteur (im. **B**, n°. **20**) en position „**I“**.
- L‘appareil se trouve à nouveau en mode Stand-by.

11.4 Programme de nettoyage automatique

Le programme de nettoyage automatique élimine les résidus et les restes d‘huile de café ne pouvant pas être éliminés à la main. Il dure au total environ 15 minutes. Pendant le programme, le symbole de nettoyage clignote .

Afin de garantir un nettoyage optimal, nous recommandons de nettoyer au préalable la chambre d‘extraction (voir page 104).

Condition préalable: l‘appareil se trouve en mode Stand-by (voir „Mise en marche et arrêt de l‘appareil“ page 90).

! Prudence !

– Lancez le programme de nettoyage automatique tous les 2 mois ou après 200 tasses environ, ou au plus tard lorsque le symbole de nettoyage apparaît sur l‘écran d‘affichage.

– Utiliser uniquement les pastilles de nettoyage de Melitta® pour les machines à café automatiques. Ces pastilles de nettoyage sont parfaitement adaptées au CAFFEO® de Melitta®. Tout autre produit de nettoyage risque d‘endommager l‘appareil.

Lancer le programme de nettoyage automatique de la manière suivante :

1 Retirer le cas échéant le filtre à eau Melitta® Claris® du réservoir d‘eau (voir page 91).

2 Appuyer simultanément sur le bouton de commande Préparation pour une tasse et sur la touche Marche/Arrêt pendant environ 3 secondes.

→ Le symbole pour le nettoyage clignote.
Le symbole du plateau récolte-gouttes s'allume.

3 Videz le bac de récupération du marc de café et le plateau récolte-gouttes.

4 Replacez le plateau récolte-gouttes **sans** le bac de récupération du marc de café et placez ce dernier sous le bec d'écoulement.

Phase 1

Pendant la phase 1, un symbole de grain de café s'affiche à l'écran.

→ Deux processus de nettoyage automatiques sont tout d'abord exécutés.
Le symbole de la trappe pour café moulu s'allume.

5 Ouvrez le couvercle de la trappe pour café moulu.

→ Le symbole de la trappe pour café moulu clignote.

6 Insérer une pastille de nettoyage (im. **G**) et refermez le couvercle de la trappe pour café moulu.

→ Le symbole du réservoir d'eau s'allume.

→ Phase 1 est terminée.

Phase 2

Pendant la phase 2, deux grains de café s'affichent à l'écran.

7 Relever le couvercle du réservoir d'eau (im. **A**, n° **3**) et retirer le réservoir de l'appareil par la poignée vers le haut. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche du robinet jusqu'au repère Max. et le remettre en place.

→ Le Bouton de commande Vapeur s'allume.

→ Phase 2 est terminée.

Phase 3

Pendant la phase 3, trois grains de café s'affichent à l'écran.

8 Appuyer sur le bouton de commande Vapeur.

→ Le programme de nettoyage automatique démarre. Il dure environ 10 minutes. Le bouton de commande Vapeur s'allume alors.

9 Vider le bac de récupération du marc de café et le replacer sous le bec d'écoulement.

10 Appuyer sur le bouton de commande Vapeur.

→ Phase 3 est terminée.

Phase 4

Pendant la phase 4, quatre grains de café s'affichent à l'écran.

→ Le programme de nettoyage automatique reprend. Cette opération dure environ 5 minutes. L'eau sort du bec d'écoulement et circule à l'intérieur de l'appareil jusque dans le plateau récolte-gouttes. Le symbole du plateau récolte-gouttes s'allume alors.

11 Videz le bac de récupération du marc de café et le plateau récolte-gouttes, puis remettez-les en place.

→ La touche Marche/Arrêt s'allume après une brève phase de chauffe. Les boutons de commande et les symboles de grains s'allument. L'appareil est prêt à fonctionner.

Remarque

Si le symbole de la soupape s'allume en cours de nettoyage :

- Placer un récipient sous le Perfect Cappuccino et tourner la molette (im. **A**, n° **6**) dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir la soupape.
- Le symbole de la soupape clignote.
- Dès que le symbole de la soupape s'allume en continu, tourner la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fermer la soupape.
- Le programme de nettoyage automatique reprend.

11.5 Programme de détartrage automatique

Le programme de détartrage automatique de l‘appareil élimine des résidus de calcaire dans l‘appareil. Il dure au total environ 15 minutes. Pendant le programme,le symbole Détartrer clignote.

Condition préalable: l‘appareil se trouve en mode Stand-by (voir „Mise en marche et arrêt de l‘appareil“ page 90).

! Prudence!

- Lancez le programme de détartrage automatique tous les 3 mois ou, au plus tard, lorsqu‘une invitation au détartrage apparaît sur l‘écran d‘affichage.
- Utilisez uniquement le détartrant ANTI CALC Espresso Machines de Melitta®. Ce détartrant est parfaitement adapté au CAFFEO® de Melitta®.
- N‘utilisez jamais de vinaigre ni tout autre produit de détartrage.

Lancez de la manière suivante le programme de détartrage automatique :

1 **Avant** le détartrage, retirer - s‘il est présent - le filtre à eau Melitta® Claris® du réservoir d‘eau (voir page 91).

2 Appuyer simultanément sur le bouton de commande Préparation pour deux tasses et sur la touche Marche/Arrêt pendant environ 3 secondes.

→ Le symbole du détartrage clignote et le symbole du plateau récolte-gouttes s‘allume.

Phase 1

Pendant la phase 1, un symbole des grains de café s‘affiche à l‘écran.

3 Videz le bac de récupération du marc de café et le plateau récolte-gouttes.

4 Placer le plateau récolte-gouttes **sans** le bac de récupération du marc de café, placer le bac de récupération du marc de café sous le Perfect Cappuccino.

→ Le symbole du réservoir d‘eau s‘allume.

5 Relever le couvercle du réservoir d‘eau (im. **A**, n° **3**) et retirer le réservoir d‘eau de l‘appareil par la poignée vers le haut et le vider complètement.

6 Placer le détartrant (par exemple le détartrant liquide ANTI CALC Espresso Machines de Melitta®) dans le réservoir d‘eau conformément aux instructions présentes sur l‘emballage.

⚠ Avertissement !

Risque d‘irritation de la peau par le détartrant
Respectez les consignes de sécurité et les quantités indiquées sur l‘emballage du détartrant.

7 Remettre le réservoir d‘eau en place.

8 Appuyer sur le bouton de commande Vapeur .

→ Phase 1 est terminée.

Phase 2

Pendant la phase 2, deux grains de café s‘affichent à l‘écran.

→ Le programme de détartrage automatique démarre. L‘eau circule à l‘intérieur de l‘appareil jusque dans le plateau récolte-gouttes. Cette opération dure environ 10 minutes.
Le symbole de la soupape s‘allume alors.

9 Retirer le fouet du Perfect Cappuccino de la buse vapeur vers le bas (im. **F**).

10 Positionner le Perfect Cappuccino de façon à ce que la buse vapeur soit dans le bac de récupération du marc de café.

⚠ Avertissement !

Risque de brûlure car la buse vapeur et le fouet sont chauds
Pendant l‘écoulement de l‘eau chaude, ne jamais toucher la buse vapeur ou le fouet du Perfect Cappuccino.

11 Tourner la molette (im. **A**, n° **6**) dans le sens des aiguilles d‘une montre pour ouvrir la soupape.

→ Le symbole de la soupape clignote. La solution de détartrant s‘écoule de la buse vapeur dans le récipient. Cette opération dure environ 10 minutes.

→ Le symbole du plateau récolte-gouttes et le symbole du réservoir d‘eau s‘allument ensuite car la solution de détartrage s‘est entièrement écoulée.

12 Videz le bac de récupération du marc de café et le plateau récolte-gouttes.

13 Placer le plateau récolte-gouttes **sans** le bac de récupération du marc de café, placer le bac de récupération du marc de café sous le Perfect Cappuccino.

14 Rinçez soigneusement le réservoir d‘eau et remplissez-le d‘eau du robinet jusqu‘au repère Max., puis replacez-le.

→ Le Bouton de commande Vapeur s‘allume.

15 Appuyer sur le bouton de commande Vapeur .

→ Phase 2 est terminée.

Phase 3

Pendant la phase 3, trois grains de café s‘affichent à l‘écran.

→ Le symbole de la soupape clignote. De l‘eau s‘écoule de la buse vapeur dans le récipient. Le symbole de la soupape s‘allume ensuite.

16 Tourner la molette dans le sens inverse des aiguilles d‘une montre pour fermer la soupape.

→ L‘eau circule à l‘intérieur de l‘appareil jusque dans le plateau récolte-gouttes. Le symbole du plateau récolte-gouttes s‘allume alors.

17 Videz le bac de récupération du marc de café et le plateau récolte-gouttes, puis remettez-les en place.

18 Attendre que la buse vapeur soit refroidie et insérer à nouveau le fouet par le bas sur la buse jusqu‘à ce qu‘il s‘enclenche.

→ La touche Marche/Arrêt ⏻ s‘allume après une brève phase de chauffe. Les boutons de commande et les symboles de grains s‘allument. L‘appareil est prêt à fonctionner.

11.6 Détartrage du réservoir d‘eau

Le réservoir d‘eau doit être détartré régulièrement afin de garantir un bon fonctionnement.

- Relevez le couvercle du réservoir d‘eau (im. **A**, n° **3**) et retirez le réservoir d‘eau de l‘appareil par le haut.
- Avant le détartrage, retirer - s‘il est présent - le filtre à eau Melitta® Claris® du réservoir d‘eau (voir page 91).
- Remplir le réservoir d‘eau avec un produit de détartrage disponible dans le commerce. Respecter les instructions du fabricant du produit de détartrage.
- Rincer ensuite abondamment le réservoir d‘eau à l‘eau claire.
- Le cas échéant, remonter le filtre à eau Melitta® Claris® dans le réservoir d‘eau (voir page 91).
- Remplir le réservoir d‘eau avec de l‘eau fraîche du robinet jusqu‘au repère Max. et le remettre en place.

12 Transport et fin de vie du produit

12.1 Préparation au transport, protection contre le gel et mesures en cas de non-utilisation prolongée

Élimination de l‘eau dans l‘appareil et aération

Avant tout transport et en cas de non-utilisation prolongée, nous recommandons d‘éliminer l‘eau présente dans l‘appareil et de l‘aérer. Ceci permet également de protéger l‘appareil contre les dégâts liés au gel.

Condition préalable: l‘appareil se trouve en mode Stand-by (voir „Mise en marche et arrêt de l‘appareil“ page 90).

- Placer un récipient sous le Perfect Cappuccino.
- Appuyer simultanément sur le bouton de commande Vapeur et sur la touche Marche/Arrêt pendant plus de 2 secondes.

  → Le bouton de commande Vapeur clignote. Le symbole du réservoir d‘eau s‘allume.
- Relevez le couvercle du réservoir d‘eau (im. **A**, n° **3**) et retirez le réservoir d‘eau de l‘appareil par le haut.

  → Le bouton de commande Vapeur clignote.
- Dès que le symbole de la soupape s‘allume dans l‘affichage, tourner la molette (im. **A**, n° **6**) dans le sens des aiguilles d‘une montre pour ouvrir la soupape.

  → De la vapeur sort du Perfect Cappuccino. Le symbole de la soupape et le bouton de commande Vapeur clignotent. Dès que l‘appareil est vidé et aéré, le bouton de commande Vapeur et le symbole de la soupape s‘allument.
- Tourner la molette dans le sens inverse des aiguilles d‘une montre pour fermer la soupape.

  → L‘appareil se trouve en mode Stand-by.
- Remettre le réservoir d‘eau vide en place.

- Arrêter l‘appareil complètement au niveau de l‘interrupteur.
- Débrancher la prise de réseau.

Remarque

Le filtre à eau Melitta® Claris® ne doit pas rester à sec pendant une période prolongée. Nous recommandons de stocker le filtre à eau Melitta Claris dans un verre d‘eau au réfrigérateur en cas d‘une non-utilisation prolongée de l‘appareil.

Transport

- Éliminer l‘eau présente dans l‘appareil et l‘aérer.
- Videz et nettoyez le plateau récolte-gouttes et le bac de récupération du marc de café.
- Videz les réservoirs d‘eau et de café en grains. Aspirer les grains restés au fond, si nécessaire avec un aspirateur.
- Si possible, transportez l‘appareil dans son emballage d‘origine, avec la mousse solide, afin d‘éviter tout dégât lié au transport.

Prudence !

Ne transportez pas et ne stockez pas l‘appareil dans des moyens de transport ni dans des locaux à basses températures, car l‘eau résiduelle pourrait geler ou condenser et ainsi causer des dégâts à l‘appareil.

Fin de vie du produit

- Éliminez l‘appareil dans le respect de l‘environnement par l‘intermédiaire de systèmes de collecte appropriés.

13 Remédier aux problèmes

Problème	Origine	Mesure
Le café coule au compte-goutte.	Mouture trop fine	Régler une finesse de mouture plus grosse. Nettoyer la chambre d'extraction. Détartrer éventuellement Lancer éventuellement le programme de nettoyage automatique.
Le café ne coule pas.	Le réservoir d'eau n'est pas rempli ou est mal positionné.	Remplir le réservoir d'eau et contrôler son positionnement. Ouvrir éventuellement la soupape jusqu'à ce que l'eau s'écoule de l'appareil, puis la refermer.
	La chambre d'extraction est bouchée.	Nettoyer la chambre d'extraction.
Le moulin ne moud pas les grains de café.	Les grains de café ne tombent pas dans le moulin (grains trop gras).	Taper légèrement sur le réservoir de café en grains.
	Le levier basculant se trouve à la verticale.	Basculer le levier basculant vers la droite ou vers la gauche.
	Corps étranger dans le moulin	Contacter la Hotline
Bruit provenant du moulin	Corps étranger dans le moulin	Contacter la Hotline
Les symboles des grains clignotent, bien que le réservoir de café en grains soit rempli.	Il n'y a pas suffisamment de grains moulus dans la chambre d'extraction.	Appuyer sur le bouton de commande Préparation pour une tasse ou deux tasses .

Problème	Origine	Mesure
Le symbole de la soupape s'allume inopinément.	De l'air se trouve dans les conduites à l'intérieur de l'appareil.	Ouvrir la soupape jusqu'à ce que l'eau s'écoule de l'appareil puis la refermer. Nettoyer éventuellement la chambre d'extraction.
La chambre d'extraction ne peut plus être remise en place une fois retirée.,	La chambre d'extraction n'est pas verrouillée correctement.	Vérifiez si la poignée de verrouillage de la chambre d'extraction est encliquetée correctement.
	L'entraînement n'est pas dans la bonne position.	Arrêter l'appareil, puis le remettre en marche et ensuite appuyer simultanément sur les boutons de commande de Préparation pour une tasse et deux tasses pendant plus de 2 secondes. L'entraînement se met en position. Ensuite, réinsérez la chambre d'extraction en contrôlant son verrouillage correct.
Les boutons de commande pour une tasse et deux tasses clignotent tour à tour avec la touche Marche/Arrêt .	La chambre d'extraction est absente ou est mal positionnée.	Positionner correctement la chambre d'extraction.
	Trop-plein du compartiment de chauffe.	Arrêter et rallumer l'appareil par l'interrupteur (renouveler l'opération si nécessaire) jusqu'à ce que le mode Stand-by s'affiche.
Clignotement continu de toutes les touches de commande	Erreur de système	Arrêter et rallumer l'appareil au niveau de l'interrupteur ; en cas d'échec, retourner l'appareil au Service Après-Vente

Merci de contacter le service consommateur Melitta®, si les solutions mentionnées ne vous ont pas aidées à résoudre le problème.

France: 0970 805 105
Belgique/Luxembourg: 0032 9 331 52 30