



CAFFEO®

N° 64



- Bedienungsanleitung
- Operating Instructions
- Mode d'emploi
- Gebruiksaanwijzing
- Brugsanvisning
- Bruksanvisning

DEUTSCH

ENGLISH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

DANSK

SVENSKA

Inhalt:

Bedienungsanleitung

Seite 1-16

Contents:

Operating Instructions

Page 17-30

Contenu:

Mode d'emploi

Page 31-46

Inhoud:

Gebruiksaanwijzing

Pagina 47-60

Indhold:

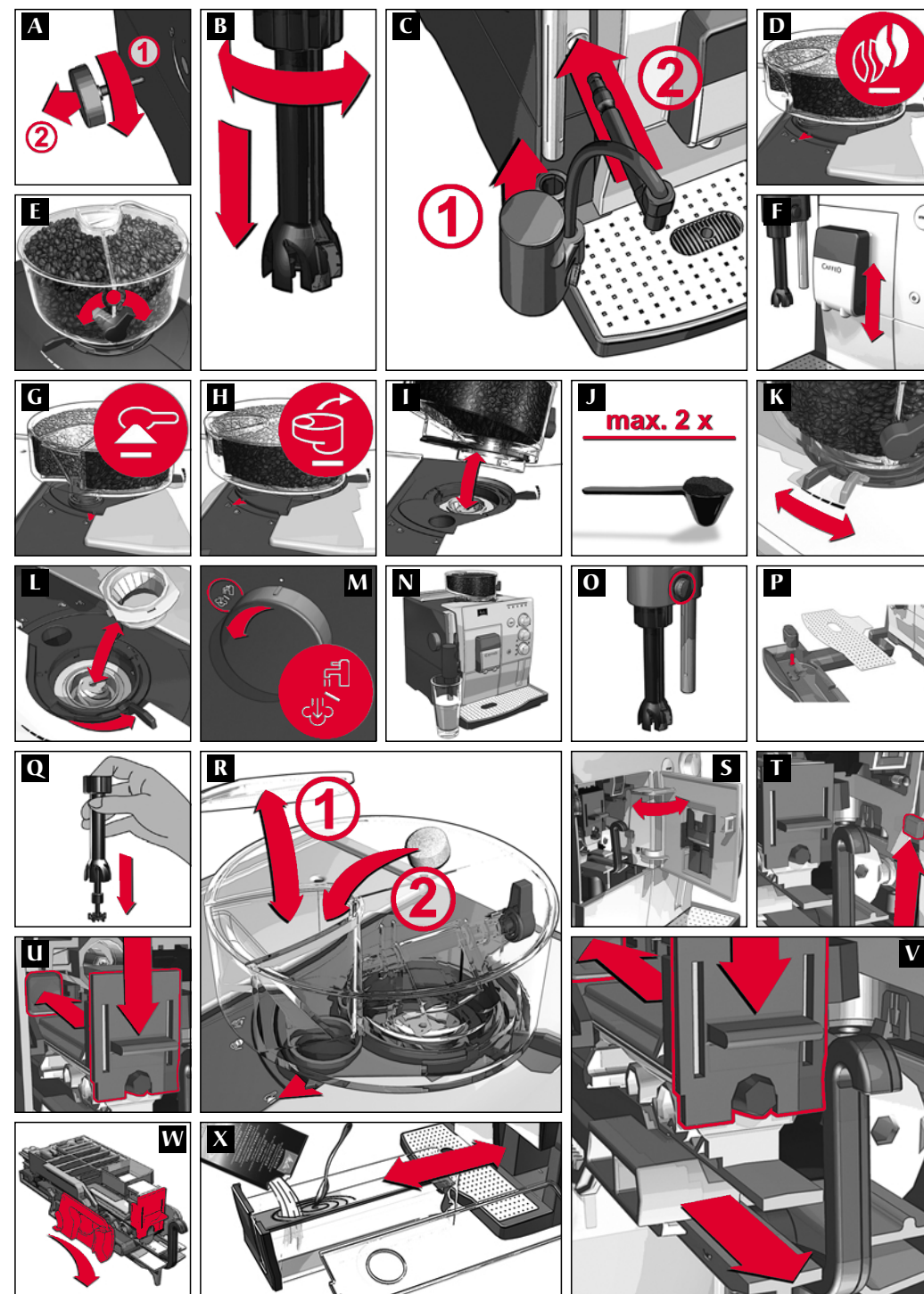
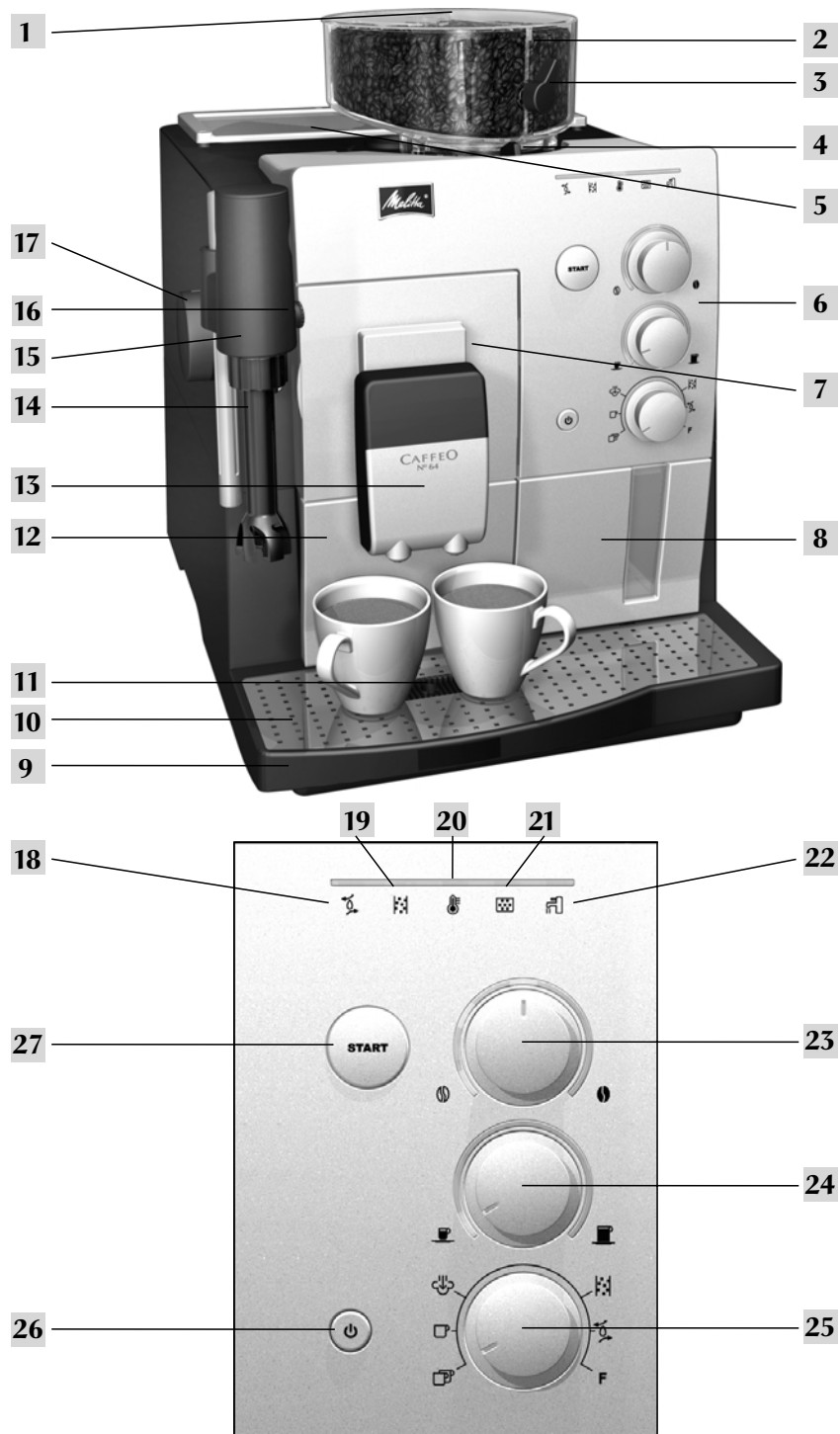
Brugsanvisning

Side 61-74

Innehåll:

Bruksanvisning

Sida 75-88



BEDIENUNGSANLEITUNG

CAFFEO® N° 64

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines Melitta® CAFFEO® Kaffeevollautomaten. Mit diesem Qualitätsprodukt werden Sie Kaffee und Kaffeespezialitäten in ihrer ganzen Vielfalt genießen können. Mit dem Milchaufschäumer **Easy Cappuccino** und mit dem 2-Kammern-Bohnenbehälter **Bean Select** haben Sie die Möglichkeit, auf einfache und bequeme Art und Weise ihren Lieblingskaffee zuzubereiten. Höchste Qualität für die Kaffee- und Espressozubereitung garantieren wir Ihnen durch ein besonderes Brühverfahren mit Anbrühtechnik und speziellem Crema-Sieb: Aromax®.

Damit Sie und Ihre Gäste lange Freude mit der CAFFEO® N° 64 haben, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf.

Um die Telefonnummer für den Kundendienst im Bedarfsfall schnell zur Hand zu haben, empfehlen wir Ihnen, die für Sie gültige Kundendienstnummer auf die Rückseite der Bedienungsanleitung und eventuell auch auf die Rückseite Ihres Kaffeevollautomaten zu kleben.

Falls Sie weitere Informationen benötigen oder Fragen zum Produkt haben, wenden Sie sich bitte direkt an uns oder an Ihren Fachhändler.

Wir wünschen Ihnen nun viel Freude mit der Melitta® CAFFEO® und beim Genießen Ihres Lieblingskaffees.

Ihr CAFFEO® Team

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
1. Beschreibung des Gerätes	2	11. Funktionseinstellungen	10
2. Beschreibung des Bedienpanels	2	11.1 Festlegung der Wasserhärte	10
3. Symbole und Anzeigen	3	11.2 Einstellung des Timers	10
3.1 Symbole	3	12. Reinigung	11
3.2 Anzeigen	4	12.1 Allgemeine Reinigung	11
4. Sicherheitshinweise	5	12.2 Reinigung des Easy Cappuccino	11
5. Installation	6	12.3 Reinigung des Mahlwerks	11
6. Vorbereitung	6	12.4 Integriertes Reinigungsprogramm	12
7. Einschalten/Ausschalten	6	12.5 Reinigung der Brüheinheit	12
8. Zubereitung von Kaffee	7	13. Entkalken	13
8.1 ... mit Kaffeebohnen	7	14. Entsorgung	14
8.2 ... mit Kaffeepulver	8	15. Störungen, Ursachen und deren Behebung	14
9. Mahlwerk	8	16. Melitta Garantie	15
10. Heißwasser- und Dampfbereitung	9	Adressen	89
10.1 Heißwasserausgabe	9		
10.2 Dampfausgabe	9		
10.3 Milch aufschäumen	9		

1 Beschreibung des Gerätes

1 Einfüllschacht für gemahlenen Röstkaffee	10 Abtropfgitter
2 2-Kammern-Bohnenbehälter	11 Füllstandsanzeige für Abtropfschale
3 Bohnenwahlschalter	12 Kaffeesatzbehälter
4 Hebel zur Verstellung des Mahlgrads	13 Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf
5 Beheizte Tassenablage	14 Dampfrohr mit Quirl
6 Bedienpanel	15 Milchaufschäumer Easy Cappuccino (Dampf-/Heißwasserdüse)
7 Servicetür	16 Knopf zur Schaumregulierung
8 Wassertank	17 An/Aus Drehknopf für Dampf-/Heißwasserbezug
9 Abtropfschale	

2 Beschreibung des Bedienpanels

18 Kontrollanzeige "Reinigen"	23 Kaffee Stärkereglern
19 Kontrollanzeige "Entkalken"	24 Wassermengenregler
20 Temperaturanzeige	25 Funktionsregler
21 Kontrollanzeige "Kaffeesatzbehälter"	26 On/Off-Taste
22 Kontrollanzeige "Wassertank"	27 Start-Taste

3 Symbole und Anzeigen 3.1 Symbole

Symbol	No	Bedeutung	Erklärung
	26	On/Off	Ein- und Ausschalten des Gerätes.
START	27	Start/Stopp	Startet und stoppt die ausgewählte Funktion und bestätigt alle Eingaben.
	25	1 oder 2 Tassen	Zubereitung von 1 oder 2 Tassen.
	25	Dampf	Dampfbetrieb
	25	Entkalken	Automatisches Entkalkungsprogramm.
	25	Reinigen	Automatisches Reinigungsprogramm.
F	25	Funktion	Anzeige und Einstellung der Wasserhärte und Auto-Shut-Off-Zeit.
	2	Bohnenbehälter	Bohnenbehälter entnehmen. Zum Verschließen des Behälters bringen Sie den Bohnenwahlschalter vorher in Mittelstellung.
	2	Bohnenkaffee	Nutzung ganzer Bohnen bei der Kaffeezubereitung. Die Mühle ist aktiviert.
	2	Kaffeepulver	Kaffeezubereitung mit gemahlenem Kaffeepulver. Bitte nicht mehr als 2 Kaffeemaß einfüllen.
	15	Dampf-/Heißwasserausgabe	Dampf (im Dampfbetrieb) oder Heißwasser (im Normalbetrieb) tritt aus dem Milchaufschäumer aus.

3 Symbole und Anzeigen 3.2 Anzeigen

Symbol	No	Bedeutung	Anzeige	Erklärung
	20	Temperatur	Blinkt	Temperatur ist noch nicht erreicht.
	20	Temperatur	Leuchtet	Gerät ist betriebsbereit.
	23	Kaffeestärke	Leuchtet	Zeigt die eingestellte Kaffeestärke an, einstellbar über Kaffeestärkeregler.
	23	Kaffeestärke	Blinkt	Bohnenbehälter wird während Bohnenbezug auf undefinierte oder Entnahmeposition gestellt.
	23	Kaffeestärke	Aus	Bohnenbehälter ist auf Pulverkaffee oder Entnahmeposition gestellt.
	24	Tassenfüllmenge	Leuchtet	Zeigt die eingestellte Tassenfüllmenge an, einstellbar über Wassermengenregler.
	24	Tassenfüllmenge	Blinkt	Brüheinheit ist überfüllt, schalten Sie das Gerät aus und entnehmen Sie die Brüheinheit. Entfernen Sie das Kaffeepulver und setzen die Brüheinheit wieder ein. Danach ist das Gerät betriebsbereit.
	22	Wassertank	Leuchtet	Wassertank leer, mit Wasser füllen und wieder einsetzen. Setzen Sie den Betrieb durch Drücken der Start-Taste fort. Es kann passieren, dass sich Luft zwischen Wassertank und Pumpe befindet. Bitte bestätigen Sie dann so oft mit Start, bis die Pumpe das neue Wasser angesogen hat.
	22	Wassertank	Blinkt	Drehknopf für Dampf-/Heißwasserbezug ist offen.
	21	Kaffeesatzbehälter	Leuchtet	Kaffeesatzbehälter ist voll. Achten Sie bitte beim Ausleeren darauf, dass die Servicetür geschlossen und das Gerät eingeschaltet ist. Warten Sie etwa 5 Sek., bevor Sie den Satzbehälter wieder einsetzen.
	21	Kaffeesatzbehälter	Blinkt	Kaffeesatzbehälter fehlt oder ist nicht richtig eingesetzt.
	19	Entkalken	Leuchtet	Gerät muss entkalkt werden.
	19	Entkalken	Blinkt	Entkalkungsprogramm läuft.
	18	Reinigen	Leuchtet	Gerät soll gereinigt werden.
	18	Reinigen	Blinkt	Reinigungsprogramm läuft.
	19, 18	Reinigen, Entkalken	Blinkt	Servicetür ist offen oder die Brüheinheit fehlt.
		Automatisches Ausschalten		Servicetür wurde geöffnet oder die Auto-Off-Funktion ist eingeschaltet.

4 Sicherheitshinweise

Lesen Sie die folgenden Anweisungen bitte aufmerksam und bewahren Sie diese auf.

- Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Schäden. Sollte Ihr Gerät wider Erwarten Schäden aufweisen, benutzen Sie es nicht und wenden Sie sich an den Reparaturservice.
- Bewahren Sie das Verpackungsmaterial für Transporte und evtl. Rücksendungen auf. Lagern Sie es nicht in Reichweite von Kindern.
- Vor dem Gebrauch des Gerätes sollten Sie sich vergewissern, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild am Boden des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Das Gerät ist nur an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10A anzuschließen.
- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn dieses in Übereinstimmung mit den geltenden Normen bzgl. der elektrischen Sicherheit vorschriftsmäßig geerdet ist. Der Hersteller haftet nicht bei eventuellen Schäden, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Erdung der Anlage verursacht wurden. In Zweifelsfällen wenden Sie sich bitte an eine Fachkraft.
- Sollte die Steckdose nicht mit dem Stecker Ihres Gerätes kompatibel sein, lassen Sie diese bitte durch eine geeignete Steckdose auswechseln.
- Sie können Schäden vermeiden, indem Sie das Gerät nicht ohne Kaffee und Wasser in Betrieb nehmen. Außerdem ist das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von Kaffee und Kaffeespezialitäten sowie für die Erwärmung von Wasser geeignet. Durch unsachgemäßen oder unzulässigen Gebrauch können Sie sich verletzen oder an heißem Wasser oder Dampf verbrennen.
- Für Schäden, die auf einen falschen bzw. unangemessenen Umgang zurückzuführen sind, haftet der Hersteller nicht.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht und nicht mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen berührt werden. Vermeiden Sie außerdem die Verwendung in feuchten Räumen (z. B. Duschräume).
- Kinder und Personen, die über den Betrieb des Gerätes nicht aufgeklärt wurden, sollten das Gerät nicht unbeaufsichtigt benutzen.
- Vermeiden Sie Berührungen mit heißen Teilen des Gerätes, wie z. B. Milchaufschäumer (15), Kaffeeauslauf (13) oder die beheizte Tassenablage (5).
- Bitte halten Sie Ihre Hände während des Kaffeebezugs nicht unter den Kaffeeauslauf. Vergewissern Sie sich vor allem beim Entfernen des Kaffeesatzbehälters (12), dass kein Kaffee gebrüht wird.
- Wenn Sie das Gerät warten oder von außen reinigen wollen, ziehen Sie den Stecker.
- Alle transparenten Teile (Bohnenbehälter und Wassertank) sind nicht spülmaschinengeeignet. Die Tropfschale, der Kaffeesatzbehälter und der untere Teil des Milchaufschäumers können sich bei einer Spülmaschinenreinigung farblich leicht verändern.
- Schalten Sie das Gerät bei Defekten oder Betriebsstörungen unverzüglich aus und versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an die Service-Hotline.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät bei längerer Abwesenheit aus und ziehen Sie den Stecker.
- Transportieren oder bewahren Sie das Gerät nicht in niedrig temperierten Verkehrsmitteln oder Räumen auf, da das Restwasser eventuell gefrieren könnte und es so zu Beschädigungen des Gerätes kommen kann.

Die Nichteinhaltung der oben genannten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

5 Installation

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen und trockenen Oberfläche auf. Vermeiden Sie heiße Flächen. Sie sollten einen Abstand von ca. 10 cm zur Wand und zu anderen Gegenständen einhalten.

Wickeln Sie das Netzkabel nur soweit ab, wie Sie es benötigen. Den Rest können Sie im Stauraum, der sich im Maschinengehäuse befindet, verstauen.

Der Milchaufschäumer Easy Cappuccino ist aus Schutzgründen im nicht montierten Zustand verpackt und ausgeliefert worden. Zur Installation bitten wir Sie wie folgt vorzugehen:

- **Abb. A** Ziehen Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserbezug (17) vollständig aus dem Gerät heraus, da sich sonst der

Easy Cappuccino nicht montieren lässt.

- **Abb. B** Drehen Sie das untere Teil des Easy Cappuccino (das Dampfrohr mit Quirl (14)) ab.
- **Abb. C** Stecken Sie den Easy Cappuccino von unten auf den Führungsstab.
- Stecken Sie das Kupplungselement des Schlauchs bis zum Anschlag in das Loch links neben der Servicetür (7). Der Schlauch muss im montierten Zustand nach oben zeigen.
- Drehen Sie das Dampfrohr mit Quirl wieder auf den Easy Cappuccino auf.
- Schieben Sie den Drehknopf für Dampf-/Heißwasserbezug (17) wieder komplett in das Gerät hinein.

Achten Sie darauf, dass der Dichtring am Easy Cappuccino stets einen festen Sitz hat.

6 Vorbereitung

Ziehen Sie den Wassertank (8) aus dem Gerät heraus und füllen Sie ihn durch die entsprechende Öffnung oder durch Abnehmen des Deckels mit frischem Wasser (max. 1,5 l). Den Wassertank beim Wiedereinsetzen fest andrücken, damit sich das hintere Ventil öffnet. Füllen Sie jeden Tag frisches Wasser ein.

Wir empfehlen, die Wasserhärte sofort entsprechend Ihrem Wasserhärtebereich einzustellen. Dazu gehen Sie wie in Punkt 11.1 beschrieben vor.

Aus hygienischen Gründen empfehlen wir, den ersten Kaffee nach der Inbetriebnahme wegzugießen.

7 Einschalten/Ausschalten

Wenn Sie die On-/Off-Taste (26) drücken wird die Brühkammer in Betriebsstellung gebracht und das Gerät wird aufgeheizt. Bei Inbetriebnahme führt das Gerät eine automatische Spülung eigenständig aus. Ist das Gerät bei Einschalten weniger als 60 Minuten außer Betrieb gewesen, wird keine Spülung ausgeführt. Die Temperaturanzeige (20) blinkt während des gesamten Vorgangs. Das Gerät ist betriebsbereit, wenn die Temperaturanzeige leuchtet.

Es kann passieren, dass sich Luft zwischen Pumpe und Wassertank befindet. Beim Spülvorgang tritt in diesem Fall kein Wasser aus, obwohl die Pumpe versucht Wasser anzusaugen. Das Gerät muss dann entlüftet werden. Dazu stellen Sie ein Gefäß unter den

Milchaufschäumer (15) und öffnen den Drehregler für Dampf-/Heißwasserbezug (17) bis Wasser ausströmt. Danach das Ventil wieder schließen. Das Gerät ist jetzt entlüftet.

Wenn Sie das Gerät ausschalten wollen, drücken Sie die On-/Off-Taste (26). Es wird zuerst eine automatische Spülung durchgeführt, danach schaltet sich das Gerät selbstständig ab. Falls zwischen Ein- und Ausschalten kein Kaffee bezogen wurde, wird keine Spülung durchgeführt.

Das Gerät schaltet spätestens 5 Stunden nach der letzten Aktion automatisch ab. Sie können den Timer auf eine andere Zeit einstellen. Lesen Sie dazu bitte Punkt 11.2. nach.

8 Zubereitung von Kaffee

8.1 ...mit Kaffeebohnen

Ist das Gerät betriebsbereit, drehen Sie den Kaffeebohnenbehälter (2) in die Position für Kaffeebohnenbetrieb, **Abb. D**. Nehmen Sie den Deckel des Kaffeebohnenbehälters ab und füllen den Behälter mit frischen Bohnen. Befüllen Sie den Bohnenbehälter ausschließlich mit Kaffeebohnen und nur bis max. 1 cm unter dem Behälterrand, da der Behälter beim Verstellen der Bohnensorte überlaufen könnte.

Tipp: Dieses Gerät besitzt den 2-Kammer-Bohnenbehälter Bean Select. Jede Kammer fasst ca. 100 g Kaffeebohnen. Um die ganze Vielfalt genießen zu können, füllen Sie eine Kammer mit z. B. Espressobohnen und die zweite Kammer mit z. B. Café Crème Bohnen. Sie können die entsprechende Sorte mit Hilfe der mitgelieferten Aufkleber am Bohnenbehälter markieren.

Setzen Sie danach den Deckel wieder auf den Behälter. Wählen Sie eine Kaffeesorte durch Umliegen des Bohnenwahlschalters (3) aus. Der Bohnenwahlschalter zeigt auf die Kammer, aus der die Bohnen bezogen werden.

Hinweis: Abb. E Beim Umliegen des Bohnenwahlschalters kann es bedingt durch die Form der Kaffeebohne zu einem Einklemmen der Bohnen kommen. Durch nochmaliges Drehen des Bohnenwahlschalters und Bewegen der Bohnen im Bohnenbehälter lässt sich die Bohne lösen und der Bohnenwahlschalter umlegen. Wird der Bohnenwahlschalter beim Brühvorgang senkrecht gestellt, gelangen keine Kaffeebohnen in das Mahlwerk und man erhält wässrigen Kaffee.

Da immer eine Restmenge an Kaffeebohnen oberhalb der Mühle liegen bleibt, kommt es nach Umschalten auf eine andere Bohnensorte bei der ersten Tasse zu einer Durchmischung. Wollen Sie sicherstellen, dass Sie eine ungemischte Tasse Kaffee bekommen, sollten Sie eine kleine Tasse brühen und weggießen und erst die zweite Tasse nach Umschalten trinken – dies ist besonders wichtig bei der Verwendung von entkoffeinierter Kaffeesorte und Anwenden, die eine Koffeinunverträglichkeit haben.

Durch Drehen des Funktionsreglers (25) wählen Sie 1 oder 2 Tassen aus. Stellen Sie dann, je nach Auswahl, eine oder zwei Tassen unter den höhenverstellbaren Kaffeeauslauf (13), **Abb. F**.

Die Kaffeestärke ist stufenlos von sehr mild bis sehr stark einstellbar. Wählen Sie Ihre Kaffeestärke (den Leuchtanzeigen entsprechend) an dem Kaffeestärkereger (23) aus. Die Anzeigen leuchten bei Drehen aufsteigend im Uhrzeigersinn auf.

Die Wassermenge ist stufenlos von 15–200 ml verstellbar. Wählen Sie Ihre Wassermenge (den Leuchtanzeigen entsprechend) an dem Wassermengereger (24) aus. Die Anzeigen leuchten bei Drehen aufsteigend im Uhrzeigersinn auf.

Nachdem Sie Ihre Einstellungen gewählt haben, drücken Sie Start (27). Durch nochmaliges Drücken der Start-Taste können Sie die Kaffeeausgabe vorzeitig beenden.

Der tatsächliche Kaffeeverbrauch liegt zwischen 6–16 g. Dieser ist abhängig von der Wassermenge und der Kaffeestärke.

8 Zubereitung von Kaffee

8.2 ...mit Kaffeepulver

Ist das Gerät betriebsbereit, drehen Sie den Kaffeebohnenbehälter (2) in die Position für Kaffeepulverbetrieb, **Abb. G**. Die Anzeige der Kaffeestärke erlischt.

Sollten sich Bohnen im Pulverschacht (1) befinden, werden sie zwischen dem Gehäuse und dem Pulverschacht stecken bleiben. Sie können die Bohnen entfernen, indem Sie den Bohnenbehälter (2) abnehmen, **Abb. H, I**. Dazu bringen Sie vorher den Bohnenwahlschalter in Mittelstellung.

Nehmen Sie den Deckel des Einfüllschachtes für gemahlene Röstkaffee ab und füllen Sie frisches Kaffeepulver ein.

Zur Dosierung für eine oder zwei Tassen Kaffee benutzen Sie bitte ein Kaffeemaß. Die Kaffeestärke können Sie individuell durch die Dosierung wählen.

Hinweis: Abb. J Nie mehr als 2 Kaffeemaß gemahlene Röstkaffee einfüllen, da es sonst zu einer Überfüllung der Brühkammer kommen kann. Es darf ausschließlich gemahlene Kaffeepulver in den Schacht eingefüllt werden, da Instant-Produkte zu einer Verklebung der Brüheinheit führen.

Setzen Sie den Deckel wieder auf den Schacht. Durch Drehen des Funktionsreglers (25) wählen Sie 1 oder 2 Tassen aus. Stellen Sie nun die Tasse oder die Tassen unter den höhenverstellbaren Kaffeeauslauf (13), **Abb. F**.

Die Wassermenge ist stufenlos von 15–200 ml verstellbar. Wählen Sie Ihre Wassermenge (Anzeige der Leuchtdioden entsprechend) an dem Wassermengereger (24) aus. Die Anzeigen leuchten beim Drehen aufsteigend im Uhrzeigersinn auf.

Nachdem Sie Ihre Einstellungen gewählt haben, drücken Sie Start (27). Durch nochmaliges Drücken der Start-Taste können Sie die Kaffeeausgabe vorzeitig beenden.

9 Mahlwerk

Das Mahlwerk ist auf einen Durchschnittswert voreingestellt, der für die meisten Kaffeetypen geeignet ist. Wenn Sie möchten, können Sie jedoch diese Einstellung mittels des entsprechenden Hebels (4) unterhalb des Bohnenbehälters ändern. Bitte verstellen Sie den Mahlgrad nur bei laufender Mühle. Die Mahlung wird feiner bei einer Verstellung des Hebels nach links und gröber bei einer Verstellung nach rechts, **Abb. K**.

Tipp: In der Regel wird Kaffee intensiver je feiner er gemahlen wird. Um die Kaffeearomen voll zu entfalten, empfehlen wir Ihnen immer den feinsten Mahlgrad zu wählen.

Es kann leider auch bei den besten Kaffeesorten vorkommen, dass sich kleine Steine unter den Bohnen befinden. Sollte ein Stein in das Mahlwerk geraten, ist ein lautes Geräusch zu hören. Schalten Sie die Maschine dann unverzüglich aus und entfernen den

Stein. Hier gehen Sie folgendermaßen vor:

- Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker.
- **Abb. E** Verschließen Sie die Bohnenkammer durch Drehen des Bohnenwahlschalters (3) in die Mittelstellung.
- **Abb. H, I** Drehen Sie den Behälter (2) auf die Entnahme-Position und entnehmen Sie ihn.
- **Abb. L** Drehen Sie den Hebel zur Einstellung des Mahlgrads (4) gegen den Uhrzeigersinn über den größten Mahlgrad hinweg bis zum Anschlag.
- **Abb. L** Entnehmen Sie nun den Mahlkegel, und entfernen Sie den Stein.
- Bauen Sie anschließend das Mahlwerk in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.
- Beim Einsetzen des Mahlkegels müssen Sie darauf achten, dass die Führungen richtig verrastet sind.

10 Heißwasser- und Dampfzubereitung

10.1 Heißwasserausgabe

Hinweis: Die Düse wird während der Heißwasser- und Dampfausgabe stark erhitzt, vermeiden Sie deshalb Berührungen mit dem unteren Teil des Milchaufschäumers, da Sie sich sonst verbrennen können.

Drehen Sie den Funktionsregler auf 1 oder 2 Tassenbezug. Wenn die Maschine Betriebstemperatur erreicht hat (die Temperaturanzeige leuchtet), öffnen Sie das Dampf-/Heißwasserventil (17), **Abb. M**. Es kann bis zu 150 ml heißes Wasser bezogen werden. Bei Erreichung der gewünschten Wassermenge kann das Ventil auch vorher geschlossen werden. Sie müssen den Vorgang wiederholen, wenn Sie mehr als 150 ml Wasser beziehen möchten.

10.2 Dampfausgabe

Drehen Sie den Funktionsregler (25) auf Dampfbezug und drücken Sie die Start-Taste (27). Die Maschine heizt auf Dampftemperatur auf und die Temperaturanzeige (20) blinkt. Der Vorgang dauert ca. 30 Sek. Ist die Temperatur erreicht, leuchtet die Temperaturanzeige. Jetzt können Sie ein Gefäß unter dem Milchaufschäumer positionieren und das Ventil (17) öffnen. Der heiße Dampf treibt den Easy Cappuccino (15) an.

Wollen Sie den Dampf zum Erwärmen anderer Flüssigkeiten nutzen, ohne dass diese aufgeschäumt werden, sollten Sie den Quirl des Milchaufschäumers entfernen, **Abb. B**. Dazu drehen Sie den unteren Teil des Aufschäumers, das Dampfrohr ab und drücken das Quirlrad von oben aus dem Dampfrohr heraus, **Abb. Q**. Drehen Sie das Dampfrohr wieder auf den Easy Cappuccino auf.

Achten Sie darauf, dass der Dichtring am Easy Cappuccino stets einen festen Sitz hat.

Hinweis: Wenn Sie unmittelbar nach Dampfbezug einen Kaffee beziehen wollen, müssen Sie aufgrund der Temperaturdifferenzen im Heizsystem den Easy Cappuccino durchspülen, um den Restdampf aus dem System entweichen zu lassen.

Positionieren Sie dazu ein geeignetes Gefäß unter dem Milchaufschäumer (15) und stellen Sie den Funktionsregler (25) auf 1 oder 2 Tassenbezug. Öffnen Sie nun das Dampf-/Heißwasserventil (17) bis Wasser austritt. Schließen Sie anschließend das Ventil (17) vollständig. Der Vorgang dauert etwa 15 Sek.

10.3 Milch aufschäumen

Drehen Sie den Funktionsregler (25) auf Dampfbezug und drücken Sie die Start-Taste (27). Die Temperaturanzeige (20) blinkt und die Maschine heizt auf Dampftemperatur auf. Ist die Temperatur erreicht, leuchtet die Temperaturanzeige.

Tipp: Lassen Sie vor dem Milchaufschäumen das sich in den Zuleitungen befindende Kondensat in ein Gefäß ab, indem Sie das Dampf-/Heißwasserventil öffnen, bis Dampf aus dem Easy Cappuccino austritt.

Abb. N

Füllen Sie die Tasse oder das Gefäß bis max. 1/3 des Volumens, da beim Aufschäumen das Volumen der Milch stark ansteigt. Wollen Sie Milch in einem größeren Gefäß schäumen, stellen Sie das Gefäß links neben die Abtropfschale und schwenken den Easy Cappuccino (15) nach außen.

Tauchen Sie den Easy Cappuccino (15) durch Herunterschieben in die Milch ein und öffnen Sie das Dampf-/Heißwasserventil (17). Durch den Dampf wird das Quirlrad im Easy Cappuccino betrieben, somit die Milch aufgeschäumt und gleichzeitig erwärmt. Sobald die Milch geschäumt ist, beenden Sie die Dampfzufuhr und schieben den Easy Cappuccino wieder in die obere Position.

Mit dem Knopf zur Schaumregulierung (16) können Sie die Schaumqualität beeinflussen, **Abb. O**. Dabei wird die Luftzufuhr geregelt. Bei hoher Luftzufuhr (Drehung im Uhrzeigersinn) wird der Schaum gröber, bei niedriger Luftzufuhr (Drehung gegen den Uhrzeigersinn) wird der Schaum feinporig.

10 Heißwasser- und Dampfzubereitung

10.3 Milch aufschäumen

Tipp: Um einen guten Milchschaum zu erhalten, ist nicht der Fettgehalt, sondern der Eiweißgehalt in der Milch ausschlaggebend. Je höher der Eiweißanteil ist, desto besser kann die Milch aufgeschäumt werden.

Hinweis: Wenn Sie unmittelbar nach Dampfbezug einen Kaffee beziehen wollen, müssen Sie aufgrund der Temperaturdifferenzen im Heizsystem den Easy Cappuccino durchspülen, um den Restdampf aus dem System entweichen zu lassen.

Positionieren Sie dazu ein geeignetes Gefäß unter dem Milchaufschäumer (15) und stellen Sie den Funktionsregler (25) auf 1 oder 2 Tassenbezug. Öffnen Sie nun das Dampf-/Heißwasserventil (17) bis Wasser austritt. Schließen Sie anschließend das Ventil (17) vollständig. Der Vorgang dauert etwa 15 Sek.

11 Funktionseinstellungen

11.1 Festlegung der Wasserhärte

Zum Schutz des Gerätes vor Kalk ist es wichtig, die richtige Wasserhärte einzustellen. Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Drehen Sie den Funktionsregler (25) auf „F“ und bestätigen Sie mit Start.
- Mit dem Wassermengeregler (24) können Sie jetzt die Wasserhärte individuell einstellen. (Leuchtet 1 Anzeige = Wasserhärtebereich 1, leuchten 4 Anzeigen = Wasserhärtebereich 4.)
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit Start (27).
- Die Anzeigen erlöschen, und die Einstellung ist gespeichert.

Informieren Sie sich bei Ihrem lokalen Wasserversorger über die Wasserhärte in Ihrem Gebiet.

11.2 Einstellung des Timers

Das Gerät hat eine eingebaute Zeitschaltuhr. Die Abschaltzeit kann individuell zwischen 1–5 Stunden eingestellt werden. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Der Timer aktiviert sich automatisch nach der letzten Aktion.

- Drehen Sie den Funktionsregler (25) auf „F“ und bestätigen Sie mit Start.
- Mit dem Kaffeestärkeregler (23) können Sie jetzt den Timer für Auto-Shut-Off einstellen. (Leuchtet 1 Anzeige, schaltet das Gerät nach 1 Stunde automatisch ab; leuchten 5 Anzeigen schaltet das Gerät nach 5 Stunden automatisch ab.)
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Start-Taste (27).
- Die Anzeigen erlöschen und die Einstellung ist gespeichert.

Wasserhärte-tabelle

Wasserhärtebereich	Eigenschaften	Kalzium und Magnesium je Liter (mmol/l)	Deutsch °dH	Französisch °fH	Englisch °eH
1	weich	0–1,3 mmol/l	0–7	0–12	0–9
2	mittel	1,3–2,5 mmol/l	7–14	12–25	9–17
3	hart	2,5–3,8 mmol/l	14–21	25–37	17–26
4	sehr hart	über 3,8 mmol/l	über 21	über 37	über 26

12 Reinigung

12.1 Allgemeine Reinigung

Wischen Sie die Außenflächen der Maschine mit einem feuchten Tuch ab.

Abb. P Wenn die Abtropfschale (9) voll ist (Füllstandsanzeiger (11) beachten), ziehen Sie diese heraus und leeren sie aus. Das Abtropfgitter (10) kann für eine sorgfältige Reinigung von der Abtropfschale (9) abgenommen werden. Reinigen Sie diese Teile bitte nur mit warmem Wasser und nicht scheuernden Mitteln. Reinigen Sie auch die Füllstandsanzeige (11), um die Funktionsfähigkeit immer zu gewährleisten. Sie lässt sich durch einfaches Abziehen entfernen. Nach der Reinigung fügen Sie alle Teile wieder zusammen. Benutzen Sie das Gerät nur in einem vollständig zusammengesetzten Zustand.

Wischen Sie von Zeit zu Zeit den Bohnenbehälter (2) mit einem feuchten Tuch aus, um eventuelle Kaffeeöle und -fette zu entfernen. Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter (12) regelmäßig, mindestens 1x am Tag. Hierzu schieben Sie den Kaffeeauslauf (13) in die obere Position und ziehen den Kaffeesatzbehälter nach vorne heraus. Entsorgen Sie den Kaffeesatz und spülen Sie den Behälter mit Wasser aus. Die Maschine ist erst betriebsbereit, wenn Sie den Kaffeesatzbehälter in das Gerät geschoben haben.

Tipp: Entsorgen Sie den Kaffeesatz im Biomüll oder auf dem Kompost.

12.2 Reinigung des Easy Cappuccino

Milchreste am Easy Cappuccino (15) lassen sich einfach entfernen. Drehen Sie den unteren Teil des Easy Cappuccino ab. Entfernen Sie das Quirlrad, indem Sie es von oben aus dem Dampfrohr herausdrücken, **Abb. Q**. Milchreste am Dampfrohr und am Quirlrad lassen sich nun abspülen, abwischen oder in der Spülmaschine entfernen. Danach setzen Sie das Quirlrad wieder von unten in das Dampfrohr, bis es eingerastet ist. Befestigen Sie beides zusammen am Easy Cappuccino.

Achten Sie darauf, dass der Dichtring am Easy Cappuccino einen festen Sitz hat.

12.3 Reinigung des Mahlwerks

Das Mahlwerk braucht in der Regel nicht gereinigt zu werden. Sie können gelegentlich größere Rückstände mit einem Pinsel entfernen. Reinigen Sie das Mahlwerk auf keinen Fall mit Wasser.

12 Reinigung

12.4 Integriertes Reinigungsprogramm

Dieses Programm dient zur kompletten Entfernung von Rückständen und Fettresten, die nicht von Hand beseitigt werden können. Wir empfehlen Ihnen eine monatliche Reinigung oder eine Reinigung nach ca. 200 gebrühten Tassen, spätestens wenn Sie das Gerät dazu auffordert. Die Reinigungsanzeige leuchtet auf.

Tipp: Verwenden Sie die speziell entwickelten Reinigungstabs von Melitta® für Kaffeevollautomaten und Einzelpotionsmaschinen, da diese exakt auf Ihr Melitta® CAFFEO® Gerät abgestimmt sind.

- Drehen Sie den Funktionsregler (25) auf „Reinigen“.
- Füllen Sie den Wassertank (8) vollständig (1,5 Liter) auf.
- **Abb. R** Stellen Sie den Bohnenbehälter (2) auf Pulverbetrieb und geben Sie den Reinigungstab in den Pulverschacht. Bestätigen Sie nach dem Einwerfen mit Start (27).
- Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter und setzen Sie ihn wieder ein. Ziehen Sie den Behälter (12) anschließend bis zur Mitte der Abtropfschale heraus. Er dient als Sammelbehälter für das Reinigungswasser.
- Drücken Sie nun die Start-Taste (27).

Das Reinigungsprogramm kann jetzt nicht mehr unterbrochen werden. Es werden 6 Spülzyklen mit Pausen durchlaufen. Das Programm dauert ca. 8 Minuten. Während des gesamten Vorganges blinkt die Reinigungsanzeige (18).

Wenn das Reinigungsprogramm durchlaufen ist, leuchtet die Anzeige Kaffeesatzbehälter. Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter und setzen Sie ihn wieder vollständig ein. Bestätigen Sie das Beenden des Reinigungsprogramms mit der Start-Taste (27).

Die Maschine ist nach dem Verstellen in den Bezugsmodus wieder betriebsbereit.

12.5 Reinigung der Brüheinheit

Es wird empfohlen von Zeit zu Zeit die Brüheinheit zu reinigen. Dies geschieht folgendermaßen:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- **Abb. S** Öffnen Sie die Servicetür (7).
- **Abb. T** Drücken Sie den rechten, roten Sicherheitshebel bis zum Anschlag nach oben.
- **Abb. U** Mit der linken Hand halten Sie den roten, links oben befindlichen Sicherheitsknopf gedrückt. Gleichzeitig drücken Sie mit der rechten Hand die Verriegelungstaste an der Vorderseite der Brüheinheit nach unten und ziehen die Brüheinheit nach vorne heraus, **Abb. V**.
- **Abb. W** Öffnen Sie durch Drehen des roten an der Seite der Brüheinheit befindlichen Handgriffs die Brüheinheit.
- Jetzt können Sie die Brüheinheit gründlich unter fließendem Wasser reinigen.
- Drehen Sie nach dem Reinigen den roten Handgriff wieder zurück.
- **Abb. T** Setzen Sie die Brüheinheit wieder in die Maschine ein. Danach drücken Sie den Sicherheitshebel wieder nach unten und schließen die Servicetür.
- Sie können das Gerät wieder einschalten.

13 Entkalken

Je nach Nutzung und Wasserhärte muss das Gerät alle 4–6 Wochen entkalkt werden. Wenn die Entkalkungsanzeige (19) leuchtet, wird darauf hingewiesen, dass das Gerät zu entkalken ist. Die Kaffeezubereitung ist für einige Brühungen weiterhin möglich. Danach ist zum Schutz des Gerätes ein Kaffeebezug nicht mehr möglich – das Gerät muss entkalkt werden.

Achtung: Benutzen Sie keinen Essig oder andere Entkalkungsmittel, welche nicht von Melitta® empfohlen wurden.

Tipp: Verwenden Sie die speziell entwickelten Entkalker von Melitta® für Kaffeevollautomaten und Einzelpartionsmaschinen, da diese exakt auf Ihr Melitta® CAFFEO® Gerät abgestimmt sind.

Das automatische Entkalkungsprogramm dauert etwa 30 Minuten und besteht aus zwei Phasen. Gehen Sie wie folgt vor:

Phase 1:

- Drehen Sie den Funktionsregler (25) auf „Entkalken“ und bestätigen Sie mit Start.
- Die Anzeige „Wassertank“ (22) leuchtet, und die Anzeigen für Kaffeestärke und Wassermenge erlöschen. Lösen Sie das Entkalkungsmittel in 0,5 Liter Wasser auf und geben die Lösung in den Wassertank (8), **Abb. X**. Bitte beachten Sie die Gebrauchsanleitung Ihres Entkalkungsmittels.
- Drücken Sie die Start-Taste (27).
- Die Anzeige „Kaffeesatzbehälter“ (21) leuchtet. Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter, und setzen Sie ihn wieder ein. Ziehen Sie den Behälter (12) anschließend bis zur Mitte der Abtropfschale heraus. Er dient als Sammelgefäß für die Entkalkungslösung. Bitte stellen Sie ein weiteres Gefäß unter die Dampf-/Heißwasserdüse (15).
- Danach drücken Sie die Start-Taste (27).
- Wenn die Anzeige „Wassertank“ blinkt, öffnen Sie kurz das Dampf-/Heißwasserventil (17). Es wird ca. die Menge einer Tasse Wasser in das Gefäß gepumpt. Drehen Sie das Ventil anschließend wieder zu und bestätigen Sie mit Start (27).
- Der Kaffeeauslauf wird anschließend automatisch entkalkt.

Während des gesamten Entkalkungsvorgangs blinkt die Entkalkungsanzeige (19). Jetzt werden verschiedene Entkalkungszyklen mit Pausen durchlaufen. Der Vorgang dauert etwa 25 Minuten.

Leuchtet die Wassertankanzeige, ist dies die Aufforderung für Phase 2, einer Nachspülung. Die Phase 2 dauert ungefähr 5 Minuten.

Phase 2:

- Die Anzeige „Wassertank“ (22) leuchtet. Spülen Sie den Wassertank (8) aus und füllen Sie ihn vollständig (1,5 Liter) mit frischem Wasser auf. Danach fügen Sie den Tank der Maschine wieder zu.
- Drücken Sie die Start-Taste (27).
- Die Anzeige „Kaffeesatzbehälter“ (21) leuchtet. Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter (12) und das Gefäß aus. Positionieren Sie beides wieder unter dem Kaffeeauslauf (13) und der Dampf-/Heißwasserausgabe (15).
- Drücken Sie die Start-Taste (27).
- Wenn die Anzeige „Wassertank“ (22) blinkt, öffnen Sie kurz das Dampf-/Heißwasserventil (17) und drehen es, sobald der Milchschaumer gespült wurde, wieder zu. Es wird ca. die Menge einer Tasse Wasser in das Gefäß gepumpt. Bestätigen Sie mit Start (27).
- Das Gerät wird nun gespült, um sicher zu gehen, dass die Entkalkungslösung vollständig aus dem Gerät entfernt wird. Der Entkalkungsvorgang ist abgeschlossen, wenn aus dem Kaffeeauslauf kein Wasser mehr austritt und das Symbol für Kaffeesatzbehälter leuchtet. Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter und bestätigen Sie das vollständige Einsetzen mit Start (27).

Die Entkalkungsanzeige erlischt. Um sicher zu gehen, dass wirklich keine Reste der Entkalkungslösung in der Maschine vorhanden sind, empfehlen wir den ersten Kaffee wegzugießen.

14 Entsorgung

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und trennen Sie das Netzkabel von der Maschine.

Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll. Sie müssen umweltfreundlich entsorgt werden.

15 Störungen, Ursachen und deren Behebung

Warum mahlt die Mühle keine Bohnen?	Der Bohnenbehälter ist auf Pulverbetrieb, eine undefinierte Position oder die Entnahmeposition gestellt und somit ist die Mühle nicht aktiviert. Stellen Sie den Bohnenbehälter auf Bohnenbezug. Die Kaffeeestärkeanzeige leuchtet und die Mühle ist aktiviert.
Warum dreht sich der Quirl im Easy Cappuccino nicht?	Der Quirl sitzt nicht richtig im Dampfrohr. Schieben Sie den Quirl von unten bis zum Anschlag in dem Dampfrohr nach oben. Achten Sie bitte auch darauf, dass Sie das Dampf-/Heißwasserventil erst aufdrehen, wenn die Temperaturanzeige leuchtet und das Gerät sich vollständig auf Dampftemperatur aufgeheizt hat.
Warum lässt sich der Easy Cappuccino schwer oder nicht mehr montieren?	Der Dichtring, der normalerweise am Easy Cappuccino sitzt, hat sich gelöst und ist in das Dampfrohr gefallen. Nehmen Sie den Dichtring dort heraus und montieren ihn wieder am Easy Cappuccino.
Warum sammelt sich manchmal Wasser im Kaffeesatzbehälter?	Beim Spülen wird die Brüheinheit mit heißem Wasser durchströmt. Beim automatischen Öffnen der Brüheinheit fließen somit immer kleine Mengen Wasser in den Kaffeesatzbehälter.
Warum fördert die Maschine nach Wassermangel beim ersten Mal kein Wasser?	Es kann sein, dass sich zwischen Pumpe und Wassertank Luft befindet. Die Pumpe versucht das neue Wasser anzusaugen. Dieses gelingt nicht immer beim ersten Mal. Drücken Sie in diesem Fall erneut auf Start (27), bis die Pumpe Wasser angesogen hat.
Warum lässt sich die Brüheinheit nicht entnehmen?	Die Brüheinheit ist nicht in der Grundstellung. Schließen Sie die Servicetür, schalten Sie das Gerät ein und nach dem Anzeigen der Betriebsbereitschaft wieder aus. Jetzt fährt die Brüheinheit automatisch in die Grundstellung.
Warum sind leichte Gebrauchsspuren am Gerät zu sehen?	Dieses Gerät wurde vor Verlassen des Werkes kontrolliert und mit Kaffee getestet. Obwohl die Maschine gründlich gereinigt wurde, ist es möglich, dass kleinere Rückstände im Gerät zurückbleiben. Das Gerät ist jedoch absolut fabrikneu.
Warum erlischt die Anzeige „Satzbehälter voll“ nicht?	Der Satzbehälter muss mindestens 5 Sek. aus dem Gerät gezogen sein. Dabei muss das Gerät eingeschaltet und die Servicetür geschlossen sein.

Für dieses Gerät gewähren wir neben den gesetzlichen Gewährleistungen eine Garantie zu den nachstehenden Bedingungen:

1. Die Garantiezeit beträgt 24 Monate ab Kaufdatum. Die Garantie tritt nur in Kraft, wenn das Kaufdatum durch Stempel und Unterschrift des Händlers oder durch Vorlage der Kaufquittung bestätigt ist.
2. Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich alle Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Fabrikationsfehlern beruhen. Die Garantieleistung erfolgt durch Instandsetzung oder Austausch mangelhafter Teile oder des Gerätes. Durch die Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich die Garantiezeit für das Gerät nicht. Ausgewechselte Teile gehen in das Eigentum des Herstellers über. Die Garantieleistung erfolgt ohne Berechnung von Fracht-, Verpackungs- oder sonstigen Nebenkosten.
3. Von der Garantie ausgenommen sind Mängel, die auf unsachgemäße Handhabung (wie z. B. Betrieb mit falscher Stromart oder -spannung) oder Wartung sowie dem normalen nutzungsbedingten Verschleiß beruhen. Ebenfalls von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die durch Verkalkung entstehen (regelmäßiges Entkalken – siehe Hinweis in der Bedienungsanleitung – ist für einen problemlosen Gerätebetrieb erforderlich). Die Garantie erstreckt sich nicht auf Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinträchtigen.
4. Die Garantie erlischt bei Eingreifen nicht vom Hersteller autorisierter Dritter oder bei Verwendung nicht originaler Ersatzteile.
5. Die Garantie ist nur in dem Land gültig, in dem das Gerät gekauft wurde. Im Garantiefall wenden Sie sich bitte an den Melitta Kundendienst oder einen autorisierten Service- oder Fachhändler. Halten Sie die ausgefüllte Garantiekarte, den Kaufbeleg sowie die Gerätenummer bereit und beschreiben Sie die Art der Beanstandung.
6. Weitergehende Ansprüche jeglicher Art, insbesondere Schadenersatzansprüche einschließlich Folgeschäden, sind ausgeschlossen, soweit nicht eine Haftung des Herstellers gesetzlich zwingend vorgeschrieben ist. Die Gewährleistungsansprüche des Endabnehmers aus dem Kaufvertrag/Rechtsverhältnis mit dem Verkäufer werden durch diese Garantie nicht berührt.
7. Das Gerät ist für die Nutzung im Haushalt ausgelegt. Aus diesem Grund erlischt der Garantieanspruch bei gewerblicher Nutzung des Gerätes.

OPERATING INSTRUCTIONS

CAFFEO® N° 64

Dear customer,

Congratulations on buying a Melitta® CAFFEO® fully automatic coffeemaker. You will now be able to enjoy the full variety of coffee and coffee specialties. With the **Easy Cappuccino** milk frother and **Bean Select** two-chamber bean container, you can now easily and conveniently make your own favourite coffee speciality. Thanks to Aromax®: The special brewing process, including pre-brewing technology and crema sieve, we can ensure maximum preparation quality for your coffee and espresso beverages. Use the individual and direct selection keys to programme and call up your personal coffee favourites.

Please read through these instructions carefully to get the longest possible enjoyment from your CAFFEO® N° 64. We would advise you to keep these operating instructions in a safe place.

In order to keep the customer service phone number handy, we recommend you stick it to the back of your instruction booklet and, if you wish, to the back of your automatic coffeemaker.

Should you require more information or have any questions on the coffeemaker, please contact us directly or refer to your local stockist.

We hope you enjoy using your Melitta® CAFFEO® and enjoy drinking your favourite coffee.

Your CAFFEO® team

Contents

	Page		Page
1. Description of the appliance	18	11. Setting functions	26
2. Description of the control panel	18	11.1 Setting water hardness	26
3. Symbols and displays	19	11.2 Setting the timer	26
3.1 Symbole	19	12. Cleaning	26
3.2 Displays	20	12.1 General cleaning	26
4. Safety instructions	21	12.2 Cleaning the Easy Cappuccino	27
5. Installation	22	12.3 Cleaning the grinder	27
6. Preparation	22	12.4 Integrated cleaning programme	27
7. Switching on/shutting down	22	12.5 Cleaning the brewing unit	27
8. Making coffee ...	23	13. Decalcifying	28
8.1 ... with coffee beans	23	14. Disposal	29
8.2 ... with ground coffee	24	15. Malfunctions, causes and rectification	29
9. Grinder	24	16. Melitta guarantee	30
10. Hot water and steam preparation	25	Addresses	89
10.1 Hot water supply	25		
10.2 Steam supply	25		
10.3 Frothing milk	25		

1 Description of the appliance

1 Chute for ground roasted coffee	10 Drip grate
2 2-chamber bean container	11 Level indicator for drip tray
3 Bean selector switch	12 Coffee grounds container
4 Lever for setting grinding fineness	13 Height-adjustable coffee outlet
5 Heated cup tray	14 Steam pipe with whisk
6 Control panel	15 Milk frother - Easy Cappuccino (steam/hot water nozzle)
7 Service door	16 Froth regulating knob
8 Water reservoir	17 On/off knob for steam/hot water
9 Drip tray	

2 Description of the control panel

18 Control display "Cleaning"	23 Coffee strength regulator
19 Control display "Decalcifying"	24 Water quantity regulator
20 Temperature display	25 Function controller
21 Control display "Coffee grounds container"	26 On/off key
22 Control display "Water reservoir"	27 Start key

3 Symbole and displays 3.1 Symbole

Symbol	No	Meaning	Explanation
	26	On/Off	Switching machine on/off.
START	27	Start/Stop	Starts and stops the selected function and confirms all inputs.
	25	1 or 2 cups	Making 1 or 2 cups.
	25	Steam	Steam operation.
	25	Decalcifying	Automatic decalcifying programme.
	25	Cleaning	Automatic cleaning programme.
F	25	Function	Indication and setting of water hardness and Auto-Shut-Off time.
	2	Bean container	Remove bean container. Set the bean selector switch to midposition beforehand.
	2	Whole coffee beans	Use whole beans for brewing. The grinder is activated.
	2	Ground coffee	Brewing with ground coffee; do not put in more than 2 level scoops of coffee.
	15	Steam/hot water outlet	Steam (under steam operation) or hot water (under normal operation) emerges from the milk frother.

3 Symbole and displays 3.2 Displays

Symbol	No	Meaning	Display	Explanation
	20	Temperature	Flashes	Operating temperature not yet reached.
	20	Temperature	Lights up	Appliance is ready for use.
	23	Brewing strength	Lights up	Indicates the brewing strength set, adjustable with brewing strength regulator.
	23	Brewing strength	Flashes	Bean container is set to nondefined or extraction position when drawing beans.
	23	Brewing strength	Off	Bean container is set to ground coffee or extraction position.
	24	Cup filling volume	Lights up	Indicates the cup filling volume, use the water quantity regulator to adjust.
	24	Cup filling volume	Flashes	The brewing unit is overcharged. Switch the appliance off and remove the brewing unit. Remove the ground coffee and replace the brewing unit. The appliance is then ready for use again.
	22	Water reservoir	Lights up	Water reservoir empty. Fill with water and replace. Continue operation by pressing the start key. It can happen that air is trapped between the pump and the water reservoir. In this case, confirm repeatedly via the start key until the new water supply is drawn.
	22	Water reservoir	Flashes	Knob for steam/hot water outlet is set to open.
	21	Coffee grounds container	Lights up	Coffee grounds container full. Take care when emptying that the service door is closed and the machine switched on. Wait about 5 seconds before replacing the grounds container.
	21	Coffee grounds container	Flashes	Coffee grounds container not fitted or not properly inserted.
	19	Decalcifying	Lights up	Appliance must be decalcified.
	19	Decalcifying	Flashes	Decalcifying programme running.
	18	Cleaning	Lights up	Appliance needs cleaning.
	18	Cleaning	Flashes	Cleaning programme running.
	18, 19	Cleaning, Decalcifying	Flashes	The service door is open or the brewing unit is not fitted.
		Automatic shut down		The service door was opened or Auto-Shut-Off function is activated.

4 Safety instructions

Please read through the following instructions carefully and keep them in a safe place.

- Check the coffeemaker for damage after unpacking. In the unlikely event that it is damaged, do not use it and contact the repair service.
- Keep the packing material for transport and possible return consignments. Store well away from children.
- Before using the appliance, ensure that the mains voltage is the same as that on the nameplate on the bottom of the coffeemaker. The appliance is only to be connected to a properly earthed socket with a minimum 10A rating.
- The electrical safety of this appliance is only ensured when it is properly earthed in conformity with the standards in force and/or electrical safety code. The manufacturer is not liable for any damage arising from the appliance being earthed in a manner not in accordance with regulations. If you are not sure about earthing, please contact a specialist.
- If the power socket is not compatible with the plug of your appliance, please have the socket replaced.
- Damage can be avoided by never using the appliance without coffee or water. The appliance is only suitable for the making of coffee and coffee specialties as well as for heating water. Inappropriate or inadmissible use of the coffeemaker could result in injury or the user being scalded by hot water or steam.
- The manufacturer is not liable for damage due to incorrect or inappropriate handling.
- On no account is the appliance to be dipped in water or touched with wet/damp hands or feet. Do not use in damp or humid rooms (e.g. shower rooms).
- Children and those who have not been instructed in the use of the coffeemaker are only to use the appliance under supervision.
- Avoid contact with the hot parts of the appliance, such as the milk frother (15), coffee outlet (13) or heated cup tray (5).
- Do not put your hands under the coffee outlet when coffee is being dispensed. Above all, make sure when removing the coffee grounds container (12) that no coffee is being brewed.
- Pull out the plug before servicing the appliance or cleaning the outside surface.
- All transparent parts (bean container and water reservoir) are not suitable for dishwasher cleaning. Dishwasher cleaning of the drip tray, coffee ground container and lower base of the milk frother could result in them becoming slightly discoloured.
- Shut down the appliance immediately in the case of defects or malfunctioning and undertake no repairs yourself. Contact only the service hotline in the case of repair questions.
- Never replace the appliance's power-supply cord yourself; special tools are needed for this.
- Shut down the appliance and pull out the plug if you are away for some time.
- Do not transport the appliance in cold vehicles or keep it in cold rooms. Residual moisture could freeze and damage the coffeemaker.

Non-adherence to the above instructions can impair the safety of your appliance.

5 Installation

Place the appliance on a stable, dry surface. Keep it away from hot surfaces. There should be a space of some 10 cm between the appliance and the wall or other objects.

Only unroll that length of power-supply cord that you need. You can store the rest in the compartment of the machine housing.

The Easy Cappuccino milk frother is packed and delivered in a non-assembled state to prevent damage. Please assemble as follows:

- **Fig. A** Pull the knob for steam/hot water supply (17) completely out of the appliance, as the Easy Cappuccino cannot be mounted otherwise.
- **Fig. B** Twist off the lower part of the Easy Cappuccino (the steam pipe with whisk (14)).
- **Fig. C** Push the Easy Cappuccino from below onto the guide rod.
- Push the hose coupling element up to the stop into the hole on the left next to the service door (7). When assembled the hose must face upwards.
- Screw the steam pipe with whisk back onto the Easy Cappuccino.
- Push the knob for steam/hot water (17) completely back into the coffeemaker.

Make sure the seal of the Easy Cappuccino always sits firmly.

6 Preparation

Take the water reservoir (8) out of the appliance and add fresh water (max. 1.5 litres), either through the opening or by taking off the lid. Press the water reservoir firmly back into position to open the rear valve. Pour in fresh water every day.

We recommend immediately setting the water hardness to that of your local area. Please proceed as described under section 11.1.

For hygienic reasons, we would advise pouring away the first cup of coffee after starting operation.

7 Switching on/shutting down

By pressing the on/off key (26), the brew compartment is set to operation and the appliance begins to heat up. The appliance carries out an automatic rinsing cycle when put into operation. No rinsing occurs when switching on if the appliance has been out of operation for under 60 minutes. The temperature display (20) flashes during the entire operation. The appliance is ready for operation when the temperature display lights up.

It can happen that air is trapped between the pump and the water reservoir. In this case, no water comes out during rinsing, even though the pump is trying to draw water.

The coffee-maker must be vented. Place a receptacle under the milk frother (15) and open the knob for steam/hot water (17) until water comes out. Then close the valve. Venting of the appliance is now complete.

To shut down the appliance, press the on/off key (26). Automatic rinsing occurs before the appliance shuts itself down automatically. No rinsing occurs if no coffee is supplied between switching on and shutting down.

The appliance automatically shuts down 5 hours, at the latest, after the last action. The timer can be set to a different time. Please refer to section 11.2.

8 Making coffee...

8.1 ...with coffee beans

When the appliance is ready for operation, turn the coffee bean container (2) to the position for coffee-bean operation, **Fig. D**. Remove the coffee bean container lid and fill with fresh beans. Only fill the container with coffee beans and no higher than a max. of 1 cm under the rim of the container. This is to stop the container possibly spilling when adjusting for the bean type.

Tip: This appliance is fitted with the Bean Select two-chamber bean container. Each chamber can hold some 100 g of coffee beans. To enjoy the full variety, fill one chamber with e.g. espresso beans and the second one with café crème beans. You can mark the kind of coffee by placing the supplied sticker on the bean container.

Then firmly replace the lid on the container. Select the desired coffee by setting the bean container switch (3) appropriately. The bean selector switch points to the chamber supplying the beans.

Pointer: Fig. E When setting the bean selector switch, the shape of the coffee beans might cause some beans to get stuck. These beans can be freed and the knob shifted by turning the bean selector switch again and moving the beans about in the container. If the bean selector switch is set in a vertical position when brewing, this will prevent beans from getting into the grinder. The result will be a watery coffee. Since some coffee beans always remain above the grinder, switching over to a different bean type produces intermixing in the first cup of coffee.

If you want to be sure of getting a pure cup of coffee, we would advise brewing a small cup of coffee first and throwing it away. The second cup after switching over will then be exactly as requested – this is particularly important when using decaffeinated coffee blends and for users who may be allergic to caffeine.

1 or 2 cups can be selected by turning the function controller (25). Depending on the particular choice, place one or two cups under the height-adjustable coffee outlet (13), **Fig. F**.

The brewing strength is continuously variable from very mild to very strong. Select your desired brewing strength (according to the LED display) using the brewing strength regulator (23). The display lights illuminate accordingly when the brewing strength regulator is turned in a clockwise direction.

Any quantity of water between 15 – 200 ml can be set. Select the quantity of water (according to the LED display) using the water quantity regulator (24). The display lights illuminate accordingly when the water quantity regulator is turned in a clockwise direction.

After making your selection, press the start key (27). Re-pressing the start key will stop coffee being dispensed.

Actual coffee consumption is between 6–16 g. This depends on the amount of water used and the strength of the coffee.

8 Making coffee...

8.2 ...with ground coffee

With the appliance ready for use, turn the coffee bean container (2) to the position for ground coffee operation, **Fig. G**. The brewing strength display is extinguished.

Should there be any beans in the ground coffee chute (1), they will be stuck between the housing and the ground coffee chute. You can remove these beans by setting the bean selector switch to the mid-position and removing the coffee bean container (2), **Fig. H, I**.

Take off the chute lid for ground roasted coffee and put in fresh ground coffee.

Use a level scoop to dose for one or two cups of coffee.

Dose to select the desired brewing strength.

Pointer: Fig. J Never put in more than 2 level scoops of ground roasted coffee so as not to overfill the brewing chamber. Only ground coffee may be used. Instant coffee might clog up the brewing unit.

Replace the lid on the chute. 1 or 2 cups can be selected by turning the function controller (25). Now place the cup or cups under the height-adjustable coffee outlet (13), **Fig. F**.

Any quantity of water between 15 – 200 ml can be set. Select the quantity of water (according to the LED display) using the water quantity regulator (24). The display lights illuminate accordingly when the water quantity regulator is turned in a clockwise direction.

After making your selection, press the start key (27). Re-pressing the start key will stop coffee being dispensed.

9 Grinder

The grinder default setting is an average one and suitable for most kinds of coffee. If you wish, you can use the lever (4) under the bean container to change this setting. Only change fineness when the grinder is running. Move the lever to the left for finer grinding and to the right for coarser grinding, **Fig. K**.

Tip: As a rule, the finer the coffee is ground the more intensive it tastes. In order to fully enjoy the coffee aromas, we recommend always choosing the finest grinder setting.

Unfortunately, even with the best coffee blends, you may still find minute stones amongst the beans. A stone in the grinder will give off a loud noise. In this case, shut down the coffeemaker straight away and remove the stone. Proceed as follows:

- Shut down the appliance and pull out the plug.
- **Fig. E** Lock the beans chamber by turning the bean selector switch (3) to the mid-position.
- **Fig. H, I** Turn the container (2) to the removal position and remove.
- **Fig. L** Turn the lever for setting the grinding fineness (4) anticlockwise and past the coarsest setting till it stops.
- **Fig. L** Now take out the grinding cone and remove the stone.
- Re-assemble the grinder in the reverse order.
- When replacing the grinding cone, please ensure that the guides snap firmly into place.

10 Hot water and steam preparation

10.1 Hot water supply

Pointer: The nozzle becomes extremely hot when hot water and steam are being supplied. Please avoid touching the lower part of the nozzle at this time, as it can result in scalding.

Set the function controller (25) to the 1 or 2 cup setting. When the coffeemaker has reached operating temperature (temperature displays lights up), open the steam/hot water valve (17), **Fig. M**. Up to 150 ml of hot water can be drawn. The valve can also be closed before this volume, as soon as the desired amount of hot water is reached. If more than 150 ml of water is required, the process must be repeated.

10.2 Steam supply

Turn the function controller (25) to steam and press the start key (27). The machine heats up to steam temperature and the temperature display (20) flashes. This process takes approx. 30 seconds. The temperature display lights up when the required temperature is reached. You can now place a receptacle under the milk frother and turn open the valve (17). Hot steam drives the Easy Cappuccino (15).

If you want to use the steam for warming other liquids – without frothing – then remove the whisk of the Easy Cappuccino, **Fig. B**. This is done by unscrewing the lower part of the frother – the steam pipe – and by pressing the whisk wheel from the top out of the steam pipe, **Fig. Q**. Then screw the steam pipe back onto the Easy Cappuccino.

Make sure the seal of the Easy Cappuccino always sits firmly.

Pointer: Due to temperature differences in the heating system, any remaining steam has to be discharged through the Easy Cappuccino should coffee be required directly after steam supply.

Place a suitable receptacle under the milk frother (15) and set the function controller (25) to the 1 or 2 cup setting.

Now open the steam/hot water valve (17) until water is dispensed. Then close the valve (17) fully again. The process lasts approx. 15 seconds.

10.3 Frothing milk

Turn the function controller (25) to steam and press the start key (27). The temperature display (20) flashes and the machine heats up to steam temperature. The temperature display lights up when the required temperature is reached.

Tip: Before frothing milk, discharge any condensation in the pipes by opening the steam/hot water valve until steam comes out of the Easy Cappuccino.

Fig. N

Fill the cup or receptacle only 1/3 full. This is because milk rises rapidly during frothing. If you want to froth milk in a larger receptacle, place it on the left next to the drip tray and swing the Easy Cappuccino (15) outwards.

Push down the Easy Cappuccino (15) until it is covered by the milk and open the steam/hot water valve (17). The steam drives the whisk wheel in the Easy Cappuccino, making the milk both warm and frothy. When the milk is frothy enough, shut off the steam supply and push the Easy Cappuccino back to its upper position.

Use the froth regulating knob (16) to set the desired froth quality, **Fig. O**. This regulates the supply of air. More air (turning clockwise) produces a coarser froth and less air (turning anticlockwise) a finer froth.

Tip: It is not the milk's fat content which helps produce the best froth, but its protein level. The more protein the milk contains, the better it is for frothing.

Pointer: Due to temperature differences in the heating system, any remaining steam has to be discharged through the Easy Cappuccino should coffee be required directly after steam supply.

Place a suitable receptacle under the milk frother (15) and set the function controller (25) to the 1 or 2 cup setting.

Now open the steam/hot water valve (17) until water is dispensed. Then close the valve (17) fully again. The process lasts approx. 15 seconds.

11 Setting functions

11.1 Setting water hardness

It is important to set the right water hardness to protect the coffeemaker from lime scale. Proceed as follows:

- Turn the function controller (25) to "F" and confirm with Start.
- Use the water quantity regulator (24) to set the water hardness. (1 display light = water hardness category 1, 4 display lights = water hardness category 4.)
- Confirm your selection with Start (27).
- The display lights are extinguished and the setting is stored.

Find out from your local water supplier about the water hardness level in your area.

11.2 Setting the timer

The appliance is equipped with a timer. The shut-off time can be set individually between 1 and 5 hours. When the set time is up, the appliance automatically shuts itself down. The timer is activated automatically after the last action.

- Turn the function controller (25) to "F" and confirm with Start.
- Use the brewing strength regulator (23) to set the timer to Auto-Shut-Off. (1 display light means the appliance automatically shuts down after 1 hour; 5 display lights means it shuts down automatically after 5 hours.)
- Confirm your selection with the start key (27).
- The display lights are extinguished and the setting is stored.

Water hardness table

Water hardness category	Properties	Calcium and magnesium per litre (mmol/l)	German °dH	French °fH	English °eH
1	soft	0-1,3 mmol/l	0-7	0-12	0-9
2	Medium	1,3-2,5 mmol/l	7-14	12-25	9-17
3	Hard	2,5-3,8 mmol/l	14-21	25-37	17-26
4	Very hard	over 3,8 mmol/l	over 21	over 37	over 26

12 Cleaning

12.1 General cleaning

Wipe the outer surfaces of the machine with a damp cloth.

Fig. P When the drip tray (9) is full (as shown by the level indicator (11)), remove and empty it. For thorough cleaning, the drip grate (10) can be removed from the drip tray (9). Use only warm water and non-scouring agents to clean these parts. Also clean the level indicator (11) to ensure its continued working. Simply pull it out. After cleaning, put all parts back together again. Only use the machine when it is completely re-assembled.

Occasionally wipe the Bean Select bean container (2) with a damp cloth to remove any coffee oil or grease. Regularly empty the coffee grounds container (12) – at least 1x a day. For this, push the coffee outlet (13) into the upper position and pull out the coffee grounds container to the front. Dispose of the coffee grounds and rinse out the container with water. The machine is only ready for use when the coffee grounds container has been inserted back into the appliance.

Tip: Throw coffee grounds away with organic waste or onto the compost heap.

12 Cleaning

12.2 Cleaning the Easy Cappuccino

Milk deposits in the Easy Cappuccino (15) can be easily removed. Unscrew the lower base of the Easy Cappuccino. Remove the whisk wheel by pressing it from the top out of the steam pipe, **Fig. Q**. Traces of milk on the steam pipe and whisk wheel can now be rinsed, wiped off or removed in the dishwasher. Then put back the whisk wheel into the steam pipe from below until it snaps into place. Secure both to the Easy Cappuccino.

Make sure the seal of the Easy Cappuccino always sits firmly.

12.3 Cleaning the grinder

The grinder does not usually need to be cleaned. Now and again, larger residues can be removed with a small brush. Never clean the grinder with water.

12.4 Integrated cleaning programme

This programme is for the complete removal of residues and traces of grease which cannot be removed by hand. We recommend monthly cleaning or after some 200 brewed cups – at the latest when the appliance requests you to do so. The cleaning display lights up.

Tip: Use the specially developed Melitta® cleaning tabs for fully automatic coffeemakers and single cup machines, as these are adapted exactly to your Melitta® CAFFEO®.

- Turn the function controller (25) to “Cleaning”.
- Fill the water reservoir (8) to capacity (1.5 litres).
- **Fig. R** Set the coffee bean container (2) to ground coffee operation and insert the cleaning tab into the ground coffee chute. After inserting, confirm by pressing the start key (27).
- Empty the coffee grounds container and replace. Then pull out the container (12) to the middle of the drip tray, where it can collect the cleaning water.
- Now press the start key (27).

The cleaning programme can no longer be interrupted. There are 6 rinsing cycles with breaks. The programme lasts some 8 minutes. The cleaning display (18) flashes during the whole operation.

When the programme is over, the control display “Coffee grounds container” will illuminate. Empty the coffee grounds container and replace. Confirm the end of the cleaning programme by pressing the start key (27). After putting into serving operation, the coffeemaker is ready for use again.

12.5 Cleaning the brewing unit

We recommend cleaning the brewing unit from time to time. This is how to proceed:

- Shut down the appliance.
- **Fig. S** Open the service door (7).
- **Fig. T** Press the red safety lever on the right upwards until it stops.
- **Fig. U** Keep the red safety knob at top left pressed with your left hand. At the same time, use your right hand to press down the interlocking key at the front of the brewing unit. Pull the brewing unit out to the front, **Fig. V**.
- **Fig. W** Turn the red handle at the side of the brewing unit to open it.
- Now you can thoroughly clean the brewing unit under running water.
- After cleaning, turn back the red handle.
- **Fig. T** Put the brewing unit back into the coffeemaker. After this, press down the safety lever and close the service door. The appliance can be switched on again.

13 Decalcifying

Depending on use and water hardness, the appliance needs to be decalcified every 4-6 weeks. When the decalcifying display (19) lights up, this means that the appliance must be decalcified. Coffee can still be made for a number of brews. After that, no more coffee can be supplied (to protect the appliance) and it must be decalcified.

Caution: Do not use vinegar or other decalcifying agents not recommended by Melitta®.

Tip: Use the specially developed decalcifying agents from Melitta® for automatic coffee-makers and single cup machines, as these are exactly adapted to your Melitta® CAFFEO®.

The automatic decalcifying programme takes around 30 minutes and consists of two phases. Proceed as follows:

Phase 1:

- Turn the function controller (25) to “Decalcifying” and confirm with Start.
- The “water reservoir” symbol (22) lights up and the display lights for brewing strength and water quantity are extinguished. Dissolve the decalcifying agent in 0.5 litres of water and pour the solution into the water reservoir (8), **Fig. X**. Please follow the instructions for use of your decalcifying agent.
- Press the start key (27).
- The “Coffee grounds container” symbol (21) lights up. Empty the coffee grounds container and replace. Then pull out the container (12) to the middle of the drip tray in order to collect the decalcifying solution. Please place another receptacle under the steam/boiling water nozzle (15).
- Then press the start key (27).
- When the “water reservoir” symbol flashes, briefly open the steam/hot water valve (17). Roughly the quantity of one cup of water is pumped into the receptacle. Then shut off the valve and confirm with Start (27).
- The coffee outlet is then automatically descaled.

The decalcifying display (19) flashes during the whole decalcifying operation. Various cleaning cycles with breaks are now run. This lasts some 25 minutes.

When the “water reservoir” symbol lights up, it is time for Phase 2 – a rinsing cycle. Phase 2 lasts about 5 minutes.

Phase 2:

- The “water reservoir” symbol (22) lights up. Rinse the water reservoir (8) and fill to capacity with fresh water (1.5 litres). Then re-fit the reservoir to the coffeemaker.
- Press the start key (27).
- The “Coffee grounds container” symbol (21) lights up. Empty the coffee grounds container (12) and receptacle and place both under the coffee outlet (13) and steam/hot water outlet (15) again.
- Now press the start key (27).
- When the “water reservoir” symbol (22) flashes, briefly open the knob for steam/hot water (17) and – as soon as the milk frother has been rinsed – re-tighten it. Roughly the quantity of one cup of water is pumped into the receptacle. Confirm with Start (27).
- The appliance is now rinsed thoroughly to ensure complete removal of the decalcifying solution. Decalcifying is over when no further water is dispensed from the coffee outlet and the “Coffee grounds container” symbol lights up. Empty the coffee grounds container and confirm when replaced with Start (27).

The decalcifying symbol is extinguished. We would advise not drinking the first cup of coffee, in order to be absolutely sure that nothing remains of the decalcifying solution in the coffeemaker.

14 Disposal

Pull the plug from the socket and separate the power-supply cord from the coffeemaker. Electrical appliances are not to be disposed

of with the household waste. They are to be disposed of in an environmentally compatible manner.

15 Malfunctions, causes and rectification

Why is the grinder not grinding any beans?	The bean container is set to ground coffee operation, to a non-defined position or to the removal position and the grinder is thus not activated. Set the bean container to bean supply. The coffee strength display lights up and the grinder is activated.
Why is the Easy Cappuccino whisk not turning?	The whisk is not firmly connected to the steam pipe. Push the whisk wheel into the steam pipe from below until it snaps into place. Please make sure that you only open the steam/hot water valve when the temperature display lights up and the machine has heated up fully to steam temperature.
Why is the Easy Cappuccino so hard or impossible to fit?	The seal which normally sits on the Easy Cappuccino has come off and fallen into the steam pipe. Take the seal out and mount it on the Easy Cappuccino again.
Why does water sometimes collect in the coffee grounds container?	The brewing unit is flooded with hot water during the rinsing process. When the brewing unit is automatically opened, a small amount of water always flows into the coffee grounds container.
Why does the machine not supply water after refilling due to empty tank?	There might be air between tank and pump. The pump tries to suck the new water, but this does not always succeed the first time. In this case, press Start (27) again until the pump has sucked in water.
Why can't I remove the brewing unit?	The brewing unit is not in its normal position. Close the service door and switch the machine on. When it displays that it is ready for operation, switch the machine off again. The brewing unit will now automatically return to its normal position.
Why are their slight signs of operation on the machine?	Before leaving the factory, this machine was checked and tested with coffee. Although the machine was cleaned thoroughly, it is possible that small residues remain in the machine. This machine is still brand-new.
Why does the "Coffee grounds container full" display light not go out?	The coffee grounds container must be removed from the machine for at least 5 seconds. At the same time, the machine must be switched on and the service door closed.

16 Melitta guarantee

In addition to the statutory warranty terms, we also provide a guarantee under the following conditions:

1. The guarantee is for 24 months from date of purchase. The guarantee only enters into force when the retailer's stamp and signature or purchase receipt confirms date of purchase.
2. During the guarantee period we will rectify – at our expense – any defects of the appliance which result from material or fabrication errors. The warranty covers repairing or replacing defective parts or the appliance. The guarantee period is not extended in the case of guarantee implementation. Any replaced parts are the property of the manufacturer. The warranty does not include calculation of freight, packing or other ancillary costs.
3. Not included in the guarantee are any defects resulting from inappropriate handling (such as operating with the incorrect current type or voltage) or maintenance as well as from normal wear and tear. Damage resulting from scaling is similarly excluded from the guarantee (regular decalcifying – see information in the operating instructions – is vital for smooth running of the appliance). The guarantee does not extend

to defects which only detract to a minor degree from the value or usability of the appliance.

4. The guarantee is invalidated if third parties not authorized by the manufacturer are used or when non-original maintenance parts are used.
5. The guarantee is only valid in the country where the appliance was bought. In guarantee matters, please contact either Melitta's Customer Service or an authorized service dealer or stockist. Keep the filled-in guarantee card, proof of purchase and appliance number handy, and describe what is not in order with the machine.
6. Unless manufacturer liability is statutorily prescribed, further-reaching claims of whatever kind – particularly claims for compensation, including consequential damage – are ruled out. This guarantee does not affect the end user's warranty claims from the purchase contract/legal relationship with the retailer.
7. The appliance is designed for home use. Consequently, the guarantee is invalidated if the appliance is used commercially.

MODE D'EMPLOI

CAFFEO® N° 64

Chère cliente, cher client!

Nous vous félicitons pour l'achat de votre machine à café entièrement automatique CAFFEO® de Melitta®. Grâce à ce produit de qualité, vous pourrez apprécier toute la saveur de votre café et des spécialités au café. Grâce à l'embout mousser de lait **Easy Cappuccino** et aux double compartiments **Bean Select** contenant les cafés en grains vous pourrez préparer de manière simple et agréable votre café préféré. Nous vous garantissons la plus grande qualité pour vos cafés et expresso grâce à un processus particulier de pré-chauffement et à l'ustensile exclusif Crema : Aromax®.

Pour que vous et vos invités puissiez profiter encore longtemps de votre CAFFEO® N° 64, lisez bien attentivement le mode d'emploi. Conservez précieusement ce mode d'emploi.

Pour vous permettre d'avoir le bon numéro SAV à portée de main en cas de besoin, nous vous conseillons d'inscrire le numéro vous concernant au dos de cette notice descriptive, et éventuellement de le coller également au dos de votre machine à café.

En cas de demande d'informations ou d'autres questions, vous pouvez vous adresser directement à nous ou à votre commerçant spécialisé.

Nous vous souhaitons beaucoup de bons moments avec votre machine CAFFEO® de Melitta® en dégustant votre café préféré.

Votre équipe CAFFEO®

Table des matières

	Page		Page
1. Description de l'appareil	32	11. Réglages des fonctions	40
2. Description du panneau de commandes	32	11.1 Dureté de l'eau	40
3. Symboles et affichages	33	11.2 Réglage de la minuterie	40
3.1 Symboles	33	12. Nettoyage	41
3.2 Affichages	34	12.1 Nettoyage général	41
4. Conseils de sécurité	35	12.2 Nettoyage de Easy Cappuccino	41
5. Installation	36	12.3 Nettoyage du moulin à café	41
6. Préparation	36	12.4 Programme de nettoyage intégré	42
7. Mise en marche/arrêt	36	12.5 Nettoyage de l'unité de chauffe	42
8. Préparation du café...	37	13. Détartrage	43
8.1 ...avec du café en grains	37	14. Fin de vie du produit	44
8.2 ...avec du café moulu	38	15. Dysfonctions, causes et solutions	44
9. Moulin à café	38	16. Garantie Melitta	45
10. Préparation de l'eau chaude et de la vapeur	39	Adresses	89
10.1 Eau chaude	39		
10.2 Vapeur	39		
10.3 Faire mousser le lait	39		

1 Description de l'appareil

1 Compartiment de remplissage pour café moulu	10 Grille
2 Double compartiment pour café en grains	11 Niveau de remplissage du plateau récolte-gouttes
3 Manette de sélection du café en grains	12 Compartiment marc de café
4 Manette de réglage de la finesse de la mouture	13 Bec d'écoulement du café réglable en hauteur
5 Plateau chauffe-tasses	14 Buse vapeur avec fouet
6 Panneau de commandes	15 Mousser de lait Easy Cappuccino (buse vapeur/eau chaude)
7 Porte de service	16 Bouton de réglage de la mousse
8 Réservoir d'eau	17 Bouton rotatif marche/arrêt de la vapeur et de l'eau chaude
9 Plateau récolte-gouttes	

2 Description du panneau de commandes

18 Voyant „Nettoyage“	23 Régulateur de l'intensité du café
19 Voyant „Détartrage“	24 Régulateur du volume d'eau
20 Voyant de température	25 Régulateur des fonctions
21 Voyant „marc de café“	26 Bouton marche/arrêt
22 Voyant „Réservoir“	27 Touche start

3 Symboles et affichages 3.1 Symboles

Symbole	No	Signification	Explication
	26	Marche/Arrêt	Mise en marche et arrêt de l'appareil.
START	27	Start/Arrêt	Met en marche et arrête la fonction sélectionnée et valide toutes les entrées.
	25	1 ou 2 tasses	Préparation d'une ou de deux tasses.
	25	Vapeur	Mode vapeur.
	25	Détartrage	Programme de détartrage automatique.
	25	Nettoyage	Programme de nettoyage automatique.
F	25	Fonction	Affichage et réglage de la dureté de l'eau et du temps d'arrêt automatique.
	2	Compartiment de café en grains	Retirer le compartiment de café en grains. Placez la manette de sélection des grains en position centrale avant tout.
	2	Café en grains	Utilisation de grains entiers pour la préparation du café. Le moulin est activé.
	2	Café moulu	Utilisation de café moulu. Ne pas utiliser plus de 2 mesures.
	15	Vapeur/eau chaude	La vapeur (en utilisation vapeur) ou l'eau chaude (utilisation normale) sort par l'embout mousseur.

3 Symboles et affichages 3.2 Affichages

Symbole	No	Signification	Affichage	Explication
	20	Température	Clignote	La température n'est pas encore atteinte.
	20	Température	Brille	L'appareil est prêt à être utilisé.
	23	Intensité du café	Brille	Indique l'intensité du café, se règle avec le régulateur d'intensité.
	23	Intensité du café	Clignote	Le compartiment de café en grains est soit mal positionné, soit prêt à être retiré.
	23	Intensité du café	Éteint	Le compartiment de café en grains est placé en position café moulu ou prêt à être retiré.
	24	Remplissage des tasses	Brille	Indique le volume de remplissage des tasses. Utilisez le régulateur de volume d'eau pour ajuster.
	24	Remplissage des tasses	Clignote	L'unité de chauffe est trop pleine, débranchez l'appareil et retirez l'unité de chauffe. Retirez du café moulu et remplacez l'unité de chauffe. L'appareil sera alors prêt à fonctionner.
	22	Réservoir d'eau	Brille	Le réservoir est vide. Le remplir d'eau et le replacer, puis appuyez sur la touche Start. Il peut arriver qu'il y ait de l'air entre le réservoir d'eau et la pompe. Veuillez alors actionner plusieurs fois la touche Start jusqu'à ce que la pompe s'enclenche.
	22	Réservoir d'eau	Clignote	Le bouton de vapeur/eau chaude est ouvert.
	21	Compartiment marc de café	Brille	Le compartiment à marc de café est plein. En le vidant, veillez à ce que la porte de service soit fermée et l'appareil soit en marche. Attendez environ 5 s. avant de remettre le compartiment à marc de café en place.
	21	Compartiment marc de café	Clignote	Le compartiment à marc de café manque ou n'est pas correctement placé.
	19	Détartrage	Brille	L'appareil doit être détartré.
	19	Détartrage	Clignote	Le programme de détartrage est en marche.
	18	Nettoyage	Brille	L'appareil doit être nettoyé.
	18	Nettoyage	Clignote	Le programme de nettoyage est en marche.
	19, 18	Nettoyage, détartrage	Clignote	La porte de service est ouverte ou l'unité de chauffe manque.
		Arrêt automatique		La porte de service a été ouverte ou la fonction d'arrêt automatique est en marche.

4 Conseils de sécurité

Lisez attentivement ces recommandations et conservez-les.

- Vérifiez l'état de l'appareil dès réception. Si malgré nos soins l'appareil devait présenter des défauts, ne l'utilisez pas et retournez-le au service après-vente.
- Conservez les cartons d'emballage pour les transports et éventuellement le renvoi, mais hors de portée des enfants pour éviter les accidents.
- Assurez-vous avant l'utilisation de l'appareil que la tension que vous utilisez est identique à celle indiquée sur la plaque signalétique au-dessus de l'appareil. Branchez l'appareil uniquement sur une prise terre d'au moins 10 A.
- La sécurité de l'appareil n'est assurée que lorsque les normes de sécurité sur les appareils électriques sont respectées (appareil relié à une prise terre). Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable en cas d'éventuels dommages dus à un mauvais branchement de l'appareil. En cas de doute, demandez conseil à un spécialiste.
- Changez la prise murale si celle-ci n'est pas compatible avec la prise de l'appareil.
- Pour éviter des dommages à l'appareil, ne faites pas fonctionner celui-ci sans eau ni café. L'appareil est uniquement conçu pour la préparation de café, de spécialités au café et pour faire chauffer de l'eau. Une mauvaise utilisation ou une utilisation non conforme peut être dangereuse, vous pouvez vous blesser ou vous brûler avec la vapeur ou l'eau chaude.
- Le fabricant ne pourra pas être tenu pour responsable des dommages qui pourraient résulter d'une mauvaise utilisation ou d'une utilisation non conforme de l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau. Ne pas toucher l'appareil avec les mains, voire les pieds mouillés. Évitez également l'utilisation dans des pièces humides (salle d'eau).
- Les enfants ou les personnes n'ayant pas été informées sur la bonne utilisation de l'appareil ne doivent pas l'utiliser sans surveillance.
- Évitez le contact avec les parties brûlantes de l'appareil comme l'embout mousseur de lait (15), l'écoulement du café (13) ou le plateau chauffe-tasses (5).
- Ne placez pas vos mains sous le bec d'écoulement du café pendant son utilisation. Lorsque vous retirez le compartiment marc de café (12), assurez-vous toujours qu'il n'y ait pas de café en cours de préparation.
- Lorsque vous effectuez la maintenance de l'appareil ou que vous voulez nettoyer la surface externe, débranchez l'appareil.
- Tous les éléments transparents (compartiments de café en grains et réservoir d'eau) ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle. Le plateau récolte-gouttes, le compartiment marc de café et la partie inférieure de l'embout mousseur de lait peuvent légèrement changer de couleur après avoir été lavés au lave-vaisselle.
- Débranchez l'appareil immédiatement au moindre problème et n'essayez pas de réparer vous-même. Pour d'éventuelles réparations, adressez-vous uniquement à la hotline de service.
- Des outils spéciaux étant nécessaires, ne changez en aucun cas vous-même le câble d'alimentation de cet appareil pour éviter tous risques.
- Éteignez l'appareil si vous restez longtemps absent et débranchez-le.
- Ne transportez pas et ne conservez pas l'appareil dans un véhicule ou une pièce à basse température car un éventuel reste d'eau risquerait de geler et de causer des dégâts à l'appareil.

Ne pas suivre les recommandations ci-dessus peut porter atteinte à la sécurité de l'appareil.

5 Installation

Placez l'appareil sur une surface stable et sèche. Évitez les surfaces chaudes. Laissez un espace d'environ 10 cm avec le mur et les autres appareils.

Ne déroulez le câble d'alimentation que de la longueur dont vous avez besoin. Vous pouvez ranger le reste dans la cavité prévue à cet effet dans la carcasse de la machine.

Par mesure de précaution, l'embout mousseur de lait Easy Cappuccino est livré non-monté. Pour l'installer, procédez comme suit :

- **Fig. A** Retirez le bouton rotatif du distributeur d'eau chaude/vapeur de l'appareil (17), sinon l'Easy Cappuccino ne pourra pas être installé.

- **Fig. B** Dévissez la partie inférieure de l'Easy Cappuccino (buse vapeur avec fouet (14)).
- **Fig. C** Insérez l'Easy Cappuccino par le bas dans le tube guide.
- Insérez le raccord du tube jusqu'au bout dans l'orifice situé à gauche de la porte de service (7). Une fois monté, le tuyau doit être orienté vers le haut.
- Vissez la buse vapeur avec le fouet sur l'Easy Cappuccino.
- Poussez à nouveau le bouton rotatif pour la vapeur/eau chaude (17) complètement dans l'appareil.

Veillez à ce que la bague d'étanchéité soit toujours bien logée sur l'Easy Cappuccino.

6 Préparation

Retirez le réservoir d'eau (8) de l'appareil et remplissez-le d'eau fraîche par l'ouverture prévue à cet effet ou en retirant le couvercle (max. 1,5 l). Bien appuyer sur le réservoir pour le remettre en place, afin que la valve arrière s'ouvre. Changez l'eau tous les jours. Nous vous conseillons de régler immédiatement la

dureté de l'eau en fonction de la dureté de l'eau de votre région. Pour cela procédez comme mentionné au chapitre 11.1.

Pour des raisons d'hygiène, nous vous conseillons de ne pas consommer le premier café fait après la toute première mise en marche de l'appareil.

7 Mise en marche/arrêt

Lorsque vous appuyez sur la touche marche/arrêt (26), l'unité de chauffe est mise en marche et l'appareil chauffe. Lors de la mise en marche, l'appareil procède à un rinçage automatique. Si l'appareil est resté moins de 60 minutes sans être utilisé, il n'effectue pas de rinçage. L'affichage de la température (20) clignote pendant tout le processus. L'appareil est prêt à être utilisé quand le voyant de température est allumé.

Il peut arriver qu'il y ait de l'air entre le réservoir d'eau et la pompe. Dans ce cas, l'eau ne peut pas sortir en mode rinçage, bien que la pompe essaie d'en aspirer. L'appareil doit alors être purgé. Mettez pour cela un récipient sous

l'embout mousseur (15) et ouvrez le régulateur rotatif vapeur/eau chaude (17) jusqu'à ce que l'eau coule. Refermez ensuite la valve. L'appareil est à présent purgé.

Si vous voulez éteindre l'appareil, appuyez sur la touche marche/arrêt (26). Il faut d'abord procéder à un rinçage automatique, ensuite l'appareil s'éteint. Si aucun café n'a été fait entre la mise en marche et l'arrêt de la machine, il n'y aura pas de rinçage.

L'appareil s'éteint automatiquement au plus tard 5 heures après la dernière utilisation. Vous pouvez régler la minuterie sur une autre durée. Pour cela lisez le chapitre 11.2.

8 Préparation du café...

8.1 ...avec du café en grains

Lorsque l'appareil est prêt à être utilisé, placez le compartiment de café en grains (2) en position pour l'utilisation de café en grains, **Fig. D**.

Retirez le couvercle du compartiment de café en grains et remplissez-le de grains de café. Laissez au minimum un espace de 1 cm sous le bord du compartiment, sinon il pourrait déborder au cours de la sélection des grains.

Conseil : Cet appareil possède 2 compartiments « Bean Select » pour le café en grains. Chaque compartiment contient environ 100 g de grains de café. Pour pouvoir apprécier toutes les saveurs des spécialités au café, remplissez un compartiment avec, par exemple, des grains de café pour expresso et l'autre compartiment avec par exemple, des grains de café pour café crème. Vous pouvez différencier les compartiments à l'aide des autocollants livrés avec l'appareil.

Remettez le couvercle et fermez-le bien. Choisissez ensuite votre sorte de café en tournant la manette de sélection du café en grains (3) vers le compartiment contenant les grains à utiliser.

Remarque : **Fig. E** Il se peut que des grains se coincent en raison de leur forme lors de la manipulation de la manette. Pour débloquer les grains, tournez la manette et remuez les grains dans les compartiments.

Si la manette se trouve en position verticale durant le processus de chauffe, cela risque d'empêcher les grains de café de descendre dans le moulin et votre café sera mauvais.

Étant donné qu'il reste toujours quelques grains de café dans le moulin, il se crée un mélange dans la première tasse lorsqu'on change de sorte de grains. Pour être sûr d'obtenir un café sans mélange, préparez une première tasse et jetez-la. Votre deuxième tasse sera parfaite – ce qui est particulièrement important lors de l'emploi de café décaféiné et pour les personnes ayant une intolérance à la caféine.

Sélectionnez 1 ou 2 tasses en tournant le régulateur de fonction (25). Mettez une ou deux tasses sous le bec d'écoulement du café réglable en hauteur (13), **Fig. F**.

L'intensité du café peut être réglée en continu de très doux à très fort. Choisissez votre intensité (affichage par diodes lumineuses) à l'aide du régulateur d'intensité du café (23). Les diodes s'allument de manière croissante lorsqu'on tourne le régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le volume d'eau est réglable, sans palier, de 15 à 200 ml. Choisissez votre volume d'eau (affichage par diodes lumineuses) à l'aide du régulateur de volume d'eau (24). Les diodes s'allument de manière croissante lorsqu'on tourne le régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre.

Après avoir choisi vos réglages, appuyez sur Start (27). Vous pouvez arrêter l'écoulement du café à tout moment, en appuyant une nouvelle fois sur la touche Start.

La consommation réelle en café se situe entre 6 et 16 g, en fonction du volume d'eau utilisée et de l'intensité du café choisie.

8 Préparation du café...

8.2 ...avec du café moulu

Lorsque l'appareil est prêt à être utilisé, placez le compartiment de café en grains (2) en position pour l'utilisation de café moulu, **Fig. G**. Le régulateur d'intensité du café est alors éteint. Si des grains se trouvent dans le bac de remplissage pour café moulu (1), ils resteront coincés entre la paroi externe et le bac pour café moulu. Vous pourrez les enlever en plaçant la manette de sélection des grains en position centrale et en retirant le compartiment de café en grains (2), **Fig. H, I**.

Retirez le couvercle du bac de remplissage pour café moulu et remplissez de café moulu frais.

Utilisez une cuillère à doser pour mesurer la quantité de café nécessaire pour une ou deux tasses et selon l'intensité de café désirée.

Remarque : **Fig. J** Ne jamais mettre plus de deux mesures de café moulu pour éviter tout débordement. N'utilisez que du café moulu dans le bac, les produits instantanés risquant de coller dans l'unité de chauffe.

Remettez ensuite le couvercle sur le bac. Sélectionnez 1 ou 2 tasses en tournant le régulateur de fonction (25). Placez la ou les tasses sous le bec d'écoulement du café réglable en hauteur (13), **Fig. F**.

Le volume d'eau est réglable, sans palier, de 15 à 200 ml. Choisissez votre volume d'eau (affichage par diodes lumineuses) à l'aide du régulateur de volume d'eau (24). Les diodes s'allument de manière croissante lorsqu'on tourne le régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre.

Après avoir choisi vos réglages, appuyez sur Start (27). Vous pouvez arrêter l'écoulement du café à tout moment, en appuyant une nouvelle fois sur la touche Start.

9 Moulin à café

Le moulin est réglé sur une mouture moyenne, adaptée à la plupart des sortes de café. Toutefois, si vous le désirez, vous pouvez la changer à l'aide de la manette (4) qui se trouve sous le compartiment de café en grains. Ne changez le réglage du moulin que lorsque celui-ci est en marche. La mouture sera plus fine si vous tournez la manette vers la gauche et plus épaisse si vous tournez la manette vers la droite, **Fig. K**.

Conseil : Normalement, plus la mouture est fine, plus le café est fort. Nous vous conseillons de toujours choisir la mouture la plus fine pour que l'arôme du café se développe pleinement.

Il arrive malheureusement, même pour les meilleurs cafés, que de petites pierres se glissent parmi les grains. Si un caillou se trouvait dans le moulin, un bruit fort se ferait entendre. Arrêtez la machine immédiatement et retirez le caillou en procédant comme suit :

- Arrêtez l'appareil et débranchez-le.
- **Fig. E** Verrouillez le compartiment de café en grains en tournant la manette de sélection des grains (3) en position centrale.
- **Fig. H, I** Faites pivoter le compartiment (2) de façon à pouvoir le retirer et enlevez-le.
- **Fig. L** Tournez la manette de réglage de la mouture (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre au delà de la mouture épaisse jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
- **Fig. L** Otez ensuite le cône du moulin et retirez le caillou.
- Remontez le moulin en procédant dans l'ordre inverse.
- En remplaçant le cône du moulin, vous devez veiller à ce que les guidages soient correctement enclenchés.

10 Préparation de l'eau chaude et de la vapeur

10.1 Eau chaude

Remarque : L'embout est soumis à de très fortes températures pendant la préparation de l'eau chaude et de la vapeur, c'est pourquoi, nous vous recommandons d'éviter tout contact avec la partie inférieure de l'embout mousser pour ne pas vous brûler.

Tournez le régulateur de fonction sur 1 ou 2 tasses. Attendez que l'appareil ait atteint sa température d'utilisation (l'affichage de température s'allume) et ouvrez la valve eau chaude/vapeur (17), **Fig. M**. Vous pouvez recueillir jusqu'à 150 ml d'eau chaude en une seule fois, mais il vous est possible de refermer la valve dès que vous aurez obtenu la quantité d'eau souhaitée. Répétez l'opération plusieurs fois si vous souhaitez recueillir plus de 150 ml d'eau.

10.2 Vapeur

Positionnez le bouton de réglage des fonctions (25) sur vapeur et validez avec la touche Start (27). La machine chauffe à la température de la vapeur et l'affichage de la température (20) clignote. Cette opération dure environ 30 s. Quand la température est atteinte, l'affichage de température s'allume. Vous pouvez alors placer un récipient sous l'embout mousser de lait et ouvrir la valve (17). C'est la vapeur brûlante qui actionne le fouet de l'Easy Cappuccino (15).

Si vous voulez utiliser la vapeur pour réchauffer d'autres liquides sans les faire mousser, retirez le fouet de l'embout mousser, **Fig. B**. Dévissez la partie inférieure du batteur - la sortie vapeur - et retirez le fouet de la buse vapeur en l'enfonçant par le haut, **Fig. Q**. Revissez la buse vapeur à nouveau sur l'Easy Cappuccino.

Veillez à ce que la bague d'étanchéité soit toujours bien logée sur l'Easy Cappuccino.

Remarque : En raison des différences de température dans le système de chauffe, vous devrez évacuer la vapeur restante par l'Easy Cappuccino, si vous voulez faire un café immédiatement après usage de la vapeur.

Pour ce faire, placez un récipient approprié sous l'embout mousser de lait (15) et positionnez le régulateur de fonction (25) sur 1 ou 2 tasses. Ouvrez ensuite la valve de vapeur/eau chaude (17) jusqu'à ce que de l'eau s'écoule. Fermez alors la valve (17) complètement. Cette opération dure environ 15 s.

10.3 Faire mousser le lait

Positionnez le bouton de réglage des fonctions (25) sur vapeur et validez avec la touche Start (27). La machine chauffe à la température de la vapeur et l'affichage de la température (20) clignote. Lorsque la température est atteinte, l'affichage de température s'allume.

Conseil : Évacuez dans un récipient le condensat qui se trouve dans les conduites avant le moussage en ouvrant la valve de vapeur/eau chaude jusqu'à ce que de la vapeur sorte de l'Easy Cappuccino.

Fig. N

Remplissez seulement le tiers de la tasse ou du récipient de lait car son volume grossit fortement pendant le processus de moussage. Si vous voulez faire mousser du lait dans un récipient plus grand, placez le récipient à gauche à côté du bac d'égouttage et faites pivoter l'Easy Cappuccino (15) vers l'extérieur.

Plongez l'Easy Cappuccino (15) dans le lait en le faisant glisser vers le bas et ouvrez la valve vapeur/eau chaude (17). Le fouet de l'Easy Cappuccino se met en marche sous l'action de la vapeur, ce qui fera ainsi mousser le lait et le chauffera en même temps. Dès que le lait est mousseux, refermez la valve et remettez l'Easy Cappuccino en position haute.

Utilisez le bouton de régulation de la mousse (16) pour modifier son épaisseur **Fig. O**, grâce à l'apport d'air ainsi produit. Un apport d'air élevé (rotation dans le sens des aiguilles d'une montre), produira une mousse plus épaisse, et un apport d'air plus faible (rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre), produira une mousse plus fine.

11 Préparation de l'eau chaude et de la vapeur

10.3 Faire mousser le lait

Conseil : Pour obtenir une bonne mousse de lait, ce n'est pas la teneur en graisse mais la teneur en protéine du lait qui est déterminante. Plus la teneur en protéine est élevée, plus le lait sera mousseux.

Remarque : En raison des différences de température dans le système de chauffe, vous devrez évacuer la vapeur restante par l'Easy Cappuccino, si vous voulez faire un café immédiatement après usage de la vapeur.

Pour ce faire, placez un récipient approprié sous l'embout mousser de lait (15) et positionnez le régulateur de fonction (25) sur 1 ou 2 tasses. Ouvrez ensuite la valve de vapeur/eau chaude (17) jusqu'à ce que de l'eau s'écoule. Fermez alors la valve (17) complètement. Cette opération dure environ 15 s.

11 Réglages des fonctions

11.1 Dureté de l'eau

Pour protéger votre appareil du calcaire, il est important de régler la bonne dureté de l'eau. Pour cela, procédez comme suit :

- Tournez le bouton de réglage des fonctions (25) sur "F" et validez avec Start.
- Grâce au régulateur de volume d'eau (24), vous pouvez régler la dureté de l'eau. (Une diode est allumée = dureté de l'eau de catégorie 1, quatre diodes sont allumées = dureté de l'eau de catégorie 4.)
- Validez votre choix avec Start (27).
- Les affichages s'éteignent et le réglage est mémorisé.

Renseignez-vous auprès de votre fournisseur d'eau sur la dureté de l'eau de votre région.

11.2 Réglage de la minuterie

L'appareil est équipé d'une minuterie. Vous pouvez régler la mise en veille entre 1 à 5 heures à l'avance. Lorsque l'heure programmée est atteinte, l'appareil s'éteint automatiquement. Le décompte commence automatiquement après la dernière préparation.

- Tournez le bouton de réglage des fonctions (25) sur „F" et validez avec Start.
- Grâce au régulateur de l'intensité de café (23), vous pouvez régler le minuteur pour l'arrêt automatique. (Si 1 diode est allumée, cela signifie que l'appareil s'éteindra automatiquement au bout d'une heure, si 5 diodes sont allumées, cela signifie que l'appareil s'éteindra automatiquement au bout de 5 heures.)
- Validez votre choix avec Start (27).
- Les affichages s'éteignent et le réglage est mémorisé.

Tableau de la dureté de l'eau

Dureté de l'eau	Caractéristiques	Calcium et Magnésium par litre (mmol/l)	Deutsch °dH	Français °fH	Englisch °eH
1	Douce	0-1,3 mmol/l	0-7	0-12	0-9
2	Médium	1,3-2,5 mmol/l	7-14	12-25	9-17
3	Dure	2,5-3,8 mmol/l	14-21	25-37	17-26
4	Très dure	sup. à 3,8 mmol/l	Sup. à 21	Sup. à 37	Sup. à 26

12 Nettoyage

12.1 Nettoyage général

Nettoyez la surface externe de la machine avec une éponge humide.

Fig. P Lorsque le plateau récolte-gouttes (9) est plein (observez le niveau du flotteur (11)), retirez-le et videz-le. La grille (10) peut être retirée du plateau récolte-gouttes (9) pour un nettoyage en profondeur. Nettoyez ces éléments uniquement avec de l'eau chaude et sans produit agressif. Nettoyez aussi le flotteur (11) pour assurer son efficacité. Il suffit de tirer desus. Après le nettoyage, assemblez à nouveau toutes les pièces. N'utilisez l'appareil que lorsque tous ses éléments sont en place.

Essayez de temps en temps le compartiment de café en grains (2) avec un chiffon humide pour retirer les éventuelles traces d'huile et de graisse de café.

Videz le compartiment marc de café (12) régulièrement, au moins 1 fois par jour. Pour cela mettez le bec d'écoulement du café (13) en position haute et tirez le compartiment marc de café vers l'avant. Jetez le marc et rincez le compartiment avec de l'eau. La machine sera prête à l'emploi quand vous aurez remis le compartiment marc de café dans l'appareil.

Conseil : Jetez le marc aux ordures biologiques ou dans le compost.

12.2 Nettoyage de l'Easy Cappuccino

Vous pouvez facilement nettoyer les dépôts de lait sur l'Easy Cappuccino (15). Dévissez la partie inférieure de l'Easy Cappuccino. Retirez le fouet en appuyant sur le haut de la buse vapeur, **Fig. Q**. Vous pouvez alors éliminer les traces de lait du fouet et de la buse vapeur en les lavant et les essuyant ou en les mettant au lave-vaisselle. Enfoncez ensuite le fouet dans la buse vapeur jusqu'au clic et assemblez-les à l'Easy Cappuccino.

Veillez à ce que la bague d'étanchéité soit toujours bien logée sur l'Easy Cappuccino.

12.3 Nettoyage du moulin à café

Normalement, le moulin à café n'a pas besoin d'être nettoyé. Vous pouvez occasionnellement retirer les éclats de grains avec un pinceau. Ne le nettoyez en aucun cas avec de l'eau.

12 Nettoyage

12.4 Programme de nettoyage intégré

Ce programme sert à faire disparaître complètement les dépôts graisseux et autres résidus, qui ne peuvent pas être nettoyés manuellement. Nous vous recommandons un nettoyage mensuel ou après environ 200 tasses, et particulièrement lorsque le voyant lumineux de nettoyage s'allume.

Conseil : Utilisez les tablettes de nettoyage spécialement développées par Melitta® pour les machines à café et les appareils unidose, celles-ci sont aussi spécialement conçues pour votre appareil CAFFEO® de Melitta®.

- Positionnez le régulateur de fonction (25) sur « Nettoyage ».
- Remplissez complètement le réservoir d'eau (8) (1,5 litres).
- **Fig. R** Mettez le compartiment de café en grains (2) sur utilisation de café moulu et insérez une tablette nettoyante par l'ouverture du compartiment. Validez l'opération en appuyant sur Start (27).
- Videz le compartiment marc de café (12) et glissez le jusqu'au milieu du plateau récolte-gouttes, où il vous servira à récupérer l'eau de nettoyage.
- Appuyez alors sur la touche Start (27).

Le programme de nettoyage ne peut alors plus être interrompu. Six cycles de rinçage avec pauses auront lieu. Le programme dure environ 8 minutes. Pendant tout le processus, le voyant de nettoyage (18) clignote.

Lorsque le programme est terminé, le voyant du compartiment à marc de café reste allumé. Videz le compartiment marc de café et remettez-le en place. Validez la fin du programme de nettoyage avec la touche Start (27).

La machine est alors de nouveau prête à être utilisée après avoir été réglée en mode de préparation.

12.5 Nettoyage de l'unité de chauffe

Nous vous recommandons de nettoyer de temps en temps l'unité de chauffe. Procédez comme suit :

- Éteignez l'appareil.
- **Fig. S** Ouvrez la porte de service (7).
- **Fig. T** Poussez à fond la manette de sécurité rouge – située en haut à droite – vers le haut.
- **Fig. U** Avec la main gauche, appuyez sur la manette de sécurité rouge qui se trouve en haut à gauche. En même temps, avec la main droite, appuyez vers le bas sur la clé de verrouillage située sur le devant de l'unité de chauffe. Tirez l'unité de chauffe vers l'avant, **Fig. V**.
- **Fig. W** Tournez la poignée rouge placée sur le côté de l'unité de chauffe pour l'ouvrir.
- Vous pouvez alors nettoyer en profondeur l'unité de chauffe sous l'eau courante.
- Après nettoyage, remettez la poignée rouge en place.
- **Fig. T** Remplacez l'unité de chauffe dans la machine. Appuyez ensuite à nouveau la manette de sécurité vers le bas et fermez la porte de service.
- Vous pouvez remettre l'appareil en marche.

13 Détartrage

Suivant sa fréquence d'utilisation et la dureté de l'eau, l'appareil doit être détartré toutes les 4 à 6 semaines. Lorsque le voyant de détartrage (19) est allumé, cela signifie que l'appareil doit être détartré.

Il vous est encore possible de préparer quelques cafés seulement. Ensuite, il vous sera impossible d'obtenir du café afin d'éviter d'endommager l'appareil et vous devrez impérativement procéder à un détartrage.

Attention : N'utilisez pas de vinaigre ou tout autre produit pour détartrer qui ne serait pas conseillé par Melitta®.

Conseil : Utilisez le détartrant en poudre spécialement développées par Melitta® pour machines à café et appareils unidose, celles-ci sont aussi spécialement conçues pour votre appareil CAFFEO® de Melitta®.

Le programme automatique de détartrage dure environ 30 minutes et comprend deux phases.

Phase 1 :

- Tournez le bouton de réglage des fonctions (25) sur « Détartrage » et validez avec Start.
- Le voyant « Réservoir » (22) brille et l'affichage d'intensité du café et du volume d'eau s'éteignent. Diluez le produit détartrant dans un demi litre d'eau et versez-le dans le réservoir (8), Fig. X. Lisez le mode d'emploi de votre produit détartrant.
- Appuyez sur la touche Start (27).
- Le voyant « Marc de café » (21) brille. Videz le compartiment marc de café (12) et glissez le jusqu'au milieu du plateau récolte-gouttes, où il vous servira à récupérer le produit détartrant. Placez un autre récipient sous la buse eau chaude/vapeur (15).
- Appuyez à nouveau sur la touche Start (27).
- Lorsque le voyant « Réservoir » clignote, ouvrez brièvement la valve eau chaude/vapeur (17). Une quantité d'eau d'environ une tasse est pompée dans le récipient.
- Refermez ensuite la valve et validez avec Start (27).
- Le bec d'écoulement du café est alors automatiquement détartré.

Le voyant de détartrage (19) clignote pendant tout le processus. Commencent alors différents cycles de nettoyage avec des pauses. Cette opération dure environ 25 minutes.

Quand le voyant du réservoir d'eau s'allume, la phase 2, une phase de rinçage, commence. Cette phase 2 dure environ 5 minutes.

Phase 2 :

- Le voyant « Réservoir » (22) brille. Rincez le réservoir (8), remplissez-le complètement (1,5 litres) avec de l'eau fraîche et replacez le réservoir dans la machine.
- Appuyez sur la touche Start (27).
- Le voyant « Marc de café » (21) brille. Videz le compartiment marc de café (12) et le récipient et replacez-les sous le bec d'écoulement du café (13) et la buse vapeur/eau chaude (15).
- Appuyez à nouveau sur la touche Start (27).
- Lorsque le voyant « Réservoir » (22) clignote, ouvrez brièvement la valve vapeur/eau chaude (17) et refermez-le dès que l'embout mousseur de lait a été rincé. Une quantité d'eau d'environ une tasse est pompée dans le récipient. Validez avec Start (27).
- L'appareil est alors à nouveau rincé pour être sûr que le produit détartrant a été entièrement éliminé. Le processus de rinçage est terminé lorsqu'il n'y a plus d'eau qui sort du bec d'écoulement du café et que le voyant pour le compartiment marc de café s'allume. Videz le compartiment marc de café et validez avec Start après l'avoir remis en place (27).

L'affichage de détartrage s'éteint. Pour être certain qu'aucun reste de produit détartrant n'est présent dans la machine, nous vous conseillons de ne pas boire le premier café.

14 Fin de vie du produit

Débranchez l'appareil et séparez le câble d'alimentation de la machine. Les appareils électriques ne peuvent pas être jetés avec les

ordures ménagères. Ils doivent être éliminés dans le respect de l'environnement.

15 Dysfonctions, causes et solutions

Pourquoi le moulin ne fonctionne pas ?	Le compartiment du café en grains est positionné sur l'utilisation de café moulu, en position indéfinie ou en position d'enlèvement et ainsi le moulin n'est pas activé. Placez le compartiment en position d'utilisation du café en grains. L'affichage d'intensité du café s'allume et le moulin est activé.
Pourquoi le batteur de l'Easy Cappuccino ne tourne pas ?	Le batteur n'est pas correctement logé dans la buse à vapeur. Glissez le batteur par le bas dans la buse vapeur jusqu'au clic. Veillez à n'ouvrir la valve vapeur/eau chaude que si l'affichage de température s'allume et que l'appareil a atteint la température requise.
Pourquoi Easy Cappuccino est-il difficile ou impossible à installer ?	La bague d'étanchéité qui est normalement logée sur Easy Cappuccino s'est détachée et est tombée dans la buse vapeur. Sortez la bague d'étanchéité et remontez-la sur Easy Cappuccino.
Pourquoi de l'eau s'accumule parfois dans le compartiment de marc de café ?	Durant le rinçage, de l'eau bouillante s'écoule dans l'unité de chauffe. Lors de l'ouverture automatique de l'unité de chauffe, de petites quantités d'eau s'écoulent ainsi dans le compartiment à marc de café.
Pourquoi après avoir rempli le réservoir vide, l'eau ne s'écoule-t-elle pas toujours ?	Il peut arriver qu'il y ait de l'air entre le réservoir d'eau et la pompe. La pompe essaie d'aspirer l'eau mais cela ne réussit pas toujours la première fois. Dans ce cas, appuyez à nouveau sur la touche Start (27) jusqu'à ce que la pompe aspire l'eau.
Pourquoi l'unité de chauffe est-elle difficile à retirer ?	L'unité de chauffe n'est pas en position initiale. Fermez la porte de service et branchez l'appareil. Lorsque l'appareil affiche qu'il est prêt à l'emploi, éteignez-le à nouveau. L'unité de chauffe se remet alors automatiquement en position initiale.
Pourquoi de légères traces d'usage apparaissent sur l'appareil ?	Cet appareil a été contrôlé et testé avant de quitter l'usine. Bien qu'il ait été soigneusement nettoyé, il est possible que de petits résidus de café soient restés dans l'appareil. L'appareil est cependant bien neuf.
Pourquoi l'affichage « Compartiment marc plein » ne s'éteint-il pas ?	Lorsque vous le videz, le compartiment de marc doit être retiré de l'appareil durant 5 secondes au minimum. Il faut également débrancher l'appareil et fermer la porte de service.

16 Garantie Melitta

Outre les obligations légales, cet appareil est garanti aux conditions suivantes:

1. La garantie est de 24 mois à partir de la date d'achat. La garantie n'est valable que si la date d'achat est validée par le cachet et la signature du vendeur ou par le ticket de caisse.
2. Durant la garantie, nous réparons gratuitement tous les dommages à l'appareil causés par un problème de fabrication ou de matériel. La prestation de garantie consiste en une réparation ou un échange des parties endommagées ou de l'appareil. La durée de la garantie n'est pas prolongée par l'utilisation de celle-ci. Les pièces échangées retournent à la propriété du fabricant. La prestation de la garantie a lieu sans coût de fret, d'emballage et autres frais.
3. Ne sont pas pris en compte par la garantie les dommages causés par une mauvaise manipulation (mise en marche sous mauvaise tension par exemple) ou un mauvais entretien ou l'usure normale de l'appareil. De même, ne sont pas pris en compte les dommages causés par le tartre (un détartrage régulier – voir remarque dans la notice d'utilisation – est essentiel pour le bon fonctionnement de l'appareil). La garantie ne s'applique pas aux dommages qui ne portent atteinte que de manière insignifiante à la valeur ou à l'utilisation de l'appareil.
4. La garantie ne s'applique pas aux réparations effectuées par une personne non-autorisée par le fabricant ou à l'utilisation de pièces de rechange non référencées.
5. La garantie n'est valable que dans le pays où l'appareil a été acheté. En cas d'utilisation de garantie, demandez conseil au Service après-vente Melitta ou à un magasin autorisé. Préparez la carte de garantie préalablement remplie, la preuve d'achat et le numéro de l'appareil et décrivez votre problème.
6. Tout autre dédommagement tel que des dommages et intérêts, est exclu, à moins que la responsabilité du fabricant ne soit juridiquement établie. Les droits à la garantie de l'utilisateur suivant le contrat de vente et le rapport de droit avec le vendeur restent les mêmes.
7. L'appareil est conçu pour un usage privé. La garantie n'est donc plus valable dans le cas d'une utilisation professionnelle de l'appareil.

GEBRUIKSAANWIJZING

CAFFEO® N° 64

Beste klant,

Van harte gefeliciteerd met de aankoop van een Melitta® CAFFEO® volautomatische koffieautomaat. Met dit kwaliteitsproduct kunt u voortaan van koffie en koffiespecialiteiten in hun grote diversiteit genieten. Met de melkopschuimer **Easy Cappuccino** en het 2-vaks-bonenreservoir **Bean Select** bereidt u eenvoudig en gemakkelijk uw favoriete koffiespecialiteit. Het bijzondere zetproces met voorbevochtiging en de speciale Aromax® Crema zeef staat garant voor de hoogste kwaliteit.

Lees voor lang gebruiksplezier van de CAFFEO® N° 64 voor u en uw gasten s.v.p. deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze goed.

Om het telefoonnummer voor de servicedienst indien nodig snel bij de hand te hebben adviseren wij om het voor u geldende servicedienst nummer op de achterkant van de gebruiksaanwijzing en eventueel ook op de achterkant van uw volautomatische koffieautomaat te plakken.

Heeft u behoefte aan verdere informatie of heeft u nog vragen over dit product, neemt u dan direct met ons contact op of met uw speciaalzaak.

Wij wensen u veel plezier met uw Melitta® CAFFEO® en tijdens het genieten van uw favoriete koffie.

Uw CAFFEO® team

Inhoudsopgave

	Pagina		Pagina
1. Beschrijving van het apparaat	48	11. Functie-instellingen	56
2. Beschrijving van het bedieningspaneel	48	11.1 Instellen van de waterhardheid	56
3. Symbolen en aanwijzingen	49	11.2 Instellen van de timer	56
3.1 Symbolen	49	12. Reinigen	56
3.2 Aanwijzingen	50	12.1 Reinigen algemeen	56
4. Veiligheidsvoorschriften	51	12.3 Reinigen van de Easy Cappuccino	57
5. Installatie	52	12.4 Reinigen van de koffiemolen	57
6. Voorbereiding	52	12.5 Geïntegreerd reinigingsprogramma	57
7. Inschakelen/uitschakelen	52	12.6 Reinigen van de zetgroep	57
8. Bereiding van koffie...	53	13. Ontkalken	58
8.1 ...met koffiebonen	53	14. Verwijderen	59
8.2 ...met gemalen koffie	54	15. Storingen, oorzaken en oplossingen	59
9. Koffiemolen	54	16. Melitta garantie	60
10. Heet water en stoom bereiding	55	Adressen	89
10.1 Heet water bereiding	55		
10.2 Stoomafgifte	55		
10.3 Melk opschuimen	55		

1 Beschrijving van het apparaat

1 Trechter voor gemalen koffie	10 Druiprooster
2 2-vaks-bonenreservoir	11 Niveau-indicator voor lekbakje
3 Bonen keuzeschakelaar	12 Residubak
4 Hendel voor het wijzigen van de maalgraad	13 In hoogte verstelbare koffie-uitloop
5 Verwarmd kopjesplateau	14 Stoombuisje met mixer
6 Bedieningspaneel	15 Melkopschuimer Easy Cappuccino (stoom/heet water uitloop)
7 Servicedeur	16 Knop voor schuimregulering
8 Watertank	17 Aan/uit knop voor stoom en heet water bereiding
9 Lekbakje	

2 Beschrijving van het bedieningspaneel

18 Controlesymbool „Reinigen“	23 Instelknop koffiesterkte
19 Controlesymbool „Ontkalken“	24 Instelknop waterhoeveelheid
20 Temperatuursymbool	25 Functieknop
21 Controlesymbool „Residubak“	26 Aan/uit knop
22 Controlesymbool „Watertank“	27 Start-toets

3 Symbolen en aanwijzingen 3.1 Symbolen

Symbol	No	Betekenis	Toelichting
	26	Aan/uit	Aan/uit toets.
START	27	Start/stop	Start en stopt de gekozen functie en bevestigt de instellingen.
	25	1 of 2 koppen	Bereiding van 1 of 2 koppen koffie.
	25	Stoom	Stoomuitgave
	25	Ontkalken	Automatisch ontkalkingsprogramma.
	25	Reinigen	Automatisch reinigingsprogram.
F	25	Functie	Indicatie en instelling van de waterhardheid en Auto-shut-off tijd.
	2	Bonenreservoir	Bonenreservoir verwijderen. Zet de bonenkeuzeschakelaar van tevoren in de middenstand om het reservoir te vergrendelen.
	2	Koffiebonen	Gebruik van hele bonen tijdens het koffiezetten. De koffiemolen is geactiveerd.
	2	Gemalen koffie	Koffiezetten met gemalen koffie. S.v.p. niet meer dan 2 maatschepjes gebruiken.
	15	Stoom/heet water afgifte	Stoom (tijdens stoomwerking) of heet water (tijdens normale werking) komt uit melkopschuimer.

3 Symbolen en aanwijzingen 3.2 Aanwijzingen

Symbol	No	Betekenis	Indicatie	Toelichting
	20	Temperatuur	Knippert	Temperatuur te laag, apparaat warmt zich op.
	20	Temperatuur	Brandt	Apparaat is bedrijfsklaar.
	23	Koffiesterkte	Brandt	Geeft de gekozen koffiesterkte weer, in te stellen met de koffiesterkte instelknop.
	23	Koffiesterkte	Knippert	Bonenreservoir wordt tijdens bonenafgifte op ongedefinieerde of verwijder positie geplaatst.
	23	Koffiesterkte	Uit	Bonenreservoir is op gemalen koffie of verwijder positie geplaatst.
	24	Indicator waterhoeveelheid	Brandt	Geeft de ingestelde waterhoeveelheid aan, in te stellen via waterhoeveelheid instelknop.
	24	Indicator waterhoeveelheid	Knippert	Zetgroep is te vol. Apparaat uitschakelen en zetgroep verwijderen. Gemalen koffie verwijderen en zetgroep terugplaatsen. Daarna is het apparaat bedrijfsklaar.
	22	Watertank	Brandt	Watertank is leeg, met water vullen en terugplaatsen. Bedrijf voortzetten door op de starttoets te drukken. Het kan gebeuren dat er zich lucht tussen watertank en pomp bevindt. Dan zo vaak met start bevestigen totdat de pomp het nieuwe water heeft aangezogen.
	22	Watertank	Knippert	Draaiknop voor stoom/heet water staat open.
	21	Residubak	Brandt	Residubak is vol. Bij het leegmaken erop letten dat de servicedeur gesloten en het apparaat ingeschakeld is. Ongeveer 5 sec. wachten, voordat u de opvangbak terugplaatst.
	21	Residubak	Knippert	Residubak ontbreekt of is niet juist geplaatst.
	19	Ontkalken	Brandt	Apparaat moet worden ontkalkt.
	19	Ontkalken	Knippert	Ontkalkingsprogramma loopt.
	18	Reinigen	Brandt	Apparaat dient te worden gereinigd.
	18	Reinigen	Knippert	Reinigingsprogramma loopt.
	19, 18	Ontkalken, reinigen	Knippert	Servicedeur is open of de zetgroep ontbreekt.
		Automatisch uitschakelen		Servicedeur is open of de Auto-shut-off functie is ingeschakeld.

4 Veiligheidsvoorschriften

Lees de onderstaande aanwijzingen s.v.p. zorgvuldig door en bewaar deze.

- Controleer het apparaat direct na het uitpakken op beschadigingen. Mocht uw apparaat onverhoopt beschadigingen vertonen, gebruik het dan niet maar neem contact op met de servicedienst.
- Bewaar het verpakkingsmateriaal voor transporten en eventuele retourzending, echter buiten bereik van kinderen omdat het gevaar voor hen kan opleveren.
- Controleer voor u het apparaat in gebruik neemt of de netspanning met de op het merk- en typeaanduidingplaatje onderop het apparaat vermelde spanning overeenstemt. Het apparaat dient alleen op een volgens de voorschriften geaard stopcontact met een minimum vermogen van 10A aangesloten te worden.
- De elektrische veiligheid van dit apparaat kan alleen dan worden gegarandeerd als het in overeenstemming met de geldende normen betreffende de elektrische veiligheid is geaard. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortkomt uit het niet volgens de voorschriften aarden van de installatie. Wanneer u twijfelt, dient u zich tot een gespecialiseerde vakman te wenden.
- Mocht de stekker van uw apparaat niet in het stopcontact passen, laat het stopcontact dan s.v.p. door een geschikt stopcontact vervangen.
- Voorkom beschadigingen door het apparaat nooit zonder koffie en water te gebruiken. Bovendien is het apparaat uitsluitend geschikt voor het bereiden van koffie en koffiespecialiteiten en voor het verwarmen van water. Door onjuist of ongeoorloofd gebruik kunt u letsel oplopen of zich branden aan heet water of stoom.
- Voor beschadigingen, terug te leiden tot foutief resp. niet passend gebruik is de fabrikant niet aansprakelijk.
- Het apparaat niet in water onderdompelen of met natte of vochtige handen resp. voeten aanraken. Gebruik het apparaat bovendien niet in vochtige ruimtes (b.v. badkamers).
- Kinderen en personen die niet vertrouwd zijn gemaakt met het gebruik van het apparaat, dienen het apparaat niet zonder toezicht te gebruiken.
- Raak de hete delen van het apparaat niet aan, zoals b.v. de melkopschuimer (15), koffie-uitloop (13) of verwarmd kopjesplateau (5).
- Houd uw handen tijdens het koffiezetten niet onder de koffie-uitloop. Vergewis u er vooral tijdens het verwijderen van de residubak (12) van dat geen koffie wordt gezet.
- Trek voordat u het apparaat wilt onderhouden of reinigen, eerst de stekker uit het stopcontact.
- Alle doorzichtige onderdelen (bonenreservoir en watertank) zijn niet geschikt voor de vaatwasser. De lekbak, de residubak en het onderste deel van de melkopschuimer kunnen door reiniging in de vaatwasser enigszins van kleur veranderen.
- Is het apparaat defect of is er sprake van een storing, schakel het apparaat dan direct uit en probeer niet het apparaat zelf te repareren. Neem voor eventuele reparaties uitsluitend contact op met de servicedienst.
- Vervang in geen geval zelf de netkabel van dit apparaat omdat hiervoor speciaal gereedschap benodigd is.
- Gebruikt u het apparaat gedurende langere tijd niet, schakel dan het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Vervoer of bewaar het apparaat niet in vervoersmiddelen of ruimtes met een te lage temperatuur omdat het overgebleven water eventueel zou kunnen bevriezen wat het apparaat zou kunnen beschadigen.

Niet nakoming van de bovengenoemde voorschriften kan afbreuk doen aan de veiligheid van dit apparaat.

5 Installatie

Plaats het apparaat op een stabiele en droge ondergrond. Vermijd hete oppervlakken. Wij adviseren u om een afstand van ca. 10 cm tussen het apparaat en de muur en andere objecten in acht te nemen. Ontrol slechts zoveel kabel als u nodig hebt. De rest van de kabel kunt u in de opbergruimte, die zich binnenin het apparaat bevindt, opbergen.

De melkopschuimer Easy Cappuccino is ter bescherming in niet gemonteerde toestand verpakt en aangeleverd. Installatie gaat als volgt:

- **Afb. A** Trek de draaiknop voor stoom en heet water bereiding (17) uit het apparaat, omdat anders de Easy Cappuccino niet gemonteerd kan worden.

- **Afb. B** Draai het onderste deel van de Easy Cappuccino (het stoombuisje met mixer (14)) eraf.
- **Afb. C** Plaats de Easy Cappuccino vanaf de onderkant op de geleidingsstaaf.
- Steek het koppelingselement van de slang tot de aanslag in het gat links naast de service-deur (7). De slang moet na de montage naar boven wijzen.
- Draai het stoombuisje met mixer weer op de Easy Cappuccino.
- Schuif de stoom/heet water knop (17) weer in z'n geheel in het apparaat.

Let erop dat de afdichting op de Easy Cappuccino steeds goed vastzit.

6 Voorbereiding

Verwijder de watertank (8) uit het apparaat en vul deze via de hiervoor bedoelde opening of door verwijderen van het deksel met vers water (max. 1,5 l). Druk de watertank tijdens het terugplaatsen vast aan zodat het achterste ventiel opengaat. Vul het apparaat dagelijks met vers water.

Wij adviseren u om de waterhardheid direct overeenkomstig uw waterhardheidsgraad in te stellen. De instelling wordt beschreven in punt 11.1.

Om hygiënische redenen adviseren wij u om de eerste koffie na ingebruikneming van het apparaat weg te gieten.

7 Inschakelen/uitschakelen

Wanneer u de aan/uit toets (26) indrukt, wordt de zetgroep ingeschakeld en het apparaat wordt opgewarmd. Tijdens inbedrijfstelling voert het apparaat zelfstandig een doorspoeling met water uit. Is het apparaat korter dan 60 minuten buiten bedrijf dan wordt geen water doorgespoeld. Het temperatuursymbool (20) knippert tijdens het gehele proces. Het apparaat is klaar voor gebruik als het temperatuursymbool onafgebroken brandt.

Het kan gebeuren dat zich tussen de pomp en de watertank lucht bevindt. Tijdens het spoelproces komt in dit geval geen water vrij ondanks dat de pomp probeert water op te zuigen. Het apparaat dient dan te worden ontlucht.

Hiervoor plaatst u een bakje onder de stoom/heet water uitloop (15) en draait u de stoom/heet water knop (17) open tot water uitstroomt. Vervolgens draait u de knop weer dicht. Het apparaat is nu ontlucht.

Wanneer u het apparaat uit wilt schakelen, drukt u op de aan/uit toets (26). Eerst vindt een automatische spoeling plaats waarna het apparaat vanzelf uitschakelt. Werd tussen het in- en uitschakelen geen koffie gezet, dan vindt ook geen spoeling plaats.

Het apparaat schakelt zichzelf uiterlijk 5 uur na het laatste koffiezetten automatisch uit. U kunt de timer op een andere tijd instellen. Voor informatie hierover lees punt 11.2.

8 Bereiding van koffie...

8.1 ...met koffiebonen

Draai nadat u het apparaat hebt ingeschakeld, het koffiebonenreservoir (2) in de stand voor koffiebonengebruik, **Afb. D**.

Haal het deksel van het koffiebonenreservoir en vul het reservoir met verse koffiebonen. Vul het bonenreservoir alleen met koffiebonen en tot max. 1 cm onder de reservoirrand omdat het reservoir tijdens het veranderen van de bonensoort zou kunnen overlopen.

Tip: Dit apparaat beschikt over een 2-vaks-bonenreservoir Bean Select. Elk vak biedt ruimte aan ca. 100 g koffiebonen. Vul om van de grote diversiteit te kunnen genieten b.v. een vak met espressobonen en het tweede vak met b.v. Café Crème bonen. U kunt de soort met behulp van de meegeleverde stickers op het bonenreservoir aangeven.

Plaats nu het deksel weer op het reservoir en sluit dit goed af. Kies nu een koffiesoort door de bonenkeuzeschakelaar (3) te verzetten. De bonenkeuzeschakelaar wijst naar het vak van waaruit de bonen worden betrokken.

Let op: Afb. E Tijdens het omschakelen van de bonenkeuzeschakelaar kan het gebeuren dat een koffieboon door zijn vorm klem komt te zitten. Door nogmaals de bonenkeuzeschakelaar om te zetten en het schudden van de bonen in het bonenreservoir komt de vastzittende boon los en kan de draaiknop wel omgeschakeld worden. Wordt de bonenkeuzeschakelaar op het bonenreservoir tijdens het koffiezetten recht op gezet dan bereiken de bonen het maalwerk niet en verkrijgt men een waterige koffie.

Omdat er boven de molen altijd een restje bonen blijft liggen, kan er na het omschakelen bij het eerste kopje koffie een vermenging plaatsvinden. Wilt u verzekerd zijn van een onvermengd kopje koffie, kunt u het beste een klein kopje koffie zetten en dit weggieten en pas het tweede kopje na het omschakelen drinken – dit is vooral belangrijk bij gebruik van cafeïnevrije koffiesoorten en bij gebruikers die geen cafeïne kunnen verdragen.

Door de functieknop (25) te draaien kiest u voor een of twee kopjes. Plaats nu een of twee kopjes onder de koffie-uitloop (13), **Afb. F**.

De koffie kan traploos worden ingesteld van zeer mild tot zeer sterk. Kies de koffiesterkte (overeenkomstig de symbolen van de lichtdioden) met de koffiesterkte instelknop (23). De diodes lichten tijdens het draaien op, met de wijzers van de klok mee.

De waterhoeveelheid is traploos van 15 – 200 ml instelbaar. Kies de benodigde hoeveelheid (overeenkomstig de symbolen van de lichtdioden) met de waterhoeveelheidregelaar (24). De diodes lichten tijdens het draaien op, met de wijzers van de klok mee.

Nadat u uw instellingen hebt gekozen, drukt u op start (27). Door nogmaals de start toets in te drukken kunt u de uitgifte van koffie voortijdig beëindigen.

Het werkelijke koffieverbruik ligt tussen 6 – 16 g. Dit is afhankelijk van de hoeveelheid water en de koffiesterkte.

8 Het bereiden van koffie...

8.2 ...met gemalen koffie

Draai, wanneer het apparaat bedrijfsklaar is, het bonenreservoir (2) in de stand voor gemalen koffie, **Afb. G**. Het symbool van de koffiesterkte gaat uit.

Mochten zich bonen in het koffievak (1) bevinden, dan zullen deze tussen de behuizing en de vulkoker blijven steken. U kunt de bonen verwijderen door het bonenreservoir (2) te verwijderen, **Afb. H, I**. Zet daartoe van tevoren de bonenkeuzeschakelaar in de middelste stand.

Haal nu het deksel van de vulopening voor gemalen koffie en doe de versgemalen koffie in de opening.

Gebruik voor de dosering van een of twee kopjes koffie s.v.p. een maatschepje. De koffiesterkte bepaalt u zelf door eigen dosering naar keuze.

Let op: Afb. J Nooit met meer dan 2 maatschepjes gemalen koffie vullen omdat de zetgroep dan te vol raakt en kan overlopen. Er mag uitsluitend gemalen koffie in de vulkoker worden gedaan, omdat instant-producten in de zetgroep blijven plakken.

Plaats het deksel weer op de vulopening. Door de functieknop (25) te draaien kiest u voor 1 of 2 kopjes. Plaats nu een of twee kopjes onder de koffie-uitloop (13), **Afb. F**.

De waterhoeveelheid is traploos van 15 – 200 ml instelbaar. Kies de benodigde hoeveelheid (overeenkomstig de symbolen van de lichtdioden) met de waterhoeveelheid instelknop (24). De diodes lichten tijdens het draaien op, met de wijzers van de klok mee.

Nadat u uw instellingen hebt gekozen, drukt u op start (27). Door nogmaals de start toets in te drukken kunt u de uitgifte van koffie voortijdig beëindigen.

9 Koffiemolen

De koffiemolen is vooringesteld op een gemiddelde waarde die voor de meeste koffiesoorten geschikt is. Indien u dit wenst, kunt u deze instelling echter met de hiertoe aangebrachte regelhendel (4) onder het bonenreservoir wijzigen. Wijzig de maalgraad s.v.p. alleen tijdens het malen van de koffie. De koffie wordt fijner gemalen als u de hendel naar links verschuift en grover gemalen als u de hendel naar rechts verschuift, **Afb. K**.

Tip: Over het algemeen wordt de koffiesmaak intensiever naarmate de koffie fijner gemalen wordt. Om het koffiearoma volledig tot zijn recht te laten komen, adviseren wij u om altijd de fijnste maalgraad te kiezen.

Ook bij de beste koffiebonen kan het helaas voorkomen dat er kleine steentjes tussen de bonen zitten. Wanneer een steentje in de koffiemolen geraakt, hoort u een hard geluid.

Schakel dan het apparaat direct uit en verwijder het steentje. Dit doet u als volgt:

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- **Afb. E** Sluit het bonenreservoir door de bonenkeuzeschakelaar (3) in de middelste stand te draaien.
- **Afb. H, I** Draai het reservoir (2) naar de verwijderpositie en verwijder het.
- **Afb. L** Draai de hendel voor het instellen van de maalgraad (4) tegen de wijzers van de klok in tot de aanslag.
- **Afb. L** Verwijder nu de maalschijf en verwijder de steen.
- Zet vervolgens de koffiemolen in omgekeerde volgorde weer in elkaar.
- Let er bij het plaatsen van de maalschijf op dat de geleidingen correct zijn vastgeklinkt.

10 Heet water en stoom bereiding

10.1 Heet water bereiding

Let op: De heet water uitloop wordt tijdens de heet water en stoom uitgifte erg heet, vermijd daarom contact met het onderste deel van de uitloop i.v.m. verbrandingsgevaar.

Draai de functieknop op 1 of 2 kopjes. Heeft het apparaat de bedrijfstemperatuur bereikt (het temperatuursymbool brandt), open dan de stoom/heet water knop (17), **afb. M**. Er kan tot 150 ml heet water worden genomen. Bij het bereiken van de gewenste hoeveelheid water, kan de knop ook eerder worden gesloten. U moet deze handeling herhalen, als u meer dan 150 ml water wilt nemen.

10.2 Stoomafgifte

Draai de functieknop (25) op stoom en druk op de start toets (27). Het apparaat wordt op stoomtemperatuur gebracht en het temperatuursymbool (20) knippert. Dit proces duurt ca. 30 sec. Is de temperatuur bereikt, dan gaat het temperatuursymbool branden. U kunt nu een kopje onder de melkopschuimer plaatsen en de knop (17) opendraaien. De hete stoom drijft de Easy Cappuccino (15) aan.

Wilt u de stoom voor het verwarmen van andere vloeistoffen benutten zonder deze op te schuimen, verwijder dan de mixer van de melkopschuimer **afb. B** door het onderste deel van de opschuimer, de stoombuis, eraf te draaien en de mixer vanaf de bovenkant uit de stoombuis te drukken, **afb. Q**. Draai daarna de stoombuis weer op de Easy Cappuccino.

Let erop dat de afdichting op de Easy Cappuccino steeds goed vastzit.

Let op: Als u direct na de stoomafgifte koffie wilt nemen, moet u vanwege de temperatuurverschillen in het verwarmingssysteem de Easy Cappuccino doorspoelen zodat de resterende stoom uit het systeem wordt verwijderd. Plaats daartoe een kopje onder de melkopschuimer (15) en zet de functieknop (25) op 1 of 2 kopjes. Open nu de stoom/heet water knop (17) totdat er water uitstroomt. Draai de knop nu (17) geheel dicht. Dit proces duurt ongeveer 15 sec.

10.3 Melk opschuimen

Draai de functieknop (25) op stoom en druk op de start toets (27). Het temperatuursymbool (20) knippert en de machine wordt op stoomtemperatuur gebracht. Is de temperatuur bereikt, dan gaat het temperatuursymbool branden.

Tip: Laat vóór het opschuimen van de melk het zich in de leidingen bevindende water in een opvangbakje lopen. Dit doet u door de stoom/heet water knop open te draaien totdat er stoom uit de Easy Cappuccino komt.

Afb. N

Vul het kopje, kom of schaal tot max. 1/3 van de inhoud, aangezien het volume van de melk tijdens het opschuimen sterk toeneemt. Wilt u melk in een grotere kom of schaal opschuimen, zet deze dan links naast de lekbak en zwenk de Easy Cappuccino (15) naar buiten.

Dompel de Easy Cappuccino (15) onder in de melk door hem naar beneden te schuiven en open de stoom/heet water knop (17). Door de stoom wordt de mixer in de Easy Cappuccino aangedreven, en de melk wordt opgeschuimd en tegelijkertijd verwarmd. Sluit de stoomtoevoer zodra de melk opgeschuimd is en schuif de Easy Cappuccino weer naar de bovenste positie.

Met de knop voor de schuimregulering (16) kunt u de schuimkwaliteit beïnvloeden, **afb. O**. Hierbij wordt de luchttoevoer geregeld. Bij een grotere luchttoevoer (draaien in de richting van de wijzers van de klok) wordt het schuim grover, bij minder luchttoevoer (draaien tegen de richting van de wijzers van de klok in) wordt het schuim fijner van aard.

Tip: Voor goed melkschuim is niet het vetgehalte, maar het proteïnegehalte van de melk doorslaggevend. Hoe hoger het proteïnegehalte is, des te beter kan de melk worden opgeschuimd.

Let op: Als u direct na de stoomafgifte koffie wilt nemen, moet u vanwege de temperatuurverschillen in het verwarmingssysteem de Easy Cappuccino doorspoelen zodat de resterende stoom uit het systeem wordt verwijderd. Plaats daartoe een kopje onder de melkopschuimer (15) en zet de functieknop (25) op 1 of 2 kopjes. Open nu de stoom/heet water knop (17) totdat er water uitstroomt. Sluit nu de knop (17) geheel. Dit proces duurt ongeveer 15 sec.

11 Functie-instellingen

11.1 Instellen van de waterhardheid

Om het apparaat tegen kalkafzetting te beschermen is het van belang dat de juiste waterhardheid wordt ingesteld. Ga als volgt te werk:

- Draai de functieknop (25) op „F“ en bevestig met start.
- U kunt nu de waterhardheid met de waterhoeveelheid-instelknop (24) zelf instellen. (Brandt 1 diode = waterhardheidsgraad 1, branden 4 diodes = waterhardheidsgraad 4.)
- Bevestig uw keuze met start (27).
- De symbolen gaan uit en de instelling wordt opgeslagen.

Vraag bij uw waterleverancier naar de plaatselijke waterhardheid.

11.2 Instellen van de timer

Het apparaat heeft een ingebouwde tijdsklok. De tijd kan individueel tussen 1-5 uur worden ingesteld. Is de ingestelde tijd bereikt, dan schakelt het apparaat automatisch uit. De tijd begint te lopen, nadat voor de laatste keer koffie is gezet.

- Draai de functieknop (25) op „F“ en bevestig met start.
- Met de koffiesterkte-instelknop (23) kunt u nu de timer voor auto-shut-off instellen. (Brandt 1 diode dan schakelt het apparaat na 1 uur automatisch uit; branden 5 diodes dan schakelt het apparaat na 5 uur automatisch uit.)
- Bevestig uw keuze met de start toets (27).
- De symbolen gaan uit en de instelling is opgeslagen.

Tabel waterhardheid

Waterhardheid	Kenmerken	Calcium en magnesium per liter (mmol/l)	Duits °dH	Frans °fH	Engels °eH
1	zacht	0-1,3 mmol/l	0-7	0-12	0-9
2	middel	1,3-2,5 mmol/l	7-14	12-25	9-17
3	hard	2,5-3,8 mmol/l	14-21	25-37	17-26
4	zeer hard	meer dan 3,8 mmol/l	meer dan 21	meer dan 37	meer dan 26

12 Reinigen

12.1 Reinigen algemeen

Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.

Afb. P Is de lekbak vol (9) (let op niveau-indicatie (11)), verwijder deze dan en leeg hem. Het druiprooster (10) kan voor een goede reiniging van de lekbak (9) worden gehaald. Deze onderdelen s.v.p. slechts met warm water en niet-krassende schoonmaakmiddelen reinigen. Reinig ook de niveau-indicatie (11) om een goede werking hiervan te waarborgen. U kunt deze eenvoudig van de lekbak lostrekken. Zet na het reinigen alle onderdelen weer in elkaar. Gebruik het apparaat alleen als dit volledig in elkaar is gezet.

Neem het bonenreservoir (2) van tijd tot tijd met een vochtige doek af om eventuele koffiëleolie en koffievetten te verwijderen. Leeg de residubak (12) regelmatig, minimaal 1 x daags. Hiervoor schuift u de koffie-uitloop (13) naar boven en trekt u de opvangbak naar voren toe uit het apparaat. Verwijder het koffiedik en spoel de bak met water uit. Het apparaat kan pas weer gebruikt worden wanneer de residubak teruggeplaatst is.

Tip: Het koffiedik s.v.p. met het gft-afval verwijderen of composteren.

12 Reinigen

12.2 Reinigen van de Easy Cappuccino

Melkresten op de Easy Cappuccino (15) kunnen gemakkelijk worden verwijderd. Draai het onderste gedeelte van de Easy Cappuccino eraf en verwijder de mixer door hem vanaf de bovenkant uit de stoombuis te drukken, **Afb. Q**. Melkresten op de stoombuis en de mixer kunnen nu worden weggespoeld, afgeveegd of in de vaatwasser gereinigd worden. Daarna plaatst u de mixer weer vanaf de onderkant in de stoombuis terug tot het in elkaar klikt en zet beide samen terug op de Easy Cappuccino.

Let erop dat de afdichtring op de Easy Cappuccino steeds goed vastzit.

12.3 Reinigen van de koffiemolen

De koffiemolen hoeft normaal gesproken niet te worden gereinigd. U kunt af en toe grotere resten met een kwast verwijderen. Reinig het maalwerk in geen geval met water.

12.4 Geïntegreerd reinigingsprogramma

Dit programma zorgt voor een complete verwijdering van afzettingen en vetresten die niet met de hand kunnen worden verwijderd. Wij adviseren om het apparaat een keer per maand of na gebruik van ca. 200 gezette kopjes koffie te reinigen en uiterlijk dan wanneer het apparaat ertoe oproept. Het reinigingssymbool brandt dan.

Tip: Gebruik de speciaal hiervoor ontwikkelde reinigingstabletten van Melitta® voor volautomatische koffieautomaten en één-kops-machines omdat deze precies op uw Melitta® CAFFEO® zijn afgestemd.

- Draai de functieknop (25) op „Reinigen“
- Vul de watertank (8) volledig (min. 1,5 liter).
- **Afb. R** Stel het koffiebonenreservoir (2) in op gemalen koffie en doe een reinigings-tablet in de vulopening voor gemalen koffie. Bevestig hierna met start (27).

- Leeg de residubak en plaats hem weer. Trek de opvangbak (12) nu tot aan het midden van de lekbak eruit. Hij dient nu als opvangbak voor het reinigingswater.
- Druk nu de start toets in (27).

Het reinigingsprogramma kan nu niet meer worden onderbroken. Er worden 6 spoelprogramma's met pauzes doorlopen. Het programma duurt ca. 8 minuten. Tijdens het hele proces knippert het reinigingssymbool (18).

Als het reinigingsprogramma is afgelopen, gaat het symbool van de residubak branden. Leeg de residubak en plaats deze terug in het apparaat. Bevestig het einde van het reinigingsprogramma met de start toets (27). Het apparaat is na het instellen van de afgiftemodus weer klaar voor gebruik.

12.5 Reinigen van de zetgroep

Het is aan te bevelen om de zetgroep van tijd tot tijd te reinigen. Dit gebeurt als volgt:

- Schakel het apparaat uit.
- **Afb. S** Open de servicedeur (7).
- **Afb. T** Druk de rechter rode veiligheidshendel tot de aanslag toe naar boven.
- **Afb. U** Met de linker hand drukt u op de rode, zich links boven bevindende veiligheidshendel. Tegelijkertijd drukt u met de rechter hand de vergrendeltoets aan de voorkant van de zetgroep naar beneden en trekt u de zetgroep naar voren toe uit het apparaat, **Afb. V**.
- **Afb. W** Open de zetgroep door aan de zich aan de zijkant van de zetgroep bevindende handgreep te draaien.
- U kunt de zetgroep nu onder stromend water grondig reinigen.
- Draai de rode handgreep na het reinigen weer terug.
- **Afb. T** Plaats de zetgroep nu weer terug in het apparaat, druk de veiligheidshendel weer naar beneden en sluit de servicedeur.
- U kunt het apparaat weer inschakelen.

13 Ontkalken

Het apparaat dient afhankelijk van het gebruik en de waterhardheid om de 4 – 6 weken te worden ontkalkt. Brandt het ontkalksymbool (19) dan is dit een indicatie dat het apparaat ontkalkt moet worden. U kunt nu nog een aantal keren koffie zetten. Daarna is het verdere zetten van koffie niet meer mogelijk om het apparaat te beschermen en dient het ontkalkt te worden.

Let op: Gebruik geen azijn of andere ontkalkmiddelen die niet door Melitta® zijn aanbevolen.

Tip: Gebruik de speciaal hiervoor ontwikkelde ontkalker van Melitta® voor volautomatische koffieautomaten en één-kops-machines omdat deze precies op uw Melitta® CAFFEO® is afgestemd.

Het automatische ontkalkingsprogramma duurt ca. 30 minuten en bestaat uit twee fases. Ga als volgt te werk:

Fase 1:

- Draai de functieknop (25) op „Ontkalken“ en bevestig met start.
- Het symbool „Watertank“ (22) brandt en de lichtdiodes voor de koffiesterkte en waterhoeveelheid gaan uit. Los het ontkalkmiddel op in ruim 0,5 liter water en giet het mengsel in de watertank (8), **Afb. X**. Lees s.v.p. de gebruiksaanwijzing van uw ontkalker.
- Druk op de start toets (27).
- Het symbool „residubak“ (21) gaat branden. Leeg de opvangbak en plaats deze weer. Trek de opvangbak (12) nu tot aan het midden van de lekbak eruit. Hij dient als verzamelbak voor het ontkalkwater. Plaats nog een kom onder de stoom/heet water uitloop (15).
- Druk vervolgens op de start toets (27).
- Open als het symbool „Watertank“ knippert, kort de stoom/heet water knop (17). Een hoeveelheid van ca. 1 kopje water wordt in de kom gepompt. Draai aansluitend de knop weer dicht en bevestig met de starttoets (27).
- De koffie-uitloop wordt vervolgens automatisch ontkalkt.

Tijdens het hele ontkalkproces knippert het ontkalksymbool (19). Nu start een reinigingsproces met meerdere fases en pauzes. Het proces duurt ca. 25 minuten.

Brandt het watertanksymbool, dan is dit een verzoek om over te gaan naar fase 2, het naspoelen. Fase 2 duurt ca. 5 minuten.

Fase 2:

- Het symbool „Watertank“ (22) brandt. Spoel de watertank (8) om, vul hem volledig (min. 1,5 liter) met vers water en plaats de tank weer in het apparaat.
- Druk op de start toets (27).
- Het symbool „Residubak“ (21) brandt. Leeg de opvangbak (12) en de kom of schaal en plaats beide weer onder de koffie-uitloop (13) en de stoom/heet water uitloop (15).
- Druk nu op de start toets (27).
- Open als het symbool „Watertank“ (22) knippert, kort de stoom/heet water knop (17) en draai de melkopschuimer, zodra deze is omgespoeld, weer dicht en bevestig met start. Er wordt ca. de hoeveelheid van een kopje water in de bak gepompt. Bevestig met start (27).
- Het apparaat wordt nu omgespoeld zodat geen ontkalkresten in het apparaat achterblijven. Het ontkalkproces is beëindigd als er geen water meer uit de koffie-uitloop komt. Leeg de residubak, plaats hem weer terug en bevestig met start (27).

Het ontkalkingsymbool gaat uit. Om er zeker van te zijn dat zich werkelijk geen resten van de ontkalker meer in het apparaat bevinden, raden wij u aan om de eerste koffie weg te gieten.

14 Verwijderen

Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder het snoer van het apparaat. Elektrische apparaten niet bij het huisvuil plaatsen. Ze dienen milieuvriendelijk te worden verwijderd.

15 Storingen, oorzaken en oplossingen

Waarom maalt de molen geen bonen?	Het bonenreservoir is op gemalen koffie, een niet te definiëren positie of op de verwijderpositie ingesteld. Om het apparaat weer te laten werken draait u het bonenreservoir in de positie „bonen“. Het symbool "Koffiesterkte" knippert en de molen is geactiveerd.
Waarom draait de mixer in de Easy Cappuccino niet?	De mixer zit niet correct in de stoombuis. Schuif de mixer van onderen tot aan de aanslag in de stoombuis omhoog. Let erop dat u de stoom/heet water knop pas opendraait als het temperatuursymbool brandt en het apparaat volledig tot stoomtemperatuur is opgewarmd.
Waarom kan de Easy Cappuccino moeilijk of niet meer gemonteerd worden?	De afdichtring die normaal gesproken op de Easy Cappuccino zit, is losgegaan en is in de stoombuis gevallen. Haal de afdichtring uit de stoombuis en monteer deze weer op de Easy Cappuccino.
Waarom staat er soms water in de residubak?	Bij het spoelen wordt de zetgroep met heet water doorgespoeld. Bij het automatisch openen van de zetgroep stroomt dan altijd een beetje water in de residubak.
Waarom verpompt de machine na watergebrek bij de eerste keer geen water?	Het kan zijn dat er lucht tussen pomp en watertank zit. De pomp probeert het nieuwe water aan te zuigen. Dit lukt niet altijd bij de eerste keer. Druk in dat geval opnieuw op start (27), totdat de pomp water heeft aangezogen.
Waarom kan de zetgroep niet worden verwijderd?	De zetgroep bevindt zich niet in de basispositie. Sluit de servicedeur en schakel het apparaat in en na melding dat het apparaat bedrijfsklaar is, weer uit. De zetgroep gaat nu automatisch terug naar de basispositie.
Waarom zijn er lichte sporen van gebruik op het apparaat te zien?	Dit apparaat is voor het verlaten van de fabriek gecontroleerd en met koffie getest. Hoewel het apparaat grondig is gereinigd, kunnen er restjes in het apparaat zijn achtergebleven. Het apparaat is echter absoluut fabrieksnieuw.
Waarom gaat het symbool "Residubak vol" niet uit?	De opvangbak moet minimaal 5 sec. uit het apparaat zijn getrokken. Hierbij moet het apparaat ingeschakeld en de servicedeur gesloten zijn.

16 Melitta garantie

Voor dit apparaat verlenen wij naast de wettelijke bepalingen een garantie tegen onderstaande voorwaarden:

1. Melitta geeft gedurende een periode van 24 maanden na de aankoopdatum een garantie op het apparaat. Deze garantie is alleen geldig wanneer de aankoopdatum wordt bevestigd door een winkelstempel en een handtekening van de handelaar op de garantietaal of op vertoon van een aankoopbewijs met daarop de aankoopdatum van het apparaat.
2. Tijdens de garantieperiode worden bewezen defecten van het apparaat, die veroorzaakt worden door gebreken in het materiaal en/of fabricage, gratis verholpen door – naar keuze van Melitta – reparatie of vervanging van de defecte onderdelen of vervanging van het apparaat. De garantietermijn van het apparaat wordt door een aanspraak op garantie niet verlengd.
3. Vervangen onderdelen en apparaten worden eigendom van Melitta. De garantie dekt eveneens de verzend-, verpakings- of andere bijkomende administratiekosten.
4. Defecten of schade die niet onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant vallen, vallen niet onder de garantie. Dit is specifiek van toepassing voor defecten of schade die veroorzaakt worden door verkeerd gebruik (b.v. in werking stellen van het toestel met incorrecte stroom of voltage), onzorgvuldig onderhoud of normale slijtage. Bovendien geldt de garantie niet op defecten of schade ontstaan als gevolg van verkalking (regelmatig ontkalken is nodig – zie hiervoor instructies in de gebruiksaanwijzing). De garantie is eveneens niet geldig op defecten die slechts een te verwaarlozen effect hebben op de waarde of het functioneren van het apparaat.
5. De garantie vervalt indien reparaties worden uitgevoerd door derden die niet door Melitta zijn erkend of bij gebruik van niet originele vervangingsonderdelen.
6. De garantie is uitsluitend geldig in het land waar het apparaat werd gekocht. Neem in geval van garantie s.v.p. contact op met de Melitta servicedienst of met een geautoriseerde servicedienst of speciaalzaak. Houd de ingevulde garantietaal, de bon en het apparaatnummer bij de hand en omschrijf de klacht.
7. Alle andere aanspraken van welke aard dan ook, waaronder begrepen alle aanspraken voor overige schade en kosten, inclusief gevolgschade, al dan niet gebaseerd op deze garantie, zijn uitdrukkelijk uitgesloten, voor zover de fabrikant door de wet niet verplicht aansprakelijk is. Aanspraken onder deze garantie beïnvloeden niet de aanspraken van de gebruiker voortvloeiend uit het koopcontract/juridische relatie met de verkoper.
8. Het apparaat is bestemd voor normaal huishoudelijk gebruik. Op grond daarvan vervalt de garantie bij bedrijfsmatig of industrieel gebruik.

BRUGSANVISNING

CAFFEO® N° 64

Kære kunde!

Til lykke med din nye Melitta® CAFFEO® kaffemaskine. Ved hjælp af dette kvalitetsprodukt vil du kunne nyde din kaffe i alle dens varianter, og med mælkeskummen **Easy Cappuccino**, samt den dobbelte bønnebeholder **Bean Select**, har du mulighed for – nemt og bekvemt – at brygge din helt egen yndlingskaffe. Vi garanterer den bedste kvalitet inden for kaffe- og espressotilberedning igennem et anderledes bryggesystem med overhældningsteknik og det specielle crema-filter: Aromax®.

For at du og dine gæster kan få glæde af din CAFFEO® N° 64 i så mange år som muligt, bedes du opbevare og læse brugsanvisningen omhyggeligt.

For altid at have kundeservicens telefonnummer lige ved hånden, hvis det skulle blive nødvendigt, anbefaler vi dig at skrive det nummer op, som hører til dit produkt, bag på brugsanvisningen og eventuelt også på en etiket bag på kaffemaskinen.

Hvis du har brug for yderligere informationer, eller har spørgsmål om produktet, så henvend dig venligst til os eller til nærmeste forhandler.

Vi håber, at du får glæde af din Melitta® CAFFEO® og ønsker god fornøjelse med brygningen af din yndlingskaffe.

Dit CAFFEO® Team

Indholdsfortegnelse

	Side		Side
1. Beskrivelse af maskinen	62	11. Funktionsindstillinger	70
2. Beskrivelse af betjeningspanelet	62	11.1 Definering af vandhårdhed	70
3. Symboler og indikatorer	63	11.2 Ur-indstilling	70
3.1 Symboler	63	12. Rengøring	70
3.2 Indikatorer	64	12.1 Almen rengøring	70
4. Sikkerhedsoplysninger	65	12.2 Rengøring af Easy Cappuccino	71
5. Installering	66	12.3 Rengøring af møllen	71
6. Forberedelse	66	12.4 Integreret rengøringsprogram	71
7. Tænd/sluk	66	12.5 Rengøring af bryggeenheden	71
8. Kaffebrygning...	67	13. Afkalkning	72
8.1 ...med kaffebønner	67	14. Bortskaffelse	73
8.2 ...med malet kaffe	68	15. Fejl, årsager og afhjælpning	73
9. Møllen	68	16. Melitta garanti	74
10. Tilberedning med varmt vand og damp	69	Adresser	89
10.1 Med varmt vand	69		
10.2 Med damp	69		
10.3 Mælkeskumning	69		

1 Beskrivelse af maskinen

1 Rum til malet kaffe	10 Gitter over drypbakke
2 Dobbelt bønnebeholder	11 Indikator i drypbakken
3 Bønnevælger	12 Kaffegrumsbeholder
4 Håndtag til indstilling af malegrad af kaffebønnerne	13 Kaffeudløb (justerbart i højden)
5 Kop-varmeplade	14 Damprør med pisker
6 Betjeningspanel	15 Mælkeskummen Easy Cappuccino (Damp-/varmtvandsdyse)
7 Servicedør/bryggeenhed	16 Indstilling af damp
8 Vandbeholder	17 Dampventil
9 Drypbakke	

2 Beskrivelse af betjeningspanelet

18 Kontrolindikator „Rengøring“	23 Indstillingsknap – Kaffestyrke
19 Kontrolindikator „Afkalkning“	24 Indstillingsknap – Vandmængde
20 Temperaturviser	25 Indstillingsknap – Funktioner
21 Kontrolindikator „Kaffegrumsbeholder“	26 Tænd/sluk-knap
22 Kontrolindikator „Vandbeholder“	27 Startknap

3 Symboler og indikatorer 3.1 Symboler

Symbol	Nr.	Betydning	Forklaring
	26	Tændt/sluk	Tænd/sluk-knap.
START	27	Start/stop	Bekræfter alle indtastninger og starter/stopper den valgte funktion.
	25	1 eller 2 kopper	Tilberedning af 1 eller 2 kopper.
	25	Damp	Dampindstilling
	25	Afkalkning	Automatisk afkalkningsprogram.
	25	Rengøring	Automatisk rengøringsprogram.
F	25	Funktion	Til indstilling og indikation af vandhårdhed og automatisk ur.
	2	Bønnebeholder	Bønnebeholderen tages ud. For at lukke beholderen stilles bønnevælger over på midterste indstilling.
	2	Bønnekaffe	Ved anvendelse af hele bønner til brygning. Møllen er aktiveret.
	2	Malet kaffe	Brygning med malet kaffe. Fyld maksimalt 2 mål på.
	15	Damp-/varmt-vand-indstilling	Damp (ved dampindstilling) eller varmt vand (ved normalindstilling) kommer ud af mælkeskummen.

3 Symboler og indikatorer 3.2 Indikatorer

Symbol	Nr.	Betydning	Reaktion	Forklaring
	20	Temperatur	Blinker	Temperaturen er endnu ikke nået.
	20	Temperatur	Lyser	Maskinen er klar til brug.
	23	Kaffestyrke	Blinker	Viser den valgte kaffestyrke; indstilling ved hjælp af kaffestyrkeregulatoren.
	23	Kaffestyrke	Slukket	Bønnebeholderen sættes i ubestemt eller udtagningsposition under bønneindtag.
	23	Kaffestyrke	Slukket	Bønnebeholderen står i malet kaffe- eller udtagningsposition.
	24	Kopvolumen	Lyser	Viser det valgte kopvolumen; indstilling ved hjælp af vandmængde-regulatoren.
	24	Kopvolumen	Blinker	Bryggeenheden er overfyldt, frakobl maskinen og tag bryggeenheden ud. Fjern kaffepulveret og sæt bryggeenheden i igen. Så er maskinen igen parat.
	22	Vandbeholder	Lyser	Vandbeholderen er tom. Den fyldes med vand og sættes i igen. Fortsæt brygningen ved at trykke på start-tasten. Der kan være luft mellem vandtank og pumpe. Bekræft da så mange gange med start, indtil pumpen har indsuget det nye vand.
	22	Vandbeholder	Blinker	Drejeknap til damp- /varm-vandstilførsel er åben.
	21	Kaffegrums-beholder	Lyser	Kaffegrumsbeholderen er fuld. Vær ved tømning opmærksom på, at servic åbningen er lukket og at maskinen er tændt. Vent ca. 5 sek. inden kaffegrumsbeholderen sættes i igen.
	21	Kaffegrums-beholder	Blinker	Kaffegrumsbeholderen mangler eller er ikke sat rigtigt i.
	19	Afkalkning	Lyser	Maskinen skal afkalkes.
	19	Afkalkning	Blinker	Afkalkningsprogrammet kører.
	18	Rengøring	Lyser	Maskinen skal rengøres.
	18	Rengøring	Blinker	Rengøringsprogrammet kører.
	19, 18	Rengøring, afkalkning	Blinker	Serviceåbning er åben eller bryggeenheden mangler.
		Automatisk frakobling		Serviceåbning blev åbnet eller Auto-Off-funktion er tændt.

4 Sikkerhedsoplysninger

Opbevar og læs venligst følgende oplysninger omhyggeligt.

- Når maskinen er pakket ud, bør den kontrolleres for skader og mangler. Hvis maskinen ser ud til at være beskadiget, bør den ikke anvendes. Kontakt kundeservice.
- Gem forpakkingsmaterialet til fremtidig transport og eventuel tilbagesending – dog uden for børns rækkevidde, da materialet kan være farligt legetøj for dem.
- Inden maskinen tages i brug, bør man sikre sig, at husets elektriske system (spændingen) passer til maskinen (se skilt i bunden af maskinen). Maskinen må kun tilsluttes en almindelig stikkontakt med jordforbindelse og effekt på mindst på 10A.
- Maskinens elektriske sikkerhedsgaranti er kun garanteret, når maskinen anvendes i overensstemmelse med gældende normer om elektriske sikkerhedsforanstaltninger. Producenten hæfter ikke for skader, som opstår på grund af u hensigtsmæssig tilslutning af maskinen. Hvis du er i tvivl, så kontakt nærmeste fagmand.
- Hvis stikkontakten ikke passer til maskinens stik, bør denne skiftes ud med en passende type.
- Skader kan undgås ved kun at anvende maskinen, når vand og kaffebønner/malet kaffe er fyldt på. Herudover er maskinen kun beregnet til tilberedning af kaffe og diverse kaffespecialiteter, samt til opvarmning af vand. Ved u hensigtsmæssig brug kan der opstå personskader, og det varme vand og dampen kan føre til forbrændinger.
- Producenten hæfter ikke for skader, som er opstået på grund af u hensigtsmæssig brug af maskinen.
- Maskinen må ikke stilles i vand, og man bør ikke berøre den med våde eller fugtige hænder – eller fødder. Maskinen bør ikke anvendes i fugtige rum (f.eks. badeværelser).
- Børn og personer, som ikke er bekendt med maskinens betjening, bør ikke anvende maskinen uden opsyn.
- Undgå at røre ved maskinens varme dele, f.eks. mælkeskumneren (15), kaffeudløbet (13) og den opvarmede plade til opbevaring af kopper (5).
- Når kaffen løber ud, bør man ikke holde hænderne ind under udløbet. Især inden fjernelse af kaffegrumsbeholderen (12) bør man sikre sig, at al kaffebrygning er indstillet.
- Inden rengøring trækkes stikket ud af stikkontakten.
- De gennemsigtige dele (bønnebeholderen og vandbeholderen) bør ikke rengøres i en opvaskemaskine. Dråbeskålen, kaffegrumsbeholderen og den nederste del af mælkeskumneren kan ændre farve ved rengøring i en opvaskemaskine.
- Ved skader eller problemer bør man slukke for maskinen og ikke forsøge at reparere den selv. Kontakt i stedet vores Service-Hotline.
- Man må under ingen omstændigheder selv skifte kablet ud, da dette kræver specialværktøj.
- Hvis maskinen ikke skal anvendes i længere tid, bør man slukke for den og tage stikket ud.
- Maskinen bør ikke transporteres eller opbevares i transportmidler eller rum med lav temperatur, da overskydende vand herved kan fryse til og forårsage skader på maskinen.

Hvis ovennævnte sikkerhedsregler ikke overholdes, kan maskinens sikkerhed ikke garanteres.

5 Installering

Stil maskinen på en stabil og tør overflade. Undgå varme overflader. Maskinen bør stå mindst 10 cm fra vægge og andre genstande. Rul kablet så langt ud, at det kan nå over til stikkontakten. Resten af kablet opbevares i det hertil beregnede rum.

For at beskytte mælkeskumneren Easy Cappuccino under transporten, leveres denne i ikke-monteret tilstand. Installeringen foretages som følger:

- **Bill. A** Træk drejeknappen til damp-/varm-vand-tilførsel (17) ud af maskinen, ellers kan Easy Cappuccino ikke monteres.

- **Bill. B.** Drej den underste del af Easy Cappuccino'en (damprør med krans (14)) af.
- **Bill. C** Sæt Easy Cappuccino'en på styrestangen nedefra.
- Stik slangens tilslutningselement så langt ind i hullet ved siden af serviceåbningen (7) som muligt. Slangen skal vende opad i monteret tilstand.
- Drej dampprøret med krans tilbage til Easy Cappuccino'en.
- Skub damp-/varm-vand-ventilen (17) tilbage i maskinen.

Vær opmærksom på, at tætningsringen på Easy Cappuccino altid sidder fast.

6 Forberedelse

Tag vandbeholderen (8) ud af maskinen og fyld den med rent vand via den dertil indrettede åbning eller ved at fjerne låget (maks. 1,5 liter). Tryk vandbeholderen helt ind imod maskinen, når den sættes i igen, således at den bageste ventil åbner sig. Fyld rent vand på hver dag.

Vi anbefaler at indstille maskinen i henhold til den lokale vandhårdhedsgrad med det samme (se punkt 11.1).

Af hygiejniske grunde bør man ikke drikke den kaffe, som brygges under den allerførste brygning efter installering.

7 Tænd/sluk

Når man trykker på Tæns/sluk-knappen (26), gøres bryggekommeret klart, og maskinen varmes op. Ved opstart udfører maskinen en automatisk skylning. Hvis maskinen har været slukket i mindre end 60 minutter, udføres denne automatiske skylning ikke. Temperaturviseren (20) blinker igennem hele denne procedure. Maskinen er klar til brug, når temperaturviseren lyser.

Det kan forekomme, at der er luft imellem pumpen og vandbeholderen, hvorved pumpen ikke vil kunne suge vand ud. I dette tilfælde skal maskinen udluftes. Dette gøres ved at stille en skål under damp-/varm-vand-dysen (15) og åbne damp-/varm-vand-ventilen (17),

indtil vandet strømmer ud. Herefter lukkes ventilen igen, og maskinen er hermed udluftet.

Når man vil slukke for maskinen, trykkes der på tænd/sluk-knappen (26). Først udføres en automatisk skylning, og herefter slukkes maskinen automatisk. Hvis der ikke er blevet brygget kaffe, imens maskinen har været tændt, udføres den automatiske skylning ikke.

Maskinen slukkes automatisk fem timer efter sidste brug, men denne tidsramme kan indstilles manuelt (se punkt 11.2).

8 Kaffebrygning...

8.1 ...med kaffebønner

Når maskinen er klar til brug, drejes kaffe-bønnebeholderen (2) over i den position, der anvendes ved kaffebønnedrift, **Bill. D**. Tag kaffebønnebeholderens låg af og fyld den med friske bønner. Beholderen må kun fyldes med bønner og kun op til maks. 1 cm. fra kanten, da beholderen ellers kan løbe over.

Tip: Denne maskine er udstyret med en dobbelt bønnebeholder, Bean Select. Hvert kammer kan rumme ca. 100 gr. kaffebønner. For at få den optimale nydelse ud af kaffen, fyldes det ene kammer med f.eks. espressobønner og det andet med f.eks. cafe creme bønner. Man kan kendetegne de forskellige kaffesorter på bønnebeholderen ved hjælp af de udleverede klistermærker.

Sæt herefter låget på beholderen og sørg for, at låget slutter helt tæt. Vælg en kaffesort ved at stille på bønnevælgeren (3). Bønnevælgeren viser hen imod det kammer, hvorfra bønnerne vil blive hentet.

Bemærk: Bill. E Når man drejer på bønnevælgeren, kan det forekomme, at en bønne bliver klemmt inde. Ved at dreje på bønnevælgeren nogle gange og/eller ryste bønnerne i beholderen kan bønnen løsnes og drejeknappen indstilles som ønsket. Hvis bønnevælgeren stilles horisontalt på bønnebeholderen (3) ved brygning, bliver ingen bønner sendt ind i møllen, og man får en tynd kaffe ud af det. Eftersom der altid vil ligge en lille rest kaffebønner oven over møllen, vil den første kop kaffe – efter en omstilling – være en blanding af den forrige og den nye kaffesort.

Hvis man vil være sikker på at brygge en kop ublandet kaffe, bør man i første omgang brygge en lille kop kaffe, som smides ud, og herefter brygge en ny kop, som vil smage præcist, som den skal – dette er specielt vigtigt, når der omstilles fra/til koffeinfri kaffe.

Ved at dreje på funktionsregulatoren (25), kan man vælge 1 eller 2 kopper. Stil herefter en eller to kopper under det højdeindstillelige kaffeudløb (13), **Bill. F**.

Kaffestyrken kan indstilles trinløs fra meget mild til meget stærk. Vælg den ønskede kaffestyrke (ifølge lysdioderne) ved hjælp af kaffestyrkeregulatoren (23). Dioderne lyser op, når den drejes i urets retning.

Vandmængden kan indstilles trinløst fra 15 til 200 ml. Vælg den ønskede vandmængde (ifølge lysdioderne) ved hjælp af vandmængderegulatoren (24). Dioderne lyser op, når den drejes i urets retning.

Tryk herefter på startknappen (27). Ved at trykke på startknappen igen, kan forløbet stoppes før tid.

Det faktiske kaffeforbrug ligger mellem 6–16 g. Det er afhængig af vandmængde og kaffestyrke.

8 Kaffebrygning...

8.2 ...med malet kaffe

Når maskinen er klar til brug, drejes kaffe-bønnebeholderen (2) over i den position, der anvendes ved brygning med malet kaffe, **Bill. G**. Kaffestyrke-viseren slukkes.

Hvis der skulle være bønner i pulverskakt (1), vil de sidde fast mellem hus og pulverskakt. Bønnerne kan fjernes ved at tage bønnebeholderen (2) af, **Bill. H, I**. Hertil stilles bønnevælgeren i midterposition.

Tag låget af påfyldningstragten til malet kaffe og fyld frisk kaffepulver i.

Til dosering af en eller to kopper kaffe anvendes en måleske. Kaffestyrken kan vælges individuelt gennem doseringen.

Bemærk: Bill. J For at undgå en overfyldning af bryggekommeret bør man ikke fylde mere end 2 mål malet kaffe i maskinen. Der må udelukkende fyldes malet kaffepulver ind i skakten, instant-produkter fører til at bryggeenheden klæber sammen.

Sæt låget på tragten igen og sørg for, at det lukker helt tæt. Ved at dreje på funktionsregulatoren (25), vælges 1 eller 2 kopper. Sæt herefter koppen/kopperne under det højdeindstillelige kaffeudløb (13), **Bill. F**.

Vandmængden kan indstilles trinløst fra 15 til 200 ml. Vælg den ønskede vandmængde (ifølge bjælken) ved hjælp af vandmængderegulatoren (24). Antallet af dioder stiger, når vandmængderegulatoren drejes i urets retning.

Tryk herefter på startknappen (27). Ved at trykke på startknappen igen, kan forløbet stoppes før tid.

9 Møllen

Møllen er indstillet til en gennemsnitsværdi, som egner sig til de fleste kaffetyper. Denne indstilling kan dog ændres ved hjælp af håndtaget (4) neden under bønnebeholderen. Indstilling bør kun ændres, når møllen er i gang. Kaffen males finere, når håndtaget drejes til venstre, og grovere, når håndtaget drejes til højre, **Bill. K**.

Tip: I reglen bliver kaffen mere intensiv, jo finere den er malet. For at kaffearomaen kan udfolde sig helt, anbefaler vi altid at male kaffen meget fint.

Selv ved de bedste kaffesorter kan det desværre forekomme, at små sten har blandet sig med bønnerne. Hvis en sten kommer ind i møllen, opstår en høj lyd. Maskinen stoppes straks, og stenen fjernes som følger:

- Sluk for maskinen og træk stikket ud.
- **Bill. E** Luk bønnekammeret ved at dreje bønnevælgeren (3) over i position 0 (midterste position).
- **Bill. H, I** Indstil beholderen (2), så den tages ud, og fjern beholderen.
- **Bill. L** Drej håndtaget til indstilling af malegraden (4) mod uret så langt som muligt hen over groft indstilling.
- **Bill. L** Fjern malekeglen og herefter stenen.
- Sæt møllen sammen igen i den omvendte rækkefølge.
- Vær ved isætning af malekeglen opmærksom på, at føringerne går i indgreb.

10 Tilberedning med varmt vand og damp

10.1 Med varmt vand

Bemærk: Dysen bliver meget varm, når den er i brug. Undgå at komme i berøring med den nederste del af dysen, som kan forårsage forbrændinger.

Stil funktionsregulatoren på 1 eller 2 kopper. Vent til maskinen har nået driftstemperatur (temperaturvisningen lyser). Åben damp-/varm-vand-ventilen (17), **Bill. M.** Der kan udgives op til 150 ml vand. Når den ønskede vand-mængde er nået, kan ventilen også lukkes tidligere. Proceduren skal gentages, hvis der ønskes mere end 150 ml vand.

10.2 Med damp

Drej funktionsregulatoren (25) over på dampfunktionen og tryk på startknappen (27). Maskinen opvarmes til damptemperatur og temperaturindikatoren (20) begynder at blinke. Dette tager ca. 30 sek. Når denne temperatur er nået, lyser temperaturvisningen. Herefter sættes en skål under Easy Cappuccino'en, og ventilen (17) åbnes. Den varme damp sætter Easy Cappuccino'en (15) i gang.

Hvis man vil anvende dampen til opvarmning af andre væsker, uden at disse bliver skummet op, fjernes kransen på Easy Cappuccino'en, **Bill. B.** Ved at dreje den nederste del af skummeren – dampprøret – af og trykke kransen af dampprøret fra oven, **Bill. Q.** Herefter drejes dampprøret tilbage på sin plads på Easy Cappuccino'en.

Vær opmærksom på, at tætningsringen på Easy Cappuccino altid sidder fast.

Bemærk: Hvis der umiddelbart efter udtagning af damp skal brygges en kaffe, skal Easy Cappuccino pga. temperaturforskellene i opvarmningssystemet skylles igennem, for at den resterende damp kan slippe ud af systemet. Hertil anbringes en egnet beholder under skummeren (15) og stil funktionsregulatoren (25) på en eller to kopper.

Åbn nu damp-/varm-vand-ventilen (17) indtil vand træder ud. Luk så ventilen (17) helt igen. Proceduren varer ca. 15 sek.

10.3 Mælkeskumning

Drej funktionsregulatoren (25) over på dampfunktionen og tryk på startknappen (27). Maskinen opvarmes til damptemperatur og temperaturvisningen (20) begynder at blinke. Når temperaturen er nået, lyser temperaturvisningen.

Tip: Tøm inden mælkeskumning det kondensat, der er i tilførselsledningerne ud i en beholder ved at åbne damp-/varm-vand-ventilen, indtil der træder vand ud af Easy Cappuccino.

Bill. N

Koppen/glasset bør kun fyldes maks. 1/3 op, da mælkevolumet stiger ved skumning. Hvis der skal skummes mælk i en større beholder, stilles beholderen til venstre for dråbeskålen og Easy Cappuccino (15) drejes udad.

Sæt Easy Cappuccino'en (15) ned i mælken ved at skubbe den nedad, og åbn herefter damp-/varm-vand-ventilen (17). Igennem dampen sættes Easy Cappuccino-kransen i gang, og mælken skummes og varmes op på samme tid. Så snart mælken er skummet op, lukkes dampprøret, og Easy Cappuccino'en skubbes tilbage på sin plads.

Man kan styre skumkvaliteten ved at regulere lufttilførslen med skumindstillingsknappen (16), **Bill. O.** Ved høj lufttilførsel (drejning i urets retning) bliver skummet grovere, og ved lav lufttilførsel (drejning imod urets retning) bliver skummet finere.

Tip: Afgørende for en god mælkeskum er ikke mælkens fedtindhold, men dens proteinindhold. Jo større proteinindholdet er, jo bedre kan mælken skummes op.

Bemærk: Hvis der umiddelbart efter udtagning af damp skal brygges en kaffe, skal Easy Cappuccino pga. temperaturforskellene i opvarmningssystemet skylles igennem, for at den resterende damp kan slippe ud af systemet. Hertil anbringes en egnet beholder under skummeren (15) og stil funktionsregulatoren (25) på en eller to kopper.

Åbn nu damp-/varm-vand-ventilen (17) indtil vand træder ud. Luk så ventilen (17) helt igen. Proceduren varer ca. 15 sek.

11 Funktionsindstillinger

11.1 Definering af vandhårdhed

For at beskytte maskinen imod kalk, er det vigtigt, at maskinen indstilles til den rette vandhårdhedsgrad. Dette gøres som følger:

- Drej funktions-regulatoren (25) over på „F“ og tryk herefter på startknappen.
- Vandhårdheden kan indstilles ved hjælp af vandmængderegulatoren (24). Lyser 1 diode = vandhårdhedsområde 1, lyser 4 dioder = vandhårdhedsområde 4.)
- Bekræft valget ved at trykke på startknappen (27).
- Dioderne slukkes, og indstillingen er registreret.

Du kan få nærmere oplysninger om vandhårdhedsgraden i det område, hvor du bor, ved at kontakte din lokale vandforsyningsorganisation.

11.2 Ur-indstilling

Maskinen har et indbygget ur, som kan indstilles individuelt. Frakoblingstiden kan indstilles individuelt mellem 1 – 5 timer. Når den indstillede tid er gået, slukkes maskinen automatisk. Uret aktiveres automatisk efter sidste aktion på maskinen.

- Drej funktionsregulatoren (25) over på „F“ og bekræft valget ved at trykke på startknappen.
- Uret og dets automatiske slukningsmekanisme kan indstilles ved hjælp af kaffestyrke-regulatoren (23). (Hvis 1 diode lyser, slukkes maskinen automatisk efter 1 time, og lyser 5 dioder, slukkes maskinen automatisk efter 5 timer.)
- Bekræft valget ved at trykke på startknappen (27).
- Dioderne slukkes, og indstillingen er registreret.

Vandhårdhedstabel

Vandhårdhedsområde	Egenskaber	Kalzium og magnesium per liter (mmol/l)	Dansk og tysk °dH	Fransk °fH	Engelsk °eH
1	Blødt	0-1,3 mmol/l	0-7	0-12	0-9
2	Mellem	1,3-2,5 mmol/l	7-14	12-25	9-17
3	Hårdt	2,5-3,8 mmol/l	14-21	25-37	17-26
4	Meget hårdt	over 3,8 mmol/l	over 21	over 37	over 26

12 Rengøring

12.1 Almen rengøring

Tør maskinens overflader af med en fugtig klud.

Bill. P Når dråbeskålen (9) er fuld (se niveau-måler (11)), tages den ud og tømmes. Dråbegitteret (10) kan afmonteres for bedre at kunne rengøre dråbeskålen (9). Disse dele bør kun rengøres med varmt vand og ikke-skummende rengøringsmidler. Niveaumåleren (11) rengøres også for at sikre en optimal funktion. Den kan let trækkes af. Efter rengøring samles alle dele igen. Maskinen må kun bruges, når den er komplet samlet.

Vask bønnebeholderen (2) fra tid til anden ud med en fugtig klud for at fjerne evt. kaffeolie og -fedt. Tøm kaffegrumsbeholderen (12) regelmæssigt og mindst én gang om dagen. For at tømme beholderen, skubbes kaffe-udløbet (13) over i den øvre position, hvorefter kaffegrumsbeholderen trækkes ud. Smid kaffegrumset ud og skyl beholderen med vand. Maskinen er atter klar til brug, når kaffegrumsbeholderen er sat tilbage på sin plads.

Tip: Kaffegrums bør smides i bio-affaldsspanden eller på kompostbunken.

12.2 Rengøring Easy Cappuccino

Man kan let fjerne mælkerester fra Easy Cappuccino'en (15). Den nederste del af Easy Cappuccino'en drejes af, og kransen fjernes ved at trykke den af dampprøret fra oven, **Bill. Q**. Mælkerester på dampprøret og på kransen kan nu skylles af, tørres af eller vaskes af i opvaske-maskinen. Herefter skubbes kransen tilbage på dampprøret nedenfra, indtil det sidder godt fast, og begge dele sættes tilbage på Easy Cappuccino'en.

Vær opmærksom på, at tætningsringen på Easy Cappuccino altid sidder fast.

12.3 Rengøring af møllen

I reglen er det ikke nødvendigt at rengøre møllen. Større rester kan af og til fjernes med en pensel. Møllen må under ingen omstændigheder rengøres med vand.

Bønnebeholderen (2) kan af og til tørres af med en fugtig klud for at fjerne eventuelt kaffefedt.

12.4 Integreret rengøringsprogram

Dette program fjerner alle rester og fedtaflejringer, som ikke kan fjernes med i hånden. Vi anbefaler at gennemføre programmet én gang om måneden eller efter ca. 200 kopper kaffe – og senest, når maskinen beder om at blive rengjort (når rengøringsknappen lyser).

Tip: Brug de specielt udviklede rengørings-tabletter til kaffemaskiner fra Melitta®, da disse passer perfekt til din Melitta® CAFFEO® maskine.

- Drej funktionsregulatoren (25) over på „rengøring“.
- Fyld vandbeholderen (8) helt op (min. 1,5 liter).
- **Bill. R** Stil kaffegrumsbeholderen (2) over på drift-med-malet-kaffe og placer rengøringstabletten i tragten til malet kaffe. Bekræft herefter med start (27).

- Tøm kaffegrumsbeholderen sæt den ind igen. Træk beholderen (12) ud til midten af dråbeskålen. Rengøringsvandet opsamles i kaffegrumsbeholderen.
- Tryk på startknappen (27).

På dette stadie kan rengøringsprogrammet ikke længere afbrydes. 6 skyllerunder vil blive gennemført, og programmet tager ca. 8 minutter. Kontrolindikatoren „rengøring“ (18) blinker under hele processen. Når programmet er fuldført, lyser indikatoren for kaffegrumsbeholder.

Så tømmes kaffegrumsbeholderen, hvorefter denne sættes tilbage på sin plads. Bekræft afslutning af rengøringsprogrammet med start-knappen (27). Maskinen er efter omstilling på leveringsmodus igen klar til brug.

12.5 Rengøring af bryggeenheden

Det anbefales at rengøre bryggeenheden af og til. Dette gøres som følger:

- Sluk for maskinen.
- **Bill. S** Åbn serviceåbningen (7).
- **Bill. T** Tryk det røde sikkerhedshåndtag, som sidder til højre, så langt op, som det kan komme.
- **Bill. U** Tryk med venstre hånd på det røde sikkerhedshåndtag, der sidder øverst oppe til venstre. Samtidig trykkes låsetasten på bryggeenhedens forside ned med højre hånd, og bryggeenheden trækkes ud, **Bill. V**.
- **Bill. W** Ved at dreje det røde håndtag, åbnes bryggeenheden.
- Nu kan bryggeenheden rengøres under rindende vand.
- Efter rengøringen drejes det røde håndtag tilbage på plads.
- **Bill. T** Sæt bryggeenheden tilbage i maskinen, tryk sikkerhedshåndtaget ned igen, og luk serviceåbningen.
- Maskinen kan atter tages i brug.

Afhængigt af brug og vandhårdhed skal maskinen afkalkes hver 4. til 6. uge. Når kontrolindikatoren „afkalkning“ (19) lyser, betyder det, at maskinen trænger til at blive afkalket. Man kan godt brygge kaffe et par gange endnu, men for at beskytte maskinen, bør den afkalkes, så snart det er muligt.

Bemærk! Eddike eller andre afkalkningsmidler, som ikke anbefales af Melitta®, må ikke anvendes.

Tip: Brug den specielt fremstillede afkalder til kaffemaskiner fra Melitta®, da denne passer perfekt til din Melitta® CAFFEO®.

Det automatiske afkalkningssystem varer ca. 30 minutter og består af to trin. Afkalkningen foregår som følger:

Trin 1:

- Sæt funktions-regulatoren (25) over på „afkalkning“ og bekræft med start.
- Kontrolindikatoren „vandbeholder“ (22) lyser, og lysdioderne for kaffestyrke og vandmængde slukkes. Opløs afkalkningsmidlet i 0,5 liter vand og hæld opløsningen i vandbeholderen (8), **Bill. X**. Læs afkalkningsmidlets brugsanvisning grundigt, inden afkalkningen påbegyndes.
- Tryk på start-knappen (27).
- Kontrolindikatoren „kaffegrumsbeholder“ (21) lyser. Tøm kaffegrumsbeholderen og sæt den ind igen. Træk beholderen (12) så ud til midten af dråbeskålen. Afkalkningsopløsningen vil herefter løbe ned i beholderen. Sæt også en beholder ind under damp-/varm-vand-dysen (15).
- Tryk på startknappen (27).
- Når kontrolindikatoren „vandbeholder“ blinker, åbnes damp-/varm-vand-ventilen (17) et øjeblik, hvorefter en vandmængde svarende til ca. 1 kop pumpes ud. Herefter lukkes ventilen igen, og forberedelsesprocessen afsluttes ved at trykke på start-knappen (27).
- Kaffeudløbet afkalkes herefter automatisk.

Kontrolindikatoren „afkalkning“ (19) blinker under hele afkalkningsprocessen. Forskellige rengøringsprocesser med pauser finder sted, og hele forløbet varer ca. 25 minutter.

Når kontrolindikator „vandbeholder“ lyser er maskinen klar til trin 2, som er efterskyllningen. Dette trin tager ca. 5 minutter.

Trin 2:

- Kontrolindikatoren „vandbeholder“ (22) lyser. Skyl vandbeholderen (8), fyld den helt op med rent vand (min. 1,5 liter), og sæt beholderen tilbage i maskinen.
- Tryk på startknappen (27).
- Kontrolindikatoren „kaffegrumsbeholder“ (21) lyser. Tøm kaffegrumsbeholderen (12) og den anden beholder og sæt begge ind under henholdsvis kaffeudløbet (13) og damp-/varm-vand-ventilen (15).
- Tryk på startknappen (27).
- Når symbolet „vandbeholder“ (22) blinker, åbnes damp-/varm-vand-ventilen (17) et øjeblik, indtil mælkeskummen er blevet skyllet. Ventilen lukkes igen. Tryk herefter på startknappen (27).
- Maskinen skylles nu grundigt igennem for at sikre, at afkalkningsopløsningen er fuldstændigt fjernet fra maskinen. Afkalkningsprocessen er afsluttet, når der ikke længere løber vand ud af kaffeudløbet og symbolet for kaffegrumsbeholder lyser. Tøm kaffegrumsbeholderen og sæt den tilbage i maskinen. Bekræft med at trykke på start (27).

Afkalkningsindikatoren slukkes. For at være sikker på, at der ikke er afkalkningsopløsningsrester i maskinen, anbefales det at smide den første kop nybryggede kaffe ud.

14 Bortskaffelse

Træk stikket ud af stikkontakten og klip kablet af fra maskinen. Elektriske apparater må ikke smides ud som almindeligt husholdningsaffald, men skal derimod bortskaffes miljøvenlig.

15 Fejl, årsager og afhjælpning

Hvorfor maler møllen ingen bønner?	Bønnebeholderen er indstillet på "malet kaffe", en udefineret position eller i udtagningsposition, møllen er derfor ikke aktiveret. Indstil bønnebeholderen på "bønner". Kaffestyreindikatoren lyser og møllen er aktiveret.
Hvorfor drejer kransen i Easy Cappuccino ikke?	Kransen sidder ikke rigtigt inde i dampprøret. Skub kransen nedefra op i dampprøret indtil anslaget. Vær også opmærksom på, først at åbne for damp-/varmt-vand-dysen, når temperaturindikatoren lyser og maskinen har opvarmet helt til damptemperatur.
Hvorfor er det så svært eller umuligt at monteret Easy Cappuccino?	Tætningsringen, som normalt sidder på Easy Cappuccino, har løsnet sig og er faldet ned i dampprøret. Tag tætningsringen ud og anbring den igen på Easy Cappuccino.
Hvorfor er der nogle gange vand i kaffegrumsbeholderen?	Ved skylning strømmer varmt vand gennem bryggeenheden. Når bryggeenheden åbnes automatisk, flyder der altid små mængder vand ned i kaffegrumsbeholderen.
Hvorfor kræver maskinen ingen vand første gang efter vandmangel?	Der kan være luft mellem pumpe og vandbeholder. Pumpen prøver at suge nyt vand. Dette lykkes ikke altid første gang. Tryk så igen på start (27), indtil pumpen har suget vand op.
Hvorfor kan bryggeenheden ikke tages ud?	Bryggeenheden er ikke i udgangsposition. Luk serviceåbningen, tænd for maskinen og sluk den igen efter at driftsindikatoren lyser. Nu kører bryggeenheden automatisk i udgangsposition.
Hvorfor kan der ses lette brugsspor på maskinen?	Denne maskine blev kontrolleret på fabrikken og testet med kaffe. Selvom maskinen blev grundig rengjort, er det muligt, at små rester er tilbage i maskinen. Men maskinen er absolut fabriksny.
Hvorfor slukkes indikatoren "kaffegrumsbeholder fuld" ikke?	Kaffegrumsbeholderen skal være trykket ud af maskinen i mindst 5 sek. Herved skal maskinen være tændt og serviceåbningen lukket.

16 Melitta garanti

Ud over de lovmæssigt fastsatte bestemmelser, yder vi følgende garanti på denne maskine:

1. Garantiperioden er på 24 måneder fra købsdatoen. Garantien er kun gyldig, når købsdatoen er bekræftet igennem forhandlerens stempel og underskrift, eller ved fremvisning af kvittering.
2. Inden for denne garantiperiode yder vi garanti på alle mangler, som opstår på grund af materiale- eller fabrikationsfejl. Garantiydelsen består i reparation eller udskiftning af dele eller af hele maskinen. Garantiperioden forlænges ikke, selvom garantien tages i brug i garantiperioden. De udskiftede dele tilhører herefter producenten. Garantiydelsen sker uden beregning af fragt-, forpakkings- og andre ekstraomkostninger.
3. Mangler, som opstår på grund af u hensigtsmæssig brug (f.eks. brug af maskinen med den forkerte spænding) eller som følge af manglende vedligeholdelse, er ikke dækket af garantien. Skader, som opstår på grund af forkalkning (regelmæssig afkalkning – se henvisninger i brugsanvisningen – er nødvendigt for at sikre en fejlfri anvendelse) er heller ikke dækket af garantien. Garantien dækker ikke mangler, som ikke berører maskinen nogen særlig værdi eller anvendelsesmuligheder.
4. Garantien bortfalder, hvis en tredjepart, som ikke er autoriseret af producenten, foretager ændringer på maskinen, eller hvis der anvendes uoriginale reservedele.
5. Garantien gælder kun i det land, hvor maskinen er købt. Hvis man vil gøre brug af garantien, bør man kontakte Melittas kundeservice eller en autoriseret service- eller fagmand. Hav det udfyldte garantibevis, kvitteringen samt maskinnummeret parat, og beskriv problemet.
6. Yderligere krav af enhver art, specielt skadeserstatningskrav, er udelukket, med mindre producenten ligger under for en lovmæssig pligt til at anerkende disse. Brugerens garantikrav i købsaftalen/ i forhold til sælgeren berøres ikke af denne garantiordning.
7. Maskinen er beregnet til brug i en almindelig husholdning. Ved anvendelse i forretningsmæssigt øjemed bortfalder garantirettighederne.

BRUKSANVISNING

CAFFEO® N° 64

Kära kund!

Gratulerar till ditt köp av Melitta® Caffeo® kaffemaskin. Med den här kvalitetsprodukten kommer du att kunna njuta av hela den stora mångfalden kaffe och kaffespecialiteter. Med mjölkskummaren **Easy Cappuccino** och bönbehållaren med två kamrar, **Bean Select**, kan du enkelt och bekvämt göra ditt älsklingskaffe. Vi lovar dig högsta kvalitet på både kaffe och espresso genom vår speciella bryggteknik och ett speciellt cremafilter: Aromax®.

För att du och dina gäster ska kunna glädjas länge åt Caffeo® N° 64 ska du läsa igenom bruksanvisningen noga. Ta väl vara på bruksanvisningen.

För att du lätt ska kunna hitta numret till kundtjänst när du behöver rekommenderar vi dig att klistra fast ditt kundtjänstnummer på baksidan av bruksanvisningen och ev. också på baksidan av kaffemaskinen.

Om du vill ha mer information eller har några frågor om produkten ska du vända dig direkt till oss eller till din specialbutik.

Vi hoppas att du får stor glädje av Melitta® Caffeo® och kan njuta riktigt mycket av ditt älsklingskaffe.

Ditt CAFFEO® Team

Innehållsförteckning

	Sida		Sida
1. Beskrivning av apparaten	76	11. Funktionsinställning	84
2. Beskrivning av kontrollpanelen	76	11.1 Bestämning av vattnets hårdhet	84
3. Symboler och visningar	77	11.2 Inställning av timer	84
3.1 Symboler	77	12. Rengöring	84
3.2 Visningar	78	12.1 Vanlig rengöring	84
4. Säkerhetsanvisningar	79	12.2 Rengöring av Easy Cappuccino	85
5. Installation	80	12.3 Rengöring av kaffekvarnen	85
6. Förberedelser	80	12.4 Integrerat rengöringsprogram	85
7. Påkoppling/Avstängning	80	12.5 Rengöring av bryggenheten	85
8. Tillagning av kaffe...	81	13. Avkalkning	86
8.1 ...med hela kaffebönor	81	14. Kassering	87
8.2 ...med färdigmalet kaffe	82	15. Fel, orsaker och åtgärder	87
9. Kaffekvarn	82	16. Melitta Garanti	88
10. Tevatten och ånga	83	Adresser	89
10.1 Tevatten	83		
10.2 Ånga	83		
10.3 Skumma mjölk	83		

1 Beskrivning av apparaten

- | | |
|--|---|
| 1 Påfyllningsöppning för färdigmalet kaffe | 10 Droppbricka |
| 2 Bönbehållare med två kamrar | 11 Nivåmätare för droppskål |
| 3 Omkopplare för val av bönor | 12 Sumpbehållare |
| 4 Spak för inställning av malningsgrad | 13 Kaffeutlopp som kan ställas in i höjddled |
| 5 Värmeplatta för koppar | 14 Ångrör med visp |
| 6 Kontrollpanel | 15 Mjölkskummare Easy Cappuccino (munstycke för ånga/tevattnen) |
| 7 Servicelucka | 16 Knapp för reglering av skummets konsistens |
| 8 Vattenbehållare | 17 På/Av-knapp för ånga/tevattnen |
| 9 Droppskål | |

2 Beskrivning av kontrollpanelen

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 18 Kontrollampa "Rengör" | 23 Reglage för kaffestyrka |
| 19 Kontrollampa "Avkalka" | 24 Reglage för vattenmängd |
| 20 Temperaturindikator | 25 Funktionsreglage |
| 21 Kontrollampa "Sumpbehållare" | 26 På/Av-knapp |
| 22 Kontrollampa "Vattenbehållare" | 27 Startknapp |

3 Symboler och visningar 3.1 Symboler

Symbol	Nr	Betydelse	Förklaring
	26	På/Av	På/Av-knapp.
START	27	Start/Stopp	Startar och stoppar vald funktion och bekräftar alla inmatningar.
	25	1 eller 2 koppar	Tillagning av 1 eller 2 koppar.
	25	Ånga	Ångdrift
	25	Avkalka	Automatiskt avkalkningsprogram.
	25	Rengör	Automatiskt rengöringsprogram.
F	25	Funktion	Visning och inställning av vattenhårdhet och tid för Auto-Shut-Off.
	2	Bönbehållare	Ta ut bönbehållaren. För att stänga behållaren flyttar du omkopplaren för val av bönor till mittläge.
	2	Hela kaffebönor	Bryggning med hela bönor. Kaffekvarnen är aktiverad.
	2	Färdigmalet kaffe	Bryggning med färdigmalet kaffe. Lägg inte på mer än 2 mått.
	15	Ånga/Tevatten	Ånga (vid ångdrift) eller hett vatten (vid normaldrift) kommer ur mjölkskumaren.

3 Symboler och visningar 3.2 Visningar

Symbol	Nr	Betydelse	Visning	Förklaring
	20	Temperatur	Blinkar	Temperaturen har ännu inte uppnåtts.
	20	Temperatur	Lyser	Apparaten är klar för drift.
	23	Kaffestyrka	Lyser	Visar inställd kaffestyrka, ställs in med motsvarande reglage.
	23	Kaffestyrka	Blinkar	Bönbehållaren står på ett okänt läge eller i läge för att tas ut.
	23	Kaffestyrka	Av	Bönbehållaren är inställd på färdigmalet eller i läge för att tas ut.
	24	Påfyllningsmängd per kopp	Lyser	Visar inställd påfyllningsmängd per kopp, ställs in med reglaget för vattenmängd.
	24	Påfyllningsmängd per kopp	Blinkar	Bryggenheten är överfull, stäng av apparaten och ta ut bryggenheten. Ta bort det färdigmalda kaffet och sätt tillbaka bryggenheten. Därefter är apparaten klar att användas.
	22	Vattenbehållare	Lyser	Vattenbehållaren är tom, fyll på vatten och sätt tillbaka den. Fortsätt genom att trycka på startknappen. Det kan hända att det finns luft mellan vattenbehållaren och pumpen. Tryck upprepade gånger på start tills pumpen suger upp det nya vattnet.
	22	Vattenbehållare	Blinkar	Knapp för ånga/hetvatten är öppen.
	21	Sumpbehållare	Lyser	Sumpbehållaren är full. Se till att serviceluckan är stängd och apparaten påkopplad när du tömmer behållaren. Vänta ungefär 5 sekunder innan du sätter tillbaka sumpbehållaren.
	21	Sumpbehållare	Blinkar	Sumpbehållaren fattas eller har satts i på fel sätt.
	19	Avkalka	Lyser	Apparaten måste avkalkas.
	19	Avkalka	Blinkar	Avkalkningsprogrammet är igång.
	18	Rengör	Lyser	Apparaten behöver rengöras.
	18	Rengör	Blinkar	Rengöringsprogrammet är igång.
	19, 18	Rengör, avkalka	Blinkar	Serviceluckan är öppen eller bryggenheten fattas.
		Automatisk avstängning		Serviceluckan har öppnats eller funktionen för Auto-Off är inkopplad.

4 Säkerhetsanvisningar

Läs noga igenom och spara följande anvisningar.

- Kontrollera om maskinen har några skador när du packat upp den. Skulle så mot förmodan vara fallet ska du inte använda den, utan kontakta vår reparationservice.
- Spara förpackningsmaterialet så att du kan använda det vid transporter eller om du ska skicka tillbaka maskinen, men se till att det förvaras oåtkomligt för barn.
- Innan du börjar använda kaffemaskinen ska du försäkra dig om att nätspänningen överensstämmer med angivelsen på typskylten som sitter i botten av maskinen. Kaffemaskinen får bara anslutas till jordade uttag som installerats enligt föreskrifterna och med en minsta effekt på 10A.
- Elsäkerheten kan bara garanteras om kaffemaskinen jordats enligt föreskrifterna och gällande normer för elsäkerhet. Tillverkaren ansvarar inte för ev. skador som uppstår för att apparaten inte är riktigt jordad. Om du är osäker ska du vända dig till en elektriker.
- Om kaffemaskinens kontakt inte passar i uttaget ska du byta till ett annat uttag som passar.
- Du kan undvika att skada kaffemaskinen genom att inte sätta på den utan att först fylla på vatten och kaffe. Kom ihåg att den endast är avsedd för att göra kaffe och kaffespecialiteter samt för att värma vatten. Om den används på fel sätt eller till något den inte är avsedd för kan du skadas eller skällas av hett vatten eller ånga.
- Tillverkaren ansvarar inte för skador som är ett resultat av felaktig eller olämplig användning.
- Apparaten får inte sänkas ner i vatten och du får inte röra vid den med några kroppsdelar som är våta eller fuktiga. Undvik också att använda den i fuktiga utrymmen (t ex duschrum).
- Barn och personer som inte känner till hur kaffemaskinen fungerar får inte använda den utan uppsikt.
- Undvik att röra vid heta delar av apparaten, t ex mjölkskummaren (15), kaffeutloppet (13) eller värmeplattan för kopporna (5).
- Håll inte händerna under utloppet när kaffet rinner ut. Försäkra dig om att inget kaffe håller på att bryggas framför allt när du tar ut sumpbehållaren (12).
- Dra ut kontakten när du serverar eller rengör apparaten utvändigt.
- Genomskinliga delar (bönbehållare och vattenbehållare) kan inte diskas i maskin. Färgen kan förändras något på droppskål, sumpbehållare och undre delen av mjölkskummaren om de maskindiskas.
- Stäng omedelbart av apparaten om den är defekt och vid driftstörningar och försök aldrig reparera den själv. Om den behöver lagas ska du endast vända dig till vår Service-Hotline.
- Du får absolut inte byta ut apparatens nätkabel själv, det måste göras av tillverkaren, kundtjänst eller annan kvalificerad person för att undvika risker.
- Stäng alltid av apparaten och dra ut kontakten om du ska vara borta en längre tid.
- Transportera och förvara inte apparaten vid låga temperaturer. Om det finns vatten kvar i den kan det frysa, vilket kan skada apparaten.

Om dessa anvisningar inte följs kan säkerheten påverkas negativt.

5 Installation

Ställ kaffemaskinen på ett stabilt och torrt underlag. Undvik heta ytor. Det ska finnas ett avstånd på c:a 10 cm till väggen och andra föremål. Dra bara ut nätkabeln så mycket som behövs. Resten kan du stoppa undan i förvaringsutrymmet inuti maskinen.

Av säkerhetsskäl förpackas och levereras mjölkskummaren Easy Cappuccino i omonterat skick. Så här gör du för att sätta på den:

- **Bild A** Dra ut knappen för ånga/tevatten (17) ur maskinen, eftersom Easy Cappuccino annars inte kan monteras.
- **Bild B** Skruva loss undre delen av Easy Cappuccino (ångrör med visp (14)).
- **Bild C** För på Easy Cappuccino underifrån på styrcinnen.
- För slangkopplingen fram till stoppet i öppningen till vänster om serviceluckan (7). Slangen ska peka uppåt i monterat tillstånd.
- Skruva fast ångrör med visp på Easy Cappuccino igen.
- Skjut in ång/tevattenventilen (17) helt i apparaten igen.

Se till att tätningsringen på Easy Cappuccino alltid sitter ordentligt fast.

6 Förberedelser

Ta ut vattenbehållaren (8) ur kaffemaskinen och fyll på friskt vatten (max 1,5 l) genom öppningen som är avsedd för detta eller ta av locket. Tryck fast vattenbehållaren ordentligt när du sätter tillbaka den så att den bakre ventilen öppnas. Fyll på friskt vatten dagligen.

Vi rekommenderar att du redan nu ställer in vattenhårdheten efter dina förhållanden. Följ anvisningarna under punkt 11.1.

Av hygieniska skäl rekommenderar vi att du håller ut det första kaffet som kommer ur maskinen.

7 Påkoppling/Avstängning

När du trycker på På/Av-knappen (26) sätts bryggkammaren i driftläge och apparaten börjar värmas upp. När den sätts på utför maskinen egenhändigt en automatisk spolning. Om den varit avstängd i mindre än 60 minuter görs ingen spolning. Temperaturindikatorn (20) blinkar under hela processen. Maskinen är klar att tas i bruk när temperaturindikatorn börjar lysa.

Det kan finnas luft mellan pumpen och vattenbehållaren. Då kommer det inte ut något vatten vid spolningen, fast pumpen försöker suga. Apparaten måste då luftas. För att göra det ställer du ett kärl under munstycket för ånga/tevattenmunstycket (15) och öppnar ventilen (17) tills vattnet rinner ut. Stäng sedan ventilen igen. Nu har kaffemaskinen luftats.

När du vill stänga av kaffemaskinen trycker du på På/Av-knappen (26). Då görs först en automatisk spolning och sedan stänger maskinen av sig själv. Om inget kaffe tagits ur maskinen under den tid den varit på görs ingen spolning.

Apparaten stängs av auto-matiskt senast fem timmar efter att man sist tagit kaffe ur den. Du kan ställa in timern på en annan tid. Läs mer om detta under punkt 11.2.

8 Tillagning av kaffe...

8.1 ...med hela kaffeböner

När kaffemaskinen är klar för drift vrider du bönbehållaren (2) till läget för hela kaffeböner, **Bild D**.

Ta av locket och fyll behållaren med nya kaffeböner. Fyll inget annat än kaffeböner i behållaren och inte mer än max 1 cm från kanten, annars kan det rinna över när man växlar till en annan kaffesort.

Tips: Den här kaffemaskinen har en Bean Select bönbehållare med två kammare. Varje kammare rymmer c.a. 100 g kaffeböner. För att kunna njuta av mer än en kaffesort åt gången fyller du den ena kammaren med t ex espresso-kaffe och den andra med t ex café crème. Du kan märka ut sorterna på bön-behållaren med medföljande klistermärken.

Sätt sedan tillbaka locket på behållaren och stäng det ordentligt. Välj sedan kaffesort genom att flytta omkopplaren för val av böner (3). Omkopplaren pekar mot den kammare som bönerna kommer ifrån.

Observera: Bild E När man flyttar omkopplaren för val av böner kan det hända att bönerna kläms fast på grund av sin form. Genom att vrida tillbaka omkopplaren en gång till och röra om i behållaren kan den böna som fastnat lossna och knappen kan vridas till önskat läge. Om omkopplaren (3) står lodrätt vid bryggningen kan inga böner komma ner i kvarnen och kaffet blir tunt och blaskigt.

Eftersom det alltid finns en liten mängd böner kvar ovanför kvarnen blir den första koppen kaffe en blandning av det föregående och det nya när man byter kaffesort. Om du vill vara absolut säker på att det inte ska hända ska du först brygga en liten kopp som du håller ut innan du fortsätter med resten av kaffet – det är särskilt viktigt vid användning av koffeinfria kaffesorter och för personer som inte tål koffein.

Genom att vrida på funktionsreglaget (25) väljer du 1 eller 2 koppar. Sätt nu en eller två koppar under kaffeutloppet (13), **Bild F**.

Kaffets styrka kan ställas in steglöst från mycket milt till mycket starkt. Välj den styrka du vill ha (lysdioderna representerar ditt val) med motsvarande reglage (23). Lysdioderna tänds efter hand som du vrider reglaget medsols.

Vattenmängden kan ställas in steglöst mellan 15 – 200 ml. Välj önskad vattenmängd (lysdioderna representerar ditt val) med motsvarande reglage (24). Diodlamporna tänds efter hand när reglaget vrids medsols.

Genom att vrida på funktionsreglaget (25) väljer du 1 eller 2 koppar. Tryck sedan på start (27). Om du trycker på startknappen en gång till kan du avbryta processen i förtid.

Den faktiska kaffeförbrukningen ligger mellan 6–16 g. Den är beroende av vattenmängd och kaffestyrka.

8 Tillagning av kaffe...

8.2 ...med färdigmalet kaffe

När apparaten är klar att användas vrider du bönbehållaren (2) till läget för färdigmalet kaffe, **Bild G**. Lampan för kaffestyrka slocknar. Om det finns böner kvar i facket för färdigmalet kaffe (1) kommer de att fastna mellan höljet och facket. Du kan få bort bönerna genom att ta av bönbehållaren (2), **Bild H, I**. Sätt först omkopplaren för val av böner i mittläge.

Ta av locket till facket för färdigmalet kaffe och fyll på färskt kaffe.

För dosering till en eller två koppar kaffe ska du använda ett kaffemått. Kaffets styrka avgörs individuellt genom doseringen.

Observera: Bild J Håll aldrig i mer än två mått malet kaffe, då kan bryggkammaren överfyllas. Endast färdigmalet kaffe får fyllas i facket eftersom instantprodukter leder till att bryggenheten klibbar igen.

Sätt på locket igen och stäng det ordentligt. Genom att vrida funktionsreglaget (25) väljer du 1 eller 2 koppar. Ställ sedan koppen eller kopparna under kaffeutloppet (13), **Bild F**.

Vattenmängden kan ställas in steglöst mellan 15–200 ml. Välj önskad mängd vatten (lysdioderna representerar ditt val) med motsvarande reglage (24). Lysdioderna tänds efter hand som du vrider reglaget medsols.

När du har gjort dina inställningar trycker du på start (27). Om du trycker en gång till på startknappen kan du avbryta processen i förtid.

9 Kaffekvarn

Kaffekvarnen är förinställd på ett genomsnittligt värde som passar för de flesta kaffesorter. Om du vill kan du ändå ändra inställning med spaken (4) som sitter under bönbehållaren. Ändra bara malningsgrad när kvarnen arbetar. Kaffet blir mer finmalet om du flyttar spaken åt vänster och mer grovmalet om den flyttas åt höger, **Bild K**.

Tips: Som regel blir kaffesmaken kraftigare ju finare kaffet mals. För att utveckla kaffearomerna helt rekommenderar vi att du alltid väljer den finaste malningsgraden.

Tyvärr kan det även i de bästa kaffesorterna finnas små stenar bland bönerna. Skulle en sten komma in i kaffekvarnen hörs ett högt ljud. Stäng av maskinen omedelbart och ta bort stenen. Gör då så här:

- Stäng av kaffemaskinen och dra ut kontakten.
- **Bild E** Stäng bönkammaren genom att vrida omkopplaren för val av böner (3) till mittläget.
- **Bild H, I** Vrid behållaren (2) till det läge där den tas ut och ta av den.
- **Bild L** Vrid spaken för inställning av malningsgrad (4) motsols tills det tar stopp.
- **Bild L** Ta sedan ut malskivan och ta bort stenen.
- Montera till sist ihop kvarnen igen i omvänd ordning.
- När du sätter i malskivan ska du se till att styrningarna hakar i ordentligt.

10 Tevatten och ånga

10.1 Tevatten

Observera: Munstycket blir mycket varmt när det kommer ut hett vatten eller ånga. Undvik därför att röra vid undre delen av det, du kan bränna dig svårt.

Vrid funktionsreglaget till 1 eller 2 koppar. När maskinen har kommit upp i rätt temperatur (temperaturindikatorn lyser) öppnar du ång/hetvattenventilen (17), **Bild M**. Du kan få upp till 150 ml hett vatten. När önskad vattenmängd uppnåtts kan ventilen stängas tidigare. Du måste upprepa processen om du vill ha mer än 150 ml vatten.

10.2 Ånga

Vrid funktionsreglaget (25) till ånga och tryck på startknappen (27). Maskinen värmer upp till ångtemperatur och temperaturindikatorn (20) blinkar. Processen tar ungefär 30 sekunder. När det är klart börjar temperaturindikatorn lysa. Sätt nu ett kärl under mjölkskummaren och öppna ventilen (17). Den heta ångan driver Easy Cappuccino (15).

Om du vill använda ångan till att värma andra vätskor utan att skumma dem tar du av vispen från Easy Cappuccino, **Bild B**. Skruva loss den undre delen av skummaren, dvs. ångröret, och trycka ut vispen ur röret uppifrån, **Bild Q**. Skruva sedan fast ångröret på Easy Cappuccino igen.

Se till att tätningsseringen på Easy Cappuccino alltid sitter fast ordentligt.

Observera: Om du direkt efter du använt ånga vill göra en kopp kaffe måste du på grund av temperaturskillnaderna i värmesystemet spola ur Easy Cappuccino för att få bort den resterande ångan ur systemet.

Sätt ett lämpligt kärl under mjölkskummaren (15) och ställ in funktionsreglaget (25) på 1 eller 2 koppar.

Öppna nu ång/hetvattenventilen (17) tills det kommer ut vatten. Stäng ventilen (17) helt igen. Processen tar ungefär 15 sekunder.

10.3 Skumma mjölk

Vrid funktionsreglaget (25) till ånga och tryck på startknappen (27). Temperaturindikatorn (20) blinkar och maskinen värmer upp till ångtemperatur. När det är klart börjar temperaturindikatorn lysa.

Tips: Låt kondensen som finns i ledningarna rinna ner i ett kärl innan du skummar mjölk. Det gör du genom att öppna ång/hetvattenventilen tills det kommer ut ånga ur Easy Cappuccino:

Bild N

Fyll inte koppen eller kärlet till mer än 1/3, eftersom mjölkens volym ökar kraftigt när den skummas. Om du vill skumma mjölk i ett större kärl ställer du det till vänster om droppskålen och svänger ut Easy Cappuccino (15).

Doppa ner Easy Cappuccino (15) i mjölken genom att skjuta den neråt och öppna ång/tevattenventilen (17). Vispen i Easy Cappuccino drivs av ångan som både skummar och värmer mjölken samtidigt. Så fort mjölken är färdigskummad stänger du ångtillförseln och skjuter upp Easy Cappuccino till det övre läget igen..

Med knappen för skumreglering (16) kan du påverka skummets konsistens genom att reglera lufttillförseln, **Bild O**. Om det tillförs mer luft (vrid medsols) blir skummet grövre, om det tillförs mindre luft (vrid motsols) blir skummet finporigt.

Tips: För att få ett bra mjölkskum är det inte fetthalten utan äggvitehalten i mjölken som är utslagsgivande. Ju högre äggvitehalten är, desto bättre kan mjölken skummas

Observera: Om du direkt efter du använt ånga vill göra en kopp kaffe måste du på grund av temperaturskillnaderna i värmesystemet spola ur Easy Cappuccino för att få bort resterande ånga ur systemet.

Sätt ett lämpligt kärl under mjölkskummaren (15) och ställ in funktionsreglaget (25) på 1 eller 2 koppar.

Öppna ång-hetvattenventilen (17) tills det kommer ut vatten. Stäng ventilen (17) helt igen. Processen tar ungefär 15 sekunder.

11 Funktionsinställning

11.1 Bestämning av vattnets hårdhet

För att skydda maskinen från att kalkas igen är det viktigt att ställa in rätt värde för vattnets hårdhet. Gör så här:

- Vrid funktionsreglaget (25) till "F" och bekräfta med startknappen.
- Med vattenmängdsreglaget (24) kan du sedan ställa in vattnets hårdhet individuellt. (om en diod lyser betyder det att vattnets hårdhet ställts in på område 4 lyser betyder det att vattnets hårdhet ställts in på område 1, om fyra dioder lyser på område 4.)
- Bekräfta ditt val med start (27).
- Kontrolllamporna slocknar och inställningen har nu sparats.

Fråga din lokala vattenleverantör om hårdhetsgraden på ditt vatten.

11.2 Inställning av timer

Apparaten har en inbyggd timer. Tiden före automatisk avstängning kan ställas in individuellt mellan 1–5 timmar. När den inställda tiden är slut stängs kaffemaskinen av automatiskt. Timern aktiveras automatiskt efter den senaste bryggningen.

- Vrid funktionsreglaget (25) till "F" och bekräfta med start.
- Med reglaget för kaffestyrka (23) ställer du sedan in timern för Auto-Shut-Off. (Om en diod lyser stängs apparaten av efter en timme, om fem lysdioder lyser stängs den av efter fem timmar.)
- Bekräfta ditt val med start (27).
- Kontrolllamporna slocknar och inställningen har nu sparats.

Tabell över vattenhårdhet (Tyska = Svenska)

Vattenhårdhet	Egenskaper	Kalcium och magnesium per liter (mmol/l)	Tyska dH	Franska °fH	Engelska °eH
1	Mjukt	0–1,3 mmol/l	0–7	0–12	0–9
2	Medel	1,3–2,5 mmol/l	7–14	12–25	9–17
3	Hårt	2,5–3,8 mmol/l	14–21	25–37	17–26
4	Mycket hårt	över 3,8 mmol/l	över 21	över 37	över 26

12 Rengöring

12.1 Vanlig rengöring

Torka av kaffemaskinen utvändigt med en fuktig trasa.

Bild P När droppskålen (9) är full (observera nivåmätaren (11)) drar du ut och tömmer den. Vid noggrannare rengöring kan droppbrickan (10) tas av från droppskålen (9). Använd inte skurmedel utan bara varmt vatten för att rengöra dessa delar. Rengör även nivåmätaren (11) så att den alltid fungerar som den ska. Den är lätt att ta av. Efter rengöringen monterar du ihop alla delar igen. Kaffemaskinen får bara användas när den är fullständigt hopsatt.

Torka då och då av bönbehållaren (2) med en fuktig trasa för att få bort eventuella oljor och kaffeavlagringar. Töm sumpbehållaren (12) regelbundet, minst en gång om dagen. Då skjuter du upp kaffe-utloppet (13) till det övre läget och tar ut sump-behållaren. Släng kaffesumpen och spola av behållaren med vatten. Kaffemaskinen kan inte användas förrän sumpbehållaren satts tillbaka igen.

Tips: Släng kaffesumpen bland de organiska soporna eller i komposten.

12 Rengöring

12.2 Rengöring av Easy Cappuccino

Det är lätt att få bort mjölkrester från Easy Cappuccino (15). Skruva av den undre delen av Easy Cappuccino och ta ut vispen genom att trycka ut det ur ångröret uppifrån, **Bild Q**. Sedan kan du spola eller torka bort mjölkrester från ångrör och visp eller diska dem i maskin. Tryck sedan in vispen underifrån i ångröret igen tills det låser fast och fäst båda delarna tillsammans på Easy Cappuccino.

Se till att tätningsseringen på Easy Cappuccino alltid sitter ordentligt fast.

12.3 Rengöring av kaffekvarnen

Kaffekvarnen behöver normalt inte rengöras. Då och då kan du ta bort större kafferester med en pensel. Du får absolut inte rengöra kvarnen med vatten.

12.4 Integrerat rengöringsprogram

Det här programmet används för att helt ta bort kafferester och fettavlagringar som inte kan tas bort för hand. Vi råder dig att köra programmet en gång i månaden eller efter c:a 200 koppar och allra senast när kaffemaskinen talar om att den behöver rengöras. Då börjar kontrollampan för rengöring att lysa.

Tips: Använd den specialutvecklade rengörings-tabletten från Melitta® till stora och små kaffemaskiner, eftersom den är utformad exakt efter din Melitta® Caffeo®.

- Vrid funktionsreglaget (25) till "Rengör"
- Fyll vattenbehållaren (8) ända upp (min.1,5 liter).
- **Bild R** Sätt bönbehållaren (2) på läget för färdigmalet kaffe och lägg i rengörings-tabletten. Bekräfta med startknappen (27).
- Töm sumpbehållaren och sätt tillbaka den igen (11). Dra sedan ut behållaren (12) till mitten av droppskålen. Den fungerar då som ett uppsamlingskärl för rengöringslösningen.

- Tryck sedan på startknappen (27). Rengöringsprogrammet kan nu inte längre avbrytas. Sex spolningscykler med pauser går igenom. Programmet varar i ungefär 8 minuter. Kontrollampan för rengöring (18) blinkar under hela processen.

När programmet avslutats lyser kontrollampan för sumpbehållare. Töm kaffesumpbehållaren och sätt tillbaka den i maskinen. Bekräfta att rengöringsprogrammet är klart med startknappen (27). Kaffemaskinen är åter klar för drift efter att den ställts in på bryggning.

12.5 Rengöring av bryggenheten

Vi rekommenderar att du rengör bryggenheten då och då. Så här går det till:

- Stäng av maskinen.
- **Bild S** Öppna serviceluckan (7).
- **Bild T** Tryck den högra, röda säkerhetsspärren uppåt fram till stoppläget.
- **Bild U** Tryck på den röda säkerhetsspärren uppe till vänster med vänster hand. Med höger hand trycker du samtidigt ner spärren på framsidan av bryggenheten och drar ut den, **Bild V**.
- **Bild W** Öppna bryggenheten genom att vrida på det röda handtaget som sitter på sidan.
- Rengör bryggenheten noga under rinnande vatten.
- Vrid tillbaka det röda handtaget när du är klar med rengöringen.
- **Bild T** Sätt tillbaka bryggenheten i maskinen, tryck ner säkerhetsspärren igen och stäng serviceluckan.
- Nu kan du sätta på maskinen igen.

13 Avkalkning

Beroende på hur mycket den används och vattnets hårdhet ska kaffemaskinen avkalkas med 4–6 veckors mellanrum. När kontrollampan för avkalkning (19) börjar lysa betyder det att det är dags att avkalka. Du kan fortfarande brygga kaffe några gånger, men sedan är det stopp. För att skydda apparaten kan den inte användas förrän den avkalkats.

Varning! Använd inte ättika eller andra avkalkningsmedel som inte rekommenderas av Melitta®.

Tips: Använd det specialutvecklade avkalkningsmedlet från Melitta® till stora och små kaffemaskiner, eftersom det anpassats exakt till din Melitta® Caffeo.

Det automatiska avkalkningsprogrammet varar i ungefär 30 minuter och består av två faser. Gör så här:

Fas 1:

- Vrid funktionsreglaget (25) till "Avkalka" och bekräfta med startknappen.
 - Kontrollampan "Vattenbehållare" (22) lyser och lysdioderna för kaffestyrka och vattenmängd slocknar. Lös upp avkalkningsmedlet i en halv liter vatten och häll blandningen i vattenbehållaren (8), **Bild X**. Läs bruksanvisningen för avkalkningsmedlet.
 - Tryck sedan på startknappen (27).
 - Kontrollampan "Sumpbehållare" (21) lyser. Töm sumpbehållaren (12) och sätt tillbaka den igen. Dra sedan ut behållaren (11) till mitten av droppskålen. Den fungerar då som ett uppsamlingskärl för avkalkningslösningen. Sätt ytterligare ett kärl under ång/tevattnenuttaget (15).
 - Tryck sedan på startknappen (27).
 - När kontrollampan "Vattenbehållare" blinkar öppnar du ång/tevattnenventilen (17) en kort stund och stänger den igen så snart mjölkskummaren spolats. Ungefär en kopp vatten pumpas i kärlet. Bekräfta sedan med start (27).
 - Maskinen spolats ur för att alla rester av avkalkningsmedlet ska försvinna helt. Avkalkningen är färdig när det inte längre kommer något vatten ur kaffeutloppet och symbolen för sumpbehållare lyser. Töm sumpbehållaren och sätt in den igen. Bekräfta att den är helt isatt med start (27).
- Kontrollampan för avkalkning slocknar. För att vara riktigt säker på att det inte finns några rester av avkalkningsmedlet kvar i maskinen rekommenderar vi att du håller ut det första kaffet som kommer ut efter en avkalkning.

Kontrollampan för avkalkning (19) blinkar under hela processen. Programmet går igenom olika rengöringscykler med pauser. Hela processen tar ungefär 25 minuter.

Om kontrollamporna för vattennivå och sumpbehållare lyser samtidigt betyder det att det är dags för fas 2, efterspolningen. Det tar ungefär 5 minuter.

Fas 2:

- Kontrollampan "Vattenbehållare" (22) lyser. Skölj ur vattenbehållaren (8) och fyll den sedan ända upp (min.1,5 liter) med färskt vatten och sätt tillbaka den på maskinen.
- Tryck på startknappen (27).
- Kontrollampan "Sumpbehållare" (21) lyser. Töm sumpbehållare (12) och uppsamlingskärl och sätt tillbaka dem under kaffeutloppet (13) och ång/tevattnenuttag (15).
- Tryck på startknappen (27).
- När kontrollampan "Vattenbehållare" (22) blinkar öppnar du ång/tevattnenventilen (17) en kort stund och stänger den igen så snart mjölkskummaren spolats. Ungefär en kopp vatten pumpas i kärlet. Bekräfta sedan med start (27).
- Maskinen spolats ur för att alla rester av avkalkningsmedlet ska försvinna helt. Avkalkningen är färdig när det inte längre kommer något vatten ur kaffeutloppet och symbolen för sumpbehållare lyser. Töm sumpbehållaren och sätt in den igen. Bekräfta att den är helt isatt med start (27).

Kontrollampan för avkalkning slocknar. För att vara riktigt säker på att det inte finns några rester av avkalkningsmedlet kvar i maskinen rekommenderar vi att du håller ut det första kaffet som kommer ut efter en avkalkning.

14 Kassering

Dra ut kontakten och ta loss nätkabeln från maskinen. Elektriska apparater får inte slängas bland hushållssoporna. De måste avfallshanteras på ett miljövänligt sätt.

15 Fel, orsaker och åtgärder

Varför mal kvarnen inga bönor?	Bönbehållaren står i läget för färdigmalet kaffe, ett okänt läge eller i läge för att tas ut och följaktligen är kvarnen inte aktiverad. Flytta bönbehållaren till „Hela bönor“. Symbolen för kaffestyrka lyser och kvarnen är aktiverad.
Varför vrider sig inte vispen i Easy Cappuccino?	Vispen sitter inte korrekt i ångröret. Skjut in vispen nedifrån och uppåt i ångröret tills det tar stopp. Öppna ång/hetvattenventilen först när temperaturindikatorn lyser och apparaten har värmts upp helt till ångtemperatur.
Varför är det så svårt eller omöjligt att montera Easy Cappuccino?	Tätningsskivan som normalt sitter på Easy Cappuccino har lossat och fallit in i ångröret. Ta ut tätningsskivan därifrån och montera den på Easy Cappuccino igen.
Varför samlas det ibland vatten i sumpbehållaren?	Vid spolningen genomströmmas bryggenheten med hett vatten. När bryggenheten öppnas automatiskt rinner följaktligen alltid små mängder vatten in i sumpbehållaren.
Varför kommer där efter indikation "vattenbrist" inget vatten första gången?	Det kan hända att det finns luft mellan pumpen och vattenbehållaren. Pumpen försöker suga det nya vattnet. Detta lyckas inte alltid första gången. Tryck därför en gång till på start (27) tills pumpen suger vatten.
Varför går det inte att ta av bryggenheten?	Bryggenheten står inte i grundläge. Stäng serviceluckan och sätt på maskinen igen och stäng av den när det visas att den är klar att användas. Nu flyttar bryggenheten automatiskt till sitt grundläge.
Varför kan man se spår efter användning på apparaten?	Denna apparat har kontrollerats innan den lämnade fabriken och har testats med kaffe. Trots att maskinen har rengjorts noga är det möjligt att det finns kvar små rester i apparaten. Apparaten är emellertid absolut fabriksny.
Varför slocknar inte symbolen „Sumpbehållare full“?	Efter att sumpbehållaren tagits ur apparaten måste det gå minst 5 sekunder. Då måste apparaten vara påslagen och serviceluckan stängd.

16 Melitta Garanti

För denna apparat lämnar vi, förutom den lagstadgade, också en garanti med följande villkor:

1. Garantitiden är 24 månader från och med inköpsdatum. Garantin träder bara i kraft om inköpsdatum bekräftas med försäljarens stämpel och underskrift eller med köpkvittot.
2. Under garantitiden åtgärdar vi alla brister som kan hänföras till material- och fabrikationsfel utan kostnad. Garantiförmånet sker genom reparation eller ersättning av felaktiga delar eller hela apparaten. Garantitiden förlängs inte vid utnyttjande av garantiförmåner. Utbytta delar övergår i tillverkarens ägo. Garantin innefattar inte frakt-, förpacknings- eller övriga extrakostnader.
3. Brister som beror på felaktigt handhavande (t ex om apparaten drivs med fel sorts ström eller spänning) eller felaktig service och normal förslitning undantas från garantin. Likaså är skador som uppstår av igenkalkning undantagna från garantin (regelbunden avkalkning – se anvisning i bruksanvisningen – krävs för att apparaten ska fungera utan problem). Garantin täcker inte brister som endast i ringa grad påverkar apparatens värde eller funktionsduglighet.
4. Garantin förlorar sin giltighet om någon tredje person som inte auktoriserats av tillverkaren gör ingrepp i apparaten eller om man använder annat än reservdelar i original.
5. Garantin gäller endast i det land där apparaten sålts. Vid garantifall ska du vända dig till Melittas kundtjänst eller en auktoriserad service- eller fackhandel. Ha det ifyllda garantikortet, köpkvittot och apparatnumret till hands och beskriv typen av reklamation.
6. Övriga garantianspråk, oavsett vilka, i synnerhet skadeståndskrav inklusive följdskador, är uteslutna, såvida inte tillverkaren är skyldig enligt lag att lämna en sådan garanti. Slutkundens garantiavtal med återförsäljaren enligt köpekontrakt/lag berörs inte av denna garanti.
7. Den här apparaten är avsedd att användas i ett privat hushåll. Garantin upphör därför att gälla om apparaten används yrkesmässigt.

D Adresse

Melitta Haushaltsprodukte GmbH & Co. KG
Ringstr. 99
32427 Minden

A Adresse

Melitta GmbH
Konsumentenservice
Münchner Bundesstr. 131
5021 Salzburg

CH Adresse

Melitta GmbH
Abt. Kundendienst
4622 Egerkingen

DK FIN N Adresser

Melitta Scandinavia A/S
Skomagergade 13, 1. tv,
4000 Roskilde

Serviceværksted:
Dansk Quick Service
Skærbækvej 14
2610 Rødovre

S Adresser

Melitta Scandinavia AB Box 504
Stackarpsvägen 8
264 23 Klippan

F Adresses

Melitta France S.A.S.
Service Consommateurs
02570 Chézy-sur-Marne

NL Adressen

Melitta Nederland B.V.
Bloempotsteeg 2
4201 JT Gorinchem

B Addresses

Melitta België N.V.
Brandstraat 8
9160 Lokeren

Linea 2000
Bouwvelen 12 A
Industriezone Klein Gent
2280 Grobbendonk