



CAFFEO®
Gourmet



Version 1.2
10/2014

Melitta Haushaltsprodukte
GmbH & Co. KG

D-32372 Minden

Bedienungsanleitung
Guide d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Manual de Instrucciones
Istruzioni per l'uso

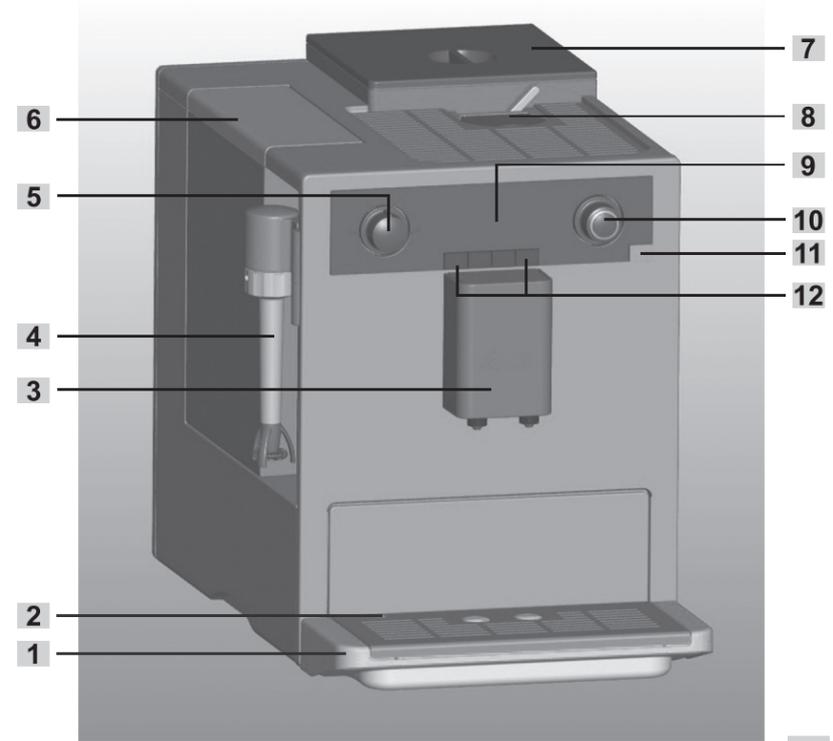
DEUTSCH

FRANÇAIS

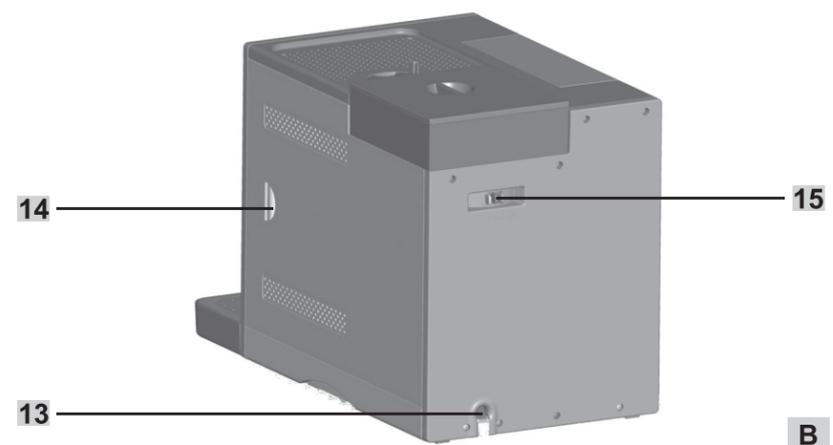
NEDERLANDS

ESPAÑOL

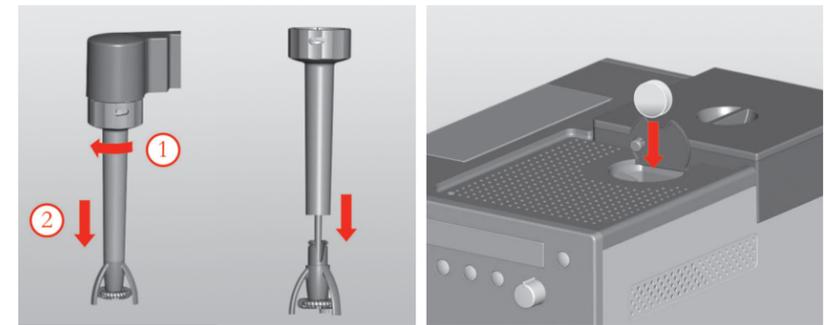
ITALIANO



A



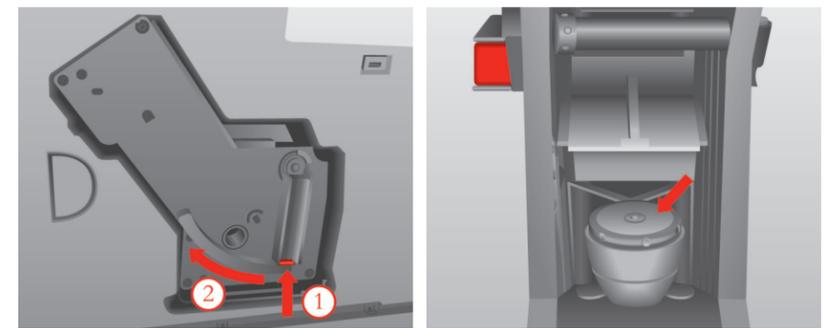
B



C

D

E



F

G

Chère cliente, cher client!

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

Nous nous réjouissons de vous compter parmi les gourmets et amateurs de spécialités à base de café.

Grâce à votre nouvelle machine de qualité CAFFEO® Gourmet de Melitta®, vous allez partager des moments exceptionnels de plaisir café. Le réservoir de café en grains « Bean Select » à 2 compartiments vous permet de choisir entre deux sortes de café en grains. Avec le mousser à lait « Perfect Cappucino », vous pouvez préparer une mousse de lait de rêve pour diverses spécialités à base de café. Le tout pour vous assurer un plaisir unique !

Afin que vous et vos invités puissiez profiter le plus longtemps possible de CAFFEO® Gourmet de Melitta®, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le soigneusement.

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

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

Votre équipe CAFFEO® Melitta®

Sommaire

1	Consignes relatives au mode d'emploi	46
1.1	Symboles contenus dans le texte du mode d'emploi	46
1.2	Utilisation réglementaire.....	47
1.3	Utilisation non-réglementaire.....	47
2	Consignes générales de sécurité.....	48
3	Description de l'appareil.....	50
3.1	Légende relative à l'image A	50
3.2	Légende relative à l'image B	50
3.3	Accessoires	51
3.4	Vue d'ensemble des boutons de commande	51
3.5	Affichage (exemple Espresso)	51
4	Mise en service	52
4.1	Installation	52
4.2	Branchement.....	53
4.3	Première mise en marche	54
4.4	Remplir le réservoir de café en grains.....	55
4.5	Remplir le réservoir d'eau	56
5	Mise en marche et arrêt de l'appareil.....	56
5.1	Mise en marche de l'appareil	56
5.2	Arrêt de l'appareil	56
6	Préparation des boissons	57
6.1	Fonction AromaAdjust	57
6.2	Préparation d'un expresso ou d'un café long.....	57
6.3	Préparation d'un expresso ou d'un café long avec du café moulu.....	58
7	Préparation de la mousse de lait	59
8	Préparation de l'eau chaude.....	61

9	Vue d'ensemble et utilisation des menus.....	62
9.1	Atteindre le menu général	62
9.2	Vue d'ensemble des sous-menus	62
9.3	Sous-menu „Expresso“ ou „Café long“	63
9.4	Sous-menu „Entretien“	63
9.5	Sous-menu „Mode économique“	64
9.6	Sous-menu „Heure“	64
9.7	Sous-menu „Auto OFF“ (Arrêt automatique)	65
9.8	Sous-menu „Dureté de l'eau“	66
9.9	Sous-menu „Langue“	66
9.10	Sous-menu „Statistiques“	67
9.11	Sous-menu „Système“	67
10	Entretien et maintenance	69
10.1	Nettoyage courant	69
10.2	Nettoyer le Perfect Cappuccino.....	69
10.3	Nettoyer la chambre d'extraction.....	70
10.4	Nettoyer les circuits de la machine (Rinçage).....	71
10.5	Programme de nettoyage automatique	71
10.6	Programme de détartrage automatique	74
10.7	Réglage de la finesse de la mouture.....	77
11	Mettre en place, changer et retirer le filtre à eau	78
11.1	Mise en place du filtre à eau	78
11.2	Changement du filtre à eau	79
11.3	Retrait du filtre à eau	80
12	Transport et fin de vie du produit	81
12.1	Transport	81
12.2	Fin de vie du produit.....	81
13	Un problème ? Une solution !	82

1 Consignes relatives au mode d'emploi

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

1.1 Symboles contenus dans le texte du mode d'emploi

Les symboles contenus dans ce mode d'emploi vous donnent des indications quant aux dangers encourus lors de la manipulation de votre CAFFEO® Gourmet de Melitta® ou vous donnent des conseils utiles.

Avertissement !

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

Prudence !

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

Remarque

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

1.2 Utilisation réglementaire

Votre CAFFEO® Gourmet de Melitta® est uniquement adapté à la préparation de cafés et de spécialités à base de café, au réchauffage de l'eau et au réchauffage du lait à l'extérieur de l'appareil. L'appareil est destiné à un usage domestique et non commercial.

L'utilisation réglementaire comprend,

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

1.3 Utilisation non-réglementaire

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

Avertissement !

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

Remarque

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

2 Consignes générales de sécurité

CE

L'appareil satisfait aux directives européennes suivantes :

- 2006 / 95 / CE (basse tension),
- 2004 / 108 / CE (compatibilité électromagnétique),
- 2011 / 65 / EU (RoHS),
- 2009 / 125 / CE (Écodesign/ ErP).

L'appareil a été construit selon le niveau technologique le plus actuel. Il existe cependant des risques résiduels.

Respecter les consignes de sécurité pour éviter tout danger.

Melitta® n'est pas responsable en cas de non respect du mode d'emploi normal de l'appareil.

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 !

Danger dû au courant électrique

Il y a danger de mort par choc électrique en cas d'endommagement de l'appareil ou du cordon d'alimentation.

Respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout danger dû au courant électrique :

- Ne pas utiliser de cordon d'alimentation endommagé.
- Un cordon d'alimentation endommagé ne doit être remplacé que par le fabricant, son service après vente ou une personne de même qualification.
- Ne pas ouvrir de caches fixés par des vis sur le corps de l'appareil.
- N'utiliser l'appareil que quand il est en parfait état technique.
- Un appareil défectueux ne doit être réparé que par un atelier

agrée. Ne pas réparer l'appareil soi-même.

- Ne pas procéder soi-même à des modifications sur l'appareil, ses éléments et ses accessoires.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.

Avertissement !

Risque de brûlure et d'éclaboussures

Les liquides et les vapeurs qui s'échappent peuvent être brûlants. Des pièces de l'appareil deviennent aussi brûlantes.

Respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter toute éclaboussure et toute brûlure :

- Éviter que les liquides et les vapeurs qui s'échappent entrent en contact avec la peau.
- Ne pas toucher les buses sur le bec verseur (sortie) pendant le fonctionnement.

Avertissement !

Sécurité d'ordre général

Respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout dommage corporel et matériel :

- Ne pas passer les mains à l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Tenir les enfants de moins de 8 ans à distance de l'appareil et de son cordon d'alimentation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant que peu d'expérience et de connaissances s'ils sont surveillés ou qu'ils ont été instruits de l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers en résultant.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas réaliser le nettoyage et la maintenance réservée aux utilisateurs. Les enfants de plus de 8 ans doivent être surveillés pendant le nettoyage et la

maintenance.

- Débrancher l'appareil quand il reste non surveillé pendant un temps prolongé.

3 Description de l'appareil

3.1 Légende relative à l'image A

Numéro de l'image	Explication
1	Plateau récolte-gouttes avec grille et bac de récupération du marc de café (à l'intérieur)
2	Flotteur pour indication du niveau d'eau dans le plateau récolte-gouttes
3	Bec d'écoulement réglable en hauteur
4	Buse vapeur "Perfect Cappuccino"
5	Molette pour la vapeur et la distribution d'eau chaude
6	Réservoir d'eau
7	Réservoir de café en grains à 2 compartiments "Bean select"
8	Trappe pour café moulu avec couvercle
9	Écran d'affichage
10	Molette pour régler la quantité d'eau
11	Touche Marche/Arrêt (I)
12	Boutons de commande (voir page 51)

3.2 Légende relative à l'image B

Numéro de l'image	Explication
13	Cordon d'alimentation
14	Chambre d'extraction et plaque signalétique (derrière le couvercle)
15	Réglage de la finesse de la mouture

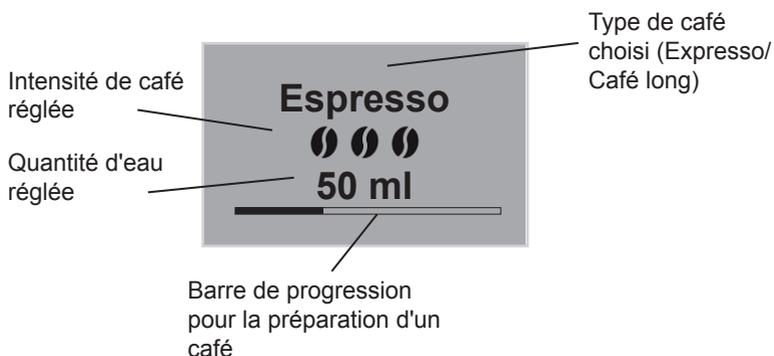
3.3 Accessoires

- 1 cuillère à café avec dispositif de vissage pour le filtre à eau

3.4 Vue d'ensemble des boutons de commande

Touche	Signification	Fonction
	Expresso	Appuyez pour obtenir un expresso.
	Café long	Appuyez pour obtenir un café long.
	Vapeur	Appuyez pour activer la vapeur.
	Intensité du café	Appuyez pour choisir parmi quatre niveaux possibles d'intensité du café. Le niveau s'affiche sur l'écran d'affichage.

3.5 Affichage (exemple Espresso)



4 Mise en service

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

- Installation
- Branchement
- Première mise en marche
 - Choisir la langue
 - Régler l'heure
 - Remplir le réservoir de café en grains
 - Remplir le réservoir d'eau

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

4.1 Installation

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

Prudence !

- Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes ni dans des pièces humides.
 - Ne transportez pas et ne stockez pas l'appareil dans des moyens de transport ni dans des locaux à basses températures, car l'eau résiduelle pourrait geler ou condenser et ainsi causer des dégâts à l'appareil. Respectez les consignes page 81.
-
- Le bac de récupération du marc de café se trouve déjà dans le plateau récolte-gouttes. Veillez à ce que le plateau récolte-gouttes soit bien installé dans l'appareil.



Remarques

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

4.2 Branchement

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



Avertissement !

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

- Veillez à ce que la tension corresponde à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Celle-ci se trouve à la droite de l'appareil, derrière le couvercle (im. **B**, n° **14**).
- Veillez à ce que la prise soit conforme aux normes en vigueur relatives à la sécurité électrique. En cas de doute, adressez-vous à un électricien spécialisé.
- N'utilisez jamais de cordons d'alimentation endommagés (isolation endommagée, fils dénudés).
- Pendant la période de garantie, faire remplacer les câbles d'alimentation endommagés uniquement par le fabricant puis par la suite uniquement par un technicien qualifié.

4.3 Première mise en marche

- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  (im. **A**, n° **11**) pour mettre l'appareil en marche
 - La molette s'allume. L'invitation à choisir une langue s'affiche sur l'écran d'affichage.
- Tournez la molette pour sélectionner la langue désirée et appuyez dessus pour l'enregistrer.
 - L'invitation à régler l'heure s'affiche sur l'écran d'affichage.
- Tournez la molette pour sélectionner l'heure désirée et appuyez dessus pour l'enregistrer.
- Tournez la molette pour sélectionner la minute désirée et appuyez dessus pour l'enregistrer.
 - L'invitation à remplir le réservoir de café en grains s'affiche sur l'écran d'affichage.
- Remplissez le réservoir de café en grains (voir page 55) et appuyez sur la molette pour confirmer.
 - L'invitation à remplir le réservoir d'eau s'affiche sur l'écran d'affichage.



Remarque

Il est important que le filtre à eau ne soit installé **qu'après** la première mise en service complète.

- Remplissez le réservoir d'eau et remettez-le en place (voir page 56).
 - La molette clignote, *Mise en marche système* s'affiche sur l'écran d'affichage.
- Placez un récipient sous le Perfect Cappuccino et déplacez-le vers le bas jusqu'à ce qu'il se trouve sous le rebord du récipient.
- Tournez la molette vapeur (im. **A**, n° **5**) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère de droite pour ouvrir la soupape et appuyez sur la molette pour démarrer le remplissage de l'appareil.

- L'appareil est purgé et rempli d'eau.
- L'appareil procède à un nettoyage automatique, de l'eau chaude s'écoule du Perfect Cappuccino dans le récipient. L'appareil est prêt à fonctionner.

4.4 Remplir le réservoir de café en grains

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

- Remplissez le réservoir de café en grains (im. **A**, n° **7**) avec des grains de café frais. Chacun des deux compartiments peut contenir un maximum de 135 g de grains de café.

Prudence !

- Remplissez le réservoir de café en grains uniquement avec des grains de café.
 - Ne remplissez jamais le réservoir de café en grains avec des grains de café moulu, lyophilisés ou caramélisés.
-
- Sélectionnez le type de grains désiré en positionnant le levier basculant sur le compartiment correspondant.

Avertissement !

Danger pour les personnes présentant une intolérance à la caféine.

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

Remarque

Lorsque le levier basculant reste à la verticale lors du processus de chauffe, aucun grain ne parvient dans le moulin.

4.5 Remplir le réservoir d'eau

- Relevez le couvercle du réservoir d'eau (im. **A**, n° **6**) et retirez le réservoir d'eau de l'appareil par le haut.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche du robinet jusqu'au repère Max. et remettez-le en place.

5 Mise en marche et arrêt de l'appareil

Pour la mise en marche lors de la première mise en service de l'appareil, voir page 54.

5.1 Mise en marche de l'appareil

- Placez un récipient sous le bec d'écoulement et appuyez sur la touche Marche/Arrêt (ⓘ).
 - Un texte de bienvenue apparaît sur l'écran d'affichage. L'appareil est en cours de chauffe et procède à un nettoyage automatique ; de l'eau chaude s'écoule du bec d'écoulement. L'appareil est prêt à fonctionner.

5.2 Arrêt de l'appareil

- Placez un récipient sous le bec d'écoulement et appuyez sur la touche Marche/Arrêt (ⓘ).
 - L'appareil procède à un nettoyage automatique ; de l'eau chaude s'écoule du bec d'écoulement. Ensuite, l'appareil s'éteint.
- Dans le menu, vous pouvez définir les différents réglages pour le mode économique et la mise hors service automatique (voir page 62).

6 Préparation des boissons

6.1 Fonction AromaAdjust

Grâce à cette fonction, vous pouvez régler l'intensité de votre café individuellement avant et pendant la mouture du café.

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner.

- Appuyez sur le bouton de commande Intensité du café  pour choisir un des réglages suivants :
 - *Extra doux* : un café particulièrement doux grâce à la désactivation de la pré-chauffe.
 - *Doux*
 - *Normal*
 - *Fort*
 - *Extra fort* : un café fort grâce à un temps de mouture maximal

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

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner.

- Placez un récipient approprié sous le bec d'écoulement.
- Appuyez **une fois** sur le bouton de commande Espresso  ou Café long  si vous désirez préparer une tasse.
- Appuyez sur le bouton de commande Espresso  ou Café long  **deux fois** rapidement si vous désirez préparer deux tasses.
 - Lorsque vous avez appuyé deux fois, l'écran d'affichage affiche 2x.
 - La mouture du café (deux fois) et la distribution du café démarrent. La distribution prend automatiquement fin lorsque la quantité de préparation réglée est atteinte.
- Tournez la molette pour régler la quantité d'eau pendant la distribution de café.
 - La quantité d'eau est affichée en millilitres.

- Pour arrêter la distribution de café avant la fin, appuyez sur le bouton de commande Espresso ☐, Café long ☐ ou sur la molette.

6.3 Préparation d'un espresso ou d'un café long avec du café moulu

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner.

- Ouvrez le couvercle de la trappe pour café moulu (im. **A**, n° 8).
- Remplissez **au maximum une cuillère à café** (livrée avec l'appareil) de café moulu frais dans la trappe pour café moulu.



Remarque

Lors de la préparation avec le café moulu, il n'est pas possible de préparer 2 tasses.



Prudence !

- Remplissez la trappe pour café moulu uniquement de café moulu. Des produits instantanés risquent de coller dans la chambre d'extraction.
 - Ne versez jamais plus d'une cuillère à café (livrée avec l'appareil) de café moulu, car sinon, la chambre d'extraction risque de déborder.
- Fermez le couvercle de la trappe pour café moulu.
 - Placez un récipient approprié sous le bec d'écoulement.
 - Appuyez sur le bouton de commande pour la boisson que vous souhaitez préparer, par ex. le bouton de commande Café long ☐ (voir également page 57).



Remarque

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

7 Préparation de la mousse de lait

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner.

- Placez un récipient avec du lait sous le Perfect Cappuccino. Veillez à ce que le fouet du Perfect Cappuccino soit plongé dans le lait.
- Remplissez le récipient jusqu'à un tiers au maximum car le volume de lait augmente considérablement lors de l'émulsion.
- Appuyez sur le bouton de commande Vapeur .
 - L'appareil est en cours de chauffe. Lorsque la température de vapeur est atteinte, *Ouvrir la molette vapeur* apparaît sur l'écran d'affichage.



Avertissement !

Risque de brûlure car la buse vapeur, le flexible vapeur et le fouet sont chauds.

Pendant l'utilisation de la buse vapeur, ne jamais toucher le flexible vapeur ou le fouet du Perfect Cappuccino.

- Tournez la molette vapeur (im. **A**, n° **5**) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère de droite pour ouvrir la soupape.
 - Le fouet fait mousser le lait et le chauffe en même temps. Vous obtiendrez une meilleure mousse de lait si vous effectuez un mouvement de haut en bas avec le fouet lors de l'émulsion.
- Tournez la molette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans sa position initiale pour fermer la soupape et pour mettre fin au processus d'émulsion. Le volume du lait doit avoir approximativement doublé et le récipient doit être légèrement chaud.
- Appuyez sur n'importe quel bouton de préparation pour passer du mode vapeur au mode de fonctionnement normal.
- Attendez que la buse vapeur soit refroidie pour tourner le fouet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le du Perfect Cappuccino (im. **C**).
- Retirez le fouet du Perfect Cappuccino de la buse vapeur vers le bas (im. **D**).

- Nettoyez la buse vapeur et le fouet sous de l'eau courante ou mettez-les dans le lave-vaisselle.
- Tournez 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

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

8 Préparation de l'eau chaude

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner.

- Placez un chiffon sous le Perfect Cappuccino afin d'éponger l'eau résiduelle qui pourrait éventuellement s'écouler.
- Retirez le fouet du Perfect Cappuccino de la buse vapeur vers le bas (im. **D**).
- Placez un récipient sous la buse vapeur et déplacez-la vers le bas jusqu'à ce qu'elle se trouve sous le rebord du récipient.
- Tournez la molette vapeur (im. **A**, n° **5**) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère de droite pour ouvrir la soupape.
→ *Eau chaude* apparaît sur l'écran d'affichage. L'écoulement d'eau chaude démarre.
- Tournez la molette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans sa position initiale pour fermer la soupape.
- Attendez que la buse vapeur soit refroidie et insérez à nouveau par le bas le fouet sur la buse jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

9 Vue d'ensemble et utilisation des menus

9.1 Atteindre le menu général

Condition préalable : l'appareil est prêt à fonctionner.

- Appuyez sur la molette pendant plus de deux secondes.
→ Le menu principal s'affiche sur l'écran d'affichage.
- Appuyez sur la molette pour appeler le sous-menu sélectionné ou pour quitter le menu via *Exit*. La sélection est représentée avec un fond clair.

9.2 Vue d'ensemble des sous-menus

Sous-menu	Signification
"Exit"	Quitter le menu principal
"Espresso"	Définir les réglages personnels de café, page 63
"Café long"	Définir les réglages personnels de café, page 63
"Entretien"	Rinçage, nettoyage, détartrage, mettre filtre à eau, page 63
"Mode économique"	Modifier les réglages pour le mode économique, page 64
"Heure"	Modifier l'heure, page 64
"Auto OFF"	Modifier les réglages pour l'arrêt automatique, page 65
"Dureté de l'eau"	Régler la dureté de l'eau, page 66
"Langue"	Modifier la langue, page 66
"Statistiques"	Afficher le nombre de préparations réalisées depuis la mise en service de l'appareil, page 67
"Système"	Réinitialiser les réglages par défaut, purger l'appareil, page 67



Remarque

En appuyant sur n'importe quel bouton de préparation, vous pouvez quitter directement le sous-menu et retourner en mode veille.

9.3 Sous-menu „Expresso“ ou „Café long“

Dans ce sous-menu, vous pouvez définir et enregistrer les réglages de café personnels en ce qui concerne la quantité de préparation, l'intensité du café et la température de chauffe.

- Appelez le sous-menu *Expresso* ou *Café long*
- Tournez la molette jusqu'à ce que la caractéristique que vous voulez régler soit marquée, par ex. *Intensité du café* et appuyez sur la molette pour confirmer la sélection.
- Tournez la molette jusqu'à ce que le réglage souhaité soit sélectionné, par ex. *Extra fort* et appuyez sur la molette pour confirmer la sélection.



Remarque

Pour toutes les caractéristiques que vous ne réglez pas, c'est le paramètre réglé par défaut qui est utilisé.

9.4 Sous-menu „Entretien“

Dans ce sous-menu, vous pouvez démarrer différents programmes d'entretien et de nettoyage automatique.

Option	Signification
"Exit"	Quitter le sous-menu
"Rinçage"	Nettoyer les circuits de café, page 71
"Nettoyage"	Exécuter le programme de nettoyage automatique, page 71
"Détartrage"	Exécuter le programme de détartrage automatique, page 74
"Filtre à eau"	Mettre en place, changer et retirer le filtre à eau, page 78

9.5 Sous-menu „Mode économique“

Dans ce sous-menu, vous pouvez régler la durée après laquelle l'appareil passe en mode économique.

Mode économique
Exit
5 min ✓
15 min

- Appelez le sous-menu *Mode économique*.
 - Tournez la molette pour sélectionner la durée après laquelle l'appareil doit passer en mode économique et appuyez sur la molette pour confirmer la sélection.
- **Ou** sélectionnez *Inactif* si l'appareil ne doit jamais passer en mode économique.



Remarque

En mode économique, l'appareil consomme très peu d'énergie. Nous recommandons toutefois de mettre l'appareil hors service avec la touche Marche/Arrêt  en cas de non-utilisation prolongée (par ex. pendant la nuit).

9.6 Sous-menu „Heure“

Dans ce sous-menu, vous pouvez modifier ou désactiver l'heure.

- Appelez le sous-menu *Heure*.
- Tournez la molette pour sélectionner l'heure désirée et appuyez dessus pour confirmer.
- Tournez la molette pour sélectionner la minute désirée et appuyez dessus pour confirmer.
 - L'heure est enregistrée. L'appareil passe automatiquement au menu principal.

Désactiver l'affichage de l'heure

- Sélectionnez l'option *Actif/inactif*.
- Tournez la molette jusqu'à ce que *Inactif* soit affiché à l'écran et appuyez dessus pour confirmer.
 - L'appareil n'indique aucune heure quand il est prêt à fonctionner.

9.7 Sous-menu „Auto OFF“ (Arrêt automatique)

Dans ce sous-menu, vous pouvez régler la durée après laquelle l'appareil s'éteint automatiquement. L'appareil est réglé en usine sur 30 minutes. Vous pouvez aussi régler une heure précise à laquelle l'appareil s'éteindra automatiquement.

- Appelez le sous-menu *Auto OFF*.

Arrêt automatique après



- Tournez la molette jusqu'à ce que *OFF après* soit sélectionné si vous voulez programmer une durée et appuyez dessus pour confirmer la sélection.
 - Tournez la molette pour régler la durée après laquelle l'appareil s'éteint automatiquement.
- Appuyez sur la molette pour confirmer la durée désirée, par ex. „1 heure“.
 - L'heure est enregistrée. L'appareil passe automatiquement au menu principal.

Arrêt automatique à

- Tournez la molette jusqu'à ce que *OFF à...* soit sélectionné si vous voulez programmer l'heure à laquelle l'appareil s'éteint.
- Tournez la molette pour sélectionner l'heure désirée et appuyez dessus pour confirmer.
- Tournez la molette pour sélectionner la minute désirée et appuyez dessus pour confirmer.
 - L'heure est enregistrée. L'appareil passe automatiquement au menu principal.

9.8 Sous-menu „Dureté de l'eau“

Dans ce sous-menu, vous pouvez régler la dureté de l'eau. Utilisez la bandelette de test fournie pour déterminer la dureté de l'eau dans votre région. Respectez les instructions sur l'emballage de la bandelette de test. La dureté de l'eau est réglée sur „très dure“ en usine.

Plage de dureté de l'eau	°d	°e	°f
Douce	0-10	0-13	0-18
Moyenne	10-15	13-19	18-27
Dure	15-20	19-25	27-36
Très dure	>20	>25	>36

Dureté de l'eau
Exit
Dure
Très dure ✓

- Appelez le sous-menu *Dureté de l'eau*.
- Tournez la molette jusqu'à ce que la dureté de l'eau requise soit marquée, par ex. *Très dure*.
- Appuyez sur la molette pour enregistrer la dureté de l'eau choisie.
 - L'appareil passe automatiquement au menu principal.

9.9 Sous-menu „Langue“

Dans ce sous-menu, vous pouvez régler la langue de l'affichage à l'écran.

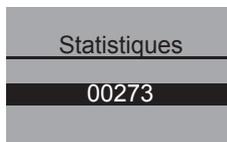
- Appelez le sous-menu *Langue*.

Langue
Exit
Français ✓
English

- Tournez la molette jusqu'à ce que la langue désirée soit marquée et appuyez dessus pour la mémoriser.
 - La question *Modifier la langue ?* s'affiche.
- Tournez la molette jusqu'à ce que *Oui* soit marqué et appuyez dessus pour confirmer la sélection.
 - La langue choisie est enregistrée. L'appareil passe automatiquement au menu principal.

9.10 Sous-menu „Statistiques“

Dans ce sous-menu, vous pouvez faire afficher le nombre total de spécialités de café qui ont été préparées depuis la mise en service de l'appareil.



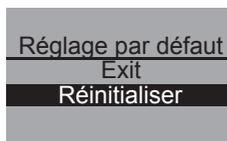
- Appelez le sous-menu *Statistiques*.
- Le nombre total de toutes les boissons préparées est affiché.

9.11 Sous-menu „Système“

Dans ce sous-menu, vous pouvez réinitialiser l'appareil aux réglages paramétrés par défaut et le purger.

Réinitialiser les réglages par défaut

- Appelez le sous-menu *Système*.
 - Tournez la molette jusqu'à ce que *Réglage par défaut* soit marqué et appuyez dessus pour confirmer la sélection.
 - Tournez la molette jusqu'à ce que *Réinitialiser* soit marqué et appuyez dessus pour confirmer la sélection.



Purge de l'appareil

Nous recommandons de purger l'appareil en cas de non-utilisation prolongée et avant un transport. Ceci permet également de protéger l'appareil contre les dégâts liés au gel.

- Retirez si vous le souhaitez le filtre à eau, voir page 78.
- Placez un récipient sous le Perfect Cappuccino.
- Appelez le sous-menu *Système*.
- Tournez la molette jusqu'à ce que *Purger* soit marqué et appuyez dessus pour confirmer la sélection.

Purger

Exit

Mise en marche

- Tournez la molette jusqu'à ce que *Mise en marche* soit marqué et appuyez dessus pour confirmer la sélection.

→ L'invitation *Retirer le réservoir d'eau* apparaît sur l'écran d'affichage.

Purger

Retirer le réservoir d'eau

- Relevez le couvercle du réservoir d'eau (im. **A**, n° **6**) et retirez le réservoir d'eau de l'appareil par le haut.

→ L'appareil est en cours de chauffe. *Ouvrir la molette vapeur* apparaît sur l'écran d'affichage.

- Tourner la molette vapeur (im. **A**, n° **5**) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère de droite pour ouvrir la soupape.
→ L'appareil est purgé. *Fermer la molette vapeur* apparaît sur l'écran d'affichage.
- Tourner la molette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans sa position initiale pour fermer la soupape.
→ L'appareil s'éteint ensuite automatiquement.



Avertissement !

Risque de brûlures causées par la vapeur chaude

Lors de la purge, de la vapeur chaude s'échappe de l'appareil. N'approchez aucune partie du corps, comme le visage, de la vapeur chaude.



Remarque

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

10 Entretien et maintenance

10.1 Nettoyage courant

- Nettoyez l'appareil de l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux et humide et d'un liquide vaisselle disponible dans le commerce.
- **Videz et nettoyez le plateau récolte-gouttes régulièrement ou, au plus tard, lorsque le flotteur (im. A, n° 2) ressort de la grille.**
- Nettoyez régulièrement le bac de récupération du marc de café.

Prudence !

- N'utilisez jamais de chiffon, d'éponge ou de détergent à récurer afin d'éviter toute détérioration de la surface de l'appareil.
- Ne pas nettoyer le plateau récolte-gouttes au lave-vaisselle, au risque de le déformer.

10.2 Nettoyer le Perfect Cappuccino

- Placez un chiffon sous le Perfect Cappuccino afin d'éponger l'eau résiduelle qui pourrait éventuellement s'écouler.
- Extrayez la buse vapeur avec le fouet du Perfect Cappuccino en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (im. C).
- Retirez le fouet du Perfect Cappuccino de la buse vapeur vers le bas (im. D).
- Nettoyez la buse vapeur et le fouet sous de l'eau courante ou mettez-les dans le lave-vaisselle.
- Insérez à nouveau par le bas le fouet dans la buse vapeur jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Tournez la buse vapeur ainsi nettoyée avec le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre sur le Perfect Cappuccino jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

Remarque

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

10.3 Nettoyer la chambre d'extraction.

Condition préalable : l'appareil est débranché.



Remarque

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

- Saisissez le creux à la droite de l'appareil (im. **B**, n° **14**) et retirez le couvercle vers la droite.
- Pressez et maintenez le bouton rouge sur la poignée de la chambre d'extraction enfoncé (im. **F**) puis tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (de 75° environ).
- Retirez la chambre d'extraction de l'appareil à l'aide de la poignée.
- Laissez la chambre d'extraction en l'état (ne pas déplacer ou tourner les éléments de la chambre d'extraction).
- Nettoyez l'ensemble de la chambre d'extraction à l'eau courante sur tous les côtés. Veillez plus particulièrement à ce que la surface illustrée sur l'image **G** ne présente pas de résidus de café.



Prudence !

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

- Laissez la chambre d'extraction s'égoutter.
- Le cas échéant, retirer les résidus de café des surfaces à l'intérieur de l'appareil sur lesquelles la chambre d'extraction repose.
- Insérez la chambre d'extraction dans l'appareil et verrouillez la chambre d'extraction en tournant la poignée de la chambre d'extraction jusqu'à sa butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Insérez les deux languettes de verrouillage du couvercle à l'arrière de l'appareil et faites le basculer vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

10.4 Nettoyer les circuits de la machine (Rinçage)

Lors de la mise en marche et - si une boisson a été préparée- lors de l'arrêt, l'appareil exécute un nettoyage automatique des circuits de la machine. Vous pouvez aussi nettoyer occasionnellement les circuits de la machine.

- Placez un récipient sous le bec d'écoulement.
- Appelez le sous-menu *Entretien*.
- Tournez la molette jusqu'à ce que *Rinçage* soit marqué et appuyez dessus pour confirmer la sélection.
- Tournez la molette jusqu'à ce que *Mise en marche* soit marqué et appuyez dessus pour confirmer la sélection.
→ Le nettoyage démarre. De l'eau chaude s'écoule du bec d'écoulement.

10.5 Programme de nettoyage automatique

Le programme de nettoyage automatique élimine les résidus et les restes d'huile de café ne pouvant pas être éliminés à la main. Il dure au total environ 15 minutes. Pendant le programme, vous pouvez voir à tout moment avec la barre de progression sur l'écran d'affichage, la progression du programme.

Afin de garantir un nettoyage optimal, nous recommandons de nettoyer au préalable la chambre d'extraction (voir page 70).

Prudence !

- Lancez le programme de nettoyage automatique tous les 2 mois ou après 200 tasses environ, ou au plus tard lorsqu'une invitation au nettoyage apparaît sur l'écran d'affichage.
- Utilisez uniquement les pastilles de nettoyage de Melitta® pour les machines à café automatiques. Ces pastilles de nettoyage sont parfaitement adaptées au CAFFEO® Gourmet de Melitta®. Tout autre produit de nettoyage risque d'endommager l'appareil.

Lancez le programme de nettoyage automatique de la manière suivante :

- 1 Retirez le cas échéant le filtre à eau Melitta® Claris® du réservoir d'eau (voir page 78).
- 2 Relevez le couvercle du réservoir d'eau (im. A, n° 6) et tirez le réservoir d'eau de l'appareil avec la poignée vers le haut.
- 3 Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche du robinet jusqu'au repère Max. et remettez-le en place.

4 Appelez le sous-menu *Entretien*

5 Tournez la molette jusqu'à ce que *Nettoyage* soit marqué et appuyez dessus pour confirmer la sélection.

6 Tournez la molette jusqu'à ce que *Mise en marche* soit marqué et appuyez dessus pour démarrer le programme.

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

- 8 Remplacez le plateau récolte-gouttes **sans** le bac de récupération du marc de café et placez ce dernier sous le bec d'écoulement.
- 9 Appuyez sur la molette pour poursuivre le programme de nettoyage automatique.

Nettoyage

Exit
Mise en marche

→ Deux processus de rinçage sont tout d'abord exécutés. Ensuite l'invitation *Mettre la pastille de nettoyage dans la trappe café moulu* s'affiche.

10 Ouvrez le couvercle de la trappe pour café moulu, insérez une pastille de nettoyage (im. E) et refermez le couvercle.

→ Le programme de nettoyage automatique reprend. Cette opération dure environ 5 minutes. L'eau sort du bec d'écoulement et circule à l'intérieur de l'appareil jusque dans le plateau récolte-gouttes. Ensuite, l'invitation *Vider le bac de récup. et le plat. récolte-gouttes* s'affiche.

- 11 Videz le bac de récupération du marc de café et le plateau récolte-gouttes.
- 12 Remplacez le plateau récolte-gouttes **sans** le bac de récupération du marc de café et placez ce dernier sous le bec d'écoulement.

13 Appuyez sur la molette pour poursuivre le programme de nettoyage automatique.

→ Le programme de nettoyage automatique reprend. Cette opération dure environ 5 minutes. L'eau sort du bec d'écoulement et circule à l'intérieur de l'appareil jusque dans le plateau récolte-gouttes. Ensuite, l'invitation *Vider le bac de récup. et le plat. récolte-gouttes* s'affiche.

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

→ Le programme de nettoyage automatique est terminé. L'appareil est prêt à fonctionner.

10.6 Programme de détartrage automatique

Le programme de détartrage automatique élimine les dépôts de calcaire à l'intérieur de l'appareil. Il dure au total environ 25 minutes. Pendant le programme, vous pouvez voir à tout moment avec la barre de progression sur l'écran d'affichage, la progression du programme.

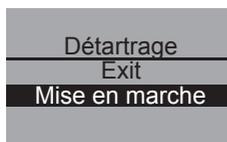
! Prudence !

- Lancez le programme de détartrage automatique tous les 3 mois ou, au plus tard, lorsqu'une invitation au nettoyage apparaît sur l'écran d'affichage.
- Utilisez uniquement les détartrants Melitta® ANTI CALC Espresso Machines. Ces détartrants sont parfaitement adaptés au CAFFEO® Gourmet de Melitta®.
- N'utilisez jamais de vinaigre ni tout autre produit de détartrage.

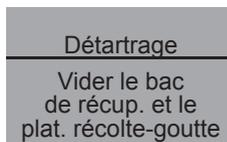
Lancez de la manière suivante le programme de détartrage automatique :



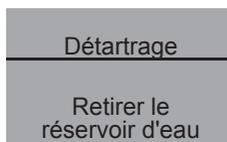
- 1 Appelez le sous-menu *Entretien*
- 2 Tournez la molette jusqu'à ce que *Détartrage* soit marqué et appuyez dessus pour confirmer la sélection.



- 3 Tournez la molette jusqu'à ce que *Mise en marche* soit marqué et appuyez dessus pour démarrer le programme.
→ L'invitation *Vider le bac de récup. et le plat. récolte-gouttes* apparaît sur l'écran d'affichage.



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



- 5 Placez le plateau récolte-gouttes **sans** le bac de récupération du marc de café, placez le bac de récupération du marc de café sous le Perfect Cappuccino.

→ L'invitation *Retirer le réservoir d'eau* apparaît sur l'écran d'affichage.

- 6 Relevez le couvercle du réservoir d'eau (im. **A**, n° **6**) et retirez le réservoir d'eau de l'appareil avec la poignée vers le haut et videz-le complètement.
- 7 **Si vous utilisez un filtre à eau, retirez-le du réservoir d'eau.**
- 8 Placez le détartrant (par exemple le détartrant liquide ANTI CALC Espresso Machines de Melitta®) dans le réservoir d'eau conformément aux instructions présentes sur l'emballage.

Avertissement !

Risque d'irritation de la peau par le détartrant

Respectez les consignes de sécurité et les quantités indiquées sur l'emballage du détartrant.

- 9 Remettez le réservoir d'eau en place.
- 10 Retirez le fouet du Perfect Cappuccino de la buse vapeur vers le bas (im. **F**).
- 11 Tournez le Perfect Cappuccino de façon à ce que la buse vapeur soit dans le bac de récupération du marc de café.
- 12 Appuyez sur la molette pour confirmer.
 - Le programme de détartrage automatique reprend. Cette opération dure environ 10 minutes. Ensuite, l'invitation *Ouvrir la molette vapeur* apparaît sur l'écran d'affichage.
- 13 Tournez la molette vapeur (im. **A**, n° **5**) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère de droite pour ouvrir la soupape.

Détartrage

Vider le bac de récup. et le plat. récolte-goutte

→ Le programme de détartrage automatique reprend. Cette opération dure environ 10 minutes. De l'eau chaude s'écoule du Perfect Cappuccino et aussi à l'intérieur de l'appareil dans le plateau récolte-gouttes. Ensuite, l'invitation *Vider le bac de récup. et le plat. récolte-gouttes* s'affiche.

- 14 Videz le bac de récupération du marc de café et le plateau récolte-gouttes.
- 15 Placez le plateau récolte-gouttes **sans** le bac de récupération du marc de café, placez le bac de récupération du marc de café sous le Perfect Cappuccino.

Détartrage

Remplir le réservoir d'eau

→ L'invitation *Remplir le réservoir d'eau* apparaît sur l'écran d'affichage.

- 16 Relevez le couvercle du réservoir d'eau (im. **A**, n° **6**) et retirez le réservoir de l'appareil vers le haut.
- 17 Nettoyez rigoureusement le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau du robinet jusqu'au repère Max., puis replacez-le.
 - Le programme de détartrage automatique reprend. Cette opération dure environ 5 minutes. L'eau s'écoule du Perfect Cappuccino et circule à l'intérieur de l'appareil jusque dans le plateau récolte-gouttes.
 - *Fermer la molette vapeur* apparaît sur l'écran d'affichage.
- 18 Tournez la molette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans sa position initiale pour fermer la soupape.
- 19 Videz le bac de récupération du marc de café et le plateau récolte-gouttes, puis remettez-les en place.
 - Le programme de détartrage automatique est terminé. L'appareil est prêt à fonctionner.

10.7 Réglage de la finesse de la mouture

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

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

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

- Amenez le levier (im. **B**, n° **15**) dans une des trois positions (vu de l'arrière de l'appareil).

Position du levier	Finesse de la mouture
gauche	fine
milieu	moyenne
droite	gros

11 Mettre en place, changer et retirer le filtre à eau

Le filtre à eau Melitta® Claris® élimine le calcaire et d'autres polluants de l'eau. Si vous utilisez le filtre, vous pourrez détartrer l'appareil moins fréquemment. Grâce à la bonne protection contre le tartre, la durée de vie de votre appareil se voit rallongée. Si vous ne souhaitez pas utiliser de filtre à eau, l'appareil peut également être utilisé sans filtre à eau. Le filtre à eau doit être changé régulièrement, au plus tard quand l'appareil vous invite à le changer. Quand le filtre à eau est mis en place, changé ou retiré, cela doit être confirmé via le sous-menu *Filtre à eau*. Après la mise en place ou le changement, l'appareil remet à zéro le cycle de filtre à eau, afin de vous inviter à temps à changer le filtre à eau. Le filtre à eau est disponible dans le commerce spécialisé.

11.1 Mise en place du filtre à eau

Entretien
Détartrage
Filtre à eau
Exit

Filtre à eau
Exit
Mettre filtre à eau
Changer filtre à eau

- Appelez le sous-menu *Entretien*.
 - Tournez la molette jusqu'à ce que *Filtre à eau* soit marqué et appuyez dessus pour confirmer la sélection.
 - Tournez la molette jusqu'à ce que *Mettre filtre à eau* soit marqué et appuyez dessus pour confirmer la sélection.
 - Tournez la molette jusqu'à ce que *Mise en marche* soit marqué et appuyez dessus pour confirmer la sélection.
- Relevez le couvercle du réservoir d'eau (im. **A**, n° **6**) et retirez le réservoir d'eau de l'appareil par le haut.
 - Vissez le filtre à eau Melitta® Claris® avec prudence dans le filetage au niveau du socle du réservoir d'eau à l'aide du dispositif de vissage situé sur le bout inférieur de la cuillère à café fournie.
 - Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche du robinet jusqu'au repère Max. et remettez-le en place.
 - Placez un récipient sous le Perfect Cappuccino et déplacez-le vers le bas jusqu'à ce qu'il se trouve sous le rebord du récipient.
 - Appuyez sur la molette pour confirmer.

→ *Ouvrir la molette vapeur* apparaît sur l'écran d'affichage.

- Tourner la molette vapeur (im. **A**, n° **5**) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère de droite pour ouvrir la soupape.

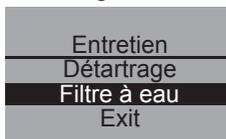
→ L'eau s'écoule dans le récipient sous le Perfect Cappuccino.

→ *Fermer la molette vapeur* apparaît sur l'écran d'affichage.

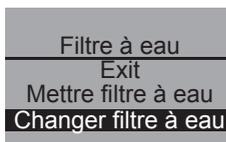
- Tourner la molette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre dans sa position initiale pour fermer la soupape.
- Videz le bac de récupération du marc de café et le plateau récolte-gouttes, puis remettez-les en place.
 - La dureté de l'eau est réglée automatiquement sur *Douce*. L'appareil est prêt à fonctionner.

11.2 Changement du filtre à eau

Changez le filtre à eau quand l'invitation correspondante apparaît sur l'écran d'affichage.



- Appelez le sous-menu *Entretien*.
- Tournez la molette jusqu'à ce que *Filtre à eau* soit marqué et appuyez dessus pour confirmer la sélection.



- Tournez la molette jusqu'à ce que *Changer filtre à eau* soit marqué et appuyez dessus pour confirmer la sélection.
- Tournez la molette jusqu'à ce que *Mise en marche* soit marqué et appuyez dessus pour confirmer la sélection.
- Procéder comme indiqué au chapitre „Mise en place du filtre à eau“.

11.3 Retrait du filtre à eau

- Relevez le couvercle du réservoir d'eau (im. **A**, n° **6**) et retirez le réservoir d'eau de l'appareil par le haut.
- Dévissez le filtre à eau du filetage situé sur le fond du réservoir d'eau.
- Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche du robinet jusqu'au repère Max. et le remettre en place.
- Sélectionnez l'option *Retirer filtre à eau* dans le sous-menu.
- Tournez la molette jusqu'à ce que *Mise en marche* soit marqué et appuyez dessus pour confirmer la sélection.
 - Le message *Le filtre a été enlevé, Régler la dureté de l'eau* s'affiche.
- Appuyez sur la molette.
- Tournez la molette jusqu'à ce que la dureté de l'eau requise soit sélectionnée, par ex. *Très dure* et appuyez dessus pour confirmer la sélection.
 - L'appareil passe à nouveau au menu principal.



Remarque

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

12 Transport et fin de vie du produit

12.1 Transport

- Nettoyez le plateau récolte-gouttes et le bac de récupération du marc de café.
- Purgez l'appareil, voir page 67.
- Videz le réservoir de café en grains.
- Fixez les pièces détachées (grille etc.) avec une bande adhésive.
- Si possible, transportez l'appareil dans son emballage d'origine, avec la mousse solide, afin d'éviter tout dégât lié au transport.

Prudence !

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

12.2 Fin de vie du produit

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

13 Un problème ? Une solution !

Problème	Origine	Mesure
Le café coule au compte-goutte.	Mouture trop fine	Régler une finesse de mouture plus grosse. Nettoyer la chambre d'extraction. Détartrer éventuellement. Lancer éventuellement le programme de nettoyage automatique.
Le café ne coule pas.	Le réservoir d'eau n'est pas rempli ou est mal positionné.	Remplir le réservoir d'eau et contrôler son positionnement.
	La chambre d'extraction est bouchée.	Nettoyer la chambre d'extraction.
Le moulin ne moud pas les grains de café.	Les grains de café ne tombent pas dans le moulin (grains trop gras).	Taper légèrement sur le réservoir de café en grains.
	Le levier basculant se trouve à la verticale.	Basculer le levier basculant vers la droite ou vers la gauche.
	Corps étranger dans le moulin	Contactez la Hotline
Bruit provenant du moulin	Corps étranger dans le moulin	Contactez la Hotline
Le message "Remplir grains" est affiché, bien que le réservoir de café en grains est rempli.	Il n'y a pas suffisamment de grains moulus dans la chambre d'extraction.	Préparez un café.

Problème	Origine	Mesure
La chambre d'extraction ne peut plus être remise en place une fois retirée.	La chambre d'extraction n'est pas verrouillée correctement.	Vérifier si la poignée de verrouillage de la chambre d'extraction est encliquetée correctement.
	L'entraînement n'est pas dans la bonne position.	Mettre le plateau récolte-gouttes en place et fermer le couvercle (im. B, N° 14). Appuyer simultanément sur les boutons de commande Vapeur ☺, Intensité du café ☪ et sur la touche Marche/Arrêt ⏹. L'appareil exécute une réinitialisation.
Affichage <i>Erreur du système</i> sur l'écran d'affichage	Erreur de système	Arrêter et rallumer l'appareil au niveau de l'interrupteur ; en cas d'échec, retourner l'appareil au Service Après-Vente

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

France: 0970 805 105

Belgique/Luxembourg: 0032 9 331 52 30

Suisse: 062 388 98 49

Avertissement !

Danger d'écrasement

Pendant son fonctionnement, ne jamais tenter d'accéder à la partie intérieure de l'appareil.