Melitta®

CAFFEO®

DEUTSCH

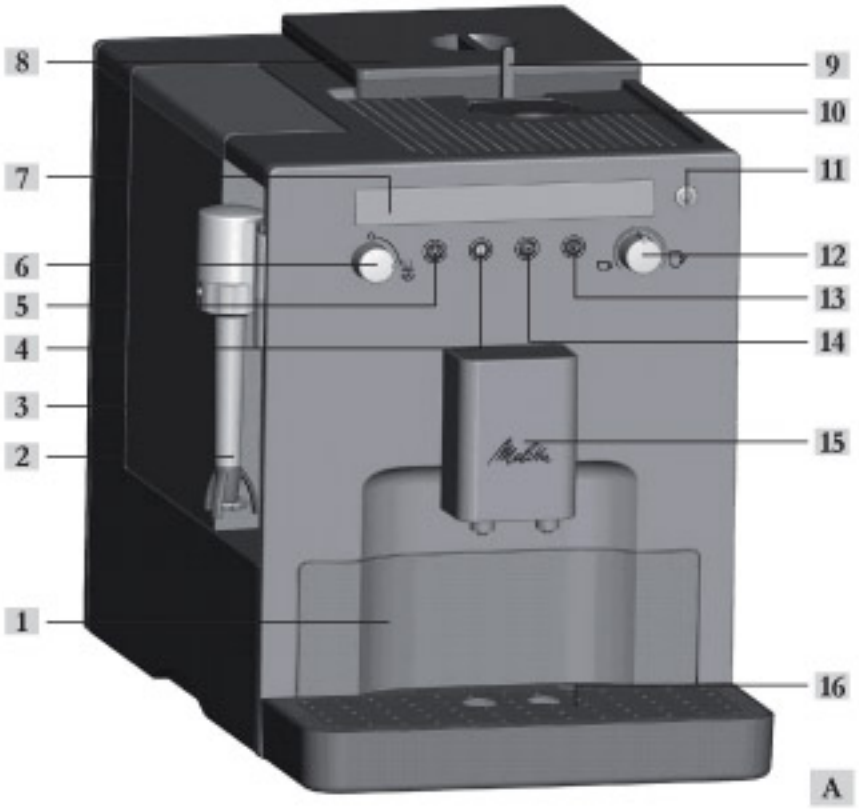
ENGLISH

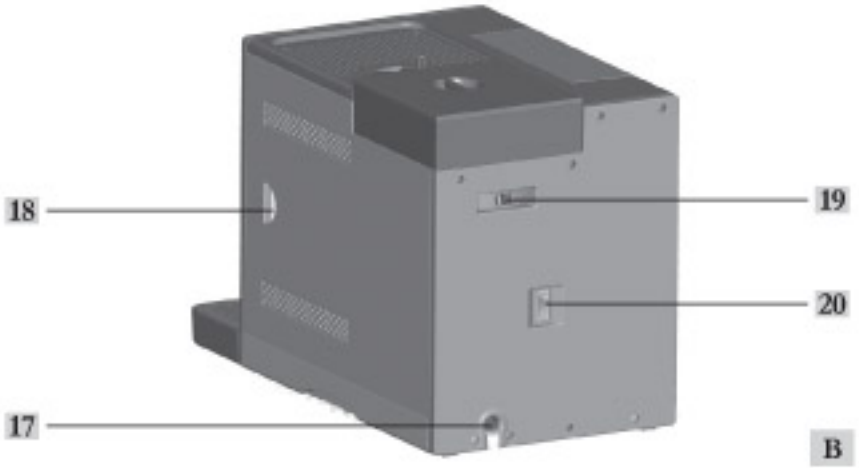
FRANÇAIS

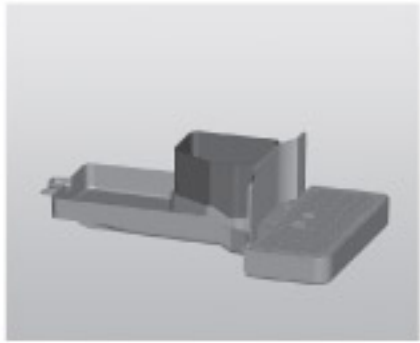
NEDERLANDS

ESPAÑOL

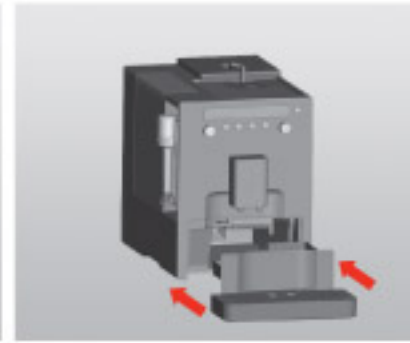
Bedienungsanleitung
Operating Instructions
Guide d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Manual de Instrucciones


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

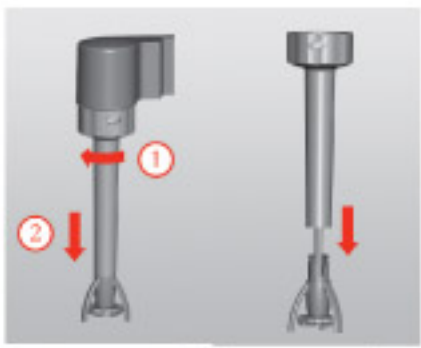

18
19
20
17
B



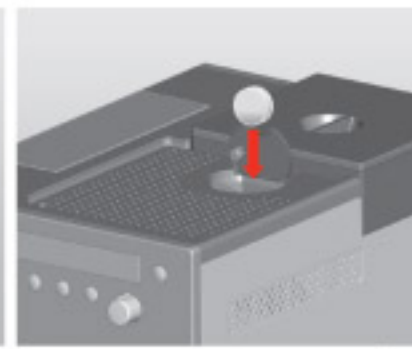
C



D

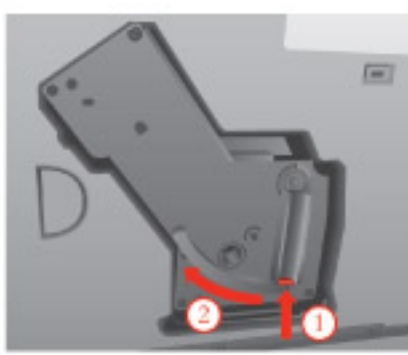


E



F

G



H

J

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres CAFFEO® Kaffee-Vollautomaten.

Wir freuen uns, Sie als Kaffeeliebhaber und CAFFEO®-Genießer begrüßen zu dürfen.

Mit Ihrem neuen Qualitätsprodukt CAFFEO® werden Sie viele besondere Kaffeemomente erleben. Genießen Sie Ihre Lieblings-Kaffeespezialitäten mit allen Sinnen und lassen Sie sich verwöhnen. Für einzigartigen Genuss sorgen der Milchaufschäumer Perfect Cappuccino, mit dem Sie einen traumhaften Milchschaum für diverse Kaffeespezialitäten zubereiten können sowie der 2-Kammer-Bohnenbehälter Bean Select, bei dem Sie die Wahlmöglichkeit zwischen zwei unterschiedlichen Bohnensorten haben.

Damit Sie und Ihre Gäste lange Freude mit der Melitta® CAFFEO® haben, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf.

Falls Sie weitere Informationen benötigen oder Fragen zum Produkt haben, wenden Sie sich bitte direkt an uns oder besuchen Sie uns im Internet unter *www.melitta.de*.

Wir wünschen Ihnen nun viel Freude mit der Melitta® CAFFEO®.

Ihr CAFFEO®-Team

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Inhaltsverzeichnis

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung 4
Symbole im Text dieser Bedienungsanleitung 4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 5
Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch 5

Allgemeine Sicherheitshinweise 6

Beschreibung des Geräts 7
Legende zu Abbildung A 7
Legende zu Abbildung B 7
Anzeigefeld 8

Inbetriebnahme 9
Aufstellen 9
Anschließen 10
Bohnenbehälter füllen 10
Claris®-Wasserfilter einsetzen 11
Wasserbehälter füllen 12
Einschalten und entlüften 13
Kaffeestärke einstellen 14
Kaffeemenge einstellen 14

Kaffee/Espresso zubereiten 15
Kaffee/Espresso mit Kaffeebohnen zubereiten 15
Kaffee/Espresso mit Kaffeepulver zubereiten 16

Milch aufschäumen 17

Heißwasser zubereiten 18

Ausschalten und Betriebsmodi 19
Ausschalten 19
Betriebsmodi 19

Funktionseinstellungen 20
Wasserhärte einstellen – Funktionseinstellung 1 20
Timer für energiesparenden Bereitschaftsmodus einstellen – Funktionseinstellung 2 21
Timer für Stand-by-Modus einstellen – Funktionseinstellung 3 22
Brühtemperatur einstellen – Funktionseinstellung 4 23
Rücksetzen auf Werkseinstellungen 24
Mahlgrad einstellen 24

Pflege und Wartung 25
Allgemeine Reinigung 25
Perfect Cappuccino reinigen 25
Brüheinheit reinigen 26
Integriertes Reinigungsprogramm 27
Integriertes Entkalkungsprogramm 29
Wasserbehälter entkalken 32

Transport und Entsorgung 33
Vorbereitung für den Transport, Frostschutz und Maßnahmen bei längerem Nichtgebrauch 33

Störungen beheben 35

Konformitätserklärung 37

1 Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

- Klappen Sie zur besseren Orientierung die Auffaltseiten auf der Vorder- und Rückseite dieser Bedienungsanleitung auf.

Symbole im Text dieser Bedienungsanleitung

Die Symbole in dieser Bedienungsanleitung weisen Sie auf besondere Gefahren im Umgang mit Ihrer Melitta® CAFFEO® hin oder geben Ihnen nützliche Hinweise.

Warnung!

Texte mit diesem Symbol enthalten Informationen zu Ihrer Sicherheit und weisen Sie auf mögliche Unfall- und Verletzungsgefahren hin.

Vorsicht!

Texte mit diesem Symbol enthalten Informationen über zu vermeidende Fehlbedienungen und weisen Sie auf mögliche Gefahren von Sachschäden hin.

Hinweis

Texte mit diesem Symbol enthalten zusätzliche wertvolle Informationen für den Umgang mit Ihrer Melitta® CAFFEO®.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Melitta® CAFFEO® ist ausschließlich für die Zubereitung von Kaffee und Kaffeespezialitäten, für die Erwärmung von Wasser sowie für die Erwärmung von Milch außerhalb des Geräts geeignet.

Der bestimmungsgemäße Gebrauch umfasst,

- dass Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen, verstehen und beachten.
- dass Sie insbesondere die Sicherheitshinweise beachten.
- dass Sie die Melitta® CAFFEO® innerhalb der Betriebsbedingungen einsetzen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.

Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch

Als nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch gilt, wenn Sie die Melitta® CAFFEO® anders einsetzen, als es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist.

Warnung!

Durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch können Sie sich verletzen oder an heißem Wasser oder Dampf verbrühen.

Hinweis

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf einen nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.

2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch. Wenn Sie die Hinweise nicht einhalten, kann dies Ihre eigene Sicherheit und die des Geräts beeinträchtigen.

⚠ Warnung!

- Bewahren Sie u. a. folgende Gegenstände außerhalb der Reichweite von Kindern auf: Verpackungsmaterial, Kleinteile.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich vorher mit der Bedienung vertraut gemacht haben und über mögliche Gefahren unterrichtet sein.
- Lassen Sie niemals Kinder das Gerät unbeaufsichtigt benutzen oder unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts spielen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt und erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn es sich in einwandfreiem Zustand befindet.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an die Melitta® Service-Hotline.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, seinen Bestandteilen und dem mitgelieferten Zubehör vor.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Berühren Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Greifen Sie während des Betriebs niemals in den Innenraum des Geräts.
- Berühren Sie niemals heiße Flächen des Geräts.
- Beachten Sie auch die Sicherheitshinweise in den anderen Kapiteln dieser Bedienungsanleitung.

3 Beschreibung des Geräts

Legende zu Abbildung A

Bildnummer	Erklärung
1	Tropfschale mit Tassenblech und Auffangbehälter für Kaffeetrester (innen)
2	„Perfect Cappuccino“-Milchaufschäumer
3	Wasserbehälter
4	Bedientaste für Kaffeestärke
5	Bedientaste für Dampfbezug
6	Ventilschalter
7	Anzeigefeld
8	2-Kammer-Bohnenbehälter „Bean Select“
9	Kippschalter für Bohnenbehälter „Bean Select“
10	Pulverschacht mit Deckel
11	Ein-/Aus-Taste
12	Kaffeemengenregler
13	Bedientaste für Eintassenbezug
14	Bedientaste für Zweitassenbezug
15	höhenverstellbarer Kaffeeauslauf
16	Schwimmer zur Wasserstandsanzeige in der Tropfschale

Legende zu Abbildung B

Bildnummer	Erklärung
17	Netzkabel
18	Brüheinheit und Typenschild (hinter der Abdeckung)
19	Mahlgradverstellung
20	Netzschalter

Anzeigefeld

Symbol	Bedeutung	Anzeige	Erklärung / Aufforderung
	Dampfventil	leuchtet	Temperatur für Dampfbezug erreicht Ventil öffnen
		blinkt	Ventil geöffnet
	Wasserbehälter	leuchtet	Wasserbehälter füllen
	Pulverschacht	blinkt	Deckel des Pulverschachts geöffnet
		leuchtet	Pulverkaffeebezug erfolgt nach Drücken der Bedientaste für Eintassenbezug
	Kaffeestärke	leuchtet	1 Bohne: mild 2 Bohnen: normal 3 Bohnen: kräftig 4 Bohnen: sehr kräftig
		blinkt	Bohnenbehälter füllen; das Blinken endet nach dem nächsten Kaffeebezug.
	Reinigen	leuchtet	Gerät reinigen
		blinkt	integriertes Reinigungsprogramm läuft
	Tropfschale und Auffangbehälter für Kaffeetrester	leuchtet	Tropfschale und Auffangbehälter für Kaffeetrester leeren
		blinkt	Tropfschale und Auffangbehälter für Kaffeetrester einsetzen
	Entkalken	leuchtet	Gerät entkalken
		blinkt	integriertes Entkalkungsprogramm läuft

4 Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme führen Sie bitte folgende Punkte durch. Die Durchführung der einzelnen Punkte ist auf den folgenden Seiten beschrieben.

- Aufstellen
- Anschließen
- Bohnenbehälter füllen
- Claris®-Wasserfilter einsetzen
- Wasserbehälter füllen
- Einschalten und entlüften
- Kaffeemenge einstellen
- Kaffeestärke einstellen

Wenn Sie diese Punkte durchgeführt haben, ist das Gerät betriebsbereit. Sie können anschließend Kaffee zubereiten. Wir empfehlen Ihnen, die ersten beiden Tassen Kaffee nach der ersten Inbetriebnahme wegzuschütten.

Aufstellen

- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen und trockenen Fläche auf. Halten Sie einen Abstand von etwa 10 cm zur Wand und zu anderen Gegenständen ein.

(!) Vorsicht!

– Stellen Sie das Gerät niemals auf heißen Flächen oder in feuchten Räumen auf.

– Transportieren oder bewahren Sie das Gerät nicht in niedrig temperierten Verkehrsmitteln oder Räumen auf, da das Restwasser gefrieren könnte und es zu Schäden am Gerät kommen kann. Beachten Sie die Hinweise auf Seite 33.

- Der Tresterbehälter befindet sich bereits in der Tropfschale. Bitte achten Sie darauf, dass die Tropfschale bis zum Anschlag in das Gerät eingeschoben ist.

Hinweise

- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial inklusive Hartschaumstoff für Transporte und eventuelle Rücksendungen auf, um Transportschäden zu vermeiden.
- Es ist ganz normal, dass sich vor der ersten Inbetriebnahme Kaffee- und Wasserspuren in der Maschine befinden. Das liegt daran, dass das Gerät im Werk auf seine einwandfreie Funktion geprüft wurde.

Anschließen

- Stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete Schutzkontaktsteckdose mit einer Mindestabsicherung von 10 A.

Warnung!

Brandgefahr und Gefahr eines elektrischen Schlags durch falsche Netzspannung, falsche oder beschädigte Anschlüsse und Netzkabel

- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der Spannung übereinstimmt, die auf dem Typenschild des Geräts angegeben ist. Das Typenschild befindet sich an der rechten Seite des Geräts hinter der Abdeckung (Abb. **B**, Nr. **18**).
- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose den geltenden Normen bezüglich der elektrischen Sicherheit entspricht. Wenden Sie sich in Zweifelsfällen an eine Elektro-Fachkraft.
- Verwenden Sie niemals beschädigte Netzkabel (beschädigte Isolierung, blanke Drähte).
- Lassen Sie beschädigte Netzkabel während der Garantiezeit ausschließlich durch den Hersteller und danach ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal ersetzen.

Bohnenbehälter füllen

Durch den 2-Kammer-Bohnenbehälter „Bean Select“ können Sie zwei verschiedene Kaffeesorten parallel verwenden. Füllen Sie z. B. eine Kammer mit Espresso-Bohnen und die andere mit Café-Crème-Bohnen. Über den Kipphebel können Sie dann bequem zwischen den Sorten wechseln.

- Nehmen Sie den Deckel des Bohnenbehälters ab und füllen Sie den Behälter mit frischen Kaffeebohnen. Jede der zwei Kammern kann mit maximal 135 g Kaffeebohnen befüllt werden.

Vorsicht!

– Füllen Sie den Bohnenbehälter ausschließlich mit Kaffeebohnen.
– Füllen Sie niemals gemahlene, gefriergetrocknete oder karamellisierte Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter.

- Setzen Sie den Deckel auf den Behälter.
- Wählen Sie die gewünschte Bohnensorte aus, indem Sie den Kipphebel (Abb. **A**, Nr. **9**) auf die entsprechende Kammer stellen. Hebel nach links bedeutet, dass die Bohnen in der linken Kammer ausgewählt sind; Hebel nach rechts bedeutet, dass die Bohnen der rechten Kammer ausgewählt sind.

Warnung!

Gefahr für Personen mit Koffein-Unverträglichkeit.
Da immer eine Restmenge der zuvor verwendeten Bohnen oberhalb des Mahlwerks verbleibt, vermischen sich beim Umschalten auf eine andere Bohnensorte die beiden Sorten. Daher können die ersten zwei Tassen nach dem Umschalten auf entkoffeinierte Bohnen noch koffeinhaltigen Kaffee enthalten. Somit ist erst die dritte zubereitete Tasse Kaffee nach dem Umschalten koffeinfrei.

Hinweis

Wenn der Kipphebel beim Brühvorgang senkrecht steht, gelangen keine Bohnen in das Mahlwerk.

Claris®-Wasserfilter einsetzen

Dem Gerät liegt ein Claris®-Wasserfilter zum Herausfiltern von Kalk bei. Wenn Sie den Filter verwenden, müssen Sie das Gerät seltener entkalken und können die Wasserhärte auf den Härtegrad 1 stellen (beachten Sie dazu Seite 20). Durch den sicheren Schutz vor Verkalkung verlängert sich die Lebensdauer Ihrer Maschine. Der Wasserfilter sollte regelmäßig – spätestens jedoch nach 2 Monaten – gewechselt werden.

- Stellen Sie am blauen Ring oben am Claris®-Wasserfilter den aktuellen Monat ein. So können Sie leicht erkennen, wann der Claris®-Wasserfilter gewechselt werden muss.
- Schrauben Sie den Claris®-Wasserfilter mittels der Einschraubhilfe am unteren Ende des mitgelieferten Kaffeelöffels (vor Gebrauch zusammenstecken) in das Gewinde am Boden des Wasserbehälters ein.
- Klappen Sie den Deckel des Wasserbehälters (Abb. **A**, Nr. **3**) hoch und ziehen Sie den Wasserbehälter nach oben aus dem Gerät.
- Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung mit 0,5 l frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.
- Stellen Sie ein Gefäß unter den Perfect Cappuccino und schieben Sie das Dampfrohr nach unten, bis es unterhalb des Gefäßrandes steht.
- Drehen Sie den Ventilschalter (Abb. **A**, Nr. **6**) im Uhrzeigersinn, um das Ventil zu öffnen.

  → Wasser läuft in das Gefäß unter dem Perfect Cappuccino.

- Sobald das Symbol für den Wasserbehälter leuchtet, drehen Sie den Ventilschalter gegen den Uhrzeigersinn, um das Ventil zu schließen.

  → Das Gerät ist betriebsbereit.

Hinweis

Der Claris®-Wasserfilter sollte nicht über einen längeren Zeitraum trocken stehen. Wir empfehlen daher, den Claris®-Wasserfilter bei längerem Nichtgebrauch des Geräts in einem Glas Wasser im Kühlschrank aufzubewahren.

Wasserbehälter füllen

- Klappen Sie den Deckel des Wasserbehälters (Abb. **A**, Nr. **3**) hoch und ziehen Sie den Wasserbehälter nach oben aus dem Gerät.
- Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.

Einschalten und entlüften

Alle Leitungen im Gerät wurden werkseitig entwässert und belüftet. Deshalb leuchtet beim ersten Einschalten nach der Aufheizphase das Symbol für das Ventil und das Gerät muss über das Ventil entlüftet werden. Das Entlüften ist nur bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts notwendig.

- Schalten Sie den Netzschalter (Abb. **B**, Nr. **20**) in die Position „**I**“.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste , um das Gerät einzuschalten.

  → Die Ein-/Aus-Taste blinkt. Das Gerät heizt auf.
  Nach dem Aufheizen leuchtet das Symbol für das Ventil .

- Stellen Sie ein Gefäß unter den Perfect Cappuccino und schieben Sie das Dampfrohr nach unten, bis es unterhalb des Gefäßrandes steht.
- Stellen Sie ein Gefäß unter den Auslauf.
- Drehen Sie den Ventilschalter (Abb. **A**, Nr. **6**) im Uhrzeigersinn, um das Ventil zu öffnen.

  → Das Symbol für das Ventil blinkt. Wasser läuft in das Gefäß unter dem Perfect Cappuccino.

- Sobald kein Wasser mehr herausläuft und das Symbol für das Ventil leuchtet, drehen Sie den Ventilschalter gegen den Uhrzeigersinn, um das Ventil zu schließen.

  → Das Gerät führt eine automatische Spülung durch, wobei heißes Wasser aus dem Auslauf fließt. Anschließend leuchtet die Ein-/Aus-Taste .
  Das Gerät ist betriebsbereit.

Kaffeestärke einstellen

- Drücken Sie mehrmals die Bedientaste für Kaffeestärke, um zwischen vier möglichen Stärkegraden auszuwählen.

  → Ihre Auswahl wird über die Bohnen-Symbole im Anzeigefeld angezeigt.

Anzeige	Kaffeestärke
	mild
	normal (Werkseinstellung)
	kräftig
	sehr kräftig

- Sie können das Kaffeearoma auch über die Einstellung des Mahlgrads verändern. Beachten Sie dazu Seite 24.

Kaffeemenge einstellen

- Drehen Sie den Kaffeemengenregler (Abb. **A**, Nr. **12**), um die Bezugsmenge stufenlos einzustellen (Regler nach links: weniger Kaffee, Regler nach rechts: mehr Kaffee).

Kaffeemenge	Regler ganz links	Regler in der Mitte	Regler ganz rechts
bei Eintassenbezug	30 ml	125 ml	220 ml
bei Zweitassenbezug	2 x 30 ml	2 x 125 ml	2 x 220 ml

5 Kaffee / Espresso zubereiten

Kaffee / Espresso mit Kaffeebohnen zubereiten

Eine Tasse Kaffee / Espresso zubereiten

Voraussetzungen: Das Gerät ist betriebsbereit. Die gewünschte Kaffeestärke und Tassenfüllmenge sind eingestellt. Die gewünschte Kaffeesorte im Bohnenbehälter ist ausgewählt.

- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.
- Drücken Sie die Bedientaste für Eintassenbezug .
  → Der Mahlvorgang und die Kaffeeausgabe starten. Die Ausgabe wird automatisch beendet, wenn die eingestellte Tassenfüllmenge erreicht ist.
- Um die Kaffeeausgabe vorzeitig abzubrechen, drücken Sie die Bedientaste für Eintassenbezug .

Zwei Tassen Kaffee / Espresso zubereiten

Voraussetzungen: Das Gerät ist betriebsbereit. Die gewünschte Kaffeestärke und Tassenfüllmenge sind eingestellt. Die gewünschte Kaffeesorte im Bohnenbehälter ist ausgewählt.

- Stellen Sie zwei Tassen unter den Auslauf.
- Drücken Sie die Bedientaste für Zweitassenbezug .
  → Der zweimalige Mahlvorgang und die Kaffeeausgabe starten. Die Ausgabe wird automatisch beendet, wenn die eingestellte Tassenfüllmenge erreicht ist.
- Um die Kaffeeausgabe vorzeitig abzubrechen, drücken Sie die Bedientaste für Zweitassenbezug .

Kaffee / Espresso mit Kaffeepulver zubereiten

Voraussetzungen: Das Gerät ist betriebsbereit. Die gewünschte Tassenfüllmenge ist eingestellt.

- Öffnen Sie den Deckel des Pulverschachts (Abb. **A**, Nr. **10**).

  → Das Symbol für den Pulverschacht blinkt.

- Füllen Sie frisches Kaffeepulver in den Pulverschacht.

! Vorsicht!

– Füllen Sie den Pulverschacht ausschließlich mit Kaffeepulver. Instant-Produkte können die Brüheinheit verkleben.

– Füllen Sie niemals mehr als einen Kaffeelöffel (liegt dem Gerät bei) Kaffeepulver ein, da sonst die Brüheinheit überfüllt wird.

- Schließen Sie den Deckel des Pulverschachts.

  → Das Symbol für den Pulverschacht und die Bedientaste für Eintassenbezug leuchten.

- Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.
- Drücken Sie die Bedientaste für Eintassenbezug .

  → Die Kaffeeausgabe startet. Sie wird automatisch beendet, wenn die eingestellte Tassenfüllmenge erreicht ist.

- Um die Kaffeeausgabe vorzeitig abzubrechen, drücken Sie die Bedientaste für Eintassenbezug .

Hinweis

Wenn Sie innerhalb von 90 Sekunden nach dem Öffnen des Pulverschachts keinen Kaffee beziehen, schaltet das Gerät wieder auf den Betrieb mit Kaffeebohnen um und wirft das Kaffeepulver in den Auffangbehälter für Kaffeetrester, um die spätere Gefahr einer Brühkammerüberfüllung zu umgehen.

6 Milch aufschäumen

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit.

- Stellen Sie ein Gefäß mit Milch unter den Perfect Cappuccino. Achten Sie darauf, dass der Quirl des Perfect Cappuccino in die Milch eingetaucht ist.
- Füllen Sie das Gefäß maximal zu einem Drittel, da sich beim Aufschäumen das Volumen der Milch stark vergrößert.
- Drücken Sie die Bedientaste für Dampfbezug .

  → Die Bedientaste für Dampfbezug blinkt. Das Gerät heizt auf. Wenn die Dampftemperatur erreicht ist, leuchten die Bedientaste für Dampfbezug und das Symbol für das Ventil .

Warnung!

Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr durch heißes Dampfrohr, heißen Dampfschlauch und heißen Quirl
Berühren Sie niemals während der Nutzung das Dampfrohr, den Dampfschlauch oder den Quirl des Perfect Cappuccino.

- Drehen Sie den Ventilschalter (Abb. **A**, Nr. **6**) im Uhrzeigersinn, um das Ventil zu öffnen.

  → Das Symbol für das Ventil und die Bedientaste für Dampfbezug blinken. Der Quirl schäumt die Milch auf und erwärmt sie gleichzeitig. Sie erreichen ein besseres Schaumergebnis, wenn Sie den Quirl beim Aufschäumen auf- und abbewegen.

- Drehen Sie den Ventilschalter gegen den Uhrzeigersinn, um das Ventil zu schließen und damit das Aufschäumen zu beenden. Das Volumen der Milch sollte sich etwa verdoppelt haben und das Gefäß sollte fühlbar erwärmt sein.
- Drücken Sie die Bedientaste für Dampfbezug , um vom Dampfmodus in den normalen Betriebsmodus zu wechseln.
- Warten Sie, bis das Dampfrohr abgekühlt ist und drehen Sie dann das Dampfrohr mit Quirl gegen den Uhrzeigersinn vom Perfect Cappuccino ab (Abb. **E**).

- Ziehen Sie den Quirl des Perfect Cappuccino vom Dampfrohr nach unten ab (Abb. **F**).
- Spülen Sie das Dampfrohr und den Quirl unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler.
- Drehen Sie das gereinigte Dampfrohr mit Quirl im Uhrzeigersinn auf den Perfect Cappuccino, bis es einrastet.

Hinweis

Wir empfehlen, kalte Milch mit einem hohen Eiweißgehalt zu verwenden. Für einen guten Milchschaum ist nicht der Fett-, sondern der Eiweißgehalt der Milch ausschlaggebend.

7 Heißwasser zubereiten

Voraussetzung: Das Gerät ist betriebsbereit.

- Legen Sie ein Tuch unter den Perfect Cappuccino, um eventuell auslaufendes Restwasser aufzufangen.
- Ziehen Sie den Quirl des Perfect Cappuccino vom Dampfrohr nach unten ab (Abb. **F**).
- Stellen Sie ein Gefäß unter das Dampfrohr und schieben Sie das Dampfrohr nach unten, bis es unterhalb des Gefäßrandes steht.
- Drehen Sie den Ventilschalter (Abb. **A**, Nr. **6**) im Uhrzeigersinn, um das Ventil zu öffnen.

  → Das Symbol für das Ventil blinkt. Heißes Wasser läuft aus dem Dampfrohr in das Gefäß.

- Wenn die gewünschte Wassermenge erreicht ist, drehen Sie den Ventilschalter gegen den Uhrzeigersinn, um das Ventil zu schließen.
- Warten Sie, bis das Dampfrohr abgekühlt ist und schieben Sie den Quirl von unten wieder auf das Dampfrohr, bis er einrastet.

8 Ausschalten und Betriebsmodi

Ausschalten

- Stellen Sie möglichst ein Gefäß unter den Auslauf.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻, um das Gerät in den Stand-by-Modus zu schalten.

  → Das Gerät führt eine automatische Spülung des Kaffeeweges durch. Die Brühkammer fährt in die Ruhestellung. Die Ein-/Aus-Taste ⏻ leuchtet rot.

- Schalten Sie den Netzschalter (Abb. **B**, Nr. **20**) in die Position „**0**“, um das Gerät komplett auszuschalten.

Hinweis

Schalten Sie das Gerät nur über den Netzschalter aus, wenn es sich im Stand-by-Modus befindet, da ansonsten die Gefahr besteht, dass die Brüheinheit nicht in der richtigen Position ist.

Betriebsmodi

Modus	erkennbar an	Was ist möglich?
betriebsbereit	Bedientasten und Bohnen-Symbole leuchten	Bedienfunktionen zur Getränkezubereitung
energiesparender Bereitschaftsmodus	Ein-/Aus-Taste ⏻ und Bohnen-Symbole leuchten	Einschalten durch Drücken einer beliebigen Taste
Stand-by-Modus	Ein-/Aus-Taste ⏻ leuchtet rot	Funktionseinstellungen vornehmen integriertes Reinigungsprogramm und Entkalkungsprogramm durchführen

Energiesparender Bereitschaftsmodus

Das Gerät schaltet nach der letzten Aktion automatisch (je nach Einstellung) in den energiesparenden Bereitschaftsmodus (Temperatur wird zum Energiesparen abgesenkt). Sie können den Timer hierfür auf verschiedene Zeiten einstellen. Beachten Sie dazu Seite 21.

Stand-by-Modus

Im Stand-by-Modus verbraucht das Gerät nur sehr wenig Energie (< 1 W). Wir empfehlen jedoch, das Gerät bei längerem Nichtgebrauch (z. B. auch über Nacht) am Netzschalter auszuschalten. Das Gerät schaltet eine Stunde nach der letzten Aktion automatisch in den Stand-by-Modus. Sie können den Timer auf eine andere Zeit einstellen. Beachten Sie dazu Seite 22.

9 Funktionseinstellungen

Wasserhärte einstellen – Funktionseinstellung 1

Benutzen Sie den beiliegenden Teststreifen, um die Wasserhärte in Ihrem Gebiet zu ermitteln. Beachten Sie bitte die Anweisungen auf der Verpackung des Teststreifens. Werkseitig ist die Wasserhärte 4 eingestellt.

Bitte stellen Sie die Wasserhärte zur Erhaltung der Gerätequalität wie folgt ein:
Voraussetzung: Das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.

→ Die Ein-/Aus-Taste leuchtet rot.

- Drücken Sie gleichzeitig die Bedientaste für Eintassenbezug und die Bedientaste für Dampfbezug, bis die vier Bedientasten schwach leuchten.
- Drücken Sie mehrmals die Bedientaste für Dampfbezug, um zwischen den vier möglichen Wasserhärtegraden auszuwählen.

  → Die Bedientaste für Dampfbezug leuchtet hell.
  Ihre Auswahl der Wasserhärte gemäß der Tabelle wird über die Bohnen-Symbole im Anzeigefeld angezeigt.

Wasserhärtebereich	Eigenschaften	°dH	°f
	weich	0-7,2 °dH	0-13 °f
	mittel	7,2-14 °dH	13-25 °f
	hart	14-21,2 °dH	25-38 °f
	sehr hart	> 21,2 °dH	> 38 °f

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die ausgewählte Wasserhärte zu bestätigen.

  → Je nach Auswahl blinken 1 bis 4 Bohnen-Symbole im Anzeigefeld. Das Gerät befindet sich wieder im Stand-by-Modus.

Timer für energiesparenden Bereitschaftsmodus einstellen – Funktionseinstellung 2

Weitere Informationen zum energiesparenden Bereitschaftsmodus finden Sie auf Seite 19.

Werkseitig ist der Timer auf Stufe 2 (15 Minuten) eingestellt.

Bitte stellen Sie den Timer wie folgt ein:

Voraussetzung: Das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.

→ Die Ein-/Aus-Taste leuchtet rot.

- Drücken Sie gleichzeitig die Bedientaste für Eintassenbezug und die Bedientaste für Dampfbezug, bis die vier Bedientasten schwach leuchten.
- Drücken Sie mehrmals die Bedientaste für Kaffeestärke, um zwischen vier möglichen Zeiten für den Timer auszuwählen.

  → Die Bedientaste für Kaffeestärke leuchtet hell.
  Ihre Auswahl wird über die Bohnen-Symbole im Anzeigefeld angezeigt.

Anzeige	Zeit
	5 Minuten
	15 Minuten
	30 Minuten
	aus

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die ausgewählte Zeit zu bestätigen.

  → Je nach Auswahl blinken 1 bis 4 Bohnen-Symbole zur Bestätigung im Anzeigefeld. Das Gerät befindet sich wieder im Stand-by-Modus.

Hinweis

Durch Drücken einer beliebigen Taste wecken Sie das Gerät aus dem energiesparenden Bereitschaftsmodus. Die Funktion der gedrückten Taste (z. B. Kaffee zubereiten) wird direkt ausgeführt, nur die Aufheizphase dauert etwas länger.

Timer für Stand-by-Modus einstellen – Funktionseinstellung 3

Weitere Informationen zum Stand-by-Modus finden Sie auf Seite 20. Werkseitig ist der Timer auf Stufe 2 (2 Stunden) eingestellt.

Bitte stellen Sie den Timer wie folgt ein:
Voraussetzung: Das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.

→ Die Ein-/Aus-Taste leuchtet rot.

- Drücken Sie gleichzeitig die Bedientaste für Eintassenbezug und die Bedientaste für Dampfbezug, bis die vier Bedientasten schwach leuchten.
- Drücken Sie mehrmals die Bedientaste für Zweitassenbezug, um zwischen vier möglichen Zeiten für den Timer auszuwählen.

→ Die Bedientaste für Zweitassenbezug leuchtet hell.
Ihre Auswahl wird über die Bohnen-Symbole im Anzeigefeld angezeigt.

Anzeige	Zeit
	1 Stunde
	2 Stunden
	4 Stunden
	8 Stunden

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die ausgewählte Zeit zu bestätigen.

  → Je nach Auswahl blinken 1 bis 4 Bohnen-Symbole zur Bestätigung im Anzeigefeld. Das Gerät befindet sich wieder im Stand-by-Modus.

Brühtemperatur einstellen – Funktionseinstellung 4

Bitte stellen Sie die Brühtemperatur Ihren Ansprüchen entsprechend wie folgt ein:

Werkseitig ist die Brühtemperatur auf Stufe 2 (mittel) eingestellt.

Voraussetzung: Das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.

→ Die Ein-/Aus-Taste leuchtet rot.

- Drücken Sie gleichzeitig die Bedientaste für Eintassenbezug und die Bedientaste für Dampfbezug, bis die vier Bedientasten schwach leuchten.
- Drücken Sie die Bedientaste für Eintassenbezug, um zwischen drei möglichen Brühtemperaturen auszuwählen.

  → Die Bedientaste für Eintassenbezug leuchtet hell.

  → Ihre Auswahl wird über die Bohnen-Symbole im Anzeigefeld angezeigt.

Anzeige	Brühtemperatur
	niedrig
	mittel
	hoch

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die ausgewählte Brühtemperatur zu bestätigen.

  → Je nach Auswahl blinken 1 bis 3 Bohnen-Symbole im Anzeigefeld. Das Gerät befindet sich wieder im Stand-by-Modus.

Rücksetzen auf Werkseinstellungen

Um die CAFFEO® auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen, führen Sie bitte folgende Punkte durch:

Voraussetzung: Das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.

- Schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus.
- Warten Sie, bis die rote Leuchte in der Ein-/Aus-Taste verlischt.
- Drücken Sie gleichzeitig die Bedientaste für Kaffeestärke und die Bedientaste für Zweitassenbezug.
- Schalten Sie **gleichzeitig** das Gerät am Netzschalter ein.

  → Alle Einstellungen sind auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt.

Mahlgrad einstellen

Der Mahlgrad wurde vor der Auslieferung optimal eingestellt. Wir empfehlen Ihnen daher, den Mahlgrad erst nach etwa 1000 Kaffeezubereitungen zu justieren.

Sie können den Mahlgrad nur einstellen, **während** die Mühle läuft. Stellen Sie den Mahlgrad also unmittelbar nach dem Start eines Kaffeebezugs ein.

Sollte das Kaffeearoma nicht intensiv genug sein, so empfehlen wir den feinen Mahlgrad.

- Stellen Sie den Hebel (Abb. **B**, Nr. **19**) in eine der drei Positionen (von der Rückseite des Geräts aus gesehen).

Hebelposition	Mahlgrad
links	feiner
mittig	mittel
rechts	gröber

10 Pflege und Wartung

Allgemeine Reinigung

- Wischen Sie das Gerät von außen mit einem weichen, angefeuchteten Tuch und einem handelsüblichen Geschirrspülmittel ab.
- Leeren und reinigen Sie die Tropfschale regelmäßig, spätestens, wenn der Schwimmer (Abb. **A**, Nr. **16**) oben aus dem Abtropfgitter hervorsteht.
- Reinigen Sie den Auffangbehälter für Kaffeetrester regelmäßig, z. B. im Geschirrspüler.

! Vorsicht!

Verwenden Sie keine Mikrofasertücher, scheuernden Tücher, Schwämme oder Reinigungsmittel, um Beschädigungen der Geräteoberfläche zu vermeiden.

Perfect Cappuccino reinigen

- Legen Sie ein Tuch unter den Perfect Cappuccino, um eventuell auslaufendes Restwasser aufzufangen.
- Drehen Sie das Dampfrohr mit Quirl gegen den Uhrzeigersinn vom Perfect Cappuccino ab (Abb. **E**).
- Ziehen Sie den Quirl des Perfect Cappuccino vom Dampfrohr nach unten ab (Abb. **F**).

- Spülen Sie das Dampfrohr und den Quirl unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler.
- Schieben Sie den Quirl von unten wieder auf das Dampfrohr, bis er einrastet.
- Drehen Sie das gereinigte Dampfrohr mit Quirl im Uhrzeigersinn auf den Perfect Cappuccino, bis es einrastet.

Hinweis

Bei häufigem Reinigen im Geschirrspüler kann es zu leichten Farbveränderungen am Auffangbehälter für Kaffeetrester und am Perfect Cappuccino kommen.

Brüheinheit reinigen

Voraussetzung: Das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.

- Schalten Sie den Netzschalter (Abb. **B**, Nr. **20**) in die Position „**0**“, um das Gerät komplett auszuschalten.
- Fassen Sie in die Mulde an der rechten Seite des Geräts (Abb. **B**, Nr. **18)** und ziehen Sie die Abdeckung nach rechts ab.
- Betätigen Sie den roten Knopf am Griff der Brüheinheit (Abb. **H**) und drehen Sie den Griff in Pfeilrichtung bis zum Anschlag (etwa um 75°).
- Ziehen Sie die Brüheinheit am Griff aus dem Gerät heraus.
- Belassen Sie die Brüheinheit in ihrem Zustand (bewegen oder verdrehen Sie nicht die Bestandteile der Brüheinheit).
- Spülen Sie die Brüheinheit als Ganzes unter fließendem Wasser gründlich von allen Seiten ab. Achten Sie insbesondere darauf, dass die in Abb. **J** dargestellte Fläche frei von Kaffeeresten ist. Stellen Sie die Brüheinheit **nicht** in den Geschirrspüler.
- Lassen Sie die Brüheinheit abtropfen.
- Entfernen Sie gegebenenfalls Kaffeereste von den Flächen im Inneren des Geräts, auf die die Brüheinheit eingesetzt wird.
- Setzen Sie die Brüheinheit wieder in das Gerät ein.

- Betätigen Sie den roten Knopf am Griff der Brüheinheit und drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (etwa um 75°). Achten Sie dabei darauf, dass der Griff einrastet.
- Setzen Sie die zwei Verrastungen der Abdeckung hinten in das Gerät ein und schwenken Sie die Abdeckung nach links, bis sie einrastet.
- Schalten Sie den Netzschalter (Abb. **B**, Nr. **20**) in die Position „**I**“.
- Das Gerät befindet sich wieder im Stand-by-Modus.

Hinweis

Für einen optimalen Schutz Ihres Geräts empfehlen wir Ihnen, die Brüheinheit einmal pro Woche zu reinigen.

Integriertes Reinigungsprogramm

Das integrierte Reinigungsprogramm entfernt Rückstände und Kaffeeöl-Reste, die nicht von Hand beseitigt werden können. Es dauert insgesamt etwa 15 Minuten. Während des gesamten Vorgangs blinkt das Symbol für Reinigen .

Für ein optimales Reinigungsergebnis empfehlen wir, vorher die Brüheinheit zu reinigen (siehe Seite 26).

Vorsicht!

– Führen Sie das integrierte Reinigungsprogramm alle 2 Monate oder nach etwa 200 gebrühten Tassen durch, spätestens jedoch, wenn das Symbol für Reinigen im Anzeigefeld aufleuchtet.
– Verwenden Sie ausschließlich die Reinigungstabs von Melitta® für Kaffeevollautomaten. Diese Tabs sind exakt auf die Melitta® CAFFEO® abgestimmt. Wenn Sie andere Reinigungsmittel verwenden, kann dies zu Schäden am Gerät führen.

Bitte führen Sie das integrierte Reinigungsprogramm wie folgt durch:

Voraussetzung: Das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.

1 Drücken Sie gleichzeitig die Bedientaste für Eintassenbezug und die Ein-/Aus-Taste länger als 2 Sekunden.

→ Das Symbol für Reinigen blinkt.
Das Symbol für die Tropfschale leuchtet.

2 Leeren Sie die Tropfschale und den Auffangbehälter für Kaffeetrester.

3 Setzen Sie die Tropfschale **ohne** den Auffangbehälter für Kaffeetrester wieder ein und stellen Sie den Auffangbehälter für Kaffeetrester unter den Auslauf.

→ Zunächst werden zwei Spülgänge durchgeführt.
Das Symbol für den Pulverschacht leuchtet.

4 Öffnen Sie den Deckel des Pulverschachts.

→ Das Symbol für den Pulverschacht blinkt.

5 Geben Sie einen Reinigungstab in den Pulverschacht (Abb. **G**).

6 Schließen Sie den Deckel des Pulverschachts.

→ Das Symbol für den Wasserbehälter leuchtet.

7 Klappen Sie den Deckel des Wasserbehälters (Abb. **A**, Nr. **3**) hoch und ziehen Sie den Wasserbehälter nach oben aus dem Gerät. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Max.-Markierung und setzen Sie ihn wieder ein.

→ Die Bedientaste für Dampfbezug leuchtet.

8 Drücken Sie die Bedientaste für Dampfbezug .

→ Das integrierte Reinigungsprogramm startet. Dieser Vorgang dauert etwa 10 Minuten. Anschließend leuchtet die Bedientaste für Dampfbezug .

9 Entleeren Sie den Auffangbehälter für Kaffeetrester und stellen Sie ihn wieder unter den Auslauf.

10 Drücken Sie die Bedientaste für Dampfbezug .

→ Das integrierte Reinigungsprogramm wird fortgesetzt. Dieser Vorgang dauert etwa 5 Minuten. Wasser fließt aus dem Auslauf sowie im Inneren des Geräts in die Tropfschale. Anschließend leuchtet das Symbol für die Tropfschale auf.

11 Entleeren Sie die Tropfschale und den Auffangbehälter für Kaffeetrester.

12 Setzen Sie die Tropfschale mit dem Auffangbehälter für Kaffeetrester wieder ein.

→ Die Ein-/Aus-Taste leuchtet nach einer kurzen Aufheizphase. Die Bedientasten und die Bohnen-Symbole leuchten. Das Gerät ist betriebsbereit.

Hinweis

Wenn während der Reinigung das Symbol für das Ventil leuchtet:

- Stellen Sie ein Gefäß unter den Perfect Cappuccino und drehen Sie den Ventilschalter (Abb. **A**, Nr. **6**) im Uhrzeigersinn, um das Ventil zu öffnen.
- Das Symbol für das Ventil blinkt.
- Sobald das Symbol für das Ventil dauerhaft leuchtet, drehen Sie den Ventilschalter gegen den Uhrzeigersinn, um das Ventil zu schließen.
- Das integrierte Reinigungsprogramm wird fortgesetzt.

Integriertes Entkalkungsprogramm

Das integrierte Entkalkungsprogramm entfernt Kalkrückstände, die nicht von Hand beseitigt werden können. Es dauert insgesamt etwa 15 Minuten. Während des gesamten Vorgangs blinkt das Symbol für Entkalken .

Vorsicht!

- Führen Sie das integrierte Entkalkungsprogramm alle 3 Monate durch oder wenn das Symbol für Entkalken im Anzeigefeld aufleuchtet.
- Verwenden Sie ausschließlich den Entkalker von Melitta® für Kaffeevollautomaten. Dieser Entkalker ist exakt auf die Melitta® CAFFEO® abgestimmt.
- Verwenden Sie niemals Essig oder andere Entkalkungsmittel.

Bitte führen Sie das integrierte Entkalkungsprogramm wie folgt durch:

Voraussetzung: Das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus. Entfernen Sie – falls vorhanden – **vor** dem Entkalken den Claris®-Wasserfilter aus dem Wasserbehälter (siehe Seite 11).

1 Drücken Sie gleichzeitig die Bedientaste für Zweitassenbezug und die Ein-/Aus-Taste für länger als 2 Sekunden.

→ Das Symbol für Entkalken und das Symbol für die Tropfschale leuchten.

2 Leeren Sie die Tropfschale und den Auffangbehälter für Kaffeetrester.

3 Setzen Sie die Tropfschale **ohne** den Auffangbehälter für Kaffeetrester wieder ein und stellen Sie den Auffangbehälter für Kaffeetrester unter den Perfect Cappuccino.

→ Das Symbol für den Wasserbehälter leuchtet.

4 Klappen Sie den Deckel des Wasserbehälters (Abb. **A**, Nr. **3**) hoch und ziehen Sie den Wasserbehälter nach oben aus dem Gerät.

5 Füllen Sie den Wasserbehälter mit **lauwarmem** Wasser bis zur 0,5-l-Markierung und rühren Sie das Entkalkerpulver (z. B. mit einem langen Löffel) ein. Wenn sich das Entkalkerpulver aufgelöst hat, setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein.

→ Die Bedientaste für Dampfbezug leuchtet.

Warnung!

Gefahr von Hautreizungen durch Entkalker
Beachten Sie die Sicherheitshinweise und Mengenangaben auf der Verpackung des Entkalkers.

6 Drücken Sie die Bedientaste für Dampfbezug .

→ Das integrierte Entkalkungsprogramm startet. Dieser Vorgang dauert etwa 5 Minuten. Wasser fließt aus dem Auslauf sowie im Inneren des Geräts in die Tropfschale. Anschließend leuchtet das Symbol für das Ventil .

7 Ziehen Sie den Quirl des Perfect Cappuccino vom Dampfrohr nach unten ab (Abb. **F**).

8 Drehen Sie den Perfect Cappuccino so, dass das Dampfrohr im Auffangbehälter für Kaffeetrester steht.

⚠ Warnung!

Verbrennungsgefahr durch heißes Dampfrohr oder heißen Quirl
Berühren Sie niemals während der Heißwasserausgabe das Dampfrohr oder den Quirl des Perfect Cappuccino.

9 Drehen Sie den Ventilschalter (Abb. **A**, Nr. **6**) im Uhrzeigersinn, um das Ventil zu öffnen.

→ Das Symbol für das Ventil blinkt. Die Entkalkerlösung fließt aus dem Dampfrohr in das Gefäß. Anschließend leuchten das Symbol für die Tropfschale und das Symbol für den Wasserbehälter, weil die Entkalkerlösung vollständig durchgelaufen ist.

10 Leeren Sie die Tropfschale und den Auffangbehälter für Kaffeetrester.

11 Setzen Sie die Tropfschale **ohne** den Auffangbehälter für Kaffeetrester wieder ein.

12 Stellen Sie den Auffangbehälter für Kaffeetrester unter den Perfect Cappuccino.

13 Spülen Sie den Wasserbehälter aus und füllen Sie ihn bis zur Max.-Markierung mit Leitungswasser.

→ Die Bedientaste für Dampfbezug leuchtet.

14 Drücken Sie die Bedientaste für Dampfbezug.

→ Das Symbol für das Ventil blinkt. Wasser fließt aus dem Dampfrohr in das Gefäß. Anschließend leuchtet das Symbol für das Ventil.

15 Drehen Sie den Ventilschalter gegen den Uhrzeigersinn, um das Ventil zu schließen.

→ Wasser fließt im Inneren des Geräts in die Tropfschale. Anschließend leuchtet das Symbol für die Tropfschale.

16 Leeren Sie die Tropfschale und den Auffangbehälter für Kaffeetrester.

17 Warten Sie, bis das Dampfrohr abgekühlt ist und schieben Sie den Quirl von unten wieder auf das Dampfrohr, bis er einrastet.

18 Setzen Sie die Tropfschale mit dem Auffangbehälter für Kaffeetrester wieder ein.

→ Die Ein-/Aus-Taste leuchtet nach einer kurzen Aufheizphase.
Die Bedientasten und die Bohnen-Symbole leuchten.
Das Gerät ist betriebsbereit.

Wasserbehälter entkalken

Sie sollten den Wasserbehälter regelmäßig entkalken, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.

- Klappen Sie den Deckel des Wasserbehälters (Abb. **A**, Nr. **3**) hoch und ziehen Sie den Wasserbehälter nach oben aus dem Gerät heraus.
- Entfernen Sie – falls vorhanden – vor dem Entkalken den Claris®-Wasserfilter aus dem Wasserbehälter (siehe Seite 11).
- Füllen Sie den Wasserbehälter mit einem handelsüblichen Entkalkungsmittel. Wir empfehlen Ihnen den flüssigen Schnellentkalker von Swirl®. Beachten Sie dabei die Anweisungen des Herstellers des Entkalkungsmittels.
- Spülen Sie den Wasserbehälter anschließend gründlich mit klarem Wasser.
- Setzen Sie gegebenenfalls den Claris®-Wasserfilter wieder in den Wasserbehälter ein (siehe Seite 11).
- Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.

11 Transport und Entsorgung

Vorbereitung für den Transport, Frostschutz und Maßnahmen bei längerem Nichtgebrauch

Gerät entwässern und belüften

Wir empfehlen, das Gerät bei längerem Nichtgebrauch zu entwässern und zu belüften. Damit ist das Gerät auch vor Frostschäden geschützt.

Voraussetzung: Das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.

- Stellen Sie ein Gefäß unter den Perfect Cappuccino.
- Drücken Sie gleichzeitig die Bedientaste für Dampfbezug und die Ein-/Aus-Taste für länger als 2 Sekunden.
  → Die Bedientaste für Dampfbezug blinkt. Das Symbol für den Wasserbehälter leuchtet.
- Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus.
  → Die Bedientaste für Dampfbezug blinkt.
- Sobald das Symbol für das Ventil in der Anzeige leuchtet, drehen Sie den Ventilschalter (Abb. **A**, Nr. **6**) im Uhrzeigersinn, um das Ventil zu öffnen.
  → Aus dem Perfect Cappuccino tritt Dampf aus. Das Symbol für das Ventil und die Bedientaste für Dampfbezug blinken. Sobald das Gerät entwässert und belüftet ist, leuchten die Bedientaste für Dampfbezug und das Symbol für das Ventil.
- Drehen Sie den Ventilschalter gegen den Uhrzeigersinn, um das Ventil zu schließen.
  → Das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.
- Leeren Sie den Wasserbehälter und setzen Sie in wieder ein.
- Schalten Sie das Gerät am Netzschalter komplett aus.
- Ziehen Sie den Netzstecker.

Hinweis

Der Claris®-Wasserfilter sollte nicht über einen längeren Zeitraum trocken stehen. Wir empfehlen daher, den Claris®-Wasserfilter bei längerem Nichtgebrauch des Geräts in einem Glas Wasser im Kühlschrank aufzubewahren.

Transport

- Entwässern und belüften Sie das Gerät.
- Reinigen Sie die Tropfschale und den Auffangbehälter für Kaffeetrester.
- Entleeren Sie den Bohnenbehälter.
- Transportieren Sie das Gerät möglichst in der Originalverpackung inklusive Hartschaumstoff, um Transportschäden zu vermeiden.

Vorsicht!

Transportieren oder bewahren Sie das Gerät nicht in niedrig temperierten Verkehrsmitteln oder Räumen auf, da das Restwasser gefrieren oder kondensieren könnte und es zu Schäden am Gerät kommen kann.

Entsorgung

- Entsorgen Sie das Gerät bitte umweltgerecht über geeignete Sammelsysteme.

12 Störungen beheben

Störung	Ursache	Maßnahme
Kaffee läuft nur tropfenweise	Mahlgrad zu fein	Mahlgrad gröber einstellen Brüheinheit reinigen evtl. entkalken evtl. integriertes Reinigungsprogramm durchführen
Kaffee läuft nicht	Wasserbehälter nicht gefüllt oder nicht richtig eingesetzt	Wasserbehälter füllen und auf richtigen Sitz achten evtl. Ventil öffnen bis Wasser aus dem Gerät läuft und Ventil wieder schließen
	Brüheinheit verstopft	Brüheinheit reinigen
Mahlwerk mahlt keine Kaffeebohnen	Bohnen fallen nicht ins Mahlwerk (zu ölige Bohnen)	leicht an den Bohnenbehälter klopfen
	Kipphebel steht senkrecht	Kipphebel nach rechts oder links stellen
	Fremdkörper im Mahlwerk	Hotline kontaktieren
lautes Geräusch des Mahlwerks	Fremdkörper im Mahlwerk	Hotline kontaktieren
Bohnen-Symbole blinken, obwohl Bohnenbehälter gefüllt ist	nicht ausreichend gemahlene Bohnen in der Brühkammer	Bedientaste für Eintassenbezug oder Zweitassenbezug drücken
Symbol für das Ventil leuchtet außer der Reihe	Luft befindet sich in den Leitungen im Inneren des Geräts	Ventil öffnen bis Wasser aus dem Gerät läuft und Ventil wieder schließen evtl. Brüheinheit reinigen

Störung	Ursache	Maßnahme
Bedientasten für Ein- und Zweitassenbezug blinken abwechselnd mit der Ein-/Aus-Taste	Brüheinheit fehlt oder ist nicht richtig eingesetzt	Brüheinheit richtig einsetzen
	Brühkammer überfüllt	Gerät am Netzschalter aus- und wieder einschalten (ggf. wiederholen), bis der Stand-by-Modus angezeigt wird
durchlaufendes Blinken aller Bedientasten	Systemfehler	Gerät am Netzschalter aus- und einschalten, bei Misserfolg Gerät an den Service senden

13 Konformitätserklärung

CE-Konformitätserklärung

Folgende harmonisierte Normen wurden im Sinne der EMV-Richtlinie (2004/108/EWG) sowie der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) angewandt:

DIN EN 60335-1: 2002 + A11: 2004 + A1: 2004 + A12: 2006 + Corr. + A2: 2006	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke: Teil 1, Allgemeine Anforderungen
DIN EN 60335-2-14: 2006	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke: Teil 2-14, Besondere Anforderungen für Küchenmaschinen
DIN EN 60335-2-15: 2002 + A1: 2005	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke: Teil 2-15, Besondere Anforderungen für Geräte zur Flüssigkeitserhitzung
DIN EN 61000-3-2: 2006	EMV, Teil 3-2: Grenzwerte für Oberschwingungsströme (Geräte-Eingangsstrom <= 16 A je Leiter)
DIN EN 61000-3-3: 1995 + A1: 2001 + A2: 2005	EMV, Teil 3-3: Grenzwerte – Begrenzung von Spannungsänderungen, Spannungsschwankungen und Flicker in öffentlichen Niederspannungs-Versorgungsnetzen für Geräte mit einem Bemessungsstrom <=16 A je Leiter, die keiner Sonderanschlussbedingung unterliegen
DIN EN 61000-4-13: 2002	EMV, Teil 4-13: Prüf- und Messverfahren; Prüfungen der Störfestigkeit am Wechselstrom-Netzanschluss gegen Oberschwingungen und Zwischenharmonische einschließlich leitungsgeführter Störgrößen aus der Signalübertragung auf elektrischen Niederspannungsnetzen
DIN EN 55014-1: 2006	EMV – Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 1: Störaussendung
DIN EN 55014-2: 1997 + A1:01	EMV – Anforderungen an Haushaltgeräte, Elektrowerkzeuge und ähnliche Elektrogeräte - Teil 2: Störfestigkeit; Produktfamiliennorm
DIN EN 50366: 2003 + A1: 2006	Elektrische Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke – Elektromagnetische Felder – Verfahren zur Bewertung und Messung

Aktualisierung der Normen auf den neuesten Stand durch die Qualitätssicherung im Rahmen der DIN/ISO 9001.

Minden, 15.09.2008		Geschäftsführer Technik
Ort/Datum	**Unterschrift**	**Angaben zum Unterzeichner**

Dear customer,

Congratulations on buying a CAFFEO®

We would like to welcome you as a coffee lover and a CAFFEO® gourmet.

With this CAFFEO® quality product you will experience many special coffee moments. Enjoy your favourite coffee specialities and indulge yourself with all your senses. The milk frother, Perfect Cappuccino, with which you can prepare a wonderful milk foam for various coffee specialities, as well as the Bean Select, twin-chamber bean container that offers the possibility of selecting from two different bean types, ensure unique coffee enjoyment.

Please read these operating instructions carefully all the way through so that you and your guests enjoy the longest possible satisfaction with the Melitta® CAFFEO®. Keep these operating instructions in a safe place.

Should you require more information or have any questions on the coffeemaker, please contact us directly, or visit us on the Internet under *www.melitta.de*.

We extend our best wishes for your satisfaction with the Melitta® CAFFEO®.

Your CAFFEO® Team

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Table of Contents

Information about these operating instructions 42
Symbols in the text of these operating instructions 42
Intended use 43
Non-intended use 43

General safety instructions 44

Description of the appliance 45
Legend for Fig. A 45
Legend for Fig. B 45
Display 46

Start up 47
Setting up 47
Connecting 48
Filling the bean container 48
Inserting the Claris® water filter 49
Filling the water reservoir 50
Switching on and venting 50
Adjusting the brewing strength 51
Adjusting the coffee quantity in this regard 52

Preparing coffee/espresso 52
Preparing coffee/espresso with coffee beans 52
Preparing coffee/espresso with ground coffee 53

Frothing milk 54

Preparing hot water 56

Switching off and operating modes 57
Switching off 57
Operating modes 57

Function settings 58
Setting the water hardness category – function setting 1 58
Setting the timer for energy-saving stand-by mode – function setting 2 59
Adjusting the timer for stand-by mode – function setting 3 60
Adjusting the brewing temperature – function setting 4 61
Resetting the device to the factory settings 62
Adjusting grinding fineness 62

Care and maintenance 63
General cleaning 63
Cleaning the Perfect Cappuccino 63
Cleaning the brewing unit 64
Integrated cleaning programme 65
Integrated decalcifying programme 67
Decalcifying the water reservoir 69

Transport and disposal 70
Preparation for transport, protection against freezing and measures for longer periods of non-use 70

Troubleshooting 72

Declaration of Conformity 74

1 Information about these operating instructions

- For better orientation fold out the fold-out pages on the front and back of these operating instructions.

Symbols in the text of these operating instructions

The symbols in these operating instructions indicate specific hazards associated with handling your Melitta® CAFFEO®, or provide useful tips.

Warning!

Texts with this symbol contain information for your safety and indicate possible accident and injury hazards.

Caution!

Texts with this symbol contain information about incorrect operation that should be avoided and indicate possible dangers of material damage.

Note

Texts with this symbol contain additional valuable information for handling your Melitta® CAFFEO®.

Intended use

The Melitta® CAFFEO® is exclusively designed for preparation of coffee and coffee specialities, for heating water as well as for heating milk outside of the appliance.

Intended use includes,

- that you carefully read, understand, and comply with the operating instructions.
- that you particularly comply with the safety instructions.
- that you use the Melitta® CAFFEO® within the operating conditions specified in these instructions.

Non-intended use

Non-intended use applies when you use the Melitta® CAFFEO® in a manner that differs from the use described in these operating instructions.

Warning!

Through non-intended use you can injure yourself or scald yourself with the hot water.

Note

The manufacturer bears no liability for damage that is attributed to non-intended use.

2 General safety instructions

Please read the following instructions all the way through. Failure to comply with the instructions can affect your own safety and the safety of the appliance.

⚠ Warning!

- Keep the following objects out of the reach of children: packaging materials, small parts.
- All persons who use the appliance must be familiar with the operation of the appliance beforehand, and they must be instructed in the possible hazards associated with the appliance.
- Never allow children to use the appliance or play near the appliance unattended.
- The appliance is not designed to be used by persons (including children) with restricted physical, sensory, or mental capabilities or with lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible for their safety, and have received instructions from this supervising person in how the appliance should be used.
- Only use this appliance if it is in faultless condition.
- Never attempt to repair the appliance yourself. If repairs are necessary contact the Melitta® Service Hotline only.
- Do not make any changes to the appliance, its components, or to the supplied accessories.
- Never immerse the appliance in water.
- Never touch the appliance with wet hands or feet.
- Never reach into the interior of the appliance when it is in operation.
- Never touch hot appliance surfaces.
- Also comply with the safety instructions in the other sections of these operating instructions.

3 Description of the appliance

Legend for Fig. A

Fig. number	Explanation
1	Drip tray with cup plate and coffee grounds container (interior)
2	"Perfect Cappuccino" milk frother
3	Water reservoir
4	Button for brewing strength
5	Button for steam dispensing
6	Valve switch
7	Display
8	2-chamber "Bean Select" bean container
9	Rocker switch for "Bean Select" bean container
10	Ground coffee chute with lid
11	On/off button
12	Coffee quantity regulator
13	Button for single-cup dispensing
14	Button for two-cup dispensing
15	Height-adjustable coffee outlet
16	Float for the water level indicator in the drip tray

Legend for Fig. B

Fig. number	Explanation
17	Power-supply cord
18	Brewing unit and type plate (behind the cover)
19	Grinding fineness adjustment
20	Power switch

Display

Symbol	Meaning	Display	Explanation/prompt
	Steam valve	Illuminated	Temperature for steam dispensing has been reached Open valve
		Flashing	Valve open
	Water reservoir	Illuminated	Fill the water reservoir
	Ground coffee chute	Flashing	Ground coffee chute lid open
		Illuminated	Ground coffee dispensing executed after pressing the button for single-cup dispensing
	Brewing strength	Illuminated	1 bean: mild 2 beans: normal 3 beans: strong 4 beans: very strong
		Flashing	Fill bean container, flashing ends after the next coffee dispensing process.
	Clean	Illuminated	Clean appliance
		Flashing	Integrated cleaning programme is running
	Drip tray and coffee grounds container	Illuminated	Empty drip tray and coffee grounds container
		Flashing	Insert drip tray and coffee grounds container
	Decalcifying	Illuminated	Decalcifying appliance
		Flashing	Integrated decalcifying programme is running

4 Start up

Prior to starting up the appliance please execute the following points. Execution of the following points is described on the following pages.

- Setting up
- Connecting
- Filling the bean container
- Inserting the Claris® water filter
- Fill the water reservoir
- Switching on and venting
- Adjusting the coffee quantity
- Adjusting the brewing strength

When you have executed these points the appliance is ready for operation. You can make coffee. We recommend pouring the first two cups of coffee after first start up down the drain.

Setting up

- Place the appliance on a stable, level, and dry surface. Ensure that there is a distance of 10 cm to the wall and to other objects.

(!) Caution!

– Never place the appliance on hot surfaces or in wet areas.

– Do not transport or store the appliance in cold vehicles or rooms with low temperature because the residual moisture could freeze and damage the appliance. Follow the instructions on page 70.

- The coffee grounds container is located in the drip tray. Please ensure that the drip tray is pushed into the appliance all the way to the stop.

Notes

- Keep the packaging material, including the hard foam element, on hand for transport and possible return shipments, to avoid transport damage.
- It is normal to find traces of coffee and water in the machine before it is started up for the first time. This is because the appliance was tested for faultless function in the factory.

Connecting

- Plug the power-supply cord into a 10A earthing contact socket outlet.

Warning!

Danger of fire and danger of electric shock due to incorrect supply voltage, incorrect or damaged connections and power cord.

- Ensure that the supply voltage agrees with the supply voltage specified on the type plate of the appliance. The type plate is on the right side of the appliance behind the cover (Fig. **B**, no. **18**).
- Ensure that the power outlet satisfies the applicable standards for electrical safety. If in doubt contact a specialized electrical company.
- Never use damaged power cords (damaged insulation, bare wires).
- During the guarantee period only have the damaged power-supply cord replaced by the manufacturer; after the guarantee period only have it replaced by qualified specialists.

Filling the bean container

Thanks to the 2-chamber "Bean Select" bean container you can use two different types of coffee in parallel. For example, fill one chamber with espresso beans, and the other with café crème beans. Then you can conveniently change between the two types via the rocker lever.

- Remove the lid of the bean container and fill the container with fresh coffee beans. Each of the two chambers can be filled with a maximum of 135 g of coffee beans.

Caution!

- Only fill the bean container with coffee beans.
- Never fill ground, freeze-dried, or caramelised coffee beans into the bean container.

- Place the lid on the container.
- Select the desired bean type by placing the rocker lever (Fig. **A**, no. **9**) on the appropriate chamber. Lever to the left means that the beans in the left chamber are selected; lever to the right means that the beans of the right chamber are selected.

Warning!

Hazard for persons who are allergic to caffeine.
Since a residual quantity of the previously used beans remains above the grinder, the two types of beans mix when changing to a different bean type. Consequently, when switching over to decaffeinated beans the first two cups may still contain coffee that is not decaffeinated. Thus, the third cup of coffee prepared after the switchover is caffeine free.

Note

If the rocker lever is vertical during the brewing process beans do not get into the grinder.

Inserting the Claris® water filter

A Claris® water filter for filtering out lime scale is included with the appliance. When you use the filter you do not have to decalcify the appliance as often and you can set the water hardness to water hardness category 1 (see page 58). The service life of your machine is extended by the high level of protection against calcification. The water filter should be replaced regularly - however at the latest after 2 months.

- Set the current month on the blue ring at the top of the Claris® water filter. Thus you can easily tell when the Claris® water filter must be changed.

- Use the attachment aid on the lower end of the supplied coffee scoop (assemble before use) to screw the Claris® water filter into the thread on the floor of the water container.
- Flip up the lid of the water reservoir (Fig. **A**, no. **3**) and pull the water reservoir up and out of the appliance.
- Fill the water reservoir up to the mark with 0.5 litres of fresh water and put the reservoir back into the device.
- Place a vessel under the Perfect Cappuccino and slide the steam pipe downward until it is below the edge of the vessel.
- Turn the valve switch (Fig. **A**, no. **6**) clockwise to open the valve.

  → Water will flow into the vessel under the Perfect Cappuccino.

- As soon as the symbol for the water reservoir is illuminated turn the valve switch anti-clockwise to close the valve.

  → The appliance is ready for operation.

Note

The Claris® water filter should not remain dry for an extended period of time. Consequently we recommend storing the Claris® water filter in a glass of water in the fridge if the device will not be used for an extended period of time.

Filling the water reservoir

- Flip up the lid of the water reservoir (Fig. **A**, no. **3**) and pull the water reservoir up and out of the appliance.
- Fill the water reservoir with fresh water and reinsert it in the appliance.

Switching on and venting

All lines in the appliance have been drained and vented in the factory. Consequently, the first time the appliance is switched on after the heat-up phase the symbol for the valve will be illuminated and the appliance must be vented via the valve. Venting is only necessary the first time that the appliance is started up.

- Switch the power switch (Fig. **B**, no. **20**) to the **"I"** position.
- Press the on/off button to switch the appliance on.

  → The on/off button flashes. The appliance heats up. After heating up the symbol for the valve will be illuminated.

- Place a vessel under the Perfect Cappuccino.
- Place a vessel under the outlet.
- Turn the valve switch (Fig. **A**, no. **6**) clockwise to open the valve.

  → The symbol for the valve is flashing. Water runs into the vessel under the Perfect Cappuccino.

- When water is no longer discharged and the symbol for the valve is illuminated, turn the valve switch anticlockwise to close the valve.

  → The appliance executes an automatic rinsing process and hot water flows out of the outlet. Subsequently the on/off button will be illuminated. The appliance is ready for operation.

Adjusting the brewing strength

- Press the button for brewing strength several times to select from among four degrees of strength.

  → Your selection is indicated by the bean symbols in the display.

Display	Brewing strength
	Mild
	Normal (factory setting)
	Strong
	Very strong

- You can also change the coffee flavour via the fineness level of the grinder. See page 62.

ENGLISH

Adjusting the coffee quantity in this regard

- Turn the coffee quantity regulator (Fig. **A**, no. **12**) to variably adjust the dispensing quantity (regulator to the left: less coffee, regulator to the right; more coffee).

Coffee quantity	Regulator far left	Regulator in the middle	Regulator far right
for single-cup dispensing	30 ml	125 ml	220 ml
for two-cup dispensing	2 x 30 ml	2 x 125 ml	2 x 220 ml

5 Preparing coffee/espresso

Preparing coffee/espresso with coffee beans

Preparing one cup of coffee/espresso

Prerequisites: The appliance must be ready for operation. The desired brewing strength and cup fill level must be adjusted. The desired coffee type in the bean container must be selected.

- Place a cup under the outlet.
- Press the button for single-cup dispensing .
  → The grinding process and coffee dispensing start. Dispensing is automatically concluded when the set cup fill level is reached.
- To break off the dispensing of coffee prematurely, press the button for single-cup dispensing .

Preparing two cups of coffee/espresso

Prerequisites: The appliance must be ready for operation. The desired brewing strength and cup fill level must be adjusted. The desired coffee type in the bean container must be selected.

- Place two cups under the outlet.
- Press the button for two-cup dispensing .
  → The double grinding process and the dispensing of coffee start. Dispensing is automatically concluded when the set cup fill level is reached.
- To break off dispensing of coffee prematurely press the button for two-cup dispensing .

Preparing coffee/espresso with ground coffee

Prerequisites: The appliance must be ready for operation. The desired cup fill level must be set.

- Open the lid of the ground coffee chute (Fig. **A**, no. **10**).
  → The symbol for the ground coffee chute is flashing.
- Fill fresh ground coffee into the ground coffee chute.

Caution!

- Only fill the ground coffee chute with ground coffee. Instant products can jam the brewing unit.
- Never fill more than one coffee scoop (included with the appliance) of ground coffee, otherwise the brewing unit will be overfilled.

- Close the lid of the ground coffee chute.
  → The symbol for the ground coffee chute and the button for single-cup dispensing are illuminated.
- Place a cup under the outlet.
- Press the button for single-cup dispensing .
  → The machine will start to dispense coffee. Dispensing will be concluded automatically when the set cup fill level is reached.
- To break off the dispensing of coffee prematurely, press the button for single-cup dispensing .

Note

If you do not dispense coffee from the appliance within 90 seconds after opening the ground coffee chute the appliance will switch over to operation with coffee beans automatically and will throw the ground coffee into the coffee grounds container to prevent the later risk of overfilling the brewing chamber.

6 Frothing milk

Prerequisite: The appliance must be ready for operation.

- Place a vessel with milk under the Perfect Cappuccino. Ensure that the whisk of the Perfect Cappuccino is immersed in the milk.
- Fill the appliance to one third maximum; when frothing the volume of milk increases significantly.
- Press the button for steam dispensing .
  → The button for steam dispensing is flashing. The appliance heats up. When the steam temperature is reached the button for steam dispensing and the symbol for the valve will be illuminated.

Warning!

There is danger of burn injuries and scalding due to the hot steam pipe, steam hose and hot whisk.
Never touch the steam pipe, the steam hose, or the whisk of the Perfect Cappuccino.

- Turn the valve switch (Fig. **A**, no. **6**) clockwise to open the valve.
  → The symbol for the valve and the button for steam dispensing are flashing. The whisk froths the milk and heats it at the same time. You will get better frothing results if you move the whisk up and down when frothing.

- Turn the valve switch anticlockwise to close the valve and thus to end the frothing process. The volume of milk should have doubled and the vessel should be warm to the touch.
- Press the button for steam dispensing to change from steam mode to normal operating mode.
- Wait until the steam pipe has cooled down and then turn the steam pipe with whisk away from the Perfect Cappuccino anticlockwise (Fig. **E**).
- Rinse the steam pipe and the whisk under running water or in the dishwasher.
- Turn the cleaned steam pipe with whisk clockwise to the Perfect Cappuccino until it engages in place.

Note

We recommend using cold milk with a high protein content. It is not the fat content, but rather the protein content that is the determining factor for good milk froth.

7 Preparing hot water

Prerequisite: The appliance must be ready for operation.

- Place a cloth under the Perfect Cappuccino to catch any residual water that may escape.
- Pull the whisk of the Perfect Cappuccino downward and off of the steam pipe (Fig. **F**).
- Place a vessel under the steam pipe and slide the steam pipe downward until it is below the edge of the vessel.
- Turn the valve switch (Fig. **A**, no. **6**) clockwise to open the valve.

  → The symbol for the valve is flashing. Hot water flows out of the steam pipe and into the vessel.

- When the desired quantity of water is reached, turn the valve switch anticlockwise to close the valve.
- Wait until the steam pipe has cooled off and then slide the whisk onto the steam pipe from below until it locks in place.

8 Switching off and operating modes

Switching off

- If possible place a vessel under the outlet.
- Press the on/off button ⏻ to switch the appliance to stand-by mode.

  → The appliance executes an automatic rinsing of the coffee channel. The brewing chamber moves into idle position. The on/off button ⏻ will be illuminated red.

- Switch the power switch (Fig. **B**, no. **20**) into position **"0"** to completely switch off the appliance.

Note

Only switch the appliance off via the power switch, when it is in standby mode, otherwise there is a possibility that the brewing unit will not be in the correct position.

Operating modes

Mode	indicated by	What is possible?
Ready for operation	The buttons and the bean symbols are illuminated.	Operating function for beverage preparation
Energy-saving stand-by mode	On/off button ⏻ and bean symbols are illuminated	Switch on by pressing any button
Stand-by mode	On/off button ⏻ illuminated red	Make the function settings Run the integrated cleaning programme and decalcifying programme

ENGLISH

Energy-saving stand-by mode

The appliance switches to energy-saving standby mode automatically (temperature is lowered to save energy) after the last action (depending on the setting). For this you can set the timer to different times. See page 59 for more information in this regard.

Stand-by mode

In stand-by mode the appliance consumes very little energy (< 1 W). However, we recommend switching the appliance off via the power switch if it will not be used for an extended period (e.g. also overnight). The appliance automatically switches to stand-by mode one hour after the last action. You can set the timer for a different time. See page 60 for more information in this regard.

9 Function settings

Setting the water hardness category – function setting 1

Use the included test strip to determine the water hardness in your area. Please comply with the instructions on the test strip packaging.

Water hardness is set to 4 in the factory.

To maintain appliance quality please adjust the water hardness as follows:

Prerequisite: The appliance must be in stand-by mode.

→ The on/off button will be illuminated red.

- Simultaneously press the button for single-cup dispensing and the button for steam dispensing, until the four buttons are faintly illuminated.
- Press the button for steam dispensing several times to select between the possible water hardness categories.

  → The button for steam dispensing will be brightly illuminated. Your selection of water hardness category in accordance with the table is indicated via the bean symbols in the display.

Water hardness range	Properties	°dH	°f
	soft	0-7,2 °dH	0-13 °f
	medium	7,2-14 °dH	13-25 °f
	hard	14-21,2 °dH	25-38 °f
	very hard	> 21,2 °dH	> 38 °f

- Press the on/off button to confirm the selected water hardness category.

  → Depending on the selection 1 to 4 bean symbols will be flashing in the display. The appliance is in stand-by mode again.

Setting the timer for energy-saving stand-by mode – function setting 2

Additional information on energy-saving stand-by mode is provided on page 58.

The timer is factory-set to level 2 (15 minutes).

Please adjust the timer as follows:

Prerequisite: The appliance must be in stand-by mode.

→ The on/off button will be illuminated red.

- Simultaneously press the button for single-cup dispensing and the button for steam dispensing, until the four buttons are faintly illuminated.
- Press the button several times for brewing strength to select from four possible times for the timer.

  → The button for brewing strength is brightly illuminated.

  → Your selection is indicated by the bean symbols in the display.

ENGLISH

Display	Time
	5 minutes
	15 minutes
	30 minutes
	off

- Press the on/off button to confirm the selected time.

  → Depending on the selection 1 to 4 bean symbols will be flashing as confirmation. The appliance is in stand-by mode again.

Note

Press any button to wake the machine out of energy-saving standby mode. The function of the pressed button (e.g. prepare coffee) will be directly executed, only the heat-up phase will last somewhat longer.

Adjusting the timer for stand-by mode – function setting 3

Additional information on stand-by mode is provided on page 58.

The timer is factory-set to level 2 (2 hours).

Please adjust the timer as follows:

Prerequisite: The appliance must be in stand-by mode.

→ The on/off button will be illuminated red.

- Simultaneously press the button for single-cup dispensing and the button for steam dispensing, until the four buttons are faintly illuminated.
- Press the button several times for two-cup dispensing, to select between four possible times for the timer.

  → The button for two-cup dispensing is brightly illuminated.

  → Your selection is indicated by the bean symbols in the display.

Display	Time
	1 hour
	2 hours
	4 hours
	8 hours

- Press the on/off button to confirm the selected time.
  → Depending on the selection 1 to 4 bean symbols will be flashing as confirmation. The appliance is in stand-by mode again.

Adjusting the brewing temperature – function setting 4

Adjust the brewing temperature as follows to meet your requirements:

The brewing temperature is factory-set to level 2 (medium).

Prerequisite: The appliance must be in stand-by mode.

→ The on/off button will be illuminated red.

- Simultaneously press the button for single-cup dispensing and the button for steam dispensing, until the four buttons are faintly illuminated.
- Press the button for single-cup dispensing, to switch between three possible brewing temperatures.
  → The button for single-cup dispensing is brightly illuminated.
  → Your selection is indicated via the bean symbols in the display.

Display	Brewing temperature
	low
	medium
	high

ENGLISH

- Press the on/off button ⏻ to confirm the selected brewing temperature.
  → Depending on the selection 1 to 3 bean symbols will be flashing in the display. The appliance is in stand-by mode again.

Resetting the device to the factory settings

Follow the instructions below to reset the CAFFEO® to the factory settings:

Prerequisite: The appliance must be in stand-by mode.

- Switch the device off via the power switch.
- Wait until the red light in the on/off button ⏻ goes out.
- Simultaneously press the button for coffee strength and the button for two-cup dispensing .
- At the same time switch the power switch on again.
  → All settings are reset to the factory settings.

Adjusting grinding fineness

The grinding fineness level was optimally adjusted prior to delivery. Consequently, we recommend that you only readjust grinding fineness after approximately 1,000 coffee preparation processes.

You can only set the grinding fineness **while** the grinder is running. Thus, adjust grinding fineness directly after coffee dispensing starts.

If the coffee flavour is not sufficiently intense then we recommend the fine grinding level.

- Place the lever (Fig. **B**, no. **19**) in one of the three positions (as viewed from the rear of the appliance).

Lever position	Grinding fineness
left	finer
middle	medium
right	coarser

10 Care and maintenance

General cleaning

- Wipe off the outside of the appliance with a soft, damp cloth and an off-the-shelf dishwashing detergent.
- Empty and clean the drip tray regularly, at the latest however when the float (Fig. **A**, no. **16**) projects out of the drip grate.
- Clean the coffee grounds container regularly, for example in the dish washer.

Caution!

Do not use any micro-fibre cloths, scouring cloths, sponges or cleaning agents to avoid damage to the appliance surface.

Cleaning the Perfect Cappuccino

- Place a cloth under the Perfect Cappuccino to catch any residual water that may escape.
- Turn the steam pipe with whisk anticlockwise, away from the Perfect Cappuccino (Fig. **E**).
- Pull the whisk of the Perfect Cappuccino downward and off of the steam pipe (Fig. **F**).
- Rinse the steam pipe and the whisk under flowing water or wash them in the dishwasher.
- Slide the whisk onto the steam pipe from below until it locks in place.
- Turn the cleaned steam pipe with whisk clockwise toward the Perfect Cappuccino until it locks in place.

Note

Frequent cleaning in the dishwasher can cause slight discolouration on the coffee grounds container and on the Perfect Cappuccino.

Cleaning the brewing unit

Prerequisite: The appliance must be in stand-by mode.

- Switch the power switch (Fig. **B**, no. **20**) into position **"0"** to completely switch off the appliance.
- Reach into the recess on the right side of the appliance (Fig. **B**, no. 1**8**) and pull off the cover to the right.
- Activate the red button on the handle of the brewing unit (Fig. **H**) and turn the handle in the direction of the arrow to the stop (approximately 75°).
- Use the handle to pull the brewing unit out of the appliance.
- Leave the brewing unit as it is (do not move or twist the components of the brewing unit).
- Thoroughly rinse off the brewing unit as a whole from all sides under running water. Particularly ensure that the surface shown in Fig. **J** is free of coffee residue.
- Let the brewing unit drip dry.
- If necessary, remove coffee residues from the surfaces in the interior of the appliance where the brewing unit is inserted.
- Put the brewing unit back into the appliance.
- Activate the red button on the handle of the brewing unit and turn the handle clockwise to the stop (approximately 75°). In this process ensure that the handle locks in place.
- Insert the two catches of the cover in the back of the appliance and swing the cover to the left until it engages.
- Switch the power switch (Fig. **B**, no. **20**) to the **"I"** position.

  → The appliance is in stand-by mode again.

Note

For optimal protection of your appliance, we recommend that you clean the brewing unit once a week.

Integrated cleaning programme

The integrated cleaning programme removes residues including coffee oil residues that cannot be eliminated by hand. It takes a total of approximately 15 minutes. The cleaning symbol flashes during the entire process.

For optimal cleaning results we recommend that you clean the brewing unit beforehand (see page 64).

Caution!

- Run the integrated cleaning programme every 2 months or after approximately 200 brewed cups of coffee, at the latest however run the programme when the symbol for cleaning is illuminated in the display.
- Only use the cleaning tabs from Melitta® for automatic coffee makers. These tabs are precisely matched to the Melitta® CAFFEO®. Use of other cleaning agents can damage the appliance.

Please execute the integrated cleaning programme as follows:

Prerequisite: The appliance must be in stand-by mode.

1 Simultaneously press the button for single-cup dispensing and the on/off button for longer than 2 seconds.

→ The symbol for cleaning is flashing. The symbol for the drip tray is illuminated.

2 Empty the drip tray and the coffee grounds container.

3 Re-insert the drip tray **without** the coffee grounds container and place the coffee grounds container under the outlet.

→ First, two rinsing processes will be executed.

→ The symbol for the ground coffee chute is illuminated.

4 Open the lid of the ground coffee chute.

→ The symbol for the ground coffee chute is flashing.

5 Introduce a cleaning tab into the ground coffee chute (Fig. **G**).

6 Close the lid of the ground coffee chute.

→ The symbol for the water reservoir is illuminated.

7 Fill the water reservoir to the Max. mark and re-insert it.

→ The button for steam dispensing is illuminated.

8 Press the button for steam dispensing .

→ The integrated cleaning programme will start. This process lasts approximately 10 minutes. Subsequently, the button for steam dispensing will be illuminated .

9 Empty the coffee grounds container and return it to its position under the outlet.

10 Press the button for steam dispensing .

→ The integrated cleaning programme will continue. This process lasts approximately 5 minutes. Water flows inside the appliance into the drip tray. Subsequently, the symbol for the drip tray will be illuminated .

11 Empty the drip tray and the coffee grounds container.

12 Reinsert the drip tray with the coffee grounds container.

→ The on/off button will be illuminated after a brief heat-up phase. The buttons and the bean symbols are illuminated. The appliance is ready for operation.

Note

If the symbol for the valve is illuminated during the cleaning process:

- Place a bowl under the Perfect Cappuccino and turn the valve switch (Fig, A, no. 6) clockwise to open the valve.
- The symbol for the valve is flashing.
- As soon as the symbol for the valve is continuously illuminated, turn the valve switch counter-clockwise to close the valve.
- The integrated cleaning programme will continue.

Integrated decalcifying programme

The integrated decalcifying programme removes calcium deposits that cannot be removed by hand. It takes a total of approximately 15 minutes. The symbol for decalcifying flashes during the entire process.

Caution!

- Execute the integrated decalcifying programme every 3 months or when the symbol for decalcifying is illuminated in the display.
- Only use the decalcifying agent from Melitta® for automatic coffeemakers. This decalcifying agent is precisely matched to the Melitta® CAFFEO®.
- Never use vinegar or other decalcifying agents.

Execute the integrated decalcifying programme as follows:

Prerequisite: The appliance must be in stand-by mode. Remove the Claris® water filter - if present - from the water reservoir (see page 49).

1 Simultaneously press the button for two-cup dispensing and the on/off button for longer than 2 seconds.

→ The symbol for decalcifying is illuminated. The symbol for the drip tray is illuminated.

2 Empty the drip tray and the coffee grounds container.

3 Insert the drip tray **without** the coffee grounds container and place the coffee grounds container under the Perfect Cappuccino.

→ The symbol for the water reservoir is illuminated.

4 Flip up the lid of the water container (Fig **A**, no. **3**) and pull the water container up and out of the device.

5 Fill the water reservoir with **lukewarm** water to the 0.5 l mark and stir in the decalcifying powder (e.g. with a long spoon). When the decalcifying powder is dissolved, insert the water reservoir.

→ The button for steam dispensing is illuminated.

Warning!

The decalcifying agent can cause skin irritations
Comply with the safety instructions and the quantity information specified on the decalcifying agent packaging.

6 Press the button for steam dispensing.

→ The integrated decalcifying programme will start. This process lasts approximately 5 minutes. Water flows inside the appliance into the drip tray. Subsequently, the symbol for the valve will be illuminated.

7 Pull the whisk of the Perfect Cappuccino off of the steam pipe with a downward motion (Fig. **F**).

8 Turn the Perfect Cappuccino so that the steam pipe is in the coffee grounds container.

Warning!

Danger of burn injuries due to the hot steam pipe or hot whisk
Never touch the steam pipe or the whisk of the Perfect Cappuccino when the coffee machine is dispensing hot water.

9 Turn the valve switch (Fig. **A**, no. **6**) clockwise to open the valve.

→ The symbol for the valve is flashing. The decalcifying agent flows out of the steam pipe and into the vessel. Subsequently the symbol for the drip tray and the symbol for the water reservoir, will be illuminated, because the decalcifying agent has completely flowed through the system.

10 Empty the drip tray and the coffee grounds container.

11 Reinsert the drip tray **without** the coffee grounds container.

12 Place the coffee grounds container under the Perfect Cappuccino.

13 Rinse out the water reservoir and fill it with tap water to the Max. marking.

→ The button for steam dispensing is illuminated.

14 Press the button for steam dispensing.

→ The symbol for the valve is flashing. Water flows out of the steam pipe and into the vessel. Subsequently the symbol for the valve will be illuminated.

15 Turn the valve switch anticlockwise to close the valve.

→ Water flows inside the appliance into the drip tray. Subsequently, the symbol for the drip tray will be illuminated.

16 Empty the drip tray and the coffee grounds container.

17 Wait until the steam pipe cools down and slide the whisk onto the steam pipe, from below, until it locks in place.

18 Reinsert the drip tray with the coffee grounds container.

→ The on/off button will be illuminated after a brief heat-up phase.
The buttons and the bean symbols are illuminated.
The appliance is ready for operation.

Decalcifying the water reservoir

You should decalcify the water reservoir regularly to ensure faultless function.

- Flip up the lid of the water reservoir (Fig. **A**, no. **3**) and pull the water reservoir up and out of the appliance.
- Remove the Claris® water filter - if present - from the water reservoir (see page 49).
- Fill the water tank with an off-the-shelf decalcifier. We recommend using the liquid quick decalcifier from Swirl®. Comply with the instructions provided by the manufacturer of the decalcifier.
- Then thoroughly rinse the water reservoir with clean water.
- Replace the Claris® water filter - if present - in the water reservoir (see page 49).
- Fill the water reservoir with fresh water and reinsert it into the appliance.

11 Transport and disposal

Preparation for transport, protection against freezing and measures for longer periods of non-use

Draining and venting the appliance

We recommend that you drain and vent the appliance if it will not be used for a longer period. This protects the appliance from damage due to freezing.

Prerequisite: The appliance must be in stand-by mode.

- Place a vessel under the Perfect Cappuccino.
- Simultaneously press the button for steam dispensing and the on/off button for more than 2 seconds.
  → The button for steam dispensing is flashing. The symbol for the water reservoir is illuminated.
- Remove the water reservoir.
  → The button for steam dispensing is flashing.
- As soon as the symbol for the valve is illuminated in the display, turn the valve switch (Fig. **A**, no. **6**) clockwise to open the valve.
  → Steam will escape from the Perfect Cappuccino. The symbol for the valve and the button for steam dispensing are flashing. As soon as the appliance is drained and vented, the buttons for steam dispensing and the symbol for the valve will be illuminated.
- Turn the valve switch anticlockwise to close the valve.
  → The appliance is in stand-by mode.
- Empty the water reservoir and put it back in the appliance.
- Switch the appliance completely off via the power switch.
- Unplug the power plug.

Note

The Claris® water filter should not remain dry for an extended period of time. Consequently we recommend storing the Claris® water filter in a glass of water in the fridge if the device will not be used for an extended period of time.

ENGLISH

Transport

- Drain and vent the appliance.
- Clean the drip tray and the coffee grounds container.
- Empty the bean container.
- Transport the appliance in the original packaging if possible, including hard foam elements, to prevent transport damage.

Caution!

Do not transport or store the appliance in low-temperature vehicles or rooms, as the residual moisture could freeze or condense and cause damage to the appliance.

Disposal

- Please dispose of the appliance in an environmentally responsible manner via suitable collection systems.

12 Troubleshooting

Malfunction	Cause	Measure
Coffee only runs drop-by-drop	Grinding level too fine	Set the grinding fineness coarser Clean the brewing unit Decalcify, if necessary Run the integrated cleaning programme, if necessary
Coffee does not run	Water reservoir not filled or it is not inserted correctly	Fill water reservoir and ensure that it is seated properly if necessary open valve until water runs out of the appliance and then re-close the valve
	Brewing unit is clogged	Clean the brewing unit
Grinder does not grind coffee beans	Beans do not drop into the grinder (beans are too oily)	Tap lightly on the bean container
	The tilt lever is vertical	Move the tilt lever to the right or left
	Foreign objects in the grinder	Contact the hotline
Loud grinder noise	Foreign objects in the grinder	Contact the hotline
Bean symbols are flashing although the bean container is filled	Insufficiently ground beans in the brewing chamber	Press the control button for single-cup dispensing or two-cup dispensing
Symbol for the valve lights up out of sequence	There is air in the lines inside the appliance	Open valve until water runs out of the appliance and then re-close the valve, if necessary clean the brewing unit

Malfunction	Cause	Measure
Buttons for single-cup and two-cup operation flash alternately with on/off button	Brewing unit is missing or is not inserted correctly	Insert the brewing unit properly
	Brewing chamber is overfilled	Switch the appliance off and on again via the power switch (repeat this step if necessary), until stand-by mode is indicated.
Continuous flashing of all buttons	System error	Switch the appliance off and on via the power switch, if this is unsuccessful send the appliance to the service organization

13 Declaration of Conformity

CE Declaration of Conformity

The following harmonized standards have been applied as stipulated by the EMC Directive (2004/108/EEC) as well as the Low Voltage Directive (2006/95/EC):

DIN EN 60335-1: 2002 + A11: 2004 + A1: 2004 + A12: 2006 + Corr. + A2: 2006	Specification for safety of household and similar electrical appliances: Part 1, General requirements
DIN EN 60335-2-14: 2006	Specification for safety of household and similar electrical appliances: Part 2-14, Particular requirements for kitchen machines
DIN EN 60335-2-15: 2002 + A1: 2005	Specification for safety of household and similar electrical appliances: Part 2-15, Particular requirements for appliances for heating fluids
DIN EN 61000-3-2: 2006	Electromagnetic compatibility (EMC) Part 3-2: Limit for harmonic current emissions (equipment input currents <= 16 A per phase)
DIN EN 61000-3-3: 1995 + A1: 2001 + A2: 2005	EMC, Part 3-3: Limit values – limiting voltage changes, fluctuations and flicker in public low-voltage supply networks for equipment with a nominal current <=16 A per conductor with no special connection requirements applicable
DIN EN 61000-4-13: 2002	Electromagnetic compatibility (EMC), Part 4-13: Testing and measurement techniques including mains signalling at AC power port, low-frequency immunity tests. Test for immunity to harmonics and interharmonics including mains signalling on AC power port
DIN EN 55014-1: 2006	Electromagnetic compatibility (EMC) – Specifications for household appliances, power tools and similar electrical devices - Part 1: Interference emission
DIN EN 55014-2: 1997 + A1:01	Electromagnetic compatibility (EMC) – Requirements for household appliances, power tools and similar apparatus - Part 2: Immunity; Product family standard
DIN EN 50366: 2003 + A1: 2006	Household and similar electrical appliances - Electromagnetic fields - Methods for evaluation and measurement

Updating the standards to the latest version through the quality assurance organization pursuant to DIN/ISO 9001.

Minden/09/15/2008
City/date

Signature

CEO engineering
Information regarding the signer

Chère cliente, cher client!

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

Nous nous réjouissons de vous compter parmi les amateurs de café et les utilisateurs de CAFFEO®.

Grâce à votre tout nouveau produit de qualité CAFFEO®, vous allez pouvoir savourez vos spécialités de café préférées. Le mousseur à lait Perfect Cappuccino, avec lequel vous pouvez vous concocter une mousse de lait parfaite pour diverses spécialités de café, ainsi que le réservoir à grains Bean Select, vous permettant de choisir entre deux sortes de grains différentes, vous assurent un plaisir unique.

Afin que vous et vos invités puissiez profiter le plus longtemps possible de CAFFEO® de Melitta®, lisez attentivement ce guide d'utilisation. Merci de conserver le guide d'utilisation.

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

Nous vous souhaitons beaucoup de bons moments avec votre machine CAFFEO®de Melitta®.

Votre équipe CAFFEO®

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Table des matières

Consignes relatives au guide d'utilisation 80
Symboles contenus dans le texte du guide d'utilisation 80
Utilisation réglementaire 81
Utilisation non-réglementaire 81

Consignes de sécurité générales 82

Description de l'appareil 83
Légende relative à la figure A 83
Légende relative à la figure B 84
L'écran d'affichage 85

Mise en service 86
Installation 86
Branchement 87
Remplissage du réservoir à grains 88
Mise en place du filtre à eau Claris® 89
Remplir le réservoir d'eau 90
Mise en marche et purge 90
Réglage de l'intensité du café 91
Réglage du volume de café (de 30 ml à 220 ml) 91

Préparer un café/Espresso 92
Préparation d'un café/Espresso avec des grains de café 92
Préparation d'un café/Espresso avec du café moulu 93

Faire mousser le lait 94

Préparer de l'eau chaude 95

Mise hors service et modes de fonctionnement 96
Mise hors service 96
Modes de fonctionnement 96

Réglages des fonctions 97
Réglage de la dureté de l'eau 97
Programmation du mode économique 98
Programmation du mode stand-by 99
Réglage de la température d'extraction 100
Remise à zéro aux paramètres d'usine 101
Réglage de la finesse de mouture 102

Entretien et maintenance 102
Nettoyage global 102
Nettoyer le Perfect Cappuccino 103
Nettoyer la chambre d'extraction 103
Programme de nettoyage automatique 104
Programme de détartrage automatique 107
Détartrage du réservoir d'eau 109

Transport et fin de vie du produit 110
Préparation au transport, protection contre le gel et mesures en cas de non-utilisation prolongée 110

Un problème ? Une solution ! 112

Déclaration de conformité 114

1 Consignes relatives au guide d'utilisation

- Pour une meilleure lisibilité, vous pouvez déplier les pages d'illustrations se trouvant au début et à la fin de ce guide d'utilisation.

Symboles contenus dans le texte du guide d'utilisation

Les symboles contenus dans ce guide d'utilisation vous donnent des indications quant aux dangers encourus lors de la manipulation 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 CAFFEO® de Melitta®.

Utilisation réglementaire

Votre CAFFEO® de Melitta® est uniquement adaptée à la préparation de cafés et de spécialités de café, au réchauffage de l'eau et au réchauffage du lait en-dehors de l'appareil.

L'emploi réglementaire comprend,

- La lecture attentive, la compréhension et le respect du guide d'utilisation.
- Le respect notamment des consignes de sécurité.
- L'utilisation de CAFFEO® de Melitta® dans le cadre des conditions d'utilisation décrites dans ce guide d'utilisation.

Utilisation non-réglementaire

Un emploi non-réglementaire à lieu, si vous utilisez CAFFEO® de Melitta® dans un cadre différent des conditions d'utilisation décrites dans ce guide d'utilisation.

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 n'est pas tenu pour responsable des dégâts faisant suite à un emploi non-réglementaire.

2 Consignes de sécurité générales

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 la machine doivent avant toute chose se familiariser avec le mode d'emploi et être informées des risques encourus.
- Ne jamais laisser les enfants utiliser la machine sans surveillance ou jouer sans surveillance à proximité de la machine.
- 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 expérience et/ou connaissance, elles doivent être assistées par une personne responsable de leur sécurité qui leur donne des instructions quant à l'utilisation de la machine.
- Utiliser uniquement la machine lorsqu'elle est en bon état.
- Ne jamais essayer de réparer soi-même la machine. Pour d'éventuelles réparations, s'adresser exclusivement à la hotline Melitta®.
- N'apporter aucune modification à la machine, à ses composants ou aux accessoires fournis avec.
- Ne jamais plonger la machine dans l'eau.
- Pendant son fonctionnement, ne jamais tenter d'accéder à la partie intérieure de la machine.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de la machine.
- Respecter également les consignes de sécurité contenues dans les autres chapitres de ce guide d'utilisation.

3 Description de l'appareil

Légende relative à la figure A

Numéro de la figure	Explication
1	Plateau récolte-gouttes et compartiment de récupération du marc de café (intérieur)
2	Mousseur à lait "Perfect Cappuccino"
3	Réservoir d'eau
4	Touche de sélection de l'intensité du café
5	Touche de sélection de la vapeur
6	Bouton du "Perfect Cappuccino"
7	Écran d'affichage
8	Double compartiment pour café en grains "Bean Select"
9	Manette de sélection du café en grains "Bean Select"
10	Trappe pour café moulu
11	Touche Marche/Arrêt
12	Bouton de réglage du volume de café
13	Touche de sélection une tasse
14	Touche de sélection deux tasses
15	Bec d'écoulement du café (réglable en hauteur)
16	Flotteur pour indication du niveau d'eau dans le plateau récolte-gouttes

Légende relative à la figure B

Numéro de la figure	Explication
17	Cordon d'alimentation
18	Chambre d'extraction et fiche signalétique (derrière le couvercle)
19	Réglage de la finesse de mouture
20	Interrupteur de mise sous tension

L'écran d'affichage

Symbole	Signification	Affichage	Explication/Demande
	Vanne de vapeur	s'allume	Température de la buse vapeur atteinte Ouvrir la vanne
		clignote	Vanne ouverte
	Réservoir d'eau	s'allume	Remplir le réservoir d'eau
	Compartiment pour café moulu	clignote	Couvercle du compartiment pour café moulu ouvert
		s'allume	Le café moulu est utilisé en appuyant sur la touche de sélection une tasse
	Intensité du café	s'allume	1 grain: doux 2 grains: normal 3 grains: corsé 4 grains: très corsé
		clignote	Remplir le compartiment pour café en grains, le clignotement s'arrête après le prochain café
	Nettoyage	s'allume	Nettoyer l'appareil
		clignote	Le programme de nettoyage automatique est en cours
	Plateau récolte-gouttes et compartiment de récupération du marc de café	s'allume	Vider le plateau récolte-gouttes et le compartiment de récupération du marc de café.
		clignote	Mettre en place le plateau récolte-gouttes et le compartiment de récupération du marc de café.
	Détartrage	s'allume	Détartrer l'appareil
		clignote	Le programme de détartrage automatique est en cours

FRANÇAIS

4 Mise en service

Avant la première mise en service, effectuer les points suivants. La réalisation de ces différents points est décrite sur les pages suivantes.

- Installation
- Branchement
- Remplissage du réservoir à grains
- Mise en place du filtre à eau Claris®
- Remplissage du réservoir d'eau
- Mise en marche et purge
- Réglage de la quantité de café
- Réglage de l'intensité du café

Une fois tous ces points effectués, la machine est prête à fonctionner. Vous pouvez alors vous préparer un café. Après la première mise en service nous vous conseillons de vider les deux premières tasses préparées.

Installation

- Installer la machine sur une surface stable, régulière et sèche. Maintenir une distance de 10 cm environ par rapport au mur ou à tout autre objet.

(!) Prudence!

– Ne jamais poser la machine sur des surfaces chaudes ou dans des pièces humides.
– Ne pas transporter ou stocker la machine dans des moyens de locomotion ou des espaces à basses températures, car l'eau résiduelle pourrait geler et entraîner des dégâts sur la machine. Respecter les consignes page 110.

- Le compartiment de récupération du marc à café se trouve déjà dans le plateau récolte-gouttes. Veiller à ce que le plateau récolte-gouttes soit bien inséré jusqu'en butée dans la machine.

Remarques

- Conserver l'emballage, y compris le polystyrène, pour le transport ou pour un éventuel retour afin d'éviter tout endommagement lié au transport.
- Il est tout à fait normal qu'avant la première mise en service, des résidus de café et d'eau se trouvent dans la machine. Cela provient du fait que le fonctionnement de la machine a été contrôlé en usine.

Branchement

- Insérer le câble secteur dans une prise de terre dotée d'une protection minimale de 10A.

Avertissement!

Risque d'incendie ou d'électrocution suite à une mauvaise tension de secteur, à des raccords ou câbles secteur inappropriés ou endommagés.

- Veiller à ce que la tension du secteur corresponde à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Celle-ci se trouve à la droite de l'appareil, derrière un cache (fig. **B**, n° **18**).
- Veiller 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.
- Ne jamais utiliser de câbles secteur endommagés (isolation endommagée, fils dénudés).
- Pendant la période de garantie, faire remplacer les câbles de secteur endommagés par le fabricant puis par la suite uniquement par un technicien qualifié.

Remplissage du réservoir à grains

Le double compartiment pour café en grains "Bean Select" permet d'utiliser en parallèle différentes sortes de café. Remplir par ex. un compartiment avec des grains pour Espresso et l'autre avec des grains pour Café Crème. La manette permet alors de passer confortablement d'une sorte de café à l'autre.

- Retirer le couvercle du compartiment à grains et remplir ce dernier de grains de café frais. Chacun des deux compartiments peut contenir un maximum de 135g de grains de café.

Prudence!

– Remplir le compartiment à grains de grains de café uniquement.
– Ne jamais verser de grains de café moulus, lyophilisés ou caramélisés dans le compartiment à grains.

- Remettre le couvercle en place.
- Sélectionner le type de grains désiré en positionnant la manette (fig. **A**, n° **9**) sur le compartiment correspondant. Levier vers la gauche signifie que les grains du compartiment gauche sont sélectionnés, levier vers la droite signifie que les grains du compartiment droit sont sélectionnés.

Avertissement!

Danger pour les personnes présentant une intolérance à la caféine
Si vous utilisez du café décaféiné, dans l'un des deux réservoirs à grains, étant donné qu'une quantité résiduelle de grains utilisés précédemment est toujours présente au-dessus du broyeur, lors d'un changement de type de grains, les deux sortes se mélangent. 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 pas de caféine.

Remarque

Lorsque la manette reste à la verticale lors du processus de chauffe, aucun grain ne parvient dans le broyeur.

Mise en place du filtre à eau Claris®

L'appareil est équipé d'un filtre à eau Claris® permettant de filtrer le calcaire. Si le filtre est utilisé, l'appareil doit être détartré moins souvent et la dureté de l'eau doit être reglée au niveau 1 (voyez page 97). Grâce à la bonne protection contre le tartre, la durée de vie de votre machine se voit rallonger. Le filtre à eau Claris® doit être remplacé régulièrement - et au plus tard au bout de 2 mois.

- Au niveau de la bague bleue au-dessus du filtre à eau Claris®, régler le mois en cours. Ceci permet de repérer facilement le moment où le filtre à eau Claris® doit être remplacé.
- Visser le filtre à eau Claris® dans le filetage au niveau du socle du réservoir à eau à l'aide du dispositif de vissage de la cuillère doseuse (livrée avec la machine, procéder à l'assemblage avant utilisation).
- Relever le couvercle du réservoir d'eau (fig. **A**, n° **3**) et extraire le réservoir de l'appareil par le haut.
- Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère avec 0,5 l d'eau fraîche et le remettre en place dans la machine.
- 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 le bouton du Perfect Cappuccino (fig. **A**, n° **6**) dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir la vanne.

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

- Dès que le symbole du réservoir d'eau s'allume, tourner le bouton du Perfect Cappuccino dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fermer la vanne.

  → L'appareil est prêt à fonctionner.

Remarque

Le filtre à eau Claris® ne doit pas rester sec pendant une période prolongée. Nous recommandons de stocker le filtre à eau Claris® dans un verre d'eau au réfrigérateur en cas d'arrêt prolongé de la machine.

Remplir le réservoir d'eau

- Relever le couvercle du réservoir d'eau (fig. **A**, n° **3**) et extraire le réservoir de l'appareil par le haut.
- Remplir le réservoir d'eau fraîche et le replacer dans l'appareil.

Mise en marche et purge

Tous les conduits de l'appareil ont été purgés et ventilés en usine. Pour cette raison, lors du premier branchement, après la phase de préchauffage, le symbole de la vanne s'allume et l'appareil doit être purgé par l'intermédiaire de la vanne. La purge est uniquement nécessaire lors de la première mise en service de la machine.

- Mettre l'interrupteur de mise sous tension (fig. **B**, n° **20**) en position **"I"**.
- Enfoncer la touche Marche/Arrêt pour allumer la machine.
  → La touche Marche/Arrêt clignote. L'appareil chauffe.
  → Le symbole de la vanne s'allume à la fin du préchauffage.
- Placer le Perfect Cappuccino dans un récipient.
- Placer un deuxième récipient sous le bec d'écoulement du café.
- Tourner le bouton du Perfect Cappuccino (fig. **A**, n° **6**) dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir la vanne.
  → Le symbole de la vanne 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 vanne s'allume, tourner le bouton du Perfect Cappuccino dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fermer la vanne.
  → L'appareil procède à une purge automatique ; de l'eau chaude s'écoule de l'évacuation. La touche Marche/Arrêt s'allume alors.
  → L'appareil est prêt à fonctionner.

Réglage de l'intensité du café

- Appuyer à plusieurs reprises sur la touche de sélection de l'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 (par défaut)
	Corsé
	Très corsé

- L'arôme du café peut également être modifié par l'intermédiaire du réglage de la finesse de mouture. Pour cela, se référer à la page 101.

Réglage du volume de café (de 30 ml à 220 ml)

- Tourner le bouton de réglage du volume (fig. **A**, n° **12**), afin de régler progressivement la quantité (bouton vers la gauche: moins de café, bouton vers la droite: plus de café).

Quantité de café	Bouton à gauche	Bouton en position centrale	Bouton à droite
Pour une tasse	30 ml	125 ml	220 ml
Pour deux tasses	2 x 30 ml	2 x 125 ml	2 x 220 ml

5 Préparer un café/Espresso

Préparation d'un café/Espresso avec des grains de café

Préparer une tasse de café/Espresso

Conditions préalables: l'appareil est prêt à fonctionner. L'intensité de café et le remplissage de la tasse souhaités sont réglés. Le type de café désiré est sélectionné dans le compartiment à grains de café.

- Placer une tasse sous le bec d'écoulement.
- Appuyer sur la touche de sélection une tasse .
  → Le café commence à couler. La préparation s'arrête automatiquement lorsque le remplissage souhaité de la tasse réglé est atteint.
- Pour arrêter le café avant la fin, appuyer sur la touche de sélection une tasse .

Préparer deux tasses de café/Espresso

Conditions préalables: l'appareil est prêt à fonctionner. L'intensité de café et le remplissage de la tasse souhaités sont réglés. Le type de café désiré est sélectionné dans le compartiment à grains de café.

- Placer deux tasses sous le bec d'écoulement.
- Appuyer sur la touche de sélection deux tasses .
  → Le café commence à couler. La préparation s'arrête automatiquement lorsque le remplissage souhaité de la tasse réglé est atteint.
- Pour arrêter le café avant la fin, appuyer sur la touche de sélection deux tasses .

Préparation d'un café/Espresso avec du café moulu

Conditions préalables: l'appareil est prêt à fonctionner. Le remplissage souhaité de la tasse est réglé.

- Ouvrir la trappe pour café moulu (fig. **A**, n° **10**).

  → Le symbole de la trappe pour café moulu clignote.

- Verser du café fraîchement moulu dans la trappe.

Prudence!

– Remplir le trappe uniquement avec du café moulu. Des produits instantanés risquent de coller sur la chambre d'extraction.

– Ne jamais verser plus d'une cuillère doseuse (livrée avec la machine) de café moulu car la chambre d'extraction risque de déborder.

- Fermer le couvercle de la trappe pour café moulu.

  → Le symbole de la trappe pour café moulu et la touche de sélection une tasse s'allument.

- Placer une tasse sous le bec d'écoulement.
- Appuyer sur la touche de sélection une tasse .

  → Le café commence à couler. La préparation s'arrête automatiquement lorsque le remplissage souhaité de la tasse réglé est atteint.

- Pour arrêter le café avant la fin, appuyer sur la touche de sélection une tasse .

Remarque

Si au bout de 90 secondes après avoir ouvert la trappe pour café moulu le café ne coule toujours pas, l'appareil se remet automatiquement sur le fonctionnement avec grains de café et rejette le café moulu dans le réservoir de récupération du marc de café afin d'éviter tout danger lié à un trop-plein de la chambre d'extraction.

6 Faire mousser le lait

Condition préalable: l'appareil est prêt à fonctionner.

- 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 à un tiers au maximum car la mousse augmente considérablement le volume du lait.
- Appuyer sur la touche de sélection de la vapeur .

  → La touche de sélection de la vapeur clignote. L'appareil chauffe. Lorsque la température de la vapeur est atteinte, les touches de sélection de la vapeur et le symbole de la vanne s'allument.

Avertissement!

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

- Tourner le bouton du Perfect Cappuccino (fig. **A**, n° **6**) dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir la vanne.

  → Le symbole de la vanne et la touche de sélection de la vapeur clignotent. Le fouet fait mousser le lait et le chauffe en même temps.

- Tourner le bouton du Perfect Cappuccino dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fermer la vanne et pour mettre fin au processus. Le volume du lait doit avoir approximativement doublé et le récipient doit être chaud.
- Soulever le Perfect Cappuccino pour retirer votre récipient.
- Appuyer sur la touche de sélection de la 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 l'éloigner du Perfect Cappuccino (fig. **E**).

- Rincer la buse vapeur et le fouet à l'eau claire ou les mettre dans le lave-vaisselle.
- Repositionner la buse vapeur ainsi nettoyée avec le fouet en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre sur le Perfect Cappuccino jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Remarque

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

7 Préparer de l'eau chaude

Condition préalable: l'appareil est prêt à fonctionner.

- Placer un chiffon sous le Perfect Cappuccino afin d'éponger les éventuelles gouttes d'eau qui peuvent s'écouler.
- Extraire le fouet du Perfect Cappuccino de la buse vapeur en tirant vers le bas (fig. **F**).
- Placer un récipient sous la buse vapeur et déplacer cette dernière vers le bas jusqu'à ce qu'elle se trouve dans le récipient.
- Tourner le bouton du Perfect Cappuccino (fig. **A**, n° **6**) dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir la vanne.

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

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

8 Mise hors service et modes de fonctionnement

Mise hors service

- Placer si possible un récipient sous le bec d'écoulement.
- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt ⏻ pour mettre la machine en mode stand-by.

  → L'appareil procède à un rinçage automatique du parcours du café. La touche Marche/Arrêt ⏻ s'allume en rouge.

- Mettre l'interrupteur de mise sous tension (fig. **B,** n° **20**) en position **"0"** pour arrêter complètement la machine.

Remarque

Arrêter l'appareil uniquement via l'interrupteur de mise sous tension lorsqu'il se trouve en mode stand-by, car dans le cas contraire l'unité de chauffe risque de ne plus se trouver dans la bonne position.

Modes de fonctionnement

Mode	Reconnaissable par	Possibilité
Prêt à fonctionner	Les touches de sélection et les symboles des grains s'allument	Préparation des boissons
Mode économique (mise en veille)	La touche Marche/Arrêt ⏻ et les symboles des grains s'allument	Activation en appuyant sur une touche au choix
Mode stand-by	La touche Marche/Arrêt ⏻ s'allume en rouge	Procéder aux réglages des fonctions Lancer le programme de nettoyage automatique et le programme de détartrage automatique

Mode économique (mise en veille)

Après la dernière action, l'appareil passe automatiquement (selon la programmation – voir page 98) en mode économique (la température s'abaisse pour économiser de l'énergie).

Mode stand-by

En mode stand-by, l'appareil consomme très peu d'énergie (<1W). Nous recommandons toutefois d'arrêter l'appareil au niveau de l'interrupteur de mise sous tension en cas d'immobilisation prolongée (par ex. pendant la nuit). Une heure après la dernière opération, l'appareil passe automatiquement en mode stand-by. Ces temps peuvent être réglés. Pour cela, se référer à la page 99.

9 Réglages des fonctions

Réglage de la dureté de l'eau

Utiliser la bande de test fournie pour déterminer la dureté de l'eau de votre habitation. Respecter les instructions sur l'emballage de la bande de test.

La dureté de l'eau est réglée sur 4 en usine.

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

Condition préalable: l'appareil se trouve en mode stand-by.

→ La touche Marche/Arrêt s'allume en rouge.

- Appuyer simultanément sur la touche de sélection une tasse et sur la touche de sélection de la vapeur jusqu'à ce que les quatre touches de commande s'allument faiblement.
- Appuyer à plusieurs reprises sur la touche de sélection de la vapeur afin de faire un choix entre les quatre niveaux de dureté possibles.

  → La touche de sélection de la vapeur s'allume en foncé.

  → La sélection de la dureté de l'eau en fonction du tableau est indiquée via les symboles des grains sur l'écran d'affichage.

FRANÇAIS

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	> 21,2 °dH	> 38 °f

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

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

Programmation du mode économique

De plus amples informations sur le mode économique figurent à la page 97.

La minuterie est réglée sur le niveau 2 (15 minutes) en usine.

Régler la minuterie de la manière suivante:

Condition préalable: l'appareil se trouve en mode stand-by.

→ La touche Marche/Arrêt s'allume en rouge.

- Appuyer simultanément sur la touche de sélection une tasse et sur la touche de sélection de la vapeur jusqu'à ce que les quatre touches de commande s'allument faiblement.
- Appuyer à plusieurs reprises sur la touche de sélection de l'intensité du café afin de choisir entre les quatre temps possibles pour la minuterie.

  → La touche de sélection de l'intensité du café s'allume en foncé.

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

Affichage	Temps
	5 minutes
	15 minutes
	30 minutes
	Arrêt

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

  → Selon la sélection, 1 à 4 symboles de grains clignotent sur l'écran d'affichage en vue d'une confirmation. L'appareil se trouve à nouveau en mode stand-by.

Remarque

En appuyant sur une touche de votre choix, l'appareil quitte le mode économique. La fonction de la touche actionnée (par. préparation du café) est directement exécutée, seule la phase de préchauffage dure un peu plus longtemps.

Programmation du mode stand-by

De plus amples informations sur le mode stand-by figurent à la page 97.

La minuterie est réglée sur le niveau 2 (2 heures) en usine.

Régler le mode stand-by de la manière suivante:

Condition préalable: l'appareil se trouve en mode stand-by.

→ La touche Marche/Arrêt s'allume en rouge.

- Appuyer simultanément sur la touche de sélection une tasse et sur la touche de sélection de la vapeur jusqu'à ce que les quatre touches de commande s'allument faiblement.

FRANÇAIS

- Appuyer à plusieurs reprises sur la touche de sélection deux tasses afin de choisir entre les quatre temps possibles pour la minuterie.

  → La touche de sélection deux tasses s'allume en foncé.

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

Affichage	Temps
	1 heure
	2 heures
	4 heures
	8 heures

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

  → Selon la sélection, 1 à 4 symboles de grains clignotent sur l'écran d'affichage en vue d'une confirmation. L'appareil se trouve à nouveau en mode stand-by.

Réglage de la température d'extraction

Régler la température d'extraction de votre choix de la manière suivante:

La température de chauffage est réglée sur le niveau 2 (moyenne) en usine.

Condition préalable: l'appareil se trouve en mode stand-by.

→ La touche Marche/Arrêt s'allume en rouge.

- Appuyer simultanément sur la touche de sélection une tasse et sur la touche de sélection de la vapeur jusqu'à ce que les quatre touches de commande s'allument faiblement.
- Appuyer sur la touche de sélection une tasse afin de choisir entre les trois températures de chauffe possibles.

→ La touche de sélection une tasse s'allume en foncé.

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

Affichage	Température d'extraction
	Basse
	Moyenne
	Elevée

- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour confirmer la température d'extraction sélectionnée.

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

Remise à zéro aux paramètres d'usine

Afin de réinitialiser la machine CAFFEO® aux paramètres d'usine, effectuer les points suivants :

Condition préalable: l'appareil se trouve en mode stand-by.

- Débrancher la machine au niveau de l'interrupteur de mise sous tension.
- Patienter jusqu'à ce que le témoin rouge de la touche Marche/Arrêt s'éteigne.
- Appuyer simultanément sur la touche de sélection de l'intensité du café et sur la touche de sélection deux tasses .
- Rebrancher simultanément l'interrupteur de mise sous tension.

  → Tous les réglages sont alors réinitialisés aux paramètres d'usine.

Réglage de la finesse de mouture

La finesse de mouture a été réglée par défaut de façon optimale. Pour cette raison, nous vous recommandons d'ajuster la finesse de mouture uniquement après 1000 cafés environ.

La finesse de mouture peut uniquement être réglée **lorsque** le moulin fonctionne. Régler ainsi la finesse de mouture immédiatement après le lancement d'un café.

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

- Positionner le levier (fig. **B**, n° **19**) dans une des trois positions (vu de l'arrière de l'appareil).

Position du levier	Finesse de mouture
Gauche	Fine
Centrale	Moyenne
Droite	Grosse

10 Entretien et maintenance

Nettoyage global

- Nettoyer l'extérieur de la machine à l'aide d'un chiffon humide et d'un liquide vaisselle disponible dans le commerce.
- Vider et nettoyer le plateau récolte-gouttes régulièrement, ou au plus tard lorsque le flotteur (fig. **A**, n° **16**) ressort de la grille.
- Nettoyer régulièrement le compartiment de récupération de marc de café (soit avec du liquide vaisselle ou directement dans le lave-vaiselle).

! Prudence!

N'utiliser aucun chiffon en microfibre, aucun chiffon à récurer, aucune éponge ni aucun détergent afin d'éviter toute détérioration de la surface de l'appareil.

Nettoyer le Perfect Cappuccino

- Placer un chiffon sous le Perfect Cappuccino afin d'éponger les éventuelles gouttes d'eau qui peuvent s'écouler.
- Extraire la buse vapeur avec le fouet du Perfect Cappuccino en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. **E**).
- Extraire le fouet du Perfect Cappuccino de la buse vapeur vers le bas (fig. **F**).
- Nettoyer la buse vapeur et le fouet à l'eau claire ou au lave-vaiselle.
- Insérer à nouveau par le bas le fouet dans la buse 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 compartiment de récupération du marc à café et le Perfect Cappuccino changent légèrement de couleur.

Nettoyer la chambre d'extraction

Condition préalable: l'appareil se trouve en mode stand-by.

- Mettre l'interrupteur de mise sous tension (fig. **B**, n° **20**) en position **"0"** pour arrêter complètement la machine.
- Saisir l'encoche à la droite de la machine (fig. **B**, n° **18**) et tirer le couvercle vers la droite.
- Actionner le bouton rouge sur la poignée de la chambre d'extraction (fig. **H**) et tourner la poignée dans le sens de la flèche jusqu'en butée (de 75° environ).
- Extraire la chambre d'extraction de l'appareil en tirant la poignée vers la droite.

- Laisser la chambre d'extraction en l'état (ne pas déplacer ou tourner les éléments de la chambre d'extraction).
- Rincer l'ensemble de la chambre d'extraction à l'eau claire de tous les côtés. Veiller plus particulièrement à ce que la surface représentée sur la figure **J** ne présente pas de résidus de café. **Attention:** la chambre d'extraction ne doit pas être nettoyée au lave-vaiselle.
- Laisser égoutter la chambre d'extraction.
- Le cas échéant, éliminer les résidus de café sur les surfaces à l'intérieur de la machine sur lesquelles la chambre d'extraction repose.
- Remonter la chambre d'extraction sur la machine.
- Actionner le bouton rouge sur la poignée de la chambre d'extraction et tourner la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (de 75° environ). Veiller à ce que la poignée s'enclenche bien.
- Positionner les deux dispositifs d'enclenchement du couvercle à l'arrière de la machine et basculer ce dernier vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Mettre l'interrupteur de mise sous tension (fig. **B**, n° **20**) en position **"I"**.
- L'appareil se trouve à nouveau en mode stand-by.

Remarque

Afin de garantir une protection optimale de votre machine, nous vous recommandons de nettoyer la chambre d'extraction une fois par semaine.

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 environ 15 minutes. Pendant toute la durée du processus, le symbole du nettoyage clignote.

Afin de garantir un nettoyage optimal, nous recommandons de nettoyer au préalable la chambre d'extraction (voir page 103).

Prudence!

- Lancer le programme de nettoyage automatique tous les 2 mois ou après 200 tasses environ, ou au plus tard lorsque le symbole du nettoyage s'allume dans l'écran d'affichage.
- Utiliser uniquement les tablettes de nettoyage à la marque Melitta® pour les machines à café automatiques. Ces tablettes sont parfaitement adaptées à votre machine CAFFEO® de Melitta®. Tout autre produit de nettoyage risque d'endommager l'appareil.

Lancer le programme de nettoyage automatique de la manière suivante:

Condition préalable: l'appareil se trouve en mode stand-by.

1 Appuyer simultanément sur la touche de sélection une tasse et sur la touche Marche/Arrêt pendant plus de 2 secondes.

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

2 Vider le plateau récolte-gouttes et le compartiment de récupération du marc de café.

3 Remonter le plateau récolte-gouttes **sans** le compartiment de récupération du marc de café et placer ce dernier sous la sortie.

→ Deux processus de rinçage sont tout d'abord exécutés.

→ Le symbole du compartiment pour café moulu s'allume.

4 Ouvrir le couvercle du compartiment pour café moulu.

→ Le symbole du compartiment pour café moulu clignote.

5 Introduire une tablette de nettoyage dans le compartiment pour café moulu (fig. **G**).

6 Fermer le couvercle du compartiment pour café moulu.

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

7 Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère Max. et le remettre en place.

FRANÇAIS

→ La touche de sélection pour la vapeur s'allume.

8 Appuyer sur la touche de sélection de la vapeur.

→ Le programme de nettoyage automatique démarre. Il dure environ 10 minutes. La touche de sélection de la vapeur s'allume alors.

9 Vider le compartiment de récupération du marc de café et le placer à nouveau sous la sortie.

10 Appuyer sur la touche de sélection de la vapeur.

→ Le programme de nettoyage automatique reprend. Il dure environ 5 minutes. L'eau circule à l'intérieur de la machine jusque dans le plateau récolte-gouttes. Le symbole du plateau récolte-gouttes s'allume alors.

11 Vider le plateau récolte-gouttes ainsi que le compartiment de récupération du marc de café.

12 Remonter le plateau récolte-gouttes avec le compartiment de récupération du marc à café.

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

Remarque

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

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

Programme de détartrage automatique

Le programme de détartrage automatique élimine les dépôts de calcaire ne pouvant pas être éliminés à la main. Il dure environ 15 minutes. Pendant toute la durée du processus, le symbole du détartrage clignote .

Prudence!

- Lancer le programme de détartrage automatique tous les 3 mois ou lorsque le symbole du détartrage s'allume dans l'écran d'affichage.
- Utiliser uniquement le détartrant à la marque Melitta® pour les machines à café automatiques. Ce détartrant est parfaitement adapté à votre machine CAFFEO® de Melitta®.
- Ne pas utiliser de vinaigre ou tout autre produit de détartrage.

Lancer le programme de détartrage automatique de la manière suivante:

Condition préalable: l'appareil se trouve en mode stand-by. Avant le détartrage, - s'il est présent - retirer le filtre à eau Claris® du réservoir d'eau (voir page 89).

1 Appuyer simultanément sur la touche de sélection deux tasses et sur la touche Marche/Arrêt pendant plus de 2 secondes.

→ Le symbole du détartrage s'allume. Le symbole du plateau récolte-gouttes s'allume.

2 Vider le plateau récolte-gouttes et le compartiment de récupération du marc de café.

3 Remonter le plateau récolte-gouttes **sans** le compartiment de récupération du marc de café et placer ce dernier sous le Perfect Cappuccino.

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

4 Relever le couvercle du réservoir d'eau (fin. **A**, n° **3**) et extraire le réservoir de la machine par le haut.

5 Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau **tiède** jusqu'au repère 0,5 l et mélanger la poudre de détartrage (par ex. avec une longue cuillère). Une fois que la poudre s'est dissoute, remonter le réservoir d'eau.

→ La touche de sélection de la vapeur s'allume.

Avertissement!

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

6 Appuyer sur la touche de sélection de la vapeur .

→ Le programme de détartrage automatique démarre. Il dure environ 5 minutes. L'eau circule à l'intérieur de la machine jusque dans le plateau récolte-gouttes. Le symbole de la vanne s'allume alors.

7 Extraire le fouet du Perfect Cappuccino de la buse vapeur vers le bas (fig. **F**).

8 Positionner le Perfect Cappuccino de manière à ce que la buse vapeur repose dans le compartiment de récupération du marc à café.

Avertissement!

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

9 Tourner le bouton du Perfect Cappuccino (fig. **A**, n° **6**) dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir la vanne.

→ Le symbole de la vanne clignote. La solution de détartrage s'écoule de la buse vapeur dans le récipient. Le symbole du plateau récolte-gouttes et le symbole du réservoir d'eau s'allument car la solution de détartrage s'est entièrement écoulée.

10 Vider le plateau récolte-gouttes et le compartiment de récupération du marc de café.

11 Remonter le plateau récolte-gouttes **sans** le compartiment de récupération du marc de café.

12 Placer le compartiment de récupération du marc de café sous le Perfect Cappuccino.

13 Vider le réservoir d'eau et le remplir d'eau du robinet jusqu'au repère Max.

→ La touche de sélection de la vapeur s'allume.

14 Appuyer sur la touche de sélection de la vapeur .

→ Le symbole de la vanne clignote. De l'eau s'écoule de la buse vapeur dans le récipient. Le symbole de la vanne s'allume alors.

15 Tourner le bouton du Perfect Cappuccino dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fermer la vanne.

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

16 Vider le plateau récolte-gouttes et le compartiment de récupération du marc de café.

17 Attendre que la buse vapeur soit refroidie et insérer à nouveau par le bas le fouet dans la buse jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

18 Remonter le plateau récolte-gouttes avec le compartiment de récupération du marc à café.

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

Détartrage du réservoir d'eau

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

- Relever le couvercle du réservoir d'eau (fig. **A**, n° **3**) et extraire le réservoir de l'appareil par le haut.
- Avant le détartrage, - s'il est présent - retirer le filtre à eau Claris® du réservoir d'eau (voir page 89).
- 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 Claris® dans le réservoir d'eau (voir page 89).
- Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et le replacer dans l'appareil.

11 Transport et fin de vie du produit

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

Elimination de l'eau dans l'appareil et aération

Nous recommandons d'éliminer l'eau présente dans la machine et de l'aérer en cas de non-utilisation prolongée. Ceci permet également de protéger la machine contre les dégâts liés au gel.

Condition préalable: l'appareil se trouve en mode stand-by.

- Placer un récipient sous le Perfect Cappuccino.
- Appuyer simultanément sur la touche de sélection de vapeur et sur la touche Marche/Arrêt pendant plus de 2 secondes.
  → La touche de sélection de la vapeur clignote. Le symbole du réservoir d'eau s'allume.
- Extraire le réservoir d'eau.
  → La touche de sélection de la vapeur clignote.
- Dès que le symbole de la vanne s'allume dans l'affichage, tourner le bouton du Perfect Cappuccino (fig. **A**, n° **6**) dans le sens des aiguilles d'une montre pour ouvrir la vanne.
  → De la vapeur sort du Perfect Cappuccino. Le symbole de la vanne et la touche de sélection de la vapeur clignotent. Dès que l'appareil est vidé et aéré, la touche de sélection de la vapeur et le symbole de la vanne s'allument.

- Tourner le bouton du Perfect Cappuccino dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fermer la vanne.

  → L'appareil se trouve en mode stand-by.

- Vider le réservoir d'eau et le remonter.
- Ètеindre complètement l'appareil au niveau de l'interrupteur de mise sous tension.
- Retirer la prise électrique.

Remarque

Le filtre à eau Claris® ne doit pas rester sec pendant une période prolongée. Nous recommandons de stocker le filtre à eau Claris® dans un verre d'eau au réfrigérateur en cas d'arrêt prolongé de la machine.

Transport

- Eliminer l'eau présente dans l'appareil et l'aérer.
- Nettoyer le plateau récolte-gouttes et le compartiment de récupération du marc de café.
- Vider le compartiment de grains de café.
- Si possible transporter l'appareil dans son emballage d'origine, avec le polystyrène, afin d'éviter tout dégât lié au transport.

Prudence!

Ne pas transporter ou stocker la machine dans des moyens de locomotion ou des espaces à basses températures, car l'eau résiduelle pourrait geler ou condenser et entraîner des dégâts sur la machine.

Fin de vie du produit

- Eliminer l'appareil dans le respect de l'environnement par l'intermédiaire de systèmes de collecte appropriés.

12 Un problème ? Une solution !

Dysfonctionnement	Origine	Mesure
Le café coule au compte-goutte	Mouture trop fine	Régler une finesse de mouture plus grosse Nettoyer la chambre d'extraction Détartrer si necéssaire. 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 vanne jusqu'à ce que l'eau s'écoule de la machine puis refermer la vanne
	La chambre d'extraction est colmatée	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 compartiment à café en grains
	Le levier basculant se trouve à la verticale	Basculer le levier 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 à grains soit rempli	Il n'y a pas suffisamment de grains moulus dans le compartiment de chauffe	Appuyer sur la touche de sélection une tasse ou deux tasses

Dysfonctionnement	Origine	Mesure
Le symbole de la vanne s'allume préalablement	De l'air se trouve dans les conduites à l'intérieur de la machine	Ouvrir la vanne jusqu'à ce que l'eau s'écoule de la machine puis refermer la vanne, nettoyer eventuellement la chambre d'extraction
Les touches de sélection une tasse et deux tasses clignotent tour à tour avec la touche Marche/Arrêt	La chambre d'extraction est en panne ou est mal positionnée	Placer correctement la chambre d'extraction
	Trop-plein de la chambre d'extraction	Débrancher et rebrancher l'appareil (renouveler l'opération si nécessaire) jusqu'à ce que le mode stand-by s'affiche
Clignotement continu de toutes les touches de sélection	Erreur système	Débrancher et rebrancher l'appareil au niveau de l'interrupteur de mise sous tension, en cas d'échec contacter la hotline

13 Déclaration de conformité

Déclaration de conformité CE

Les normes harmonisées suivantes ont été appliquées conformément à la directive EMV (2004/108/CEE) ainsi que conformément à la directive basse tension (2006/95/CE):

DIN EN 60335-1: 2002 + A11: 2004 + A1: 2004 + A12: 2006 + Corr. A2: 2006	Sécurité des appareils électriques pour une utilisation personnelle et emplois identiques: partie 1, exigences générales
DIN EN 60335-2-14: 2006	Sécurité des appareils électriques pour une utilisation personnelle et emplois identiques: partie 2-14, exigences particulières pour les appareils ménagers
DIN EN 60335-2-15: 2002 + A1: 2005	Sécurité des appareils électriques pour une utilisation personnelle et emplois identiques: partie 2-15, exigences particulières pour les appareils servant à chauffer les liquides
DIN EN 61000-3-2: 2006	EMV, partie 3-2: valeurs limites pour les courants d'harmonique (courant d'entrée des appareils <;= 16 A par conducteur)
DIN EN 61000-3-3: 1995 + A1: 2001 + A2: 2005	EMV, partie 3-3: valeurs limites - limitation des modifications de tension, variations de tension et tensions de papillotement dans les réseaux d'alimentation basse tension publics pour les appareils avec un courant assigné de <=16 A par conducteur non soumis à une condition de raccordement spéciale
DIN EN 61000-4-13: 2002	EMV, partie 4-13: processus de contrôle et de mesure, contrôles de l'immunité au niveau du raccordement réseau à courant alternatif contre les harmoniques et harmoniques intermédiaires, grandeurs de perturbation conductrices inclues provenant du transfert des signaux des réseaux basse tension électriques
DIN EN 55014-1: 2006	CEM - exigences des appareils ménagers, outils électriques et autres appareils électroniques identiques - Partie 1: émission des perturbations
DIN EN 55014-2: 1997 + A1:01	CEM - exigences des appareils ménagers, outils électriques et autres appareils électroniques identiques - Partie 2: immunité, normes des familles de produits
DIN EN 50366: 2003 + A1: 2006	Appareils électriques pour un usage domestique et emplois similaires - Champs électromagnétiques - Processus d'estimation et de contrôle

Mise à jour des normes à la dernière version par l'assurance de qualité dans le cadre de DIN/ISO°9001.

Minden, 15/09/2008		Gérant technique
Lieu/date	**Signature**	**Données du signataire**

Beste klant,

Van harte gefeliciteerd met de aankoop van uw CAFFEO® volautomatische koffieautomaat.

Wij verheugen ons erop u als koffieliefhebber en CAFFEO®-genieter te mogen begroeten.

Met dit nieuwe kwaliteitsproduct CAFFEO® zult u vele bijzondere koffiemomenten beleven. Geniet met al uw zintuigen van uw favoriete koffiespecialiteiten en laat u verwennen. De melkopschuimer Perfect Cappuccino, waarmee u fantastisch melkschuim kunt bereiden voor diverse koffiespecialiteiten en het bonenreservoir Bean Select, waarbij u kunt kiezen tussen twee verschillende bonensoorten, zorgen voor een uniek genot.

Lees voor lang gebruiksplezier van de Melitta® CAFFEO® voor u en uw gasten a.u.b. deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plek.

Heeft u behoefte aan verdere informatie of heeft u nog vragen over dit product, neem dan direct contact op met ons of bezoek ons* op het internet onder *www.melitta.nl* of *www.melitta.be*.

Wij wensen u nu veel plezier met de Melitta® CAFFEO®.

Uw CAFFEO® team

* Nederland: 0031 183 642 642, België: 0032 93315230

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Inhoudsopgave

Aanwijzingen bij deze gebruiksaanwijzing 120
Symbolen in de tekst van deze gebruiksaanwijzing 120
Reglementaire toepassing 121
Niet-reglementaire toepassing 121

Algemene veiligheidsinstructies 122

Beschrijving van het apparaat 123
Legenda bij afbeelding A 123
Legenda bij afbeelding B 123
Display 124

Ingebruikname 125
Opstellen 125
Aansluiten 126
Bonenreservoir vullen 127
Claris®-waterfilter plaatsen 128
Watertank vullen 129
Inschakelen en ontluchten 129
Koffiesterkte instellen 130
Koffiehoeveelheid instellen 130

Koffie/espresso bereiden 131
Koffie/espresso bereiden met koffiebonen 131
Koffie/espresso bereiden met gemalen koffie 131

Melk opschuimen 133

Heet water bereiden 134

Uitschakelen en functies 135
Uitschakelen 135
Functies 135

Functie-instellingen 136
Instellen van de waterhardheid – Functie-instelling 1 136
Timer voor energiebesparende stand-by-modus instellen – Functie-instelling 2 137
Timer voor stand-by-modus instellen – Functie-instelling 3 138
Instellen van de zettemperatuur – Functie-instelling 4 139
Terugzetten op de fabrieksinstellingen 140
Maalgraad instellen 140

Onderhoud 141
Algemene reiniging 141
Perfect Cappuccino reinigen 141
Zetgroep reinigen 142
Geïntegreerd reinigingsprogramma 143
Geïntegreerd ontkalkingsprogramma 145
Watertank ontkalken 148

Transport en afvalverwijdering 149
Voorbereiding voor het transport, vorstbescherming en maatregelen bij langere tijd niet gebruiken van het apparaat 149

Storingen verhelpen 151

Conformiteitsverklaring 153

1 Aanwijzingen bij deze gebruiksaanwijzing

- Voor een betere oriëntatie vouwt u de openvouwbare pagina's aan de voor- en achterkant van deze gebruiksaanwijzing open.

Symbolen in de tekst van deze gebruiksaanwijzing

De symbolen in deze gebruiksaanwijzing wijzen u op bijzondere gevaren bij het gebruik van uw Melitta® CAFFEO® of geven u nuttige tips.

Waarschuwing!

Teksten die van dit symbool zijn voorzien, bevatten infomatie m.b.t. de veiligheid en wijzen op mogelijke gevaren voor ongevallen of letsels.

Voorzichtig!

Teksten met dit symbool bevatten informatie over het vermijden van foutieve bediening en wijzen op mogelijke gevaren voor materiële schade.

Aanwijzing

Teksten met dit symbool bevatten waardevolle, aanvullende informatie over het gebruik van de Melitta® CAFFEO®.

Reglementaire toepassing

De Melitta® CAFFEO® is uitsluitend bestemd voor de bereiding van koffie en koffie-specialiteiten, voor de verwarming van water en voor de verwarming van melk buiten het apparaat.

De reglementaire toepassing omvat het volgende:

- dat u de gebruiksaanwijzing aandachtig leest, begrijpt en opvolgt.
- dat u vooral de veiligheidsinstructies in acht neemt.
- dat u de Melitta® CAFFEO® op de manier gebruikt, die in deze handleiding beschreven is.

Niet-reglementaire toepassing

Er is sprake van niet-reglementaire toepassing wanneer u de Melitta® CAFFEO® op andere wijze gebruikt dan in de gebruiksaanwijzing beschreven is

Waarschuwing!

Door niet-reglementaire toepassing kunt u zich verwonden of zich verbranden aan heet water of stoom.

Aanwijzing

Melitta® is niet aansprakelijk voor schade die het gevolg is van niet-reglementaire toepassing.

2 Algemene veiligheidsinstructies

Lees de onderstaande aanwijzingen a.u.b. zorgvuldig door. Wanneer u de instructies niet opvolgt, kan dit uw eigen veiligheid en die van het apparaat reduceren.

⚠ Waarschuwing!

- Bewaar o. a. de volgende voorwerpen buiten het bereik van kinderen: verpakkingsmateriaal, kleine onderdelen.
- Alle personen die het apparaat gebruiken moeten zich van te voren met de bediening vertrouwd hebben gemaakt en op de hoogte zijn van mogelijke gevaren.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht het apparaat gebruiken of in de buurt van het apparaat spelen.
- Het apparaat is niet geschikt om te worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of psychische vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis, behalve wanneer zij door een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is, worden begeleid en van deze persoon aanwijzingen krijgen hoe het apparaat moet worden gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen wanneer het in een onberispelijke staat is.
- Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. Neem voor eventuele reparaties uitsluitend contact op met de Melitta® Service-Hotline.
- Voer geen wijzigingen uit aan het apparaat, de onderdelen en de meegeleverde accessoires.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Raak het apparaat nooit met natte handen of voeten aan.
- Raak de binnenkant van het toestel nooit aan als het in werking is.
- Raak hete oppervlakken van het apparaat nooit aan.
- Neem ook de veiligheidsinstructies in de andere hoofdstukken van deze gebruiksaanwijzing in acht.

3 Beschrijving van het apparaat

Legenda bij afbeelding A

Afbeeldingsnummer	Toelichting
1	Lekbakje met kopjesplateau en residubak (inwendig)
2	„Perfect Cappuccino“-melkopschuimer
3	Watertank
4	Instelknop koffiesterkte
5	Instelknop stoombereiding
6	Ventielschakelaar
7	Display
8	2-vaks-bonenreservoir „Bean Select“
9	Bonen selectiehendel „Bean Select“
10	Vulkoker met deksel voor gemalen koffie
11	Aan-/uit-toets
12	Instelknop koffiehoeveelheid
13	Instelknop voor bereiding van één kopje
14	Instelknop voor bereiding van twee kopjes
15	In hoogte verstelbare koffie-uitloop
16	Vlotter voor de indicatie van het waterniveau in het lekbakje

Legenda bij afbeelding B

Afbeeldingnummer	Toelichting
17	Netsnoer
18	Zeteenheid en typeplaatje (achter het afdekpaneel)
19	Instelknop van de maalgraad
20	Netschakelaar

Display

Symbool	Betekenis	Indicatie	Toelichting / oproep
	Stoomventiel	brandt	Temperatuur voor stoomafgifte is bereikt. Ventiel openen
		knippert	Ventiel geopend
	Watertank	brandt	Watertank vullen
	Vulkoker	knippert	Deksel van de vulkoker geopend
		brandt	Uitgifte gemalen koffie gebeurt na indrukken van de instelknop voor de bereiding van één kopje
	Koffiesterkte	brandt	1 boon: mild 2 bonen: normaal 3 bonen: sterk 4 bonen: zeer sterk
		knippert	Bonenreservoir vullen; het knipperen eindigt na de eerste koffiebereiding.
	Reinigen	brandt	Apparaat reinigen
		knippert	Geïntegreerd reinigingsprogramma loopt.
	Lekbakje en residubak	brandt	Lekbakje en residubak legen
		knippert	Lekbakje en residubak terugplaatsen
	Ontkalken	brandt	Apparaat ontkalken
		knippert	Geïntegreerd ontkalkingsprogramma loopt.

4 Ingebruikname

Voor het eerste gebruik dient u de volgende punten uit te voeren. De uitvoering van de afzonderlijke punten staat beschreven op de volgende pagina's.

- Opstellen
- Aansluiten
- Bonenreservoir vullen
- Claris®-waterfilter plaatsen
- Watertank vullen
- Inschakelen en ontluchten
- Koffiehoeveelheid instellen
- Koffiesterkte instellen

Wanneer u deze punten heeft uitgevoerd, is het apparaat gebruiksklaar. U kunt dan koffie zetten. Wij adviseren u de eerste 2 kopjes koffie na de eerste ingebruikname weg te gieten.

Opstellen

- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en droge ondergrond. Houd een afstand van ongeveer 10 cm tot de muur en andere voorwerpen aan.

(!) Voorzichtig!

– Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken of in vochtige ruimtes.
– Transporteer of bewaar het apparaat niet in vervoersmiddelen of ruimtes met lage temperaturen omdat het restwater zou kunnen bevriezen, waardoor het apparaat beschadigd wordt. Let op de aanwijzingen op pagina 149.

- De residubak bevindt zich al in de lekbak. Let erop dat de lekbak tot aan de aanslag in het apparaat is geschoven.

Aanwijzingen

- Bewaar het verpakkingsmateriaal inclusief het piepschuim voor transport en eventuele retourzendingen om transportschade te voorkomen.
- Het is heel normaal dat er voor de eerste ingebruikname koffie- en watersporen in de machine aanwezig zijn. Dat komt omdat het apparaat in de fabriek op correcte functie werd gecontroleerd.

Aansluiten

- Steek het netsnoer in een geaarde veiligheidscontactdoos/stopcontact met een minimum zekering van 10 A.

Waarschuwing!

Brandgevaar en gevaar voor elektrische schokken door verkeerde netspanning, verkeerde of beschadigde aansluitingen en netsnoer.

- Controleer of de netspanning overeenstemt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat is aangegeven. Het typeplaatje bevindt zich aan de rechterkant van het apparaat achter het afdekpaneel (afb. **B**, nr. **18**).
- Controleer of het stopcontact aan de geldende normen met betrekking tot de elektrische veiligheid voldoet. Neem in geval van twijfel contact op met een elektricien.
- Gebruik nooit een beschadigd netsnoer (beschadigde isolatie, blanke draden).
- Laat beschadigde netsnoeren gedurende de garantieperiode uitsluitend door de fabrikant en daarna door gekwalificeerd vakpersoneel vervangen.

Bonenreservoir vullen

Met het 2-vaks-bonenreservoir „Bean Select“ kunt u twee verschillende koffiesoorten naast elkaar gebruiken. Vul b. v. een vak met espressobonen en het andere met Café Crème bonen. Via de selectiehendel kunt u dan makkelijk tussen de soorten wisselen.

- Neem het deksel van het bonenreservoir en vul het reservoir met verse koffiebonen Elk vak kan met maximaal 135 g koffiebonen worden gevuld.

Voorzichtig!

– Vul het bonenreservoir uitsluitend met koffiebonen.
– Vul nooit gemalen, gevriesdroogde of gekarameliseerde koffiebonen in het bonenreservoir.

- Plaats het deksel op het reservoir.
- Kies nu de gewenste koffiesoort door de selectiehendel (afb. **A**, nr. **9**) op het betreffende vak te zetten. Hendel naar links betekent dat de bonen in het linkervak geselecteerd zijn; hendel naar rechts betekent dat de bonen in het rechtervak geselecteerd zijn.

Waarschuwing!

Gevaar voor personen die geen cafeïne kunnen verdragen.
Omdat er boven de molen altijd een restje van de eerder gebruikte bonen blijft liggen, kan na het omschakelen op een andere soort bonen een vermenging plaatsvinden. Daarom kunnen de eerste twee kopjes na het omschakelen op cafeïnevrije bonen nog cafeïne bevatten. Het derde kopje koffie is na het omschakelen volledig cafeïnevrij.

Aanwijzing

Wanneer de selectiehendel tijdens het zetten rechtop staat, komen er geen bonen in de molen.

Claris®-waterfilter plaatsen

Bij het apparaat wordt een Claris®-waterfilter geleverd voor het uitfilteren van kalk. Wanneer u de filter gebruikt, hoeft u het apparaat minder vaak te ontkalken en kunt u de waterhardheid op 1 instellen (zie hiervoor pagina 136). Door de veilige bescherming tegen verkalking wordt de levensduur van uw machine verlengd. De waterfilter moet echter regelmatig - uiterlijk na 2 maanden - worden vervangen.

- Stel op de blauwe ring bovenaan de Claris®-waterfilter de actuele maand in. Zo kunt u gemakkelijk zien wanneer de Claris®-waterfilter moet worden vervangen.
- Schroef de Claris®-waterfilter met behulp van de inschroefhulp (bevindt zich op het uiteinde van de koffielepel, voor het gebruik in elkaar steken) in de schroefdraad op de bodem van de watertank.
- Klap het deksel van de watertank (afb. **A**, nr. **3**) omhoog en trek de watertank omhoog uit het apparaat.
- Vul de watertank tot de markering met 0,5 l met vers water en plaats hem terug in het apparaat.
- Plaats een bakje onder de Perfect Cappuccino en schuif de stoombuis omlaag tot deze onder de rand van het bakje staat.
- Draai de ventielschakelaar (afb. **A**, nr. **6**) met de klok mee om het ventiel te openen.

  → Er stroomt water in het bakje onder de Perfect Cappuccino.

- Als het symbool voor de watertank brandt, draait u de ventielschakelaar tegen de klok in om het ventiel te sluiten.

  → Het apparaat is gebruiksklaar.

Aanwijzing

De Claris®-waterfilter mag niet langdurig droog staan. Wij adviseren u, wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet gebruikt, de Claris®-waterfilter in een glas water in de koelkast te bewaren.

Watertank vullen

- Klap het deksel van de watertank (afb. **A**, nr. **3**) omhoog en trek de watertank omhoog uit het apparaat.
- Vul de watertank met vers water en plaats hem terug in het apparaat.

Inschakelen en ontluchten

Alle leidingen in het apparaat werden in de fabriek ontwaterd en belucht. Daarom brandt bij het eerste inschakelen na de opwarmfase het symbool voor het ventiel en moet het apparaat via het ventiel ontlucht worden. Het ontluchten is alleen bij de eerste ingebruikname van het apparaat noodzakelijk.

- Zet de netschakelaar (afb. **B**, nr. **20**) op de positie „**I**“.
- Druk op de aan-/uit-toets om het apparaat in te schakelen.
  → De aan-/uit-toets knippert. Het apparaat wordt opgewarmd.
  → Na het opwarmen brandt het symbool voor het ventiel.
- Plaats een bakje onder de Perfect Cappuccino en schuif deze naar beneden tot onder de rand van het bakje.
- Plaats een bakje onder de uitloop.
- Draai de ventielschakelaar (afb. **A**, nr. **6**) met de klok mee om het ventiel te openen.
  → Het symbool voor het ventiel knippert. Er stroomt water in het bakje onder de Perfect Cappuccino.
- Zodra er geen water meer uitstroomt en het symbool voor het ventiel brandt, draait u de ventielschakelaar tegen de klok in om het ventiel te sluiten.
  → Het apparaat voert een automatische spoeling uit waarbij heet water uit de uitloop stroomt. Vervolgens brandt de aan-/uit-toets.
  → Het apparaat is gebruiksklaar.

Koffiesterkte instellen

- Druk meerdere malen op de instelknop voor koffiesterkte, om tussen de vier mogelijke sterktegraden te kiezen.

  → Uw selectie wordt via de bonensymbolen in het display aangegeven.

Indicatie	Koffiesterkte
	mild
	normaal (fabrieksinstelling)
	sterk
	zeer sterk

- U kunt het koffiearoma ook via de instelling van de maalgraad veranderen. Zie hiervoor pagina 140.

Koffiehoeveelheid instellen

- Draai de instelknop voor de koffiehoeveelheid (afb. **A**, nr. **12**), om de hoeveelheid koffie traploos in te stellen (regelaar naar links: minder koffie, regelaar naar rechts: meer koffie).

Koffiehoeveelheid	Regelaar helemaal naar links	Regelaar in het midden	Regelaar helemaal naar rechts
bij bereiding van één kopje	30 ml	125 ml	220 ml
bij bereiding van twee kopjes	2 x 30 ml	2 x 125 ml	2 x 220 ml

5 Koffie / espresso bereiden

Koffie / espresso bereiden met koffiebonen

Één kopje koffie / espresso bereiden

Voorwaarde: Het apparaat is gebruiksklaar, de gewenste koffiesterkte en vulhoeveelheid voor de kopjes zijn ingesteld en de gewenste koffiesoort in het bonenreservoir is geselecteerd.

- Plaats een kopje onder de uitloop.
- Druk op de instelknop voor het bereiden van één kopje .
  → Het malen en de uitgifte van koffie starten. De uitgifte wordt automatisch beëindigd als de ingestelde vulhoeveelheid voor de kopjes is bereikt.
- Druk op de instelknop voor het bereiden van één kopje om de koffie-uitgifte vroegtijdig af te breken .

Twee kopjes koffie / espresso bereiden

Voorwaarde: Het apparaat is gebruiksklaar, de gewenste koffiesterkte en vulhoeveelheid voor de kopjes zijn ingesteld en de gewenste koffiesoort in het bonenreservoir is geselecteerd.

- Plaats twee kopjes onder de uitloop.
- Druk op de instelknop voor het bereiden van twee kopjes .
  → Het dubbele maalproces en de uitgifte van koffie starten. De uitgifte wordt automatisch beëindigd als de ingestelde vulhoeveelheid voor de kopjes is bereikt.
- Druk op de instelknop voor het bereiden van twee kopjes om de koffie-uitgifte vroegtijdig af te breken .

Koffie / espresso bereiden met gemalen koffie

Voorwaarde: Het apparaat is gebruiksklaar. De gewenste vulhoeveelheid voor de kopjes is ingesteld.

- Open het deksel van de vulkoker (afb. **A**, nr. **10**).

  → Het symbool voor de vulkoker knippert.

- Vul gemalen koffie in de vulkoker.

Voorzichtig!

– Vul de vulkoker uitsluitend met gemalen koffie. Instant-producten kunnen in de zetgroep blijven plakken.
– Vul nooit met meer dan één maatschepje gemalen koffie (bij het apparaat meegeleverd) omdat de zetgroep anders te vol raakt.

- Sluit het deksel van de vulkoker.

  → Het symbool voor de vulkoker en de instelknop voor het bereiden van één kopje branden.

- Plaats een kopje onder de uitloop.
- Druk op de instelknop voor het bereiden van één kopje .

  → De koffie-uitgifte begint. De uitgifte wordt automatisch beëindigd als de ingestelde vulhoeveelheid voor de kopjes is bereikt.

- Druk op de instelknop voor het bereiden van één kopje om de koffie-uitgifte vroegtijdig af te breken.

Aanwijzing

Wanneer u binnen 90 seconden na het openen van de vulkoker geen koffie zet, schakelt het apparaat weer over op de werking met koffiebonen en werpt de gemalen koffie in de residubak om te voorkomen dat de zetgroep later te vol raakt.

6 Melk opschuimen

Voorwaarde: Het apparaat is gebruiksklaar.

- Plaats een bakje, kom of schaal met melk onder de Perfect Cappuccino. Let erop dat de mixer van de Perfect Cappuccino in de melk is gedompeld.
- Vul het kopje, kom of schaal tot een derde omdat bij het opschuimen het volume van de melk sterkt toeneemt.
- Druk op de instelknop stoombereiding.

  → De instelknop stoombereiding knippert. Het apparaat wordt opgewarmd. Wanneer de stoomtemperatuur is bereikt, branden de instelknop stoombereiding en het symbool voor het ventiel.

⚠ Waarschuwing!

Gevaar voor verbranding door hete stoombuis, hete stoomslang en hete mixer.
Raak tijdens het gebruik de stoombuis, stoomslang of de mixer van de Perfect Cappuccino nooit aan.

- Draai de ventielschakelaar (afb. **A**, nr. **6**) met de klok mee om het ventiel te openen.

  → Het symbool voor het ventiel en de instelknop stoombereiding branden. De mixer schuimt de melk op en verwarmt ze gelijktijdig. Beweeg de mixer op en neer, voor een beter resultaat.

- Draai de ventielschakelaar tegen de klok in om het ventiel te sluiten en zodoende het opschuimen te beëindigen. Het volume van de melk moet ongeveer verdubbeld zijn en het bakje, kom of schaal moet voelbaar verwarmd zijn.
- Druk op de instelknop stoombereiding, om van de stoombereiding naar de normale werking te wisselen.
- Wacht tot de stoombuis afgekoeld is en draai de stoombuis met de mixer naar links, weg van de Perfect Cappuccino (afb. **E**).

- Spoel de stoombuis en de mixer af onder stromend water of in de vaatwasmachine.
- Draai de gereinigde stoombuis met mixer naar rechts op de Perfect Cappuccino tot deze vastklikt.

Aanwijzing

Wij adviseren het gebruik van koude melk met een hoog proteïnegehalte. Voor goed melkschuim is niet het vetgehalte maar het proteïnegehalte van de melk doorslaggevend.

7 Heet water bereiden

Voorwaarde: Het apparaat is gebruiksklaar.

- Leg een doek onder de Perfect Cappuccino, om eventueel uitlopend restwater op te vangen.
- Trek de mixer van de Perfect Cappuccino omlaag en verwijder van de stoombuis (afb. **F**).
- Plaats een bakje onder de stoombuis en schuif de stoombuis omlaag tot deze onder de rand van het bakje staat.
- Draai de ventielschakelaar (afb. **A**, nr. **6**) met de klok mee om het ventiel te openen.

  → Het symbool voor het ventiel knippert. Er stroomt heet water uit de stoombuis in het bakje.

- Als de gewenste waterhoeveelheid is bereikt, draait u de ventielschakelaar tegen de klok in om het ventiel te sluiten.
- Wacht tot de stoombuis afgekoeld is en plaats de mixer weer van onderen op de stoombuis tot deze vastklikt.

8 Uitschakelen en functies

Uitschakelen

- Plaats een bakje onder de uitloop.
- Druk op de aan-/uit-toets ⏻ om het apparaat in de stand-by-modus te schakelen.

  → Het apparaat spoelt automatisch de koffie uit de koffieleiding. De zetgroep gaat in ruststand. De aan-/uit-toets ⏻ brandt rood.

- Zet de netschakelaar (afb. **B**, nr. **20**) op de positie „**0**“, om het apparaat compleet uit te schakelen.

Aanwijzing

Schakel het apparaat alleen via de netschakelaar uit als het zich in de stand-by-modus bevindt, omdat er anders gevaar bestaat dat de zetgroep niet in de juiste positie is.

Functies

Modus	Herkenbaar aan	Wat is er mogelijk?
gebruiksklaar	Instelknoppen en bonensymbolen branden	Bedieningsfuncties voor het bereiden van drankjes
energiebesparende stand-by-modus	Aan-/uit-toets ⏻ en bonensymbolen branden	Inschakelen door het indrukken van een willekeurige toets
stand-by-modus	De aan-/uit-toets ⏻ brandt rood	Functie-instellingen uitvoeren Geïntegreerd reinigingsprogramma en ontkalkingsprogramma uitvoeren

NEDERLANDS

Energiebesparende stand-by-modus

Het apparaat schakelt na de laatste activiteit automatisch (naar gelang de instelling) in de energiebesparende stand-by-modus (temperatuur wordt verlaagd om energie te besparen). U kunt de timer hiervoor op verschillende tijden instellen. Zie hiervoor pagina 137.

Stand-by-modus

In de stand-by-modus verbruikt het apparaat slechts heel weinig energie (< 1 W). Wij adviseren echter om het apparaat, indien het langere tijd niet gebruikt wordt (b.v. 's nachts) met de netschakelaar uit te schakelen. Het apparaat schakelt een uur na de laatste activiteit automatisch naar de stand-by-modus. U kunt de timer hiervoor op een andere tijd instellen. Zie hiervoor pagina 138.

9 Functie-instellingen

Instellen van de waterhardheid – Functie-instelling 1

Gebruik de meegeleverde teststrook om de waterhardheid in uw regio vast te stellen. Let op de aanwijzingen op de verpakking van de teststrook.

In de fabriek is de waterhardheid ingesteld op 4.

Om de kwaliteit van het apparaat te behouden, stelt u de waterhardheid als volgt in:

Voorwaarde: het apparaat staat in de stand-by-modus.

→ De aan-/uit-toets brandt rood.

- Druk gelijktijdig op de instelknop voor het bereiden van één kopje en op de instelknop stoombereiding, tot de vier instelknoppen zwak branden.
- Druk meerdere malen op de instelknop stoombereiding, om tussen de vier mogelijke waterhardheidsgraden te kiezen.

  → De instelknop stoombereiding brandt helder.

→ Uw selectie van de waterhardheid volgens de tabel wordt via de bonensymbolen in het display weergegeven.

Waterhardheid	Kenmerken	°dH	°f
	zacht	0-7,2 °dH	0-13 °f
	middel	7,2-14 °dH	13-25 °f
	hard	14-21,2 °dH	25-38 °f
	zeer hard	> 21,2 °dH	> 38 °f

- Druk op de aan-/uit-toets , om de geselecteerde waterhardheid te bevestigen.

  → Naar gelang de selectie knipperen 1 tot 4 bonensymbolen in het display. Het apparaat staat weer in de stand-by-modus.

Timer voor energiebesparende stand-by-modus instellen – Functie-instelling 2

Nadere informatie over de energiebesparende stand-by-modus vindt u op pagina 142.

In de fabriek is de timer ingesteld op stand 2 (15 minuten).

Stel de timer als volgt in:

Voorwaarde: het apparaat staat in de stand-by-modus.

→ De aan-/uit-toets brandt rood.

- Druk gelijktijdig op de instelknop voor het bereiden van één kopje en op de instelknop stoombereiding , tot de vier instelknoppen zwak branden.
- Druk meerdere malen op de instelknop voor koffiesterkte , om tussen de vier mogelijke tijden voor de timer te kiezen.

  → De instelknop voor koffiesterkte brandt helder.

  → Uw selectie wordt via de bonensymbolen in het display weergegeven.

Indicatie	Tijd
	5 minuten
	15 minuten
	30 minuten
	uit

- Druk op de aan-/uit-toets, om de geselecteerde tijd te bevestigen.

  → Naar gelang de selectie knipperen 1 tot 4 bonensymbolen voor de bevestiging in het display. Het apparaat staat weer in de stand-by-modus.

Aanwijzing

Door een willekeurige toets in te drukken, wekt u het apparaat uit de energiebesparende stand-by-modus. De functie van de ingedrukte toets (bijv. koffie zetten) wordt direct uitgevoerd, alleen de opwarmfase duurt iets langer.

Timer voor stand-by-modus instellen – Functie-instelling 3

Nadere informatie over de stand-by-modus vindt u op pagina 136.

In de fabriek is de timer ingesteld op stand 2 (2 uur).

Stel de timer als volgt in:

Voorwaarde: het apparaat staat in de stand-by-modus.

→ De aan-/uit-toets brandt rood.

- Druk gelijktijdig op de instelknop voor het bereiden van één kopje en op de instelknop stoombereiding, tot de vier instelknoppen zwak branden.

- Druk meerdere malen op de instelknop voor het bereiden van twee kopjes, om tussen de vier mogelijke tijden voor de timer te kiezen.

  → De instelknop voor het bereiden van twee kopjes brandt helder.

  → Uw selectie wordt via de bonensymbolen in het display weergegeven.

Indicatie	Tijd
	1 uur
	2 uur
	4 uur
	8 uur

- Druk op de aan-/uit-toets, om de geselecteerde tijd te bevestigen.

  → Naar gelang de selectie knipperen 1 tot 4 bonensymbolen voor de bevestiging in het display. Het apparaat staat weer in de stand-by-modus.

Instellen van de zettemperatuur – Functie-instelling 4

Stel de zettemperatuur als volgt in:

In de fabriek is de zettemperatuur ingesteld op stand 2 (middel).

Voorwaarde: het apparaat staat in de stand-by-modus.

  → De aan-/uit-toets brandt rood.

- Druk gelijktijdig op de instelknop voor het bereiden van één kopje en op de instelknop stoombereiding, tot de vier instelknoppen zwak branden.
- Druk op de instelknop voor het bereiden van één kopje, om tussen drie mogelijke zettemperaturen te kiezen.

  → De instelknop voor het bereiden van één kopje brandt helder.

→ Uw selectie wordt via de bonensymbolen in het display weergegeven.

Indicatie	Zettemperatuur
	laag
	middel
	hoog

- Druk op de aan-/uit-toets , om de geselecteerde zettemperatuur te bevestigen.

  → Naar gelang de selectie knipperen 1 tot 3 bonensymbolen in het display. Het apparaat staat weer in de stand-by-modus.

Terugzetten op de fabrieksinstellingen

Om de CAFFEO® op de fabrieksinstellingen terug te zetten, voert u a.u.b. de volgende punten uit:

Voorwaarde: het apparaat staat in de stand-by-modus.

- Schakel het apparaat met de netschakelaar uit.
- Wacht tot het rode lampje in de aan-/uit-toets uitgaat.
- Druk gelijktijdig de instelknop voor koffiesterkte en de instelknop voor het bereiden van twee kopjes in.
- Schakel gelijktijdig de netschakelaar weer aan.

  → Alle instellingen zijn nu op de fabrieksinstellingen teruggezet.

Maalgraad instellen

De maalgraad werd voor de levering optimaal ingesteld. Wij adviseren daarom de maalgraad pas na ongeveer 1000 koffiebereidingen in te stellen.

U kunt de maalgraad alleen instellen **terwijl** de molen draait. Stel de maalgraad dus direct na de start van de koffiebereiding in.

Wanneer het koffiearoma niet intensief genoeg is, adviseren wij de fijne maalgraad.

- Zet de hendel (afb. **B**, nr. **19**) in één van de drie posities (gezien vanuit de achterzijde van het apparaat).

Hendelpositie	Maalgraad
links	fijner
midden	middel
rechts	grover

10 Onderhoud

Algemene reiniging

- Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek en een afwasmiddel.
- Het lekbakje regelmatig legen en reinigen, uiterlijk wanneer de vlotter (afb. **A**, nr. **16**) boven uit het druiprooster steekt.
- Reinig de residubak regelmatig b. v. in de vaatwasser.

! Voorzichtig!

Gebruik geen microvezeldoekjes, schurende doekjes, sponsjes of reinigingsmiddelen om beschadigingen van het oppervlak van het apparaat te voorkomen.

Perfect Cappuccino reinigen

- Leg een doek onder de Perfect Cappuccino, om eventueel uitlopend restwater op te vangen.
- Draai de stoombuis met mixer tegen de klok in weg van de Perfect Cappuccino (afb. **E**).
- Trek de mixer van de Perfect Cappuccino omlaag van de stoombuis af (afb. **F**).

- Spoel de stoombuis en de mixer onder stromend water af of reinig deze in uw vaatwasser.
- Schuif de mixer weer van onderen op de stoombuis tot deze vastklikt.
- Draai de gereinigde stoombuis met mixer met de klok mee op de Perfect Cappuccino tot deze vastklikt.

Aanwijzing

Bij frequente reiniging in de vaatwasser kunnen er lichte kleurveranderingen aan de residubak en aan de Perfect Cappuccino ontstaan.

Zetgroep reinigen

Voorwaarde: het apparaat staat in de stand-by-modus.

- Zet de netschakelaar (afb. **B**, nr. **20**) op de positie „**0**“, om het apparaat compleet uit te schakelen.
- Open het afdekpaneel met behulp van de uitsparing aan de rechterkant van het apparaat.
- Druk de rode knop in op de greep van de zetgroep (afbeelding **H**) en draai de greep in pijlrichting tot de aanslag (ongeveer 75°).
- Trek de zetgroep aan de greep uit het apparaat.
- Laat de zetgroep in dezelfde toestand (beweeg of draai de zetgroep niet).
- Spoel de zeteenheid als geheel onder stromend water zorgvuldig aan alle kanten af. Let er vooral op dat het in afb. **J** getoonde oppervlak vrij is van koffieresten.
- Laat de zetgroep afdruipen.
- Verwijder eventueel koffieresten van de oppervlakken in de binnenkant van het apparaat waarop de zetgroep wordt geplaatst.
- Plaats de zetgroep weer in het apparaat.
- druk de rode knop in en draai de greep tegen de klok in tot de aanslag (ongeveer 75°). Let er op dat de greep vastklikt.

- Plaats de twee vergrendelingen van het afdekpaneel achter in het apparaat en zwenk het afdekpaneel naar links tot deze vastklikt.
- Zet de netschakelaar (afb. **B**, nr. **20**) op de positie „**I**“.
- Het apparaat staat weer in de stand-by-modus.

Aanwijzing

Voor een optimale bescherming van uw apparaat adviseren wij u de zetgroep eenmaal per week te reinigen.

Geïntegreerd reinigingsprogramma

Het geïntegreerde reinigingsprogramma zorgt voor een complete verwijdering van afzettingen en vetresten die niet met de hand kunnen worden verwijderd. Het duurt in totaal ongeveer 15 minuten. Tijdens dit hele proces knippert het symbool voor het reinigen .

Voor een optimaal reinigingsresultaat, adviseren wij u eerst de zetgroep te reinigen (zie pagina 142).

Voorzichtig!

- Voer het geïntegreerde reinigingsprogramma iedere 2 maanden of na ongeveer 200 gezette kopjes uit, uiterlijk echter wanneer het symbool voor reinigen in het display gaat branden.
- Gebruik uitsluitend de reinigingstabs van Melitta® voor volautomatische koffieautomaten. Deze tabs zijn exact afgestemd op de Melitta® CAFFEO®. Wanneer u andere reinigingsmiddelen gebruikt, kan het apparaat beschadigd worden.

Voer het geïntegreerde reinigingsprogramma als volgt uit:

Voorwaarde: het apparaat staat in de stand-by-modus.

1 Druk gelijktijdig meer dan 2 seconden op de instelknop voor het bereiden van één kopje en de aan-/uit-toets .

→ Het symbool voor reinigen knippert.
Het symbool voor het lekbakje knippert.

NEDERLANDS

2 Leeg het lekbakje en de residubak.

3 Plaats het lekbakje **zonder** de residubak terug en plaats de residubak onder de uitloop.

→ Er worden eerst twee spoelingen uitgevoerd.

→ Het symbool voor de vulkoker brandt.

4 Open het deksel van de vulkoker.

→ Het symbool voor de vulkoker knippert.

5 Doe een reinigingstab in de vulkoker (afb. **G**).

6 Sluit het deksel van de vulkoker.

→ Het symbool voor de watertank brandt.

7 Neem de watertank uit de machine en vul de watertank tot de max.-markering en plaats hem terug.

→ De instelknop stoombereiding brandt.

8 Druk op de instelknop stoombereiding .

→ Het geïntegreerde reinigingsprogramma start. Dit proces duurt ongeveer 10 minuten. Vervolgens brandt de instelknop stoombereiding .

9 Leeg de residubak en plaats hem terug onder de uitloop.

10 Druk op de instelknop stoombereiding .

→ Het geïntegreerde reinigingsproces wordt voortgezet. Dit proces duurt ongeveer 5 minuten. Er stroomt water vanuit de binnenzijde van het apparaat in het lekbakje. Vervolgens gaat het symbool voor het lekbakje branden.

11 Leeg het lekbakje en de residubak.

12 Plaats de residubak opnieuw in het lekbakje en plaats deze opnieuw in de machine.

→ De aan-/uit-toets brandt na een korte opwarmfase. De instelknoppen en bonensymbolen branden. Het apparaat is gebruiksklaar.

Aanwijzing

Wanneer tijdens de reiniging het symbool voor het ventiel brandt:

- Plaatst u een bak onder de Perfect Cappuccino en draait u de ventielschakelaar (afb. A, nr. 6) met de klok mee om het ventiel te openen.
- Het symbool voor het ventiel knippert.
- Zodra het symbool voor het ventiel continu brandt, draait u de ventielschakelaar tegen de klok in om het ventiel te sluiten.
- Het geïntegreerde reinigingsprogramma wordt voortgezet.

Geïntegreerd ontkalkingsprogramma

Het geïntegreerde ontkalkingsprogramma verwijdert kalkresten die niet met de hand verwijderd kunnen worden. Het duurt in totaal ongeveer 15 minuten. Tijdens dit hele proces knippert het symbool voor ontkalken .

Voorzichtig!

- Voer het geïntegreerde ontkalkingsprogramma elke 3 maanden uit of wanneer het symbool voor ontkalken in het display gaat branden.
- Gebruik uitsluitend de ontkalker van Melitta® voor volautomatische koffieautomaten. Deze ontkalker is exact afgestemd op de Melitta® CAFFEO®.
- Gebruik nooit azijn of andere ontkalkingsmiddelen.

Voer het geïntegreerde ontkalkingsprogramma als volgt uit:

Voorwaarde: het apparaat staat in de stand-by-modus. Verwijder, indien aanwezig, **vóór** het ontkalken de Claris®-waterfilter uit de watertank (zie pagina 128).

1 Druk gelijktijdig meer dan 2 seconden op de instelknop voor het bereiden van twee kopjes en de aan-/uit-toets .

→ Het symbool voor ontkalken brandt. Het symbool voor het lekbakje brandt.

2 Leeg het lekbakje en de residubak.

3 Plaats het lekbakje **zonder** de residubak terug en plaats de residubak onder de Perfect Cappuccino.

→ Het symbool voor de watertank brandt.

4 Klap het deksel van de watertank (afb. **A**, nr. **3**) omhoog en trek de watertank omhoog uit het apparaat.

5 Vul de watertank met **lauwwarm** water tot de 0,5-l-markering en roer de ontkalker (b. v. met een lange lepel) erin. Wanneer de ontkalker opgelost is, zet u de watertank weer terug.

→ De instelknop stoombereiding brandt.

Waarschuwing!

Gevaar van huidirritaties door ontkalker
Let op de veiligheidsinstructies en de aangegeven hoeveelheden op de verpakking van de ontkalker.

6 Druk op de instelknop stoombereiding.

→ Het geïntegreerde ontkalkingsprogramma start. Dit proces duurt ongeveer 5 minuten. Er stroomt water in het inwendige van het apparaat in het lekbakje. Vervolgens brandt het symbool voor het ventiel.

7 Trek de mixer van de Perfect Cappuccino omlaag van de stoombuis af (afb. **F**).

8 Draai de Perfect Cappuccino zodanig dat de stoombuis in de residubak staat.

Waarschuwing!

Gevaar voor verbranding door hete stoombuis of hete stoomslang
Raak tijdens de uitgifte van heet water de stoombuis of de stoomslang van de Perfect Cappuccino nooit aan.

9 Draai de ventielschakelaar (afb. **A**, nr. **6**) met de klok mee om het ventiel te openen.

→ Het symbool voor het ventiel knippert. Er stroomt ontkalkingsoplossing uit de stoombuis in het bakje.

→ Vervolgens branden het symbool voor het lekbakje en het symbool voor de watertank , omdat de ontkalkingsoplossing volledig doorgelopen is.

10 Leeg het lekbakje en de residubak.

11 Plaats het lekbakje **zonder** de residubak weer terug.

12 Zet de residubak onder de Perfect Cappuccino.

13 Spoel de watertank uit en vul hem tot de max.-markering met leidingwater.

→ De instelknop stoombereiding brandt.

14 Druk op de instelknop stoombereiding .

→ Het symbool voor het ventiel knippert. Er stroomt water uit de stoombuis in het bakje. Vervolgens brandt het symbool voor het ventiel .

15 Draai de ventielschakelaar tegen de klok in om het ventiel te sluiten.

→ Er stroomt water in het inwendige van het apparaat in het lekbakje. Vervolgens brandt het symbool voor het lekbakje .

16 Leeg het lekbakje en de residubak.

17 Wacht tot de stoombuis afgekoeld is en schuif de mixer weer van onderen op de stoombuis tot deze vastklikt.

18 Plaats het lekbakje en de residubak weer terug.

→ De aan-/uit-toets brandt na een korte opwarmfase.
De instelknoppen en de bonensymbolen branden.
Het apparaat is gebruiksklaar.

Watertank ontkalken

U moet de watertank regelmatig ontkalken om een correcte werking te garanderen.

- Klap het deksel van de watertank (afb. **A**, nr. **3**) omhoog en trek de watertank omhoog uit het apparaat.
- Verwijder, indien aanwezig, voor het ontkalken de Claris®-waterfilter uit de watertank (zie pagina 128).
- Vul de watertank met een in de handel gebruikelijke ontkalker. Wij adviseren het gebruik van de vloeibare snelontkalker van Melitta®. Let daarbij op de aanwijzingen van de fabrikant van het ontkalkingsmiddel.
- Spoel de watertank 2x vervolgens goed met helder water.
- Plaats de Claris®-waterfilter weer in de watertank (zie pagina 128).
- Vul de watertank met vers water en plaats hem terug in het apparaat.

11 Transport en afvalverwijdering

Voorbereiding voor het transport, vorstbescherming en maatregelen bij langere tijd niet gebruiken van het apparaat

Apparaat ontwateren en beluchten

Wij adviseren om het apparaat wanneer u het langere tijd niet gebruikt, te ontwateren en te beluchten. Dan is het apparaat ook tegen vorstschade beschermd.

Voorwaarde: het apparaat staat in de stand-by-modus.

- Plaats een bakje onder de Perfect Cappuccino.
- Druk gelijktijdig meer dan 2 seconden op de instelknop voor stoombereiding en de aan-/uit-toets.
  → De instelknop stoombereiding knippert. Het symbool voor de watertank brandt.
- Verwijder de watertank.
  → De instelknop stoombereiding knippert.
- Zodra het symbool voor het ventiel in in het display brandt, draait u de ventielschakelaar (afb. **A**, nr. **6**) met de klok mee om het ventiel te openen.
  → Uit de Perfect Cappuccino komt stoom uit. Het symbool voor het ventiel en de instelknop stoombereiding knippert. Zodra het apparaat ontwaterd en belucht is, branden de instelknop stoombereiding en het symbool voor het ventiel.
- Draai de ventielschakelaar tegen de klok in om het ventiel te sluiten.
  → het apparaat staat in de stand-by-modus.
- Leeg de watertank en zet hem weer terug.
- Schakel het apparaat met de netschakelaar compleet uit.
- Trek de stekker uit het stopcontact.

Aanwijzing

De Claris®-waterfilter mag niet langdurig droog staan. Wij adviseren u, wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet gebruikt, de Claris®-waterfilter in een glas water in de koelkast te bewaren.

Transport

- Ontwater en belucht het apparaat.
- Reinig het lekbakje en de residubak.
- Leeg het bonenreservoir.
- Transporteer het apparaat indien mogelijk in de originele verpakking inclusief piepschuim om transportschade te vermijden.

Voorzichtig!

Transporteer of bewaar het apparaat niet in vervoermiddelen of ruimten met lage temperaturen omdat het restwater zou kunnen bevriezen of condenseren waardoor het apparaat beschadigd wordt.

Afvalverwijdering

- Breng het apparaat naar een geschikt inzamelpunt.

12 Storingen verhelpen

Storing	Oorzaak	Maatregel
Koffie loopt slechts druppelsgewijs	Maalgraad te fijn	Maalgraad grover instellen Zetgroep reinigen maatregelen ontkalken maatregelen geïntegreerd reinigingsprogramma uitvoeren
Koffie loopt niet	Watertank niet gevuld of niet correct in het apparaat gezet	Watertank vullen en correct terugplaatsen maatregelen ventiel openen tot er water uit het apparaat loopt en het ventiel weer sluiten
	De zetgroep is verstopt	Reinig de zetgroep
Molen maalt geen koffiebonen	De bonen vallen niet in de molen (te oliehoudende bonen)	Zachtjes tegen het bonenreservoir kloppen
	Selectiehendel staat verticaal	Zet de selectiehendel naar rechts of links
	Vreemd voorwerp in de molen	Contact opnemen met de hotline
Luid geluid van de molen	Vreemd voorwerp in de molen	Contact opnemen met de hotline
De bonensymbolen knipperen hoewel het bonenreservoir gevuld is.	Niet toereikend gemalen koffiebonen in de zetgroep	De instelknop voor bereiding van één kopje of twee kopjes indrukken
Het symbool voor het ventiel brandt op een ongebruikelijk tijdstip	Er bevindt zich lucht in de leidingen in het inwendige van het apparaat	Ventiel openen tot er water uit het apparaat loopt en het ventiel weer sluiten, maatregelen zetgroep reinigen

Storing	Oorzaak	Maatregel
Instelknoppen voor het bereiden van één kopje/twee kopjes knipperen afwisselend met de aan-/uit-toets	Zetgroep ontbreekt of is niet correct ingezet	Zetgroep correct in het apparaat zetten of
	Zetgroep te vol gevuld	Apparaat met netschakelaar uit en weer inschakelen (evt. herhalen), tot de stand-by-modus wordt weergegeven
Continu knipperen van alle instelknoppen	Systeemfout	Apparaat met netschakelaar uit- en inschakelen, indien dit niet lukt gelieve contact op te nemen met de hotline.

13 Conformiteitsverklaring

CE-conformiteitsverklaring

De volgende geharmoniseerde normen werden in het kader van de EMC-richtlijn (2004/108/EEG) en de laagspanningsrichtlijn (2006/95/EG) toegepast:

DIN EN 60335-1: 2002 + A11: 2004 + A1: 2004 + A12: 2006 + Corr. + A2: 2006	Veiligheid van elektrische huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen: deel 1, algemene eisen
DIN EN 60335-2-14: 2006	Veiligheid van elektrische huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen: deel 2-14, bijzondere eisen voor keukenmachines
DIN EN 60335-2-15: 2002 + A1: 2005	Veiligheid van elektrische huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen: deel 2-15, bijzonder eisen voor toestellen voor verwarming van vloeistoffen
DIN EN 61000-3-2: 2006	EMC, deel 3-2: Limieten voor harmonische stroomemissie (ingangsstroom <= 16 A per fase)
DIN EN 61000-3-3: 1995 + A1: 2001 + A2: 2005	EMC, deel 3-3: Limietwaarden voor spanningswisselingen, spanningsschommelingen en flikkering in openbare laagspanningsnetten voor apparatuur met een ingangsstroom ≤ 16 A per fase en zonder voorwaardelijke aansluiting
DIN EN 61000-4-13: 2002	EMC, deel 4-13: Beproevingen en meettechnieken - Harmonisch en interharmonisch, inclusief signaaloverdracht op het net via de wisselspanning laagfrequente immuniteitsbeproevingen
DIN EN 55014-1: 2006	EMC – Eisen voor huishoudelijke toestellen, elektrisch gereedschap en soortgelijke apparaten - Deel 1: emissie
DIN EN 55014-2: 1997 + A1:01	EMC – Eisen voor huishoudelijke toestellen, elektrisch gereedschap en soortgelijke apparaten - Deel 2: immuniteit - productgroepnorm
DIN EN 50366: 2003 + A1: 2006	Huishoudelijke en soortgelijke toestellen - Elektromagnetische velden - Methoden voor de evaluatie en meting

Actualisering van de normen op de nieuwste stand door de kwaliteitsbeveiliging in het kader van de DIN/ISO 9001.

Minden, 15.09.2008		Directie
Plaats/Datum	**Handtekening**	**Gegevens m.b.t. de ondertekenaar**

NEDERLANDS

Estimado/a cliente,

Le felicitamos por haber adquirido la máquina de café CAFFEO® totalmente automatizada.

Con su nuevo producto de alta calidad CAFFEO® podrá disfrutar de momentos memorables a la hora del café. Pruebe sus especialidades preferidas de café y disfrútelas con todos los sentidos. Déjese mimar. El emulsionador de leche Perfect Cappuccino le ofrecerá una experiencia inigualable, con el que podrá preparar una espuma de leche de ensueño para distintas especialidades de café, así como el depósito de granos de café Bean Select de dos cámaras, en el que podrá elegir entre dos clases de grano distintas.

Para que tanto usted como sus invitados puedan vivir innumerables experiencias placenteras con Melitta® CAFFEO® durante mucho tiempo, lea atentamente este manual de instrucciones. Archive el manual de instrucciones en un lugar seguro.

Si necesita saber más información o tiene cualquier duda sobre el producto, diríjase directamente a nosotors o visítenos en Internet en *www.melitta.de.*

Le deseamos que pase grandes momentos con Melitta® CAFFEO®.

Su equipo CAFFEO®

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Índice

Acerca de este manual de instrucciones 158
Símbolos que aparecen en el texto del presente manual de instrucciones 158
Uso según lo previsto 159
Uso indebido 159

Indicaciones generales de seguridad 160

Descripción del aparato 161
Leyenda de la ilustración A 161
Leyenda de la ilustración B 162
Pantalla 163

Puesta en marcha 164
Montaje 164
Conexión 165
Llenado del depósito de granos de café 166
Colocación del filtro de agua Claris® 167
Llenar el depósito de agua 168
Conexión y purga de aire 168
Ajuste de la intensidad del café 169
Ajuste de la cantidad de café. 169

Preparación de café/Espresso 170
Preparación de café/Espresso con granos de café 170
Preparación de café/Espresso con café molido 171

Emulsionado de la leche 172

Preparación de agua caliente 173

Apagado y modos de funcionamiento 174
Apagado 174
Modos de funcionamiento 174

Ajustes de función 175
Ajustar la dureza del agua – ajuste de función 1 175
Ajuste del temporizador para un modo de listo para el funcionamiento con ahorro de energía – ajuste de función 2 176
Ajustar el temporizador para el modo stand-by – ajuste de función 3 177
Ajuste de la temperatura de preparación – ajuste de función 4 178
Restablecimiento de los ajustes de fábrica 179
Ajustar el nivel de molido 180

Conservación y mantenimiento 180
Limpieza general 180
Limpieza del Perfect Cappuccino 181
Limpieza de la unidad de preparación 181
Programa de limpieza integrado 182
Programa de descalcificación integrado 185
Eliminar la cal del depósito de agua 188

Transporte y eliminación 189
Preparación para el transporte, protección anticongelación y medidas durante períodos prolongados de inactividad 189

Reparación de averías 191

Declaración de conformidad 193

1 Acerca de este manual de instrucciones

- Para orientarse mejor, pliegue las hojas plegables de la cubierta delantera y trasera de este manual de instrucciones.

Símbolos que aparecen en el texto del presente manual de instrucciones

Los símbolos que aparecen en este manual de instrucciones indican peligros especiales que pueden surgir durante el uso de su Melitta® CAFFEO® o le proporcionan instrucciones útiles al respecto.

Advertencia:

Los textos que presentan este símbolo contienen información sobre la seguridad e indican posibles peligros de accidente o de lesiones.

PRECAUCIÓN

Los textos que presentan este símbolo contienen información sobre las acciones que se deben evitar durante el uso e indican posibles peligros de daños materiales.

Indicación

Los textos que presentan este símbolo contienen información importante adicional en relación al uso de su Melitta® CAFFEO®.

Uso según lo previsto

El Melitta® CAFFEO® está únicamente previsto para preparar café y especialidades de café, para calentar agua y para calentar leche fuera del aparato.

Se considera también uso previsto del aparato

- leer atentamente el manual de instrucciones, así como la comprensión y obedecimiento de sus instrucciones.
- obedecer principalmente las instrucciones de seguridad.
- utilizar Melitta® CAFFEO® respetando las condiciones de funcionamiento descritas en las instrucciones.

Uso indebido

Se considera un uso indebido el uso de Melitta® CAFFEO® de un modo distinto al descrito en el manual de instrucciones.

Advertencia:

Si no utiliza el aparato conforme a lo previsto puede sufrir lesiones o quemaduras debido al contacto con el agua o el vapor calientes.

Indicación

El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del uso indebido.

2 Indicaciones generales de seguridad

Lea atentamente las siguientes instrucciones. Si no cumple las instrucciones puede poner en peligro su propia seguridad y la del aparato.

⚠ Advertencia:

- Guarde los siguientes objetos, entre otros, fuera del alcance de los niños: material de embalaje, piezas pequeñas.
- Todas las personas que utilicen el aparato deben haberse familiarizado primero con las instrucciones del manual y haber leído los posibles peligros existentes.
- Nunca deje que los niños utilicen el aparato sin vigilancia ni jueguen sin vigilancia cerca del mismo.
- Este aparato no está previsto para su uso por niños ni personas cuya capacidad física, sensorial o mental esté limitada o que carezcan de experiencia o conocimientos acerca del mismo, a menos que operen el aparato bajo la supervisión de una persona autorizada o reciban instrucciones de ésta sobre el uso del aparato.
- Sólo debe utilizar el aparato cuando éste se encuentre en perfecto estado de funcionamiento.
- Nunca intente reparar el aparato por cuenta propia. Si necesitara realizar cualquier reparación deberá avisar al servicio técnico de Melitta®.
- No realice modificaciones en el aparato, en sus componentes o en sus accesorios suministrados.
- No sumerja el aparato en el agua.
- Nunca toque el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.
- Nunca toque el interior del aparato mientras se encuentra en funcionamiento.
- Nunca toque las superficies calientes del aparato.
- Tenga en cuenta asimismo las instrucciones de seguridad que se proporcionan en el resto de los capítulos del presente manual de instrucciones.

3 Descripción del aparato

Leyenda de la ilustración A

Número de imagen	Explicación
1	Bandeja de goteo con reposatazas y depósito de recogida de posos de café (interior)
2	Emulsionador de leche Perfect Cappuccino
3	Depósito de agua
4	Botón para intensificar el café
5	Botón de suministro de vapor
6	Válvula con interruptor
7	Pantalla
8	Depósito de grano con doble cámara "Bean Select"
9	Interruptor basculante para depósito de grano "Bean Select"
10	Compartimento de café en polvo con tapa
11	Botón ON/OFF
12	Regulador de cantidad de café
13	Botón de suministro de una taza
14	Botón de suministro de dos tazas
15	Salida de café con regulación de altura
16	Interruptor de flotador para la indicación de nivel de llenado de agua en la bandeja de goteo

Leyenda de la ilustración B

Número de imagen	Explicación
17	Cable de corriente
18	Unidad de preparación y placa de especificaciones (al dorso de la cubierta)
19	Regulación del nivel de molido
20	Interruptor de red

Pantalla

Símbolo	Significado	Indicación	Explicación/petición
	Válvula de vapor	se ilumina	Temperatura de suministro de vapor alcanzada abrir la válvula
		parpadea	Válvula abierta
	Depósito de agua	se ilumina	llenar el depósito de agua
	Depósito de café en polvo	parpadea	Tapa del depósito de café en polvo abierta
		se ilumina	El suministro de café en polvo se efectúa pulsando el botón de suministro de una taza
	Intensidad del café	se ilumina	1 Grano: suave 2 Granos: normal 3 Granos: fuerte 4 Granos: extra fuerte
		parpadea	Llenar el depósito de granos de café; el parpadeo finaliza después del siguiente suministro de café.
	Limpieza	se ilumina	Limpieza del aparato
		parpadea	Programa de limpieza integrado en funcionamiento
	Bandeja de goteo y depósito de recogida de posos de café	se ilumina	Vaciar la bandeja de goteo y el depósito de recogida de posos de café
		parpadea	Insertar la bandeja de goteo y el depósito de recogida de posos de café
	Descalcificación	se ilumina	eliminar la cal del aparato
		parpadea	Programa de descalcificación integrado en funcionamiento

4 Puesta en marcha

Antes de poner en marcha el aparato por primera vez lea los siguientes apartados. La ejecución detallada de cada uno de los puntos aparece descrita en las siguientes páginas.

- Montaje
- Conexión
- Llenado del depósito de granos de café
- Colocación del filtro de agua Claris®
- Llenar el depósito de agua
- Conexión y purga de aire
- Ajuste de la cantidad de café.
- Ajuste de la intensidad del café

Cuando haya realizado estas operaciones el aparato estará listo para funcionar. Ya puede preparar café. Le recomendamos que deseche las dos primeras tazas de café que prepare después de la primera puesta en marcha.

Montaje

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y seca. Mantenga una distancia de aproximadamente 10 cm con respecto a la pared o a otros objetos.

(!) PRECAUCIÓN

– Nunca coloque el aparato sobre superficies calientes ni en habitaciones húmedas.

– No debe transportar ni guardar el aparato en medios de transporte o en habitaciones a bajas temperaturas, ya que el agua residual puede congelarse y provocar daños en el aparato. Tenga en cuenta también las indicaciones de la página 189.

- El depósito de recogida de posos de café ya está colocado en la bandeja de goteo. Tenga presente que la bandeja de goteo debe insertarse hasta el tope en el aparato.

Indicaciones

– Guarde el material de embalaje incluyendo la espuma dura para el transporte o para cualquier posible devolución para evitar daños de transporte.
– Es algo muy normal que incluso antes de poner en marcha el aparato, éste presente trazas de café y de agua. Esto se debe a que el funcionamiento del aparato ha sido comprobado en fábrica previamente.

Conexión

- Conecte el cable de alimentación en una toma con contacto protegido y conectada a tierra con un fusible de intensidad mínima de 10 A.

Advertencia:

Peligro de incendio y peligro de electrocución al conectar el aparato a una red eléctrica de características incompatibles o mediante conectores o cables de alimentación incorrectos o dañados

– Asegúrese de que la tensión de red coincide con la tensión que figura en la placa de especificaciones del aparato. La placa de especificaciones se encuentra en el lado derecho del aparato, en la parte trasera de la cubierta (fig. **B**, Nº **18**).
– Asegúrese de que la toma de alimentación cumple la normativa vigente en materia de seguridad eléctrica. En caso de duda consulte a un electricista autorizado.
– Nunca utilice cables de alimentación dañados (aislamiento dañado, cables desprotegidos).
– Durante el período de validez de la garantía, encargue al fabricante exclusivamente y posteriormente, a un técnico autorizado, la sustitución del cable de alimentación.

Llenado del depósito de granos de café

Mediante el depósito de granos de café de doble cámara "Bean Select" puede utilizar dos variedades distintas de café a la vez. Rellene, por ejemplo, una cámara de granos de café Espresso y la otra cámara con granos de Café Crème. La palanca le permitirá alternar cómodamente entre las distintas variedades.

- Extraiga la tapa del depósito de granos de café y llene el depósito de nuevos granos de café. Cada cámara puede llenarse con un máximo de 135 gr. de café en grano.

PRECAUCIÓN

– Sólo debe llenar el depósito de granos de café con granos de café.
– Nunca llene el depósito de granos de café molidos, granos secos congelados o caramelizados.

- Coloque la tapa en el depósito.
- Elija la variedad de grano deseada ajustando la palanca (fig. **A**, Nº **9**) en la cámara correspondiente. Si la palanca está ajustada a la izquierda, esto significa que se ha elegido la variedad de la cámara izquierda y si está ajustada a la derecha, significa que se ha elegido la variedad de la cámara derecha.

Advertencia:

Peligro para personas con intolerancia a la cafeína.
Como siempre quedan restos de los últimos granos de café utilizados sobre el mecanismo de molienda, si cambia a una variedad distinta, ambas variedades se mezclarán. Por lo tanto, las dos primeras tazas después del cambio a granos de café descafeinados aún pueden contener café con cafeína. Sólo a partir de la tercera taza de café preparada después del cambio estará libre de cafeína.

Indicación

Si la palanca se encuentra ajustada en posición vertical durante el proceso de preparación no caerán granos de café en el mecanismo de molienda.

Colocación del filtro de agua Claris®

El aparato lleva instalado un filtro de agua Claris® para el filtrado de cal. Si utiliza el filtro no necesitará eliminar la cal del aparato en mucho tiempo y podrá ajustar la dureza del agua en el nivel de dureza 1 (consulte al respecto la página 175). Gracias a una imbatible protección frente a la acumulación de cal se alarga la vida útil de su máquina. El filtro de agua debería cambiarse periódicamente, aunque como muy tarde después de 2 meses.

- Ajuste el anillo azul del filtro de agua Claris® en el mes actual. Así podrá saber con exactitud cuándo es necesario cambiar el filtro de agua Claris®.
- Atornille el filtro de agua Claris® mediante el elemento auxiliar de la cucharilla de café incluida (conectar antes del uso), atornillado en la rosca de la parte inferior del depósito de agua.
- Abra la tapa del depósito de agua (fig. **A**, Nº **3**) tirando de ella hacia arriba y extraiga el depósito de agua del aparato.
- Llene el depósito de agua hasta la marca de 0,5 l. con agua corriente y vuelva a colocarlo en el aparato.
- Coloque un recipiente bajo el Perfect Cappuccino e inserte el tubo de vapor hacia abajo hasta que quede colocado bajo el borde del recipiente.
- Gire el interruptor de la válvula (fig. **A**, Nº **6**) a derechas para abrir la válvula.

  → El agua caerá en el recipiente colocado bajo el Perfect Cappuccino.

- En cuanto el símbolo del recipiente de agua se ilumine, gire el interruptor de válvula a izquierdas para cerrar la válvula.

  → El aparato está listo para el funcionamiento.

Indicación

El filtro de agua Claris® no debería permanecer seco durante mucho tiempo. Por este motivo le recomendamos que guarde el filtro de agua Claris® si no tiene previsto utilizar el aparato en un vaso de agua en el frigorífico.

Llenar el depósito de agua

- Abra la tapa del depósito de agua (fig. **A**, Nº **3**) tirando de ella hacia arriba y extraiga el depósito de agua del aparato.
- Llene el depósito de agua con agua corriente y vuelva a colocarlo en el aparato.

Conexión y purga de aire

El agua y el aire han sido evacuados de fábrica de todos los tubos del aparato. Por este motivo, la primera vez que se enciende el aparato, después de la fase de calentamiento, se ilumina el símbolo de la válvula y será necesario purgar el aire del aparato. Sólo es necesario purgar el aire la primera vez que se utiliza el aparato.

- Ajuste el interruptor de encendido/apagado (fig. **B**, Nº **20**) en la posición "**I**".
- Pulse el botón ON/OFF para encender el aparato.
  → El bóton ON/OFF parpadea. El aparato se calienta.
  → Después de calentar se ilumina el símbolo de la válvula .
- Coloque un recipiente bajo el Perfect Cappucino.
- Coloque un recipiente bajo la salida.
- Gire el interruptor de la válvula (fig. **A**, Nº **6**) a derechas para abrir la válvula.
  → El símbolo de la válvula parpadea. El agua caerá en el recipiente colocado bajo el Perfect Cappuccino.
- En cuanto deje de caer agua y se ilumine el símbolo de la válvula , gire el interruptor de la válvula a izquierdas para cerrar la válvula.
  → El aparato realiza un lavado automático y sale agua caliente de la salida. A continuación se ilumina el botón ON/OFF .
  → El aparato está listo para el funcionamiento.

Ajuste de la intensidad del café

- Pulse varias veces el botón de intensidad del café, para cambiar entre los cuatro niveles de intensidad disponibles.

  → La selección elegida se mostrará mediante los símbolos del grano de café en la pantalla.

Indicación	Intensidad del café
	suave
	normal (Ajuste de fábrica)
	fuerte
	extra fuerte

- Puede modificar el aroma del café realizando el ajuste del nivel de molido. Consulte al respecto la página 179.

Ajuste de la cantidad de café.

- Gire el regulador de cantidad de café (fig. **A**, Nº **12**) para ajustar la cantidad deseada mediante regulación continua (regulador a la izquierda: menos café, regulador a la derecha: más café).

Cantidad de café	Regulador a la izquierda hasta el tope	Regulador en el centro	Regulador a la derecha hasta el tope
para una taza	30 ml	125 ml	220 ml
para dos tazas	2 x 30 ml	2 x 125 ml	2 x 220 ml

5 Preparación de café/Espresso

Preparación de café/Espresso con granos de café

Preparación de una taza de café/Espresso

Condiciones: El aparato está listo para el funcionamiento. La intensidad del café y la cantidad de llenado de taza deseadas están ajustadas. La variedad de café deseada en el depósito de granos de café está seleccionada.

- Coloque una taza bajo la salida.
- Pulse el botón para servir una taza .
  → Iniciar el proceso de molido y de suministro de café. El suministro finaliza automáticamente cuando se haya alcanzado la cantidad de llenado de taza ajustada.
- Para interrumpir el suministro de café antes, pulse el botón de suministro de una taza .

Preparación de dos tazas de café/Espresso

Condiciones: El aparato está listo para el funcionamiento. La intensidad del café y la cantidad de llenado de taza deseadas están ajustadas. La variedad de café deseada en el depósito de granos de café está seleccionada.

- Coloque dos tazas bajo la salida.
- Pulse el botón para servir dos tazas .
  → Iniciar el proceso doble de molido y de suministro de café. El suministro finaliza automáticamente cuando se haya alcanzado la cantidad de llenado de taza ajustada.
- Para interrumpir el suministro de café antes, pulse el botón de suministro de dos tazas .

Preparación de café/Espresso con café molido

Condiciones: El aparato está listo para el funcionamiento. Se ha ajustado la cantidad de llenado de taza deseada.

- Abra la tapa del compartimento de café en polvo (fig. **A**, Nº **10**).

  → El símbolo del compartimento de café en polvo parpadea.

- Rellene el café en polvo recién molido en el compartimento para café en polvo.

PRECAUCIÓN

– Sólo debe llenar el depósito de café en polvo con café en polvo. Los productos instantáneos pueden adherirse al depósito de preparación.

– Nunca llene más de una cucharada de café (se encuentra junto al aparato) en polvo, ya que de lo contrario la unidad de preparación rebosaría.

- Cierre la tapa del compartimento de café en polvo.

  → El símbolo del compartimento de café en polvo y el botón de suministro de una taza se iluminan.

- Coloque una taza bajo la salida.
- Pulse el botón para servir una taza .

  → Se inicia el suministro de café. El suministro finaliza automáticamente cuando se haya alcanzado la cantidad de llenado de taza ajustada.

- Para interrumpir el suministro de café antes, pulse el botón de suministro de una taza .

Indicación

Si en 90 segundos después de abrir el compartimento de café en polvo no llena café, el aparato volverá a ajustarse en el modo de funcionamiento de granos de café y arrojará el café en polvo al depósito de recogida de posos de café para evitar el riesgo de rebose de la cámara de preparación de café.

6 Emulsionado de la leche

Condición: El aparato está listo para el funcionamiento.

- Coloque un recipiente con leche bajo el Perfect Cappucino. Procure que la boca del Perfect Cappuccino permanezca sumergida en la leche.
- Llene el recipiente hasta un tercio como máximo, ya que al emulsionarse la leche su volumen aumenta en gran medida.
- Pulse el botón de suministro de vapor .
  → El botón de suministro de vapor parpadea. El aparato se calienta. Una vez se alcanza la temperatura del vapor se ilumina el botón de suministro de vapor y el símbolo de la válvula .

Advertencia:

Peligro de quemaduras o escaldado ante el contacto con el vapor caliente que sale del tubo, del tubo flexible y la boca caliente
Nunca debe tocar durante el uso el tubo de vapor, el tubo flexible de vapor o la boca del Perfect Cappucino.

- Gire el interruptor de la válvula (fig. **A**, Nº **6**) a derechas para abrir la válvula.
  → El símbolo de la válvula y el botón de suministro de vapor parpadean. La boca emulsiona la leche y la calienta al mismo tiempo. Obtendrá una espuma óptima si durante el emulsionado agita la boquilla arriba y abajo.
- Gire el interruptor de la válvula a izquierdas para cerrar la válvula y finalizar el emulsionado. El volumen de leche debería haberse duplicado aproximadamente y el recipiente debería haberse calentado notablemente.
- Pulse el botón de suministro de vapor para cambiar del modo de vapor al modo de funcionamiento normal.
- Espere hasta que el tubo de vapor haya enfriado y, a continuación, gire el tubo de vapor con la boca a izquierdas del Perfect Cappuccino (fig. **E**).
- Lave el tubo de vapor y la boca bajo agua corriente o en el lavavajillas.

- Enrosque el tubo de vapor limpio con su boca a derechas en el Perfect Cappuccino hasta que quede correctamente enclavado.

Indicación

Le recomendamos utilizar leche fría con un porcentaje elevado de proteína. Para obtener un emulsionado óptimo de la leche, es determinante el contenido en proteína y no en grasa de la leche.

7 Preparación de agua caliente

Condición: El aparato está listo para el funcionamiento.

- Coloque un paño bajo el Perfect Cappuccino para recoger el agua residual que pueda verterse.
- Tire de la boca del Perfect Cappuccino desde el tubo de vapor hacia abajo (fig. **F**).
- Coloque un recipiente bajo el tubo de vapor e interte el tubo de vapor hacia abajo hasta que quede colocado bajo el borde del recipiente.
- Gire el interruptor de la válvula (fig. **A**, Nº **6**) a derechas para abrir la válvula.

  → El símbolo de la válvula parpadea. El agua caliente cae del tubo de vapor al recipiente.

- En cuanto obtenga la cantidad de agua deseada, gire el interruptor de válvula a izquierdas para cerrar la válvula.
- Espere hasta que el tubo de vapor se haya enfriado y empuje la boca desde abajo hacia el tubo de vapor, hasta que quede enclavada.

8 Apagado y modos de funcionamiento

Apagado

- Coloque un recipiente bajo la salida.
- Pulse el botón ON/OFF ⏻ para ajustar el aparato en stand-by.

  → El aparato realizará un lavado automático de la línea de café. La cámara de preparado se ajustará en posición de reposo. El botón ON/OFF ⏻ se ilumina en color rojo.

- Ajuste el interruptor de encendido/apagado (fig. **B**, Nº **20**) en la posición "**0**", para apagar el aparato completamente.

Indicación

Sólo debe apagar el aparato mediante el interruptor de encendido/apagado si se encuentra en modo stand-by, ya que de lo contrario existe peligro de que la unidad de preparación no se encuentre colocada en la posición correcta.

Modos de funcionamiento

Modo	se reconoce por	¿Qué es posible?
listo para el funcionamiento	Los botones y los símbolos del grano de café se iluminan.	Funciones de preparación de bebidas
Modo listo para el funcionamiento con ahorro de energía	El botón ON/OFF ⏻ y el símbolo de los granos de café se iluminan	encendido pulsando el botón deseado
Modo stand-by	El botón ON/OFF ⏻ se ilumina en color rojo	Realizar los ajustes de funcionamiento ejecutar el programa de limpieza y de descalcificación integrado

Modo listo para el funcionamiento con ahorro de energía

El aparato se ajusta automáticamente después de la última acción (en función del ajuste) en el modo de listo para el funcionamiento con ahorro de energía (la temperatura desciende para ahorrar energía). Para ello puede ajustar el temporizador a distintos horarios. Consulte al respecto la página 176.

Modo stand-by

En el modo de stand-by el aparato consume muy poca energía (<1 W). Aun así le recomendamos apagar el aparato pulsando el botón de encendido/apagado si no tiene previsto utilizarlo durante un largo período de tiempo (p.ej. durante la noche). El aparato se ajusta automáticamente en el modo stand-by una hora después de la última acción realizada. Para ello puede ajustar el temporizador a un horario distinto. Consulte al respecto la página 177.

9 Ajustes de función

Ajustar la dureza del agua – ajuste de función 1

Utilice la tira de verificación adjunta para medir la dureza del agua en el lugar en el que reside. Tenga presentes las instrucciones que figuran en el embalaje de la tira de verificación.

La dureza del agua viene ajustada de fábrica en el nivel 4.

Ajuste la dureza del agua para cumplir las especificaciones de calidad del equipo del siguiente modo:

Condición: El aparato se encuentra en modo stand-by.

→ El botón ON/OFF se ilumina en color rojo.

- Pulse a la vez el botón de suministro de una taza y el botón de suministro de vapor, hasta que los cuatro botones se iluminen débilmente.
- Pulse varias veces el botón de suministro de vapor para seleccionar entre los cuatro posibles niveles de dureza del agua.

  → El botón de suministro de vapor se ilumina en color brillante.

→ La dureza del agua elegida según la tabla se mostrará mediante los símbolos del grano de café en la pantalla.

Rango de dureza del agua	Propiedades	°dH	°f
	blanda	0-7,2 °dH	0-13 °f
	media	7,2-14 °dH	13-25 °f
	dura	14-21,2 °dH	25-38 °f
	muy dura	> 21,2 °dH	> 38 °f

- Pulse el botón ON/OFF para confirmar la dureza del agua seleccionada.

  → En función de la selección realizada parpadearán de 1 a 4 símbolos del grano de café en la pantalla. El aparato volverá a encontrarse en modo stand-by.

Ajuste del temporizador para un modo de listo para el funcionamiento con ahorro de energía – ajuste de función 2

Para obtener más información sobre el modo listo para el funcionamiento con ahorro de energía, consulte la página 186.

El temporizador viene ajustado de fábrica en el nivel 2 (15 minutos).

Ajuste el temporizador de acuerdo con los siguientes pasos:

Condición: El aparato se encuentra en modo stand-by.

→ El botón ON/OFF se ilumina en color rojo.

- Pulse a la vez el botón de suministro de una taza y el botón de suministro de vapor, hasta que los cuatro botones se iluminen débilmente.
- Pulse varias veces el botón de intensidad del café, para cambiar entre los horarios disponibles para el temporizador.

  → El botón de intensidad de café se ilumina en color brillante.

→ La selección elegida se mostrará mediante los símbolos del grano de café en la pantalla.

Indicación	Tiempo
	5 minutos
	15 minutos
	30 minutos
	OFF

- Pulse el botón ON/OFF para confirmar el horario seleccionado.

  → En función de la selección realizada parpadearán de 1 a 4 símbolos del grano de café en la pantalla a modo de confirmación. El aparato volverá a encontrarse en modo stand-by.

Indicación

Pulsando el botón que desee, el aparato despertará del modo de ahorro de energía. La función del botón pulsado (p.ej. preparar café) se ejecuta directamente, aunque la fase de calentamiento durará un poco más de tiempo.

Ajustar el temporizador para el modo stand-by – ajuste de función 3

Si desea más información sobre el modo stand-by, consulte la página 175.

El temporizador viene ajustado de fábrica en el nivel 2 (2 horas).

Ajuste el temporizador de acuerdo con los siguientes pasos:

Condición: El aparato se encuentra en modo stand-by.

→ El botón ON/OFF se ilumina en color rojo.

- Pulse a la vez el botón de suministro de una taza y el botón de suministro de vapor, hasta que los cuatro botones se iluminen débilmente.

- Pulse varias veces el botón de suministro de dos tazas, para elegir el horario al que desea ajustar el temporizador de entre los cuatro horarios disponibles.

  → El botón de suministro de dos tazas se ilumina en color brillante.

  → La selección elegida se mostrará mediante los símbolos del grano de café en la pantalla.

Indicación	Tiempo
	1 hora
	2 horas
	4 horas
	8 horas

- Pulse el botón ON/OFF para confirmar el horario seleccionado.

  → En función de la selección realizada parpadearán de 1 a 4 símbolos del grano de café en la pantalla a modo de confirmación. El aparato volverá a encontrarse en modo stand-by.

Ajuste de la temperatura de preparación – ajuste de función 4

Ajuste la temperatura de preparación como desee de acuerdo con los siguientes pasos:

La temperatura de preparación viene de fábrica ajustada en el nivel 2 (medio).

Condición: El aparato se encuentra en modo stand-by.

→ El botón ON/OFF se ilumina en color rojo.

- Pulse a la vez el botón de suministro de una taza y el botón de suministro de vapor, hasta que los cuatro botones se iluminen débilmente.
- Pulse el botón de suministro de una taza para elegir la temperatura de preparación de entre las tres temperaturas disponibles.

→ El botón de suministro de una taza se ilumina en color brillante.

→ La selección elegida se mostrará mediante los símbolos del grano de café en la pantalla.

Indicación	Temperatura de preparación
	baja
	media
	alta

- Pulse el botón ON/OFF para confirmar la temperatura de preparación seleccionada.

  → En función de la selección realizada parpadearán de 1 a 3 símbolos del grano de café en la pantalla. El aparato volverá a encontrarse en modo stand-by.

Restablecimiento de los ajustes de fábrica

Para restablecer CAFFEO® a los ajustes de fábrica, realice los siguientes pasos:

Condición: El aparato se encuentra en modo stand-by.

- Apague la máquina pulsando el interruptor de alimentación.
- Espere hasta que se apague la luz roja en el botón ON/OFF .
- Pulse al mismo tiempo el botón de intensidad del café y el botón de suministro de dos tazas .
- Vuelva a encender el interruptor de alimentación.

  → Todos los ajustes se restablecerán a los originales de fábrica.

Ajustar el nivel de molido

El nivel de molido viene ajustado de fábrica en el nivel óptimo. Por lo tanto, le recomendamos que reajuste el nivel de molido sólo después de unas 1000 preparaciones de café.

Sólo es posible ajustar el nivel de molido **durante** el funcionamiento del mecanismo de molido. Ajuste el nivel de molido directamente después del inicio de un suministro de café.

Si el aroma del café no fuera lo suficientemente intenso le recomendamos que ajuste un nivel de molido fino.

- Ajuste la palanca (fig. **B**, Nº **19**) en una de las tres posiciones (visto desde la parte trasera del aparato).

Posición de la palanca	Nivel de molido
izquierda	más fino
Centro	media
derecha	más grueso

10 Conservación y mantenimiento

Limpieza general

- Limpie el exterior del aparato con un paño suave y humedecido y un lavavajillas normal.
- Vacíe y limpie la bandeja de goteo periódicamente, como muy tarde cuando el interruptor de flotador (fig. **A**, Nº **16**) sobresalga por la rejilla de goteo.
- Limpie el depósito de recogida de posos de café periódicamente, p.ej. en el lavavajillas.

PRECAUCIÓN

No utilice trapos de microfibra, paños, bayetas ni limpiadores agresivos para evitar dañar la superficie del aparato.

Limpieza del Perfect Cappuccino

- Coloque un paño bajo el Perfect Cappuccino para recoger el agua residual que pueda verterse.
- Gire el tubo de vapor con boca a izquierdas, apartándolo del Perfect Cappuccino (fig. **E**).
- Tire de la boca del Perfect Cappuccino desde el tubo de vapor hacia abajo (fig. **F**).
- Lave el tubo de vapor y la boca bajo agua corriente o en el lavavajillas.
- Inserte la boca desde abajo en el tubo de vapor hasta que quede enclavada.
- Enrosque el tubo de vapor limpio con su boca a derechas en el Perfect Cappuccino hasta que quede correctamente enclavado.

Indicación

Durante la limpieza periódica en el lavavajillas pueden producirse ligeras modificaciones en el color del recipiente colector de posos de café y del Perfect Cappuccino.

Limpieza de la unidad de preparación

Condición: El aparato se encuentra en modo stand-by.

- Ajuste el interruptor de encendido/apagado (fig. **B**, Nº **20**) en la posición **"0"**, para apagar el aparato completamente.
- Tome el compartimento derecho del aparato (fig. **B**, Nº **18**) y tire de la cubierta hacia la derecha.
- Pulse el botón rojo del asa de la unidad de preparación (fig. **H**) y gire el asa en la dirección de la flecha hasta el tope (aprox. a 75°).

- Extraiga la unidad de preparación tirando del asa hasta sacarla del aparato.
- No altere el estado de la unidad de preparación (no desplace ni gire los componentes de la unidad de preparación).
- Lave la unidad de preparación completamente montada bajo el agua corriente, enjuagándola por todos los lados. Procure, en particular, que la superficie representada en la fig. **J** esté libre de restos de café.
- Deje secar la unidad de preparación.
- Si fuera necesario, elimine los restos de café de las superficies en el interior del aparato sobre las que se coloca la unidad de preparación.
- Vuelva a colocar la unidad de preparación en el aparato.
- Pulse el botón rojo del asa y gíre el asa a izquierdas hasta el tope (aprox. 75°). Asegúrese de que el asa quede enclavada.
- Coloque los dos dispositivos de bloqueo de la cubierta en la parte trasera del aparato y gire la cubierta a la izquierda hasta que quede enclavada.
- Ajuste el interruptor de encendido/apagado (fig. **B**, Nº **20**) en la posición "**I**".
- El aparato volverá a encontrarse en modo stand-by.

Indicación

Para una protección óptima de su aparato le recomendamos que limpie la unidad de preparación al menos una vez por semana.

Programa de limpieza integrado

El programa de limpieza integrado elimina los posos y restos de aceite del café que no pueden eliminarse a mano. Dura unos 15 minutos en total. Durante el proceso completo el símbolo de limpieza parpadea.

Para unos resultados de limpieza óptimos le recomendamos que limpie primero la unidad de preparación (consulte la página 181).

PRECAUCIÓN

- Ejecute el programa de limpieza integrado cada 2 meses o después de 200 tazas preparadas, aunque como muy tarde cuando el símbolo de limpieza se ilumine en el campo de indicación.
- Utilice exclusivamente las varillas de limpieza de Melitta® para máquinas automáticas de café. Estas tiras se ajustan exactamente a la Melitta® CAFFEO®. Si utiliza cualquier otro medio de limpieza pueden producirse daños en el aparato.

Ejecute el programa de limpieza integrado de acuerdo con los siguientes pasos:

Condición: El aparato se encuentra en modo stand-by.

1 Pulse al mismo tiempo el botón de suministro de una taza y el botón ON/OFF durante más de 2 segundos.

→ El símbolo de la limpieza parpadea.
El símbolo de la bandeja de goteo se ilumina.

2 Vacíe la bandeja de goteo y el depósito de recogida de posos de café.

3 Vuelva a insertar la bandeja de goteo **sin** el depósito de recogida de posos de café y coloque el depósito de recogida de posos de café bajo la salida.

→ A continuación se realizan dos ciclos de lavado.

→ El símbolo del compartimento de café en polvo se ilumina.

4 Abra la tapa del compartimento de café en polvo.

→ El símbolo del compartimento de café en polvo parpadea.

5 Coloque la tira de limpieza en el compartimento de café en polvo (fig. **G**).

6 Cierre la tapa del compartimento de café en polvo.

→ El símbolo del depósito de agua se ilumina.

7 Llene el depósito de agua hasta la marca MAX y vuelva a insertarlo en el aparato.

→ El botón de suministro de vapor se ilumina.

8 Pulse el botón de suministro de vapor .

→ Se inicia el programa de limpieza integrado. Este proceso dura aproximadamente 10 minutos. A continuación, se ilumina el botón de suministro de vapor .

9 Vacíe el depósito de recogida de posos de café y vuelva a colocarlo bajo la salida.

10 Pulse el botón de suministro de vapor .

→ Se reanuda el programa de limpieza integrado. Este proceso dura aproximadamente 5 minutos. El agua fluye en el interior del aparato hasta la bandeja de goteo. A continuación se ilumina el símbolo de la bandeja de goteo .

11 Vacíe la bandeja de goteo y el depósito de recogida de posos de café.

12 Vuelva a colocar la bandeja de goteo con el depósito de recogida de posos de café.

→ El botón ON/OFF se ilumina después de una fase de calentamiento corta. Los botones y los símbolos del grano de café se iluminan. El aparato está listo para el funcionamiento.

Indicación

Si durante la limpieza se ilumina el símbolo de la válvula :

- Coloque un recipiente bajo el Perfect Cappuccino y gire a derechas el interruptor de válvula (fig. A Nº 6) para abrir la válvula.
- El símbolo de la válvula parpadea.
- En cuanto el símbolo de la válvula se ilumine de forma permanente, gire el interruptor de válvula a izquierdas para cerrar la válvula.
- Se reanuda el programa de limpieza integrado.

Programa de descalcificación integrado

El programa de descalcificación integrado elimina los restos de cal que no pueden ser eliminados a mano. Dura unos 15 minutos en total. Durante el proceso completo el símbolo de descalcificación parpadea.

PRECAUCIÓN

- Ejecute el programa de descalcificación integrado cada 3 meses o si el símbolo de descalcificación se ilumina en el campo de indicación.
- Utilice exclusivamente el medio antical de Melitta® para máquinas automáticas de café. Estos eliminadores de cal se ajustan exactamente a la Melitta® CAFFEO®.
- Nunca utilice vinagre ni ningún otro medio de eliminación de cal.

Ejecute el programa de eliminación de cal integrado de acuerdo con los siguientes pasos:

Condición: El aparato se encuentra en modo stand-by. Antes de llevar a cabo el proceso de eliminación de cal, extraiga, si procede el filtro de agua Claris® del depósito de agua (consulte la página 167).

1 Pulse al mismo tiempo el botón de suministro de dos tazas y el botón ON/OFF durante más de 2 segundos.

→ El símbolo de eliminación de cal se ilumina. El símbolo de la bandeja de goteo se ilumina.

2 Vacíe la bandeja de goteo y el depósito de recogida de posos de café.

3 Vuelva a insertar la bandeja de goteo **sin** el depósito de recogida de posos de café y coloque el depósito de recogida de posos de café bajo el Perfect Cappuccino.

→ El símbolo del depósito de agua se ilumina.

4 Abra la tapa del depósito de agua (fig. **A**, Nº **3**) tirando de ella hacia arriba y extraiga el depósito de agua del aparato.

5 Llene el depósito de agua de agua **templada** hasta la marca 0,5 l. y agite el polvo antical (p.ej. utilizando una cuchara larga). Cuando el polvo antical se haya disuelto, vuelva a colocar el depósito de agua.

→ El botón de suministro de vapor se ilumina.

Advertencia:

Peligro de irritaciones en la piel debido al medio antical
Tenga presentes las instrucciones de seguridad y las cantidades que figuran en el embalaje del medio antical.

6 Pulse el botón de suministro de vapor .

→ Se inicia el programa de eliminación de cal. Este proceso dura aproximadamente 5 minutos. El agua fluye en el interior del aparato hasta la bandeja de goteo. A continuación se ilumina el símbolo de la válvula .

7 Tire de la boca del Perfect Cappuccino desde el tubo de vapor hacia abajo (fig. **F**).

8 Gire el Perfect Cappuccino de forma que el tubo de vapor quede colocado en el depósito de recogida de posos de café.

Advertencia:

Peligro de quemaduras debido al tubo de vapor caliente o a la boca caliente del tubo
Nunca debe tocar durante la salida de agua caliente el tubo de vapor o la boca del Perfect Cappucino.

9 Gire el interruptor de válvula (fig. **A**, Nº **6**) a derechas para abrir la válvula.

→ El símbolo de la válvula parpadea. La solución antical sale a través del tubo de vapor cayendo en el recipiente. A continuación se ilumina el símbolo de la bandeja de goteo y el símbolo del recipiente de agua , porque la solución antical ha salido completamente.

10 Vacíe la bandeja de goteo y el depósito de recogida de posos de café.

11 Vuelva a colocar la bandeja de goteo **sin** el depósito de recogida de posos de café.

12 Coloque el depósito de recogida de posos de café bajo el Perfect Cappucino.

13 Lave el recipiente de agua y llénelo de agua del grifo hasta la marca MAX.

→ El botón de suministro de vapor se ilumina.

14 Pulse el botón de suministro de vapor .

→ El símbolo de la válvula parpadea. El agua sale a través del tubo de vapor cayendo en el recipiente. A continuación se ilumina el símbolo de la válvula .

15 Gire el interruptor de válvula a izquierdas para cerrar la válvula.

→ El agua fluye en el interior del aparato hasta la bandeja de goteo.
A continuación se ilumina el símbolo de la bandeja de goteo .

16 Vacíe la bandeja de goteo y el depósito de recogida de posos de café.

17 Espere hasta que el tubo de vapor se haya enfriado y empuje la boca desde abajo hacia el tubo de vapor, hasta que quede enclavada.

18 Vuelva a colocar la bandeja de goteo con el depósito de recogida de posos de café.

→ El botón ON/OFF se ilumina después de una fase de calentamiento corta.
Los botones y los símbolos del grano de café se iluminan.
El aparato está listo para el funcionamiento.

Eliminar la cal del depósito de agua

Debería eliminar la cal periódicamente del depósito de agua para garantizar un funcionamiento perfecto.

- Abra la tapa del depósito de agua (fig. **A**, Nº **3**) tirando de ella hacia arriba y extraiga el depósito de agua del aparato.
- Antes de llevar a cabo el proceso de eliminación de cal, extraiga, si procede el filtro de agua Claris® del depósito de agua (consulte la página 167).
- Llene el depósito de agua con medio antical común. Le recomendamos el eliminador de cal rápido líquido de Swirl®. Tenga presentes las instrucciones del fabricante del medio antical.
- A continuación, lave el depósito de agua con abundante agua corriente.
- Si procede, vuelva a colocar el filtro de agua Claris® en el depósito de agua (consulte la página 167).
- Llene el depósito de agua con agua corriente y vuelva a colocarlo en el aparato.

11 Transporte y eliminación

Preparación para el transporte, protección anticongelación y medidas durante períodos prolongados de inactividad

Evacuación del agua y purga de aire del aparato

Le recomendamos que evacúe el agua del aparato y purgue el aire de su interior si no tiene previsto utilizar el aparato durante un largo período de tiempo. De este modo, el aparato quedará protegido frente a daños ocasionados por la escarcha.

Condición: El aparato se encuentra en modo stand-by.

- Coloque un recipiente bajo el Perfect Cappucino.
- Pulse al mismo tiempo el botón de suministro de vapor y el botón ON/OFF durante más de 2 segundos.
  → El botón de suministro de vapor parpadea. El símbolo del depósito de agua se ilumina.
- Retire el depósito de agua.
  → El botón de suministro de vapor parpadea.
- En cuanto se ilumine el símbolo de la válvula en la pantalla, gire el interruptor de la válvula (fig. **A**, Nº **6**) a derechas para abrir la válvula.
  → Sale vapor del Perfect Cappuccino. El símbolo de la válvula y el botón de suministro de vapor parpadean. En cuanto se ha purgado el agua y el aire del aparato se ilumina el botón de suministro de vapor y el símbolo de la válvula .
- Gire el interruptor de válvula a izquierdas para cerrar la válvula.
  → El aparato se encuentra en modo stand-by.
- Vacíe el depósito de agua y vuelva a colocarlo en su lugar.
- Apague el aparato mediante el interruptor de encendido/apagado.
- Desconecte el enchufe de alimentación.

Indicación

El filtro de agua Claris® no debería permanecer seco durante mucho tiempo. Por este motivo le recomendamos que guarde el filtro de agua Claris® si no tiene previsto utilizar el aparato en un vaso de agua en el frigorífico.

Transporte

- Evacuación del agua y purga de aire del aparato
- Limpie la bandeja de goteo y el depósito de recogida de posos de café.
- Vacíe el depósito de granos de café.
- Transporte el aparato a ser posible en el embalaje original incluyendo la espuma dura para evitar daños durante el transporte.

PRECAUCIÓN

No debe transportar ni guardar el aparato en medios de transporte o en habitaciones a bajas temperaturas, ya que el agua residual puede congelarse o condensarse y provocar daños en el aparato.

Eliminación

- Elimine el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente utilizando los sistemas de recogida adecuados.

12 Reparación de averías

Avería	Causa	Medida
El café cae sólo en forma de gotas	Nivel de molido demasiado fino	Ajustar el nivel de molido a un nivel más grueso Limpieza de la unidad de preparación si fuera necesario, eliminar la cal si fuera necesario, ejecutar el programa de limpieza integrado
El café no fluye	El depósito de agua no está lleno o no está insertado correctamente	Llenar el depósito de agua y procurar que quede bien colocado si fuera necesario, abra la válvula hasta que el agua salga del aparato y vuelva a cerrar la válvula
	La unidad de preparación está obstruida	Limpie la unidad de preparación
El mecanismo de molido no muele los granos de café	Los granos no caen en el mecanismo de molido (los granos están demasiado aceitosos)	golpear ligeramente el depósito de granos de café
	La palanca basculante está colocada en posición vertical	Ajuste la palanca basculante a la derecha o a la izquierda
	Hay un cuerpo extraño en el mecanismo de molido	Ponerse en contacto con el servicio técnico
El mecanismo de molido emite un alto nivel de ruido	Hay un cuerpo extraño en el mecanismo de molido	Ponerse en contacto con el servicio técnico
Los símbolos de los granos de café parpadean, aunque el recipiente de granos de café esté lleno	No hay suficiente granos de café molidos en la cámara de preparado	Pulse el botón de suministro de una taza o de dos tazas

ESPAÑOL

Avería	Causa	Medida
El símbolo de la válvula se ilumina fuera de la fila	Hay aire en el interior de los tubos internos del aparato	Abra la válvula hasta que el agua salga del aparato y vuelva a cerrar la válvula, si fuera necesario, limpie la unidad de preparación
Los botónes de suministro de una y dos tazas parpadean de forma intermitente con el botón ON/OFF	La unidad de preparación falta o no está colocada correctamente	Coloque la unidad de preparación correctamente o
	El compartimento de preparación rebosa	Apague el aparato pulsando el interruptor de encendido/apagado (si fuera preciso, repita la operación varias veces) hasta que se muestre el modo stand-by
Todos los botones de operación parpadean de forma continua	Fallo de sistema	Apagar el interruptor de encendido/apagado del aparato y volver a encenderlo. Si esto no soluciona el fallo, envíe el aparato al servicio técnico.

13 Declaración de conformidad

Declaración de conformidad CE

Se han utilizado las siguientes normas armonizadas en el sentido de la Directiva de Compatibilidad Electromagnética (CEM) (2004/108/CEE) así como de la Directiva de Baja Tensión (2006/95/CE):

DIN EN 60335-1: 2002 + A11: 2004 + A1: 2004 + A12: 2006 + Corr. + A2: 2006	Seguridad de electrodomésticos y aparatos con fines similares: Parte 1, Requisitos generales
DIN EN 60335-2-14: 2006	Seguridad de electrodomésticos y aparatos con fines similares: Parte 2-14, Requisitos especiales para máquinas de cocina
DIN EN 60335-2-15: 2002 + A1: 2005	Seguridad de electrodomésticos y aparatos con fines similares: Parte 2-15, Requisitos especiales para equipos para calentar líquidos
DIN EN 61000-3-2: 2006	CEM, parte 3-2: Límites de componente armónico de corriente (corriente de entrada <= 16 A por conductor)
DIN EN 61000-3-3: 1995 + A1: 2001 + A2: 2005	CEM, parte 3-3: Límites de modificación de tensión, fluctuaciones en la tensión y oscilaciones en redes públicas de baja tensión- redes de suministro a aparatos con una tensión de medición <= 16 A por conductor, que no está sujeta a condiciones de conexión especiales
DIN EN 61000-4-13: 2002	CEM, parte 4-13: Procedimientos de verificación y medición, ensayos de resistencia a perturbaciones en conexión de red trifásica frente a componentes supraarmónicos e interarmónicos, incluyendo magnitudes perturbadoras conducidas desde la transmisión de señal a redes eléctricas de baja tensión
DIN EN 55014-1: 2006	CEM - Requisitos para electrodomésticos, herramientas eléctricas y equipos eléctricos similares - Parte 1: Emisiones perturbadoras
DIN EN 55014-2: 1997 + A1:01	CEM - Requisitos para electrodomésticos, herramientas eléctricas y equipos eléctricos similares - Parte 2: Resistencia a interferencias, norma para la familia de productos
DIN EN 50366: 2003 + A1: 2006	Equipos electrodomésticos y equipos con fines similares - Campos electromagnéticos - Procedimiento de evaluación y medición

Actualización de las normas a la última versión mediante el control de calidad dentro del marco de la DIN/ISO 9001.

Minden, 15/09/2008 — Gerente técnica

En/fecha — **Firma** — **Datos sobre el abajofirmante**

ESPAÑOL

Version 1.1
10/2008

Melitta Haushaltsprodukte
GmbH & Co. KG

D-32372 Minden