



尊敬的顾客：

感谢您购买 CAFFEO®

我们很高兴邀请您作为一名咖啡爱好者，与我们共享由 CAFFEO® 带来的经典美味。

使用高品质的 CAFFEO® 产品，您将可以在享用咖啡同时，获得更多特殊体验。品味自己最钟爱的咖啡口味，尽情享受每个感官带来的刺激。利用极品卡布基诺牛奶发泡器，您将可以为多种口味的咖啡酿制奶泡，加上双室豆槽容器可，以让您从两种不同品种的咖啡豆之间进行选择，确保您能够获得与众不同的咖啡享受。

请您从头到尾仔细阅读操作说明书，这样您和您的客人才能长期享用 Melitta® CAFFEO® 所创造的最大满足感。同时请把说明书置于安全的地方。

如果您需要更多咖啡机的相关信息或有其它疑问，请直接联系我们，或访问以下网址：

www.melitta.cn

我们真心希望 Melitta® CAFFEO® 产品能为您带来最大的满足感。

CAFFE0® 团队

® Melitta集团旗下公司的注册商标





目录

1	关于操作说明书的信息	4
1.1	操作说明书中出现的标识	4
1.2	指定用途	5
1.3	非指定用途	5
2	常规安全说明	6
3	机器说明	8
3.1	图示. A	8
3.2	图示. B	8
3.3	显示	9
4	启动	10
4.1	设置	10
4.2	连接	11
4.3	装满咖啡豆槽	11
4.4	给水箱注满水	12
4.5	打开电源并排气	12
4.6	调节泡制浓度	13
4.7	调整咖啡量	13
5	机器开启与关闭	14
5.1	1开启机器	14
5.2	关闭机器	14
6	安装美乐家Claris®滤水器	15
7	准备泡制咖啡/意式浓缩咖啡	16
7.1	用咖啡豆泡制一杯咖啡/意式浓缩咖啡	16
7.2	用咖啡豆泡制两杯咖啡/意式浓缩咖啡	16
7.3	用咖啡粉来泡制咖啡/意式浓缩咖啡	16
8	发泡牛奶	17



9	准备热水	19
10	功能设置	20
	10.1 设置水硬度范围	20
	10.2 为节能模式设定计时器	21
	10.3 调整待机模式的计时器	22
	10.4 调整泡制温度	23
	10.5 机器恢复出厂设置	24
	10.6 调整研磨精细度	25
11	保养及维护	26
	11.1 一般清洁	26
	11.2 清洁极品卡布基诺牛奶发泡器	26
	11.3 清洗滤煮器	27
	11.4 机体清洁程序	28
	11.5 机体除垢程序	30
	11.6 水箱除垢	32
12	运输和处理	33
	12.1 运输准备工作，防止结霜及针对长期不使用采取的措施	33
13	故障排除	35

1 关于操作说明书的信息

为更好地了解情况，请查询前面的插页和操作说明书后面的内容。

1.1 操作说明书中出现的标识

操作说明书中出现的标识指出了在操作 Melitta® CAFFEO® 时可能出现的具
体风险，或者是为您提供一些实用技巧。

警告！

此标识对应的内容包括了与您的安全相关的信息，同时还指出了可能发
生的事故及可能造成伤害的危害。

小心！

此标识对应的内容包括了应当避免的不当操作信息，并指出材料受损可
能造成的危险。

注意事项

此标识对应的内容包括了与操作 Melitta® CAFFEO® 产品有关的其它重
要信息。



1.2 指定用途

Melitta® CAFFEO® 专为泡制咖啡和特种咖啡而设计，兼有在机器外部加热水和牛奶的功能。本机针对家用而非商用目的而设计。

指定用途包括：

- 您要仔细地阅读、理解并遵守操作说明书。
- 您要特别注意遵守安全操作指南。
- 您必须在说明书规定的操作条件下使用 Melitta® CAFFEO®。

1.3 非指定用途

当您用区别于操作说明书描述的方式使用 Melitta® CAFFEO® 时，就是在启用非指定功能。

警告！

在使用非指定用途的过程中，您可能会受伤或被热水烫伤。

注意事项

生产商对于因采用非指定用途而造成的损害不承担任何责任。

2 常规安全说明



本咖啡机符合以下欧盟指令：

- 2006/95/EC (低压)
- 2004/108/EC (电磁兼容性)
- 2011/65/EC (RoHS)
- 2009/125/EC (生态化设计 / ErP指令)

本咖啡机按照最新的技术水平制造。尽管如此仍然存在剩余风险。

为了避免危险，请务必遵守安全提示。

对不遵守安全提示导致的损失，Melitta® 公司概不负责。

请仔细阅读下列说明书。不遵照说明书使用会对您自身安全及机器的安全使用产生影响。

警告！

触电危险

如果咖啡机或电源线损坏，有触电的生命危险。

为了避免触电危险，请务必遵守以下安全提示。

- 禁止使用损坏的电源线。
- 必须由制造商、客户服务部门或其它专业人员来负责更换损坏的电源线。
- 严禁拆卸用螺丝固定在咖啡机箱体上的罩盖。
- 使用前必须确保咖啡机处于完好无损的状态。
- 咖啡机损坏后必须由授权维修点进行维修。客户不得自行维修。
- 禁止对咖啡机、咖啡机部件以及配件进行改动。
- 禁止将咖啡机泡在水中。

 **警告！****烧伤和烫伤**

喷出的液体和蒸汽可能带有高温。咖啡机部件表面也可能有高温。

为了避免被烧伤或烫伤，请务必遵守以下安全提示：

- 避免皮肤与溢出的液体或蒸汽发生接触。
- 运行过程中禁止触摸咖啡出口的喷嘴。






 **警告！****般安全注意事项**

为了避免人员受伤和财产损失，请务必遵守以下安全提示：

- 运行过程中禁止将手伸入咖啡机内部。
- 咖啡机和电源线必须远离8岁以下的儿童。
- 8岁和以上年龄的儿童、在生理、感官或精神上有缺陷的人或者缺乏经验和能力的人，在有他人监管或者接受过安全操作指导，并了解潜在危险的条件下可以使用本咖啡机。
- 不允许儿童玩弄咖啡机。不允许由8岁以下的儿童进行清洁和保养操作。8岁以上的儿童必须在有成年人监管的条件下才可以执行清洁和保养。
- 如果长时间不用咖啡机，请断开电源。

3 机器说明

3.1 图示. A

图表序号	说明
1	带有杯盘的接水盘和咖啡废渣容器（内置）
2	“极品卡布基诺”牛奶发泡器
3	水箱
4	泡制浓度按钮 
5	蒸汽释放按钮 
6	阀门开关
7	显示面板
8	双室咖啡豆槽
9	双室咖啡豆槽摇杆开关
10	带盖咖啡粉斜槽
11	开/关按钮 
12	咖啡量调节器
13	单杯咖啡释放按钮 
14	双杯咖啡释放按钮 
15	可调整高度的咖啡出口
16	接水盘液面位置指示器浮标

3.2 图示. B

图表序号	说明
17	电源线(带有储藏盒)
18	滤煮器和分类板（在盖子后面）
19	研磨精细度调整
20	电源开关

3.3 显示

标识	含义	显示	说明/提示
	蒸汽阀门	常亮	蒸汽释放的温度已经达到开阀的标准
		闪烁	阀门开启
	水箱	常亮	给水箱注满水
	咖啡粉斜槽	闪烁	咖啡粉斜槽盖开启
		常亮	按下单杯释放  按钮后开始释放咖啡粉
	泡制浓度	常亮	1个豆：清淡 2个豆：正常 3个豆：较浓 4个豆：非常浓
		闪烁	装满咖啡豆槽，在下一个咖啡释放流程后停止闪烁
	清洁	常亮	清洗提示
		闪烁	机体清洁程序进行中
	接水盘和咖啡废渣容器	常亮	清空接水盘和咖啡废渣容器
		闪烁	插入接水盘和咖啡废渣容器
	除垢	常亮	除垢提示
		闪烁	机体除垢程序进行中

4 启动

在启动机器之前，请先完成以下页面中提到的几点要求。

当您结束这些步骤后，就可准备启用该机器，制作咖啡。我们推荐您在第一次使用时倒掉前两杯咖啡。

4.1 设置

- 将此机器置于稳固、水平且干燥的表面。确保它与墙和其它物品至少保持10厘米的距离。

警告！

- 不要把机器置于发热的表面或潮湿的区域。
- 不要利用“温度在零度以下”的车辆运输此机器或储藏在低温的房间内，因为这样残留的水分会结霜从而对机器造成损坏。请遵守第33页上的说明要求。

- 咖啡废渣容器位于接水盘上。请确保接水盘被推入机器中直至停止。

注意事项

- 请保存包装材料，包括硬泡沫以方便运输或者如果出现退货时，可避免运输带来的损失。
- 如果在第一次使用时，发现机器里有咖啡粉渣和水的痕迹是正常的，这是因为它在出厂之前进行了功能测试。

4.2 连接

- 将电源插头与10A的接地电源插座相连接。

警告!

- 使用错误的电源电压、错误的或已损坏的连接线及电源线会引发火灾和触电的危险。
- 确保电源电压与机器的极板上规定的电源电压相符。极板在盖子后面位于机器右侧(图B, 序号18)。
- 确保电源接口符合电气安全适用标准。如有疑问, 请联系专业的电气公司。
- 切勿使用已损坏的电源线(损坏的绝缘体、裸漏的电线)
- 保修期内, 只能由制造商负责更换损坏的电源线; 在保修期结束后, 也必须由专业人员更换。

4.3 装满咖啡豆槽

由于使用了两格“双室豆槽”咖啡豆容器, 您可以随时制作两种不同类型的咖啡。如将一个装满意式浓缩咖啡豆, 在另一个中装满其它口味咖啡豆。您可以通过摇杆方便地在两种咖啡之间进行转换。

- 取出咖啡豆容器的盖子(图A, 序号8), 把容器装满新鲜的咖啡豆。每格最多可以装135克咖啡豆。

小心!

- 咖啡豆槽只能装咖啡豆。并且保持咖啡豆的干燥, 防止潮湿。
- 不要把研磨过的、干冻的或加焦糖的咖啡豆, 或速溶咖啡粉及糖等加入咖啡豆槽中。

- 把盖子盖到豆槽上。
- 把摇杆置于适合的容器格上, 选择所需的咖啡豆品种(图A, 序号9)。摇杆置于左侧意味着左侧格内的咖啡豆被选取来制作咖啡; 而摇杆置于右侧意味着右侧格内的咖啡豆被选取来制作咖啡。



警告！

可能会对咖啡因过敏者造成的危害
之前使用的咖啡豆可能会残留在研磨机上面，当转用不同品种的咖啡豆时，两种咖啡豆会混合。所以，当转为泡制脱咖啡因的咖啡豆时，前两杯仍会含有未脱去咖啡因的咖啡。这也就是说，转换后泡制的第三杯咖啡才是脱咖啡因的。


注意事项






如果摇杆在泡制过程中处于垂直位置的话，咖啡豆不会进入研磨机中。

4.4 给水箱注满水


- 弹起水箱的盖子（图A，序号3）并向上拉动水箱直至从机器中取出。
- 将水箱注满清水并重新放入咖啡机中。

4.5 打开电源并排气

机器中的所有管线在出厂前已经排干并通风。因此，当第一次启用此机器时，加热后，阀门标识会发亮，机器必须通过阀门排气。排气只需在机器第一次启动之后进行。更多信息，请参考33页。





- 把电源开关切换（图B，序号20）至“I”位置。
- 按下开/关按钮启动咖啡机。
 - 开/关按钮闪烁。机器开始加热。加热之后，阀门标识亮起。
- 在极品卡布基诺牛奶发泡器下面放一个容器。
- 在出口下面放一只容器。
- 顺时针旋转阀门开关（图A，序号6），打开阀门。
 - 阀门的标识闪烁。咖啡流入极品卡布基诺牛奶发泡器下面的容器。
- 当不再有水流出的时候，阀门的标识会亮起。逆时针旋转阀门开关至关闭阀门。



→ 咖啡机可执行自动冲洗程序，同时会有热水流出。随后，开/关按钮  保持亮起状态。机器做好操作准备。

4.6 调节泡制浓度

- 按几次泡制浓度开关  从四个浓度等级中选择。
→ 您的选择结果会通过咖啡豆标识  显示出来。

显示	泡制浓度
	清淡
	正常 (出厂设置)
	较浓
	非常浓

- 您也可以通过改变研磨机的精细程度来变换咖啡的口味。见25页。






4.7 调整咖啡量

- 旋转咖啡量调节器（图A，序号12）来调整释放出的咖啡量（调整器向左。咖啡较少，调节器向右；咖啡较多）



咖啡量	调节器最左侧	调节器中部	调节器最右侧
单杯出咖啡量	30 毫升	125毫升	220毫升
双杯出咖啡量	2 x 30毫升	2 x 125毫升	2 x 220毫升

5 机器开启与关闭

5.1 开启机器

- 把电源开关切换（图B，序号20）至“I”位置。
→ 机器处于待机模式。开关按钮亮为红色。
- 在咖啡出口下方放置合适的容器，例如杯子。
- 按下开/关按钮启动咖啡机。
→ 开/关按钮闪烁。机器开始加热。
机器会自动清洗，热水从咖啡出口处排出。开/关按钮与咖啡浓度图标亮起。
机器处于准备状态。

5.2 关闭机器

- 如果条件允许，在咖啡出口处放置一个容器，例如杯子。
- 按下开/关按钮，使咖啡机进入待机模式。
→ 机器会自动清洗，热水从咖啡出口处排出。咖啡机内部的滤煮单元将会自动复位。开关按钮亮为红色。
- 把电源开关切换（图B，序号20）至“0”位置。使机器完全关闭


注意事项

- 机器会在每次开关机的时候自动清洗一次。
- 关闭机器时，必须先使机器进入待机模式之后，才能关闭电源开关。否则滤煮单元将会卡住。



6 安装美乐家Claris®滤水器

Melitta® Claris® 水过滤器可滤出水中的钙盐和其他有害物质。使用滤水器可降低机器的除垢频率，水硬度可通过功能设置单元设定为“柔软”（请参考本说明书第20页）。同时因为水垢降低的原因，可以最大的延长本咖啡机使用寿命。滤水器应定期更换（50升水或最迟不超过两个月）。水过滤器需在特别贸易中购买。

- 设置起始使用时间。在滤水器的上部蓝环内有1-12月份可供选择。
- 安装滤水器前，应把滤水器浸于清水中数分钟。
- 打开水箱盖（图A, 序号3），并向上拉出水箱直至从机器中取出。
- 清空水箱。
- 请仔细的将美乐家Claris®滤水器旋入水箱底板的螺纹上。（可使用附件盒内咖啡粉勺的长柄套住安装辅佐扣来安装本滤水器）
- 将水箱注满清水，直至最大刻度，然后重新放入咖啡机中。
- 在极品卡布基诺牛奶发泡器下面放置一个盛水的容器。
- 顺时针旋转阀门开关（图A，序号6），打开阀门。
 - 水会通过发泡器流到容器中。因为机器有自动停止泵水功能，所以需要反复几次打开及关闭阀门操作。
- 当水箱标识亮起的时候，逆时针旋转阀门开关，关闭阀门。机器处于准备状态。

注意事项



美乐家Claris®滤水器应保持湿润状态。因此我们建议您的咖啡机如果长时间不使用时，可将滤水器放入冰箱中保存。



7 准备泡制咖啡/意式浓缩咖啡



7.1 用咖啡豆泡制一杯咖啡/意式浓缩咖啡

前提条件：必须做好操作机器的准备工作(参考机器开启与关闭单元，第14页)。调整预期的泡制浓度及咖啡量(第13页)。选择装入咖啡豆槽中的咖啡豆品种。

- 把一个杯子放在咖啡出口处：
- 按下单杯释放  的按钮。
 - 开始启动研磨程序并释放咖啡。当达到设定数量的咖啡量时，将会自动停止释放咖啡。
- 要提早中断咖啡释放，按下单杯释放按钮 .


7.2 用咖啡豆泡制两杯咖啡/意式浓缩咖啡


前提条件：必须做好操作机器的准备工作(参考机器开启与关闭单元，第14页)。调整预期的泡制浓度及咖啡量。选择装入咖啡豆容器中咖啡豆品种。

- 在咖啡出口处放两个杯子。
- 按下双杯释放按钮 。
 - 开始启动双倍研磨过程并释放咖啡。当达到设定数量的咖啡时，将会自动停止释放咖啡。
- 要提早中断释放咖啡，只需按下双杯释放按钮 .





7.3 用咖啡粉来泡制咖啡/意式浓缩咖啡


前提条件：必须做好操作机器的准备工作(参考机器开启与关闭单元，第14页)。设定预期的咖啡量。

- 打开咖啡粉斜槽的盖子(图A，序号10)。
 - 咖啡粉斜槽的标识  开始闪烁。
- 把新鲜的咖啡粉(最多不超过一勺)放入咖啡粉斜槽内。

 小心!

- 咖啡粉斜槽内只能放纯正咖啡粉。速溶咖啡粉会堵塞滤煮器。
- 请勿放入超过1咖啡勺（附件盒内的量勺）的咖啡粉，否则滤煮器会因咖啡过满而溢出。





- 盖上咖啡粉斜槽的盖子。
 - 咖啡粉斜槽和单杯释放按钮标识会亮起。
- 把一个杯子放在咖啡出口处。
- 按下单杯释放按钮。
 - 机器开始释放咖啡。当达到设定数量的咖啡时，将会自动停止释放咖啡。
- 要提早中断咖啡释放，按下单杯释放按钮。

 注意事项

如果在打开咖啡粉斜槽后的90秒内机器没有释放咖啡，会自动切换进行咖啡豆操作，把咖啡粉甩入咖啡粉容器内，防止出现泡制格过满的危险。

8 发泡牛奶




前提条件：必须做好操作机器的准备工作（参考机器开启与关闭单元，第14页）。


- 把一个装有牛奶的容器放在极品卡布基诺牛奶发泡器下面。确保咖啡机搅拌器浸入牛奶中开始搅拌。
- 牛奶只能装到1/3满；当开始发泡时，牛奶的数量会明显的增加。
- 按下蒸汽释放按钮。
 - 蒸汽释放按钮开始闪烁。机器开始加热。当达到蒸汽温度时，蒸汽释放按钮和阀门标识会发亮。

 **警告！**

由于需要用到热蒸汽管、蒸汽软管和热搅拌器，所以会有烧伤和烫伤的危险。

不要接触极品卡布基诺牛奶发泡器的蒸汽管、蒸汽软管或搅拌器。


- 顺时针旋转阀门开关（图A，序号6），打开阀门。
 - 阀门和蒸汽释放开关的标识会不断闪烁。搅拌器在发泡牛奶的同时会进行加热。如果产生泡沫的时候上下移动搅拌器的话，会得到更好的泡沫效果。
- 逆时针旋转阀门开关并结束发泡过程。牛奶的数量已经加倍，容器摸起来很温和。
- 按下蒸汽释放按钮，从蒸汽模式转换到正常运作模式。
- 等到蒸汽管道冷却后，逆时针旋转带搅拌器的蒸汽管，将其从极品卡布基诺牛奶发泡器上拆除（图E）。
- 拆除搅拌器（图F）。
- 用流动的水冲洗或放入洗碗机中清洗蒸汽管和搅拌器。
- 顺时针转动清洁后的带搅拌器蒸汽管，将其装回极品卡布基诺牛奶发泡器上。

 **注意事项**

我们推荐您使用蛋白质含量较高的冷藏牛奶。因为决定牛奶发泡效果的因素不是脂肪的含量而是蛋白质的含量。

9 准备热水

前提条件：必须做好操作机器的准备工作(参考机器开启与关闭单元，第14页)。

- 在极品卡布基诺牛奶发泡器下面放一块布，吸掉可能溢出的水。
- 向下拉极品卡布基诺牛奶发泡器上的搅拌器并将它从蒸汽管上拆下来(图F)。
- 把一个容器放在蒸汽管的下面，向下滑动蒸汽管直至接触到容器边缘以下位置。
- 顺时针旋转阀门开关，打开阀门。
→ 阀门的标识不断闪烁。热水流出蒸汽管，进入容器中。
- 当达到既定的水量后，逆时针旋转阀门至关闭状态。
- 等到蒸汽管冷却后，把搅拌器从下面滑动到蒸汽管上，直至在适当位置锁住。





10 功能设置


10.1 设置水硬度范围





使用产品附件盒内的测试条来确定您所在区域的水硬度。请遵照测试条包装说明书的内容操作。本机出厂默认设置为4（非常硬）。



前提条件：机器必须处于待机模式(参考机器开启与关闭单元，第14页)。

为维护机器的质量，请按照以下要求调整水硬度。

- 同时按下单杯释放  和蒸汽释放  按钮，直至4个按钮微微发亮。
- 连续按几次蒸汽释放  按钮，在可能的水硬度范围之间进行选择。
 - 蒸汽释放  按钮变为明亮。

下表中您可选择的水硬度范围会通过显示器上的咖啡豆标识  表示出来。

水硬度范围	属性	°d	°e	°f
	柔软	0-10	0-13	0-18
	中等硬度	10-15	13-19	18-27
	较硬	15-20	19-25	27-36
	非常硬 出厂设置	>20	>25	>36






- 按下开/关  按钮来确认选出的水硬度范围。
 - 1至4的咖啡豆标识  会按照您的选择在显示器上闪烁。此后机器会再次进入待机模式。

10.2 为节能模式设定计时器



机器在没有任何操作时，会自动进入节能模式。节能模式可设置为4段。出厂设置为15分钟。

前提条件：机器必须处于待机模式(参考机器开启与关闭单元，第14页)。

请按照以下要求调整计时器：

- 同时按下单杯释放  和蒸汽释放  按钮，直至4个按钮微微发亮。
- 连续按几次泡制浓度按钮 ，从计时器的四个可行的时间段中进行选择。
 - 泡制浓度按钮  变为明亮。
 - 您的选择结果会通过显示器上的咖啡豆标识  表示出来。

显示	时间段
	5分钟
	15分钟 (出厂设置)
	30分钟
	关闭

- 按下开/关  按钮确认您选择的时间段。
 - 1至4的咖啡豆标识  会按照您的选择在显示器中闪烁。此后机器再次进入待机模式。

注意事项






当机器进入节能模式时，可按任何操作按钮（例如单杯键），使机器进入操作模式。当然机器需要一点时间预热。

10.3 调整待机模式的计时器



机器在没有任何操作后，例如30分钟，会自动进入待机模式。待机模式可设置为4段。出厂设置为30分钟。

前提条件：机器必须处于待机模式(参考机器开启与关闭单元，第14页)。

请按照以下要求调节定时器：

- 同时按下单杯释放  和蒸汽释放  按钮，直至4个按钮微微发亮。
- 连续按几次双杯释放  按钮，从计时器四个可行的时间段中进行选择。
 - 双杯按钮  变为明亮。
 - 您的选择结果会通过显示器上的咖啡豆标识  表示出来。

显示	时间段
	30分钟 (出厂设置)
	2小时
	4小时
	8小时

- 按下开/关  按钮确认您选择的时间段。
 - 1至4的咖啡豆标识  会按照选择在显示器中闪烁。此后机器再次进入待机模式。






注意事项

在待机模式下，机器消耗的电能几乎为0。但是，如果您长期不使用本机的话（如过夜），我们仍然建议您关掉机器背后的电源开关。确保安全。



10.4 调整泡制温度

本机泡制温度出厂设置为2，中等。

前提条件：机器必须处于待机模式(参考机器开启与关闭单元，第14页)。



- 同时按下单杯释放  和蒸汽释放  按钮，直至4个按钮微微发亮。
- 按下单杯释放  按钮，在三个可行的泡制温度之间进行切换。
→ 单杯泡制  按钮变为明亮。
您的选择结果会通过显示器上的咖啡豆标识  表示出来。

显示	泡制温度
	低
	中等
	高

- 按下开/关  按钮确认您选择的温度。
→ 1至3的咖啡豆标识  会按照选择在显示器中闪烁。此后机器再次进入待机模式。

10.5 机器恢复出厂设置

前提条件：机器必须处于待机模式(参考机器开启与关闭单元，第14页)。

- 关掉电源。先进入待机模式后，然后再关掉机器背后的电源开关。
- 同时按住咖啡浓度按钮  与双杯按钮  不放。
- 与此同时，打开机器背后的电源开关。
→ 所有设定已经恢复到出厂设置。

出厂设置一览表

功能	出厂设置
咖啡浓度	中等
水硬度	最硬4
节能模式	15分钟 
待机模式	30分钟 
泡制温度	中等 

10.6 调整研磨精细度

在出厂时，我们已经把研磨精细度调整到最佳状态。因此，我们建议您在泡制完1000杯咖啡后（约1年）再重新调整研磨精细度。

您只能在研磨机运行时才能设置研磨精细度。因此，必须在开始释放咖啡后，立即调整研磨精细度。

如果咖啡的口味不够浓的话，我们会为您推荐最佳的研磨级别。

- 把操作杆（图B，序号19）置于三个位置之一（从机器的后部观察）。

操作杆位置/标识	研磨精细度
左侧	较细
中部	中等
右侧	较粗 (出厂设置)

11 保养及维护

11.1 一般清洁

- 用一块柔软的湿布和普通洗碗剂来擦拭机器外部。
- 定期清空并清洗接水盘，至少当浮标（图A，序号16）溢出接水格后就需清洁。
- 定期清洗咖啡渣容器，如放入洗碗机内清洗。

⚠ 小心!

- 不要使用微纤维布、百洁布、海绵或清洁剂清洁以防止对机器的表面造成破坏。
- 不要把接水盘放入洗碗机内清洗，否则会导致其变形。

11.2 清洁极品卡布基诺牛奶发泡器

- 把一块布放在极品卡布基诺牛奶发泡器下面，吸掉溢出的水。
- 逆时针旋转带有搅拌器的蒸汽管，将其从极品卡布基诺牛奶发泡器上拆除。（图 E）。
- 把极品卡布基诺牛奶发泡器的搅拌器向下拉，并从蒸汽管上卸下。（图 F）。
- 用清水或放入洗碗机中清洗蒸汽管和搅拌器。
- 把搅拌器从下面滑动到蒸汽管上直到在适当的位置锁住。
- 顺时针旋转清洁后的带搅拌器的蒸汽管，将它装回极品卡布基诺牛奶发泡器上。

📖 注意事项

频繁地在洗碗机中清洗会导致极品卡布基诺牛奶发泡器与咖啡渣容器出现轻微变色的情况。

11.3 清洗滤煮器

前提条件：机器必须处于待机模式(参考机器开启与关闭单元，第14页)。

注意事项

为了更好的保养您的咖啡机，我们建议您清洗滤煮器的频率为每周至少一次。

- 把电源开关（图B，序号20）切换到“0”位置，完全切断机器电源。
- 伸入机器右侧的凹处（图B，序号18）把盖子拉到右侧。
- 按下滤煮器（图H）把手上的红色按钮，按照箭头的方向旋转至停止状态（大约75°）
- 使用把手把滤煮器从机器中拉出。
- 将滤煮器维持原状（不要移动或旋转滤煮器的元件）
- 用清水彻底清洗滤煮器。特别是要确保图J所示的表面没有咖啡残渣。


小心!

不要把滤煮器放入洗碗机内清洗。

- 将滤煮器滴干。
- 如有必要的话，清除放入滤煮器的机器内部表面的咖啡残渣。
- 把滤煮器放回机器内。
- 按下滤煮器把手上的红色按钮，按逆时针方向旋转至停止状态（大约75°）。在此过程中需确保摇杆在适当位置锁定。
- 把盖子上的两个钩子插入机器背面，向左旋转盖子至吻合的位置。把电源开关（图B，序号20）切换至“I”位置。
- 此时机器再次处于待机模式。



11.4 机体清洁程序


机体清洁程序能除去用手动清洁不能去除的残渣，包括咖啡油残渣。这大约需要15分钟的时间。清洁标识在整个过程中将一直处于闪烁状态。

为获得最佳的清洁效果，我们推荐您首先清洗滤煮器（见27页）。





前提条件：机器必须处于待机模式（参考机器开启与关闭单元，第14页）。



注意事项

- 每两个月或每泡制200杯咖啡后，运行机体清洁程序，或至少在清洁指示灯亮后必须运行清洁程序。
- 仅使用专为 Melitta® 自动咖啡机设计的清洁剂片。这些剂片与 Melitta® CAFFEO® 精确匹配。使用其它清洁剂会损坏机器。

请按照以下步骤使用机体清洁程序：

- 1 从水箱中取出美乐家Clariss®滤水器（如有，参考15页）。
- 2 同时按下单杯释放和开/关按钮并维持3秒钟以上。
→ 清洁标识会不断闪烁。接水盘标识也会亮起。
- 3 清空接水盘和咖啡废渣容器。
- 4 在没有咖啡废渣容器的情况下，重新放入接水盘并把咖啡废渣容器放在出口下。

第一阶段：

在第一阶段过程中，1个咖啡浓度图标会在屏幕中显示。

→ 首先，本机会自动出水两次。咖啡粉斜槽的标识发亮。

- 5 打开咖啡粉斜槽的盖子。

→ 咖啡粉斜槽的标识不断闪烁。

- 6 把一块清洁剂片放入咖啡粉斜槽内，并盖好盖子。（图G）

→ 水箱的标识亮起。

→ 第一阶段完成。



第二阶段:

→ 在第二阶段过程中, 2个咖啡浓度图标  会在屏幕中显示。

7 给水箱注水 (图A, 序号3), 至”max” 标记处并重新置入。


→ 蒸汽释放  按钮会亮起。

→ 第二阶段完成。

第三阶段:

在第三阶段过程中, 3个咖啡浓度图标  会在屏幕中显示。

8 按下蒸汽释放  按钮。


→ 机体清洁系统开始启动。这会持续大约10分钟的时间。随后, 蒸汽释放按钮  会亮起。


9 清空咖啡废渣容器并把它放在出口下面。

10 按下蒸汽释放按钮 。



→ 第三阶段完成。

第四阶段:




在第四阶段过程中, 4个咖啡浓度图标  会在屏幕中显示。

→ 机体清洁系统会持续进行。这个过程会持续大约5分钟的时间。水会从机器内部流入接水盘内。随后, 接水盘  的标识会亮起。

11 清空接水盘和咖啡废渣容器, 并装回原位。


→ 开/关  按钮会在经过短暂的加热后亮起。按钮和咖啡豆标识  会亮起。机器做好操作准备。

注意事项

- 在清洁过程中, 如果出现阀门标识 :
- 在发泡器下面放置一个容器 (图A, 序号6) 并顺时针旋转打开阀门。
- 阀门标识  闪烁。
- 当阀门标识  亮起的时候, 逆时针旋转关掉阀门。
- 机体清洁程序将继续运行。




11.5 机体除垢程序





机体除垢程序可除去用手动清洁无法去除的钙质沉淀物。这大约需要花费15分钟的时间。在整个过程中，除垢标识会不断闪烁。

前提条件：机器必须处于待机模式(参考机器开启与关闭单元，第14页)。

⚠ 小心!



- 每三个月或当除垢指示灯亮起时运行一次机体除垢程序。
- 仅使用专为 Melitta® 自动咖啡机配制的除垢剂。此除垢剂与 Melitta® CAFFEO® 精确匹配。
- 千万不要使用醋或其它除垢剂。

按照以下步骤执行机体除垢程序：

- 1 从水箱中取出美乐家Clariss®滤水器（如有，参考15页）。
- 2 同时按下双杯释放按钮和开/关按钮并维持3秒钟以上。
→ 除垢标识亮起。同时接水盘标识也亮起。

第一阶段：

在第一阶段过程中，1个咖啡浓度图标会在屏幕中显示。


- 3 清空接水盘和咖啡废渣容器。
- 4 在没有咖啡粉废渣容器的情况下放入接水盘并把咖啡粉废渣容器放在极品卡布基诺牛奶发泡器下面。
→ 水箱的标识亮起。
- 5 弹起水箱的盖子（图A，序号3）并向上拉动水箱直至到拖出机器，并清空。
- 6 在水箱内加入微温的水至0.5 1 标识处，并搅拌除垢剂（如使用长勺）。使除垢粉完全溶解蒸汽释放按钮会亮起。

⚠ 警告!

除垢剂会灼伤皮肤。


遵照安全说明书和除垢剂包装上指定的剂量操作。



- 7 重新插入水箱。
- 8 按下蒸汽释放按钮 。
- 第一阶段完成。

第二阶段：

在第二阶段过程中，2个咖啡浓度图标  会在屏幕中显示。






→ 启动机体除垢程序。整个过程会持续大约10分钟。之后，阀门标识  会亮起。

- 9 向下拉动极品卡布基诺牛奶发泡器上的搅拌器并将其从蒸汽管上卸下（图F）。
- 10 旋转极品卡布基诺牛奶发泡器，将蒸汽管装入咖啡粉废渣容器。

 **警告！**

由热蒸汽管或热搅拌器造成的灼伤危害。



当咖啡机释放热水时，千万不要触摸蒸汽管或极品卡布基诺牛奶发泡器上的搅拌器。

- 11 顺时针旋转阀门开关（图A，序号6），打开阀门。
 - 阀门标识  不断闪烁。除垢剂从蒸汽管流出并流入容器内。随着除垢粉流过整个系统，接水盘标识  和水箱标识  也会亮起。
- 12 清空接水盘和咖啡粉废渣容器。
- 13 把没有咖啡粉废渣容器的接水盘装回原位，并把咖啡粉废渣容器放在极品卡布基诺牛奶发泡器下。
- 14 清洁水箱后注入清水至” max ” 标记处。并重新插入水箱。
 - 蒸汽释放  按钮亮起。
- 15 按下蒸汽释放按钮 。
- 第二阶段完成。



第三阶段：

在第三阶段过程中，3个咖啡浓度图标  会在屏幕中显示。



→ 阀门  标识不断闪烁。水从蒸汽管流出并流进容器内。随后阀门  标识会亮起。

16 顺时针旋转阀门开关，关闭阀门。

→ 水在机器内部流动并流入接水盘。随后，接水盘  的标识亮起。

17 清空接水盘和咖啡粉废渣容器，并装回原位。

18 等蒸汽管冷却后并把搅拌器从下侧滑动至蒸汽管上，并在适当位置锁定。

→ 开/关  按钮会在经过短暂的加热后亮起。按钮和咖啡豆标识  会亮起。机器做好操作准备。

11.6 水箱除垢

您应当定期对水箱除垢以确保其功能运转良好。

- 弹起水箱的盖子（图A，序号3）并向上拉动水箱直至将其拖出机器外。
- 在给水箱除垢之前，请取出美乐家Clariss[®]滤水器（如有，参考15页）
- 把除垢剂倒入水箱内。我们为您推荐 Swirl[®] 液体速溶除垢剂。请遵照除垢剂制造商的说明书操作。
- 使用清水彻底清洁水箱。
- 如果继续使用美乐家Clariss[®]滤水器，请装回原位。
- 给水箱内注入清水并把它重新装入机器内。













12 运输和处理

12.1 运输准备工作，防止结霜及针对长期不使用采取的措施

排干并为机器通风

如果长期不使用，我们推荐您排干机器并通风。这可以保护机器免于遭受结霜的损害。

前提条件：机器必须处于待机模式（参考机器开启与关闭单元，第14页）。

- 把一个容器放在极品卡布基诺牛奶发泡器下面。
- 同时按下蒸汽释放  和开/关  按钮并维持两秒钟以上。
 - 蒸汽释放标识  会亮起。水箱标识  也会亮起。
- 取出水箱（图A，序号3）。
 - 蒸汽释放  按钮不断闪烁。
- 一旦显示器上的阀门指示灯  亮起，顺时针旋转阀门开关（图A，序号6），打开阀门。
 - 蒸汽会从极品卡布基诺牛奶发泡器中溢出。阀门标识  和蒸汽释放按钮  的标识会不断闪烁。一旦机器被排干及通风，蒸汽释放按钮  和阀门  的标识会亮起。
- 逆时针旋转阀门开关，关闭阀门。
 - 机器处于待机模式。
- 清空水箱并把其装回机器中。
- 通过机器背后的电源开关，彻底关闭机器。
- 拔去电源插头。

注意事项

美乐家Clariss®滤水器应保持湿润状态。因此我们建议您的咖啡机如果长时间不使用时，可将滤水器放入冰箱中保存。

运输

- 排干机器并为其通风。
- 清洁接水盘和咖啡粉废渣容器。
- 彻底清空咖啡豆槽，如需可使用吸尘器。
- 如果可能，把机器装回原始包装内运输，把硬泡沫材料也放在其中，防止运输中造成损坏。







⚠ 小心!




不要用温度在零度以下的车辆运输或将机器储藏在低温的房间中，这样残留的水分会结霜或结冰从而导致机器受损。

处理

请采用适当的收集系统，并以有益于环保的方式处理机器。

13 故障排除

故障	原因	解决方法
咖啡一滴一滴地流出	研磨得太细	设置研磨精细度使其变粗 清洁滤煮器 如果需要，给机器除垢 如果需要，运行机体清洁系统
咖啡不能流出	水箱没有装水或错误安装	把水箱装满水并确保其安装位置正确 如果需要的话，可为机器排气。
	滤煮器堵塞	清洁滤煮器
研磨机不再研磨咖啡豆	咖啡豆不能进入研磨机中（咖啡豆太油）	轻轻拍打咖啡豆容器
	豆槽拨杆在垂直位置	把拨杆拨向左或右
	有外来物质掺入研磨机中	拨打热线电话
研磨机有很大的噪音	有外来物质掺入研磨机中	拨打热线电话
浓度图标  闪烁	咖啡粉量不足	按单杯键  或双杯键  重做咖啡
奶泡阀图标  亮起	机器水路里有空气。	打开奶泡阀门，让机器排水出来。然后关闭阀门。 如需要，清洗滤煮器。
滤煮器无法装入	手柄处于锁位置	检查手柄位置
	驱动马达失位	先关机，再开机。同时按单杯键  与双杯键  两秒以上，马达会自动复位。然后装入滤煮器并锁好。

故障	原因	解决方法
单杯及双杯键   与开/关按钮  交替闪烁	漏装滤煮器或没有正确安装	正确装入滤煮器
	泡制格过满溢出	通过电源开关关闭机器（如果需要的话，重复这个步骤），直到出现待机模式指示。
所有按钮都不断闪烁	系统错误	可通过电源开关，开关机器。如仍未解决，请送至美乐家客服中心修理。



尊敬的顧客：

感謝您購買 CAFFEO®

我們很高興邀請您作為一名咖啡愛好者，與我們共用由 CAFFEO® 帶來的經典美味。

使用高品質的 CAFFEO® 產品，您將可以在享用咖啡同時，獲得更多特殊體驗。品味自己最鍾愛的咖啡口味，盡情享受每個感官帶來的刺激。利用極品卡布基諾牛奶發泡器，您將可以為多種口味的咖啡釀制奶泡，加上雙室豆槽容器可，以讓您從兩種不同品種的咖啡豆之間進行選擇，確保您能夠獲得與眾不同的咖啡享受。

請您從頭到尾仔細閱讀操作說明書，這樣您和您的客人才能長期享用 Melitta® CAFFEO® 所創造的最大滿足感。同時請把說明書置於安全的地方。

如果您需要更多咖啡機的相關資訊或有其他疑問，請直接聯繫我們，或訪問以下網址：

www.melitta.cn

我們真心希望 Melitta® CAFFEO® 產品能為您帶來最大的滿足感。

CAFFEO® 團隊

正體字

® Melitta集團旗下公司的註冊商標



目录

1	關於操作說明書的資訊	40
1.1	操作說明書中出現的標識	40
1.2	指定用途	41
1.3	非指定用途	41
2	常規安全說明	42
3	機器說明	44
3.1	图示. A	44
3.2	图示. B	44
3.3	顯示	45
4	啟動	46
4.1	設置	46
4.2	連接	47
4.3	裝滿咖啡豆槽	47
4.4	給水箱注滿水	48
4.5	打開電源並排氣	48
4.6	調節泡制濃度	49
4.7	調整咖啡量	49
5	機器開啟與關閉	50
5.1	開啟機器	50
5.2	關閉機器	50
6	安裝美樂家Claris®濾水器	51
7	準備泡制咖啡/意式濃縮咖啡	52
7.1	用咖啡豆泡制一杯咖啡/意式濃縮咖啡	52
7.2	用咖啡豆泡制兩杯咖啡/意式濃縮咖啡	52
7.3	用咖啡粉來泡制咖啡/意式濃縮咖啡	52
8	發泡牛奶	53



9	準備熱水	55
10	功能設置	56
	10.1 設置水硬度範圍	56
	10.2 為節能模式設定計時器	57
	10.3 調整待機模式的計時器	58
	10.4 調整泡制溫度	59
	10.5 機器恢復出廠設置	60
	10.6 調整研磨精細度	61
11	保養及維護	62
	11.1 一般清潔	62
	11.2 清潔極品卡布基諾牛奶發泡器	62
	11.3 清洗濾煮器	63
	11.4 機體清潔程式	64
	11.5 機體除垢程式	66
	11.6 水箱除垢	68
12	運輸和處理	69
	12.1 運輸準備工作，防止結霜及針對長期不使用採取的措施	69
13	故障排除	71

1 關於操作說明書的資訊

為更好地瞭解情況，請查詢前面的插頁和操作說明書後面的內容。

1.1 操作說明書中出現的標識

操作說明書中出現的標識指出了在操作 Melitta® CAFFEO® 時可能出現的具體風險，或者是為您提供一些實用技巧。

警告！

此標識對應的內容包括了與您的安全相關的資訊，同時還指出了可能發生的事故及可能造成傷害的危害。

小心！

此標識對應的內容包括了應當避免的不當操作資訊，並指出材料受損可能造成的危險。

注意事項

此标识对应的内容包括了与操作 Melitta® CAFFEO® 产品有关的其它重要信息。



1.2 指定用途

Melitta® CAFFEO® 专为泡制咖啡和特种咖啡而设计，兼有在机器外部加热水和牛奶的功能。本咖啡機針專為家庭使用而設計，而非商用目的。

指定用途包括：

- 您要仔細地閱讀、理解並遵守操作說明書。
- 您要特別注意遵守安全操作指南。
- 您必須在說明書規定的操作條件下使用 Melitta® CAFFEO® 。

1.3 非指定用途

当您用区别于操作说明书描述的方式使用 Melitta® CAFFEO® 时，就是在启用非指定功能。

警告！

在使用非指定用途的過程中，您可能會受傷或被熱水燙傷。

注意事項

生產商對於因採用非指定用途而造成的損害不承擔任何責任。

2 常規安全說明



本設備符合以下歐洲指令：

- 2006 / 95 / EC (低電壓指令) ，
- 2004 / 108 / EC (電磁相容性指令) ，
- 2011 / 65 / EU (RoHS 指令) ，
- 2009 / 125 / EC (生態化設計 / ErP) 。

本機器是按照當今最新技術水準而製造。但仍存在不可避免的危險。

為避免危險，必須遵守安全注意事項。

對因不遵守安全注意事項而造成的損害，Melitta® 不承擔任何責任。

請仔細閱讀下列說明書。不遵照說明書使用會對您自身安全及機器的安全使用產生影響。

警告！

危險電流

如果本機或電源線損壞，存在致命的觸電危險。

請遵守以下安全注意事項，防止觸電：

- 不得使用破損的電源線。
- 損壞的電源線必須由製造商、售後服務部門或者類似資格的人員進行更換。
- 切勿開啟機殼上用螺絲緊固的蓋板。
- 只准使用技術狀態完好無任何故障的機器。
- 損壞的機器只能交給授權維修部進行修理。切勿擅自維修。
- 不得對機器本身、其構件以及配件進行任何改動。
- 切勿將機器浸入水中。



警告！

灼傷和燙傷危險

流出的液體和蒸氣極熱。機器的某些部分也同樣灼熱。

請注意以下安全注意事項，避免燙傷和灼傷：

- 避免與流出的液體和蒸汽發生皮膚接觸。
- 運轉期間禁止觸碰出口的噴嘴。

警告！

一般安全事項






請遵守以下安全注意事項，避免人身傷害或財產損失：

- 運轉期間不得伸入機器內部。
- 請將本機及其電源線放在遠離 8 歲以下兒童之處。
- 8 歲以上兒童以及肢體、感官或精神上有障礙之人員或者缺乏經驗和知識之人員，可以在監督下或者學會安全使用機器並瞭解相關危險後使用本機。
- 禁止兒童玩弄咖啡機。8 歲以下兒童不得進行清潔和用戶維護。8 歲以上兒童必須在監督下進行清潔和用戶維護。
- 若長時間不用，請務必斷開機器的電源。



3 机器说明

3.1 图示. A

图表序号	说明
1	帶有杯盤的接水盤和咖啡廢渣容器（內置）
2	“極品卡布基諾”牛奶發泡器
3	水箱
4	泡制浓度按钮 
5	蒸汽释放按钮 
6	阀门开关
7	显示面板
8	双室咖啡豆槽
9	雙室咖啡豆槽搖杆開關
10	带盖咖啡粉斜槽
11	开/关按钮 
12	咖啡量调节器
13	单杯咖啡释放按钮 
14	双杯咖啡释放按钮 
15	可調整高度的咖啡出口
16	接水盤液面位置指示器浮標

3.2 图示. B

图表序号	说明
17	电源线(帶有儲藏盒)
18	濾煮器和分類板（在蓋子後面）
19	研磨精细度调整
20	电源开关

3.3 显示

标识	含义	显示	说明/提示
	蒸汽阀门	常亮	蒸汽釋放的溫度已經到達開閥的標準
		闪烁	阀门开启
	水箱	常亮	给水箱注满水
	咖啡粉斜槽	闪烁	咖啡粉斜槽盖开启
		常亮	按下單杯釋放  按鈕後開始釋放咖啡粉
	泡制浓度	常亮	1個豆：清淡 2個豆：正常 3個豆：較濃 4個豆：非常濃
		闪烁	裝滿咖啡豆槽，在下一個咖啡釋放流程後停止閃爍
	清洁	常亮	清洗提示
		闪烁	机体清潔程式進行中
	接水盤和咖啡廢渣容器	常亮	清空接水盤和咖啡廢渣容器
		闪烁	插入接水盤和咖啡廢渣容器
	除垢	常亮	除垢提示
		闪烁	机体除垢程序進行中

4 啟動

在啟動機器之前，請先完成以下頁面中提到的幾點要求。

當您結束這些步驟後，就可準備啟用該機器，製作咖啡。我們推薦您在第一次使用時倒掉前兩杯咖啡。

4.1 設置

- 將此機器置於穩固、水準且乾燥的表面。確保它與牆和其他物品至少保持10釐米的距離。

警告！

- 不要把機器置於發熱的表面或潮濕的區域。
- 不要利用“溫度在零度以下”的車輛運輸此機器或儲藏在低溫的房間內，因為這樣殘留的水分会結霜從而對機器造成損壞。請遵守第69頁上的說明要求。

- 咖啡廢渣容器位於接水盤上。請確保接水盤被推入機器中直至停止。

注意事項

- 請保存包裝材料，包括硬泡沫以方便運輸或者如果出現退貨時，可避免運輸帶來的損失。
- 如果在第一次使用時，發現機器裏有咖啡粉渣和水的痕跡是正常的，這是因為它在出廠之前進行了功能測試。



4.2 連接

- 將電源插頭與10A的接地電源插座相連接。



警告！

- 使用錯誤的電源電壓、錯誤的或已損壞的連接線及電源線會引發火災和觸電的危險。
- 確保電源電壓與機器的極板上規定的電源電壓相符。極板在蓋子後面位於機器右側(圖B, 序號18)。
- 確保電源介面符合電氣安全適用標準。如有疑問, 請聯繫專業的電氣公司。
- 切勿使用已損壞的電源線(損壞的絕緣體、裸漏的電線)
- 保修期內, 只能由製造商負責更換損壞的電源線; 在保修期結束後, 也必須由專業人員更換。

4.3 裝滿咖啡豆槽

由於使用了兩格“雙室豆槽”咖啡豆容器, 您可以隨時製作兩種不同類型的咖啡。如將一個裝滿意式濃縮咖啡豆, 在另一個中裝滿其他口味咖啡豆。您可以通過搖杆方便地在兩種咖啡之間進行轉換。

- 取出咖啡豆容器的蓋子(圖A, 序號8), 把容器裝滿新鮮的咖啡豆。每格最多可以裝135克咖啡豆。



小心！

- 咖啡豆槽只能裝咖啡豆。並且保持咖啡豆的乾燥, 防止潮濕。
 - 不要把研磨過的、幹凍的或加焦糖的咖啡豆, 或即溶咖啡粉及糖等加入咖啡豆槽中。
- 把蓋子蓋到豆槽上。
 - 把搖杆置於適合的容器格上, 選擇所需的咖啡豆品種(圖A, 序號9)。搖杆置於左側意味著左側格內的咖啡豆被選取來製作咖啡; 而搖杆置於右側意味著右側格內的咖啡豆被選取來製作咖啡。



警告！

可能會對咖啡因過敏者造成的危害

之前使用的咖啡豆可能會殘留在研磨機上面，當轉用不同品種的咖啡豆時，兩種咖啡豆會混合。所以，當轉為泡制脫咖啡因的咖啡豆時，前兩杯仍會含有未脫去咖啡因的咖啡。這也就是說，轉換後泡制的第三杯咖啡才是脫咖啡因的。


注意事項







如果搖杆在泡制過程中處於垂直位置的話，咖啡豆不會進入研磨機中。

4.4 給水箱注滿水

- 彈起水箱的蓋子（圖A，序號3）並向上拉動水箱直至從機器中取出。
- 將水箱注滿清水並重新放入咖啡機中。

4.5 打開電源並排氣

機器中的所有管線在出廠前已經排幹並通風。因此，當第一次啟用此機器時，加熱後，閥門標識會發亮，機器必須通過閥門排氣。排氣只需在機器第一次啟動之後進行。更多資訊，請參考69頁。

- 把電源開關切換（圖B，序號20）至“I”位置。
- 按下開/關按鈕啟動咖啡機。
 - 開/關按鈕閃爍。機器開始加熱。加熱之後，閥門標識亮起。
- 在極品卡布基諾牛奶發泡器下面放一個容器。
- 在出口下面放一只容器。
- 順時針旋轉閥門開關（圖A，序號6），打開閥門。
 - 閥門的標識閃爍。咖啡流入極品卡布基諾牛奶發泡器下麵的容器。
- 當不再有水流出的時候，閥門的標識會亮起。逆時針旋轉閥門開關至關閉閥門。
 - 咖啡機可執行自動沖洗程式，同時會有熱水流出。隨後，開/關按鈕保持亮起狀態。機器做好操作準備。



4.6 調節泡制濃度

- 按幾次泡制濃度開關 從四個濃度等級中選擇。
→ 您的選擇結果會通過咖啡豆標識 顯示出來。

顯示	泡制濃度
	清淡
	正常（出廠設置）
	較濃
	非常濃

- 您也可以通過改變研磨機的精細程度來變換咖啡的口味。見61頁。

4.7 調整咖啡量






- 旋轉咖啡量調節器（圖A，序號12）來調整釋放出的咖啡量（調整器向左。咖啡較少，調節器向右；咖啡較多）

咖啡量	調節器最左側	調節器中部	調節器最右側
單杯出咖啡量	30 毫升	125毫升	220毫升
雙杯出咖啡量	2 x 30毫升	2 x 125毫升	2 x 220毫升





5 機器開啟與關閉

5.1 開啟機器

- 把電源開關切換（圖B，序號20）至“1”位置。
→ 機器處於待機模式。開關按鈕亮為紅色。
- 在咖啡出口下方放置合適的容器，例如杯子。
- 按下開/關按鈕啟動咖啡機。
→ 開/關按鈕閃爍。機器開始加熱。
機器會自動清洗，熱水從咖啡出口處排出。開/關按鈕與咖啡濃度圖示亮起。機器處於準備狀態。

5.2 關閉機器

- 如果條件允許，在咖啡出口處放置一個容器，例如杯子。
- 按下開/關按鈕，使咖啡機進入待機模式。
→ 機器會自動清洗，熱水從咖啡出口處排出。咖啡機內部的濾煮單元將會自動重定。開關按鈕亮為紅色。
- 把電源開關切換（圖B，序號20）至“0”位置。使機器完全關閉


注意事項

- 機器會在每次開關機的時候自動清洗一次。
- 關閉機器時，必須先使機器進入待機模式之後，才能關閉電源開關。否則濾煮單元將會卡住。



6 安裝美樂家Claris®濾水器

Melitta® Claris® 水過濾器可濾出水中鈣鹽和其他有害物質。使用濾水器可降低機器的除垢頻率，水硬度可通過功能設置單元設定為“柔軟”（請參考本說明書第56頁）。同時因為水垢降低的原因，可以最大的延長本咖啡機使用壽命。濾水器應定期更換（50升水或最遲不超過兩個月）。水過濾器需在特別貿易中購買。

- 設置起始使用時間。在濾水器的上部藍環內有1-12月份可供選擇。
- 安裝濾水器前，應把濾水器浸于清水中數分鐘。
- 打開水箱蓋（圖A, 序號3），並向上拉出水箱直至從機器中取出。
- 清空水箱。
- 請仔細的將美樂家Claris®濾水器旋入水箱底板的螺紋上。（可使用附件盒內咖啡粉勺的長柄套住安裝輔佐扣來安裝本濾水器）
- 將水箱注滿清水，直至最大刻度，然後重新放入咖啡機中。
- 在極品卡布基諾牛奶發泡器下面放置一個盛水的容器。
- 順時針旋轉閥門開關（圖A，序號6），打開閥門。
 - 水會通過發泡器流到容器中。因為機器有自動停止泵水功能，所以需要反復幾次打開及關閉閥門操作。
- 當水箱標識亮起的時候，逆時針旋轉閥門開關，關閉閥門。機器處於準備狀態。

注意事項



美樂家Claris®濾水器應保持濕潤狀態。因此我們建議您的咖啡機如果長時間不使用時，可將濾水器放入冰箱中保存。



7 準備泡制咖啡/意式濃縮咖啡



7.1 用咖啡豆泡制一杯咖啡/意式濃縮咖啡

前提條件：必須做好操作機器的準備工作(參考機器開啟與關閉單元，第50頁)。調整預期的泡制濃度及咖啡量(第49頁)。選擇裝入咖啡豆槽中的咖啡豆品種。

- 把一個杯子放在咖啡出口處：
- 按下单杯释放  的按钮。
 - 開始啟動研磨程式並釋放咖啡。當達到設定數量的咖啡量時，將會自動停止釋放咖啡。
- 要提早中斷咖啡釋放，按下單杯釋放按钮 .


7.2 用咖啡豆泡制兩杯咖啡/意式濃縮咖啡

前提條件：必須做好操作機器的準備工作(參考機器開啟與關閉單元，第50頁)。調整預期的泡制濃度及咖啡量。選擇裝入咖啡豆容器中咖啡豆品種。

- 在咖啡出口處放兩個杯子。
- 按下双杯释放按钮 。
 - 開始啟動雙倍研磨過程並釋放咖啡。當達到設定數量的咖啡時，將會自動停止釋放咖啡。
- 要提早中斷釋放咖啡，只需按下雙杯釋放按钮 .

7.3 用咖啡粉來泡制咖啡/意式濃縮咖啡





前提條件：必須做好操作機器的準備工作(參考機器開啟與關閉單元，第50頁)。設定預期的咖啡量。

- 打開咖啡粉斜槽的蓋子(圖A，序號10)。
 - 咖啡粉斜槽的標識  開始閃爍。
- 把新鮮的咖啡粉(最多不超過一勺)放入咖啡粉斜槽內。



小心!

- 咖啡粉斜槽內只能放純正咖啡粉。即溶咖啡粉會堵塞濾煮器。
- 請勿放入超過1咖啡勺（附件盒內的量勺）的咖啡粉，否則濾煮器會因咖啡過滿而溢出。

- 蓋上咖啡粉斜槽的蓋子。
→ 咖啡粉斜槽  和單杯釋放  按鈕標識會亮起。
- 把一個杯子放在咖啡出口處。
- 按下单杯释放按钮 。
→ 機器開始釋放咖啡。當達到設定數量的咖啡時，將會自動停止釋放咖啡。
- 要提早中斷咖啡釋放，按下單杯釋放按钮 。







注意事項

如果在打開咖啡粉斜槽後的90秒內機器沒有釋放咖啡，會自動切換進行咖啡豆操作，把咖啡粉甩入咖啡粉容器內，防止出現泡制格過滿的危險。

8 發泡牛奶

前提條件：必須做好操作機器的準備工作（參考機器開啟與關閉單元，第50頁）。




- 把一個裝有牛奶的容器放在極品卡布基諾牛奶發泡器下麵。確保咖啡機攪拌器浸入牛奶中開始攪拌。
- 牛奶只能裝到1/3滿；當開始發泡時，牛奶的數量會明顯的增加。
- 按下蒸汽释放按钮 。
→ 蒸汽釋放按钮  開始閃爍。機器開始加熱。當達到蒸汽溫度時，蒸汽釋放按钮  和閥門  標識會發亮。



 **警告！**

由於需要用到熱蒸汽管、蒸汽軟管和熱攪拌器，所以會有燒傷和燙傷的危險。

不要接觸極品卡布基諾牛奶發泡器的蒸汽管、蒸汽軟管或攪拌器。

- 順時針旋轉閥門開關（圖A，序號6），打開閥門。
 - 閥門和蒸汽釋放開關的標識會不斷閃爍。攪拌器在發泡牛奶的同時會進行加熱。如果產生泡沫的時候上下移動攪拌器的話，會得到更好的泡沫效果。
- 逆時針旋轉閥門開關並結束發泡過程。牛奶的數量已經加倍，容器摸起來很溫和。
- 按下蒸汽釋放按鈕，從蒸汽模式轉換到正常運作模式。
- 等到蒸汽管道冷卻後，逆時針旋轉帶攪拌器的蒸汽管，將其從極品卡布基諾牛奶發泡器上拆除（圖E）。
- 拆除攪拌器（圖F）。
- 用流動的水沖洗或放入洗碗機中清洗蒸汽管和攪拌器。
- 順時針轉動清潔後的帶攪拌器蒸汽管，將其裝回極品卡布基諾牛奶發泡器上。


 **注意事項**

我們推薦您使用蛋白質含量較高的冷藏牛奶。因為決定牛奶發泡效果的因素不是脂肪的含量而是蛋白質的含量。



9 準備熱水

前提條件：必須做好操作機器的準備工作（參考機器開啟與關閉單元，第50頁）。

- 在極品卡布基諾牛奶發泡器下面放一塊布，吸掉可能溢出的水。
- 向下拉極品卡布基諾牛奶發泡器上的攪拌器並將它從蒸汽管上拆下來（圖F）。
- 把一個容器放在蒸汽管的下面，向下滑動蒸汽管直至接觸到容器邊緣以下位置。
- 順時針旋轉閥門開關，打開閥門。
→ 閥門的標識不斷閃爍。熱水流出蒸汽管，進入容器中。
- 當達到既定的水量後，逆時針旋轉閥門至關閉狀態。
- 等到蒸汽管冷卻後，把攪拌器從下面滑動到蒸汽管上，直至在適當位置鎖住。







10 功能設置


10.1 設置水硬度範圍

使用產品附件盒內的測試條來確定您所在區域的水硬度。請遵照測試條包裝說明書的內容操作。本機出廠默認設置為4（非常硬）。



前提條件：機器必須處於待機模式（參考機器開啟與關閉單元，第50頁）。

為維護機器的品質，請按照以下要求調整水硬度。

- 同時按下單杯釋放  和蒸汽釋放  按鈕，直至4個按鈕微微發亮。
 - 連續按幾次蒸汽釋放  按鈕，在可能的水硬度範圍之間進行選擇。
- 蒸汽釋放  按鈕變為明亮。

下表中您可選擇的水硬度範圍會通過顯示器上的咖啡豆標識  表示出來。

水硬度范围	属性	°d	°e	°f
	柔软	0-10	0-13	0-18
	中等硬度	10-15	13-19	18-27
	较硬	15-20	19-25	27-36
	非常硬（出厂设置）	>20	>25	>36

- 按下開/關  按鈕來確認選出的水硬度範圍。
- 1至4的咖啡豆標識  會按照您的選擇在顯示器上閃爍。此後機器會再次進入待機模式。








10.2 為節能模式設定計時器



機器在沒有任何操作時，會自動進入節能模式。節能模式可設置為4段。出廠設置為15分鐘。

前提條件：機器必須處於待機模式(參考機器開啟與關閉單元，第50頁)。

請按照以下要求調整計時器：

- 同時按下單杯釋放  和蒸汽釋放  按鈕，直至4個按鈕微微發亮。
- 連續按幾次泡制濃度按鈕 ，從計時器的四個可行的時間段中進行選擇。
 - 泡制濃度按鈕  變為明亮。
 - 您的選擇結果會通過顯示器上的咖啡豆標識  表示出來。

显示	时间段
	5分钟
	15分钟 (出廠設置)
	30分钟
	关闭

- 按下開/關  按鈕確認您選擇的時間段。
 - 1至4的咖啡豆標識  會按照您的選擇在顯示器中閃爍。此後機器再次進入待機模式。

注意事項

當機器進入節能模式時，可按任何操作按鈕(例如單杯鍵)，使機器進入操作模式。當然機器需要一點時間預熱。








10.3 調整待機模式的計時器



機器在沒有任何操作後，例如30分鐘，會自動進入待機模式。待機模式可設置為4段。出廠設置為30分鐘。

前提條件：機器必須處於待機模式（參考機器開啟與關閉單元，第50頁）。

請按照以下要求調節計時器：

- 同時按下單杯釋放  和蒸汽釋放  按鈕，直至4個按鈕微微發亮。
- 連續按幾次雙杯釋放  按鈕，從計時器四個可行的時間段中進行選擇。
 - 雙杯按鈕  變為明亮。
 - 您的選擇結果會通過顯示器上的咖啡豆標識  表示出來。

显示	时间段
	30分鐘(出廠設置)
	2小时
	4小时
	8小时

- 按下開/關  按鈕確認您選擇的時間段。
 - 1至4的咖啡豆標識  會按照選擇在顯示器中閃爍。此後機器再次進入待機模式。






注意事項




在待機模式下，機器消耗的電能幾乎為0。但是，如果您長期不使用本機的話（如過夜），我們仍然建議您關掉機器背後的電源開關。確保安全。



10.4 調整泡制溫度

本機泡制溫度出廠設置為2，中等。

前提條件：機器必須處於待機模式（參考機器開啟與關閉單元，第50頁）。

- 同時按下單杯釋放  和蒸汽釋放  按鈕，直至4個按鈕微微發亮。
- 按下單杯釋放  按鈕，在三個可行的泡制溫度之間進行切換。
→ 單杯泡制  按鈕變為明亮。
您的選擇結果會通過顯示器上的咖啡豆標識  表示出來。

显示	泡制溫度
	低
	中等
	高

- 按下開/關  按鈕確認您選擇的溫度。
→ 1至3的咖啡豆標識  會按照選擇在顯示器中閃爍。此後機器再次進入待機模式。

10.5 機器恢復出廠設置

前提條件：機器必須處於待機模式(參考機器開啟與關閉單元，第50頁)。

- 關掉電源。先進入待機模式後，然後再關掉機器背後的電源開關。
- 同時按住咖啡濃度按鈕 (☺) 與雙杯按鈕 (☺) 不放。
- 與此同時，打開機器背後的電源開關。
→ 所有設定已經恢復到出廠設置。

出廠設置一覽表

功能	出廠設置
咖啡濃度	中等
水硬度	最硬4
節能模式	15分鐘 ☺☺
待機模式	30分鐘 ☺
泡制溫度	中等 ☺☺



10.6 調整研磨精細度

在出廠時，我們已經把研磨精細度調整到最佳狀態。因此，我們建議您在泡制完1000杯咖啡後（約1年）再重新調整研磨精細度。

您只能在研磨機運行時才能設置研磨精細度。因此，必須在開始釋放咖啡後，立即調整研磨精細度。

如果咖啡的口味不夠濃的話，我們會為您推薦最佳的研磨級別。

- 把操作杆（圖B，序號19）置於三個位置之一（從機器的後部觀察）。

操作杆位置/标识	研磨精細度
左側	較細
中部	中等
右側	較粗（出廠設置）



11 保養及維護

11.1 一般清潔

- 用一塊柔軟的濕布和普通洗碗劑來擦拭機器外部。
- 定期清空並清洗接水盤，至少當浮標（圖A，序號16）溢出接水格後就需清潔。
- 定期清洗咖啡渣容器，如放入洗碗機內清洗。

⚠ 小心!

- 不要使用微纖維布、百潔布、海綿或清潔劑清潔以防止對機器的表面造成破壞。
- 不要把接水盤放入洗碗機內清洗，否則會導致其變形。

11.2 清潔極品卡布基諾牛奶發泡器

- 把一塊布放在極品卡布基諾牛奶發泡器下麵，吸掉溢出的水。
- 逆時針旋轉帶有攪拌器的蒸汽管，將其從極品卡布基諾牛奶發泡器上拆除。（圖 E）。
- 把極品卡布基諾牛奶發泡器的攪拌器向下拉，並從蒸汽管上卸下。（圖 F）。
- 用清水或放入洗碗機中清洗蒸汽管和攪拌器。
- 把攪拌器從下面滑動到蒸汽管上直到在適當的位置鎖住。
- 順時針旋轉清潔後的帶攪拌器的蒸汽管，將它裝回極品卡布基諾牛奶發泡器上。

注意事項

頻繁地在洗碗機中清洗會導致極品卡布基諾牛奶發泡器與咖啡渣容器出現輕微變色的情況。



11.3 清洗濾煮器

前提條件：機器必須處於待機模式（參考機器開啟與關閉單元，第50頁）。



注意事項

為了更好的保養您的咖啡機，我們建議您清洗濾煮器的頻率為每週至少一次。

- 把電源開關（圖B，序號20）切換到“0”位置，完全切斷機器電源。
- 伸入機器右側的凹處（圖B，序號18）把蓋子拉到右側。
- 按下濾煮器（圖H）把手上的紅色按鈕，按照箭頭的方向旋轉至停止狀態（大約75°）
- 使用把手把濾煮器從機器中拉出。
- 將濾煮器維持原狀（不要移動或旋轉濾煮器的元件）
- 用清水徹底清洗濾煮器。特別是要確保圖J所示的表面沒有咖啡殘渣。




小心！

不要把濾煮器放入洗碗機內清洗。

- 將濾煮器滴幹。
- 如有必要的話，清除放入濾煮器的機器內部表面的咖啡殘渣。
- 把濾煮器放回機器內。
- 按下濾煮器把手上的紅色按鈕，按逆時針方向旋轉至停止狀態（大約75°）。在此過程中需確保搖杆在適當位置鎖定。
- 把蓋子上的兩個鉤子插入機器背面，向左旋轉蓋子至吻合的位置。把電源開關（圖B，序號20）切換至“I”位置。
- 此時機器再次處於待機模式。




11.4 機體清潔程式

機體清潔程式能除去用手動清潔不能去除的殘渣，包括咖啡油殘渣。這大約需要15分鐘的時間。清潔標識在整個過程中將一直處於閃爍狀態。





為獲得最佳的清潔效果，我們推薦您首先清洗濾煮器（見63頁）。

前提條件：機器必須處於待機模式（參考機器開啟與關閉單元，第50頁）。

注意事項




- 每兩個月或每泡制200杯咖啡後，運行機體清潔程式，或至少在清潔指示燈亮後必須運行清潔程式。
- 僅使用專為 Melitta® 自動咖啡機設計的清潔劑片。這些劑片與 Melitta® CAFFEO® 精確匹配。使用其它清潔劑會損壞機器。

請按照以下步驟使用機體清潔程式：


- 1 從水箱中取出美樂家Clariss®濾水器（如有，參考51頁）。
- 2 同時按下單杯釋放和開/關按鈕並維持3秒鐘以上。
→ 清潔標識會不斷閃爍。接水盤標識也會亮起。
- 3 清空接水盤和咖啡廢渣容器。
- 4 在沒有咖啡廢渣容器的情況下，重新放入接水盤並把咖啡廢渣容器放在出口下。

第一階段：

在第一階段過程中，1個咖啡濃度圖示會在螢幕中顯示。

- 首先，本機會自動出水兩次。咖啡粉斜槽的標識發亮。
- 5 打開咖啡粉斜槽的蓋子。
→ 咖啡粉斜槽的標識不斷閃爍。
 - 6 把一塊清潔劑片放入咖啡粉斜槽內，並蓋好蓋子。（圖G）
→ 水箱的標識亮起。第一階段完成。

第二階段：

在第二階段過程中，2個咖啡濃度圖示會在螢幕中顯示。

7 給水箱注水（圖A, 序號3），至” max” 標記處並重新置入。


→ 蒸汽釋放按鈕會亮起。

→ 第二階段完成。

第三階段：

在第三階段過程中，3個咖啡濃度圖示會在螢幕中顯示。

8 按下蒸汽釋放按鈕。


→ 機體清潔系統開始啟動。這會持續大約10分鐘的時間。隨後，蒸汽釋放按鈕會亮起。


9 清空咖啡廢渣容器並把它放在出口下麵。

10 按下蒸汽釋放按鈕。



→ 第三階段完成。

第四階段：




在第四階段過程中，4個咖啡濃度圖示會在螢幕中顯示。

→ 機體清潔系統會持續進行。這個過程會持續大約5分鐘的時間。水會從機器內部流入接水盤內。隨後，接水盤的標識會亮起。


11 清空接水盤和咖啡廢渣容器，並裝回原位。

→ 開/關按鈕會在經過短暫的加熱後亮起。按鈕和咖啡豆標識會亮起。機器做好操作準備。

注意事項


- 在清潔過程中，如果出現閥門標識：
- 在發泡器下面放置一個容器（圖A, 序號6）並順時針旋轉打開閥門。
- 閥門標識閃爍。
- 當閥門標識亮起的時，逆時針旋轉關掉閥門。
- 機體清潔程式將繼續運行。

11.5 機體除垢程式





機體除垢程式可除去用手動清潔無法去除的鈣質沉澱物。這大約需要花費15分鐘的時間。在整個過程中，除垢標識會不斷閃爍。

前提條件：機器必須處於待機模式（參考機器開啟與關閉單元，第50頁）。

⚠ 小心！



- 每三個月或當除垢指示燈亮起時運行一次機體除垢程式。
- 僅使用專為 Melitta® 自動咖啡機配制的除垢劑。此除垢劑與 Melitta® CAFFEO® 精確匹配。
- 千萬不要使用醋或其他除垢劑。

按照以下步驟執行機體除垢程式：

- 1 從水箱中取出美樂家Clariss®濾水器（如有，參考51頁）。
- 2 同時按下雙杯釋放按鈕和開/關按鈕並維持3秒鐘以上。
→ 除垢標識亮起。同時接水盤標識也亮起。

第一階段：

在第一階段過程中，1個咖啡濃度圖示會在螢幕中顯示。


- 3 清空接水盤和咖啡廢渣容器。
- 4 在沒有咖啡粉廢渣容器的情況下放入接水盤並把咖啡粉廢渣容器放在極品卡布基諾牛奶發泡器下麵。
→ 水箱的標識亮起。
- 5 彈起水箱的蓋子（圖A，序號3）並向上拉動水箱直至到拖出機器，並清空。
- 6 在水箱內加入微溫的水至0.5 l 標識處，並攪拌除垢劑（如使用長勺）。使除垢粉完全溶解
→ 蒸汽釋放按鈕會亮起。

⚠ 警告！

除垢劑會灼傷皮膚。


遵照安全說明書和除垢劑包裝上指定的劑量操作。



- 7 重新插入水箱。
- 8 按下蒸汽釋放按鈕 。
→ 第一階段完成。

第二階段：

在第二階段過程中，2個咖啡濃度圖示  會在螢幕中顯示。






→ 啟動機體除垢程式。整個過程會持續大約10分鐘。之後，閥門標識  會亮起。

- 9 向下拉動極品卡布基諾牛奶發泡器上的攪拌器並將其從蒸汽管上卸下 (圖F)。
- 10 旋轉極品卡布基諾牛奶發泡器，將蒸汽管裝入咖啡粉廢渣容器。

 **警告！**

由熱蒸汽管或熱攪拌器造成的灼傷危害。



當咖啡機釋放熱水時，千萬不要觸摸蒸汽管或極品卡布基諾牛奶發泡器上的攪拌器。

- 11 順時針旋轉閥門開關 (圖A，序號6)，打開閥門。
→ 閥門標識  不斷閃爍。除垢劑從蒸汽管流出並流入容器內。隨著除垢粉流過整個系統，接水盤標識  和水箱標識  也會亮起。
- 12 清空接水盤和咖啡粉廢渣容器。
- 13 把沒有咖啡粉廢渣容器的接水盤裝回原位，並把咖啡粉廢渣容器放在極品卡布基諾牛奶發泡器下。
- 14 清潔水箱後注入清水至”max”標記處。並重新插入水箱。
→ 蒸汽釋放  按鈕亮起。
- 15 按下蒸汽釋放按鈕 。
→ 第二階段完成。



第三階段：

在第三階段過程中，3個咖啡濃度圖示會在螢幕中顯示。



→ 閥門標識不斷閃爍。水從蒸汽管流出並流進容器內。隨後閥門標識會亮起。

16 順時針旋轉閥門開關，關閉閥門。

→ 水在機器內部流動並流入接水盤。隨後，接水盤的標識亮起。

17 清空接水盤和咖啡粉廢渣容器，並裝回原位。

18 等蒸汽管冷卻後並把攪拌器從下側滑動至蒸汽管上，並在適當位置鎖定。

→ 開/關按鈕會在經過短暫的加熱後亮起。按鈕和咖啡豆標識會亮起。機器做好操作準備。

11.6 水箱除垢

您應當定期對水箱除垢以確保其功能運轉良好。

- 彈起水箱的蓋子（圖A，序號3）並向上拉動水箱直至將其拖出機器外。
- 在給水箱除垢之前，請取出美樂家Claris®濾水器（如有，參考51頁）
- 把除垢劑倒入水箱內。我們為您推薦 Swirl® 液體即溶除垢劑。請遵照除垢劑製造商的說明書操作。
- 使用清水徹底清潔水箱。
- 如果繼續使用美樂家Claris®濾水器，請裝回原位。
- 給水箱內注入清水並把它重新裝入機器內。













12 運輸和處理

12.1 運輸準備工作，防止結霜及針對長期不使用採取的措施 排幹並為機器通風

如果長期不使用，我們推薦您排幹機器並通風。這可以保護機器免於遭受結霜的損害。

前提條件：機器必須處於待機模式（參考機器開啟與關閉單元，第50頁）。

- 把一個容器放在極品卡布基諾牛奶發泡器下麵。
- 同時按下蒸汽釋放  和開/關  按鈕並維持兩秒鐘以上。
→ 蒸汽釋放標識  會亮起。水箱標識  也會亮起。
- 取出水箱（圖A，序號3）。
→ 蒸汽釋放  按鈕不斷閃爍。
- 一旦顯示器上的閥門指示燈  亮起，順時針旋轉閥門開關（圖A，序號6），打開閥門。
→ 蒸汽會從極品卡布基諾牛奶發泡器中溢出。閥門標識  和蒸汽釋放  按鈕的標識會不斷閃爍。一旦機器被排幹及通風，蒸汽釋放按鈕  和閥門  的標識會亮起。
- 逆時針旋轉閥門開關，關閉閥門。
→ 機器处于待机模式。
- 清空水箱並把其裝回機器中。
- 通過機器背後的電源開關，徹底關閉機器。
- 拔去电源插头。

注意事項

美樂家Clariss[®]濾水器應保持濕潤狀態。因此我們建議您的咖啡機如果長時間不使用時，可將濾水器放入冰箱中保存。



运输

- 排干机器并为其通风。
- 清潔接水盤和咖啡粉廢渣容器。
- 徹底清空咖啡豆槽，如需可使用吸塵器。
- 如果可能，把機器裝回原始包裝內運輸，把硬泡沫材料也放在其中，防止運輸中造成損壞。

⚠ 小心!







不要用溫度在零度以下的車輛運輸或將機器儲藏在低溫的房間中，這樣殘留的水分会結霜或結冰從而導致機器受損。

處理




- 請採用適當的收集系統，並以有益於環保的方式處理機器。



13 故障排除

故障	原因	解决方法
咖啡一滴一滴地流出	研磨得太细	設置研磨精細度使其變粗 清潔濾煮器 如果需要，給機器除垢 如果需要，運行機體清潔系統
咖啡不能流出	水箱沒有裝水或錯誤安裝	把水箱裝滿水並確保其安裝位置正確 如果需要的話，可為機器排氣。
	濾煮器堵塞	清潔濾煮器
研磨机不再研磨咖啡豆	咖啡豆不能進入研磨機中（咖啡豆太油）	轻轻拍打咖啡豆容器
	豆槽撥杆在垂直位置	把撥杆撥向左或右
	有外來物質摻入研磨機中	拨打热线电话
研磨机有很大的噪音	有外來物質摻入研磨機中	拨打热线电话
濃度圖示  闪烁	咖啡粉量不足	按單杯鍵  或雙杯鍵  重做咖啡
奶泡閥圖示  亮起	機器水路裏有空氣。	打開奶泡閥門，讓機器排水出來。然後關閉閥門。 如需要，清洗濾煮器。
濾煮器無法裝入	手柄處於鎖位置	檢查手柄位置
	驅動馬達失位	先關機，再開機。同時按單杯鍵  與雙杯鍵  兩秒以上，馬達會自動復位。然後裝入濾煮器並鎖好。



故障	原因	解决方法
單杯及雙杯鍵   與開/關按鈕  交替閃爍	漏裝濾煮器或沒有正確安裝	正確裝入濾煮器
	泡制格过满溢出	通過電源開關關閉機器（如果需要的話，重複這個步驟），直到出現待機模式指示。
所有按钮都不断闪烁	系統錯誤	可通過電源開關，開關機器。如仍未解決，請送至美樂家客服中心修理。



소중한 고객님

밀리타® 카페오® 자동 커피 머신 구입을 축하합니다.

커피 애호가인 동시에 밀리타® 카페오® 애용자로서 귀하를 진심으로 환영 합니다.

이제 한층 향상된 밀리타® 카페오® 로 더욱 특별한 커피를 경험할 수 있습니다. 취향에 따라 스스로 만든 커피를 음미하면서 특별한 미각을 누리 보세요. 여러 가지 스페셜 커피를 만드는데 필요한 환상적인 우유 거품기와 두 칸으로 분리된 원두통으로부터 원하는 커피를 선택할 수 있어서 나만의 특별한 맛을 즐길 수 있습니다.

이 사용 설명서를 끝까지 유의하여 읽어주시고 필요할 때마다 만족스럽게 사용할 수 있도록 안전한 곳에 잘 보관 하여 주세요.

더 자세한 정보가 필요하시거나 질문이 있으시면 저희에게 또는 구입한 업체에 문의하여 주세요.

아래 인터넷 홈페이지에서도 유용한 정보를 얻으실 수 있습니다:

www.melitta.kr 혹은 www.melitta.de

밀리타® 카페오® 자동 커피머신과 더불어 커피 엔조이에 꼭 빠져 보세요

밀리타® 카페오® 팀

®밀리타 그룹사 등록상표



목차

1	이 사용설명서에 대한 정보	76
1.1	이 사용 설명서에 나와있는 표시기호	76
1.2	올바른 사용	77
1.3	올바르지 않은 사용	77
2	일반적 안전수칙	78
3	제품 그림 설명	81
3.2	그림 B 설명	81
3.3	디스플레이	82
4	시작하기	83
4.1	설치	83
4.2	연결	84
4.3	원두통 채우기	84
4.4	물통 채우기	85
4.5	최초로 전원 넣기	85
4.6	커피 강도 조정	86
4.7	커피 배출량 조절	86
5	전원 넣기와 끄기	87
5.1	전원 넣기	87
5.2	전원 끄기	87
6	정수필터 삽입하기	88
7	에스프레소 혹은 카페 크레마 추출하기	89
7.1	에스프레소 혹은 카페 크레마 한 잔 추출하기	89
7.2	에스프레소 혹은 카페 크레마 두 잔 추출하기	89
7.3	분쇄커피로 에스프레소 혹은 카페 크레마 추출하기	90
8	우유 거품 만들기	91



9	뜨거운 물 만들기.....	92
10	기능 설정.....	93
10.1	물 경도 조정.....	93
10.2	절전모드 설정.....	94
10.3	대기모드 설정.....	95
10.4	커피 추출온도 설정.....	96
10.5	제품을 초기값으로 재설정.....	97
10.6	분쇄강도 설정.....	98
11	유지 관리.....	99
11.1	일반적인 청소.....	99
11.2	우유 거품기 청소.....	99
11.3	커피 추출장치 청소.....	100
11.4	자동 청소 프로그램.....	101
11.5	자동 석회질 제거 프로그램.....	104
11.6	물통에 낀 석회질 제거.....	107
12	운반과 폐기.....	108
12.1	운반, 동파방지 및 장기간 미사용에 따른 조치.....	108
13	문제해결.....	110



1 이 사용설명서에 대한 정보

사용방법을 잘 숙지할 수 있도록 이 사용 설명서 앞뒤에 있는 접지를 잘 펴서 보세요.

1.1 이 사용 설명서에 나와있는 표시기호

이 사용 설명서에 사용된 표시기호는 밀리타® 카페오® 사용환경에서 발생할 수 있는 위험 또는 알아두면 좋은 정보를 제시하고 있습니다

경고!

경고표시는 안전수칙 및 사고, 상해위험을 설명합니다.

주의!

주의표시는 반드시 피해야 할 작동 오류에 관한 정보를 포함하여 제품 손상위험을 설명합니다.

노트!

밀리타® 카페오® 의 사용환경과 관련하여 유용한 부가정보를 설명합니다.



1.2 올바른 사용

밀리타® 카페오®는 일반 커피 및 스페셜 커피 제조는 물론하고, 뜨거운 물을 만들거나, 밀크를 데우는 데 사용할 수 있도록 특별히 제작된 제품입니다. 본 기계는 가정용으로 제작되었으며 영업용으로는 적합하지 않습니다.

올바른 사용방법은 다음과 같습니다:

- 사용 설명서를 잘 읽고, 숙지하고, 따를 것.
- 특히 안전수칙을 잘 따를 것.
- 이 사용 설명서에 기술되어 있는 사용조건에 합당하게 밀리타® 카페오®를 사용할 것.

1.3 올바르지 않은 사용

이 사용 설명서에 기술된 내용과 다르게 밀리타® 카페오®를 사용하는 것은 올바르지 않은 사용에 해당합니다.

경고!

올바르지 않은 방법으로 제품을 사용하는 경우에는 상해 또는 화상을 입을 위험이 있습니다.

노트!

제조업체는 올바르지 않은 사용으로 인하여 발생한 손상에 대하여 책임을 지지 않습니다.



2 일반적 안전수칙



본 기기는 다음의 유럽 규정을 준수합니다.

- 2006/95/EG(저압),
- 2004/108/EG(전자기 적합성),
- 2011/65/EU(RoHS),
- 2009/125/EG (에코 디자인/ErP)

본 제품은 최신 기술을 사용해 제작된 커피 머신이지만 잔존 위험은 존재합니다.

위험을 방지하기 위해서 안전 수칙을 준수하셔야 합니다.

안전 수칙을 준수하지 않아서 발생한 손해에 대해서 밀리타®는 어떠한 책임도 지지 않습니다.

다음의 안전수칙을 주의 깊게 읽어주세요. 안전수칙에 따르지 않을 경우
상해 또는 제품손상을 초래할 수 있습니다.



경고!

전기 감전 위험

커피 머신이나 케이블이 손상된 경우, 감전으로 인해 생명이 위험할 수 있습니다.

감전으로 인한 위험을 방지할 수 있도록 다음의 안전 지침에 유의하세요.

- 손상된 케이블을 사용하지 마세요.
- 제조사, 고객 서비스 센터 또는 이와 유사한 자격을 보유한 전문가만이 손상된 케이블을 교체해야 합니다.
- 커피 머신 하우징의 나사로 고정되어 있는 커버는 절대로 열지 마세요.
- 기술적인 이상이 없는 상태에서만 제품을 사용하세요.
- 고장난 커피 머신은 지정 서비스 센터를 통해서만 수리를 받으세요. 커피 머신을 직접 수리하지 마세요.
- 부품 및 액세서리를 비롯한 제품 일체에 어떠한 변경도 하지 마세요.
- 커피 머신을 물에 담그지 마세요.

경고!

화상 위험

흘러 나오는 액체와 증기는 아주 뜨거울 수 있으며, 본체의 일부도 아주 뜨겁습니다.

화상을 방지할 수 있도록 아래의 안전 수칙에 유의하세요.

- 흘러 나오는 액체 및 증기가 피부에 닿지 않도록 하세요.
- 그리고 커피 머신이 작동 중일 때에는 추출구의 노즐을 만지지 마세요.

경고!

일반적인 안전 수칙

인명 및 물질적인 피해를 방지하기 위해 다음의 안전 수칙에 유의하세요.

- 커피 머신이 작동 중일 때에는 기기의 내부를 만지지 마세요.
- 커피 머신과 케이블에 만 8세 미만 어린이의 손이 닿지 않도록 하세요.
- 만 8세 미만의 어린이, 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 떨어지거나 커피 머신에 대한 지식이나 사용 경험이 부족한 사람들은 사전에 커피 머신의 안전한 사용에 대한 지시를 받거나, 관련 위험을 인식하고 있거나 또는 성인의 감독 하에만 본 커피 머신을 사용해야 합니다.
- 어린 아이들이 커피 머신을 가지고 놀지 않도록 하세요. 만 8세 미만의 어린이는 커피 머신의 세척과 점검을 해선 안 됩니다. 만 8세 미만의 어린이는 성인의 감독 하에 커피 머신을 세척 및 점검해야 합니다.
- 커피 머신을 장시간 사용하지 않을 경우, 플러그를 콘센트에서 뽑아주세요.



3 제품 그림 설명

3.1 그림 A 설명

번호	설명
1	드립 트레이(커피 잔 받침대와 커피 찌꺼기 수거통 내장) 내장)
2	우유 거품기
3	물통
4	커피강도 조절 버튼 
5	스팀 배출 버튼 
6	스팀 및 뜨거운 물 배출용 밸브 스위치
7	디스플레이
8	2 칸으로 분리된 원두통 (2 가지 중 선택)
9	원두 선택 레버
10	뚜껑이 달린 분쇄커피 공급구
11	켜짐/꺼짐 버튼 
12	커피 배출량 조절기
13	한 잔 추출하기 버튼 
14	두 잔 추출하기 버튼 
15	커피 배출구 (높이 조정가능)
16	드립 트레이의 수위 표시기

3.2 그림 B 설명

번호	설명
17	전원 케이블 (안으로 밀어 넣을 수 있음)
18	커피 추출장치 (커버를 열면 하단에 정격 표시판 부착)
19	분쇄강도 조절기
20	전원 스위치



3.3 디스플레이

표시기호	의미	디스플레이	내용 설명 / 해야 할 일
	스팀 밸브	불 켜짐	스팀배출 온도에 도달하면, 밸브를 열어주세요
		깜박거림	밸브 열림
	물통	불 켜짐	물통을 채워 주세요
	분쇄커피 공급구	깜박거림	분쇄커피 공급구 뚜껑을 열어주세요
		불 켜짐	한 잔 추출하기 버튼  을 누르면 커피가 추출됨
	커피 강도	불 켜짐	원두 1개: 순함 원두 2개: 보통 원두 3개: 강함 원두 4개: 매우 강함
		깜박거림	원두통을 채워주세요, 다음 커피 배출이 끝난 후 깜박거림 멈춤
	청소	불 켜짐	제품을 청소해 주세요
		깜박거림	자동 청소 프로그램이 실행 중
	드립 트레이 및 커피 찌꺼기 수거통	불 켜짐	드립 트레이 및 커피 찌꺼기 수거통을 비워주세요
		깜박거림	드립 트레이 및 커피 찌꺼기 수거통을 도로 끼워주세요
	석회질 제거	불 켜짐	제품 내 석회질 제거 작업
		깜박거림	자동 석회질 제거 프로그램이 실행 중



4 시작하기

제품을 처음 사용하기 전에 다음 단계를 실행하여 주세요.

이들 단계를 모두 실행하면 제품은 사용준비가 완료됩니다. 커피를 추출 할 수 있습니다.

제품을 처음 사용하실 때는 위생상 처음 두 번까지 추출된 커피는 버릴 것을 권장합니다.

4.1 설치

- 제품은 안전하고, 평평하고, 건조한 곳에 설치해주세요. 벽이나 다른 물체로부터 적어도 약 10cm의 간격을 두세요.

! 주의!

- 절대로 제품을 뜨거운 곳이나, 물기가 있는 곳에 두지마세요.
- 동절기에 낮은 온도에서 제품을 운반하거나, 온도가 낮은 곳에 두지 마세요. 제품 내에 남아 있던 물이 얼어서 제품에 손상을 초래할 수 있습니다.

- 커피 찌꺼기 수거통은 드립 트레이 안에 내장되어 있습니다. 드립 트레이는 제품 안쪽 끝까지 잘 끼워 졌는지 확인하여 주세요.

📝 노트!

- 운반 또는 반송할 경우를 대비하여 포장재 일체를 잘 보관해 두세요.
- 제품을 처음 사용하기 전이라도 제품에 물이나 커피가 남아 있을 수 있습니다. 이는 제품 출고 시 이상 유무를 시험해 보기 때문이며, 절대로 제품에 이상이 있는 것이 아닙니다.

4.2 연결

- 전원 케이블을 적절하게 접지된 정격 소켓에 연결하여 주세요.

경고!

부적절하거나 손상된 전원 케이블을 사용하거나, 부적절한 소켓에 전원을 연결하는 경우 화재 또는 감전사고 위험이 있습니다.

- 사용장소의 전압이 제품의 정격 표시판에 명시된 전압과 일치하는지 확인하여 주세요. 정격 표시판은 추출장치 커버 안쪽 우측 하단에 부착되어 있습니다 (그림B, 번호18).
- 전기 공급원이 전기 안전규격에 합치하는지를 점검하여 주세요. 안전성 여부가 확실하지 않으면 전문기술자에게 문의하세요.
- 절대로 손상된 전원 케이블 (절연체가 벗겨 졌거나, 동선이 외부로 나온 경우)을 사용하지 마세요.
- 보증기간 내에 케이블 손상이 발생한 경우에는 제조업체에서 교환 받을 수 있고 보증기간이 종료된 후에는 전문기술자에 의한 유상수리를 받아야 합니다.

4.3 원두통 채우기

원두 선택기능을 이용하여 두 종류의 커피를 병행하여 사용할 수 있습니다. 예를 들어 한쪽 용기에는 에스프레소 원두를, 그리고 다른 쪽 용기에는 카페 크레마 원두를 넣습니다. 원두 선택 레버로 간편하게 원하는 종류를 선택할 수 있습니다.

- 원두통 (그림 A, 번호 8) 뚜껑을 열고 신선한 커피 원두를 채워 주세요. 각 원두통에는 커피 원두를 135g까지 넣을 수 있습니다.

주의!

- 원두통에는 커피 원두만 넣어 주세요.
 - 절대로 냉동-건조 원두나 카라멜 시럽 처리가 된 원두를 넣지마세요.
- 원두 선택 레버를 원하는 원두 쪽으로 돌려 원두를 선택하세요.



경고!

카페인에 알러지가 있는 분을 위한 주의사항
 원두 선택 레버에 의하여 원두 종류를 다른 것으로 선택할 경우 이전에 사용했던 원두가 분쇄기 안에 남아 있어서, 현재 사용하려는 원두와 섞일 수 있습니다. 이 때문에 카페인이 없는 원두를 사용하더라도 직전에 카페인이 함유된 원두를 사용한 경우에는 두 번째 잔까지 카페인이 함유될 수 있습니다. 따라서 카페인 함유 원두에서 카페인이 비함유 원두로 변경한 경우에는 처음 두 번째 잔까지는 카페인이 함유될 수 있다는 점을 유의하여주세요.


노트!




원두 선택 레버가 좌우 중간에 있는 경우에는 원두가 분쇄기로 들어가지 않습니다.

4.4 물통 채우기


- 물통 간의 커버를 완전히 열고(그림 A, 번호 3) 물통을 제품 밖으로 꺼내주세요.
- 물통을 깨끗한 물로 채우고 다시 제자리에 끼워 주세요.



4.5 최초로 전원 넣기

공장출하 시 제품의 모든 배관 계통은 물기가 빠지고 공기가 차 있는 상태입니다. 따라서 제품에 처음 전원을 넣고 예열이 끝난 후 밸브 표시 기호  에 불이 켜지면, 공기 빼주기 작업을 해주어야 합니다. 이 공기 빼주기 작업은 제품을 처음으로 사용할 경우에만 필요합니다.



- 전원스위치(그림 B, 번호 20) „I“ 쪽을 눌러 전원을 넣어주세요.
- 켜짐/꺼짐 버튼  을 눌러 제품 스위치를 켜주세요.
 → 켜짐/꺼짐 버튼  이 깜박거립니다. 예열이 시작됩니다.
 예열이 끝나면 밸브 표시기호  가 켜집니다.
- 우유 거품기 아래에 용기를 놓고, 스팀 배출관을 아래쪽으로 내려 용기 가장자리 아래에 위치하도록 해주세요.
- 커피 배출구 아래에 용기를 놓아주세요.
- 밸브 스위치(그림 A, 번호 6)를 시계방향으로 돌려 밸브를 열어줍니다.







→ 밸브 표시기호  이 깜박거립니다. 우유 거품기 아래에 놓은 용기에 물이 흘러내립니다.

- 물이 더 이상 나오지 않고 밸브 표시기호  가 켜지면, 밸브 스위치를 반시계 방향으로 돌려 밸브를 닫아주세요.
→ 자동 행굼이 실행되며 커피 배출구로 뜨거운 물이 나옵니다. 그리고 나서 켜짐/꺼짐 버튼  에 불이 들어옵니다. 제품은 사용할 준비가 된 상태입니다.

4.6 커피 강도 조정

- 커피강도 조절 버튼  을 반복하여 눌러서 다음 4가지 강도 중 하나를 선택하세요.
→ 선택한 강도가 디스플레이에 원두 표시기호  로 표시됩니다.

표시기호	커피 강도
	순함
	보통 (기본 설정)
	강함
	매우 강함

- 커피 분쇄기의 분쇄강도를 조절하여서도 커피 향을 변경할 수 있습니다.






4.7 커피 배출량 조절

- 커피 배출량 조절기(그림A, 번호 12)를 돌려서 배출되는 커피량을 30ml 에서 220ml까지 조절할 수 있습니다 (조절기 위치가 맨 왼쪽이면 30ml이고, 중간이면 125ml, 맨 오른쪽이면 220ml 입니다).





5 전원 넣기와 끄기

5.1 전원 넣기

- 전원 스위치(그림 B, 번호 20) „I“ 쪽을 눌러 전원을 넣어주세요.
→ 제품은 대기모드입니다. 켜짐/꺼짐 스위치  에 적색등이 들어옵니다.
- 커피 배출구 아래에 적당한 용기를 놓아 두세요.
- 켜짐/꺼짐 버튼  을 눌러 제품 스위치를 켜주세요.
→ 켜짐/꺼짐 버튼  이 깜박거리며, 커피 배출구로 뜨거운 물이 흘러나옵니다. 켜짐/꺼짐 버튼  과 원두 표시기호  에 불이 들어옵니다.
제품은 작동 준비상태입니다.

5.2 전원 끄기

- 가급적 배출구 아래에 용기를 놓아 두세요.
- 켜짐/꺼짐 버튼  을 눌러 제품을 대기모드로 바꾸어 주세요.
→ 제품에 자동행굼이 실행되고, 추출장치는 중립상태로 돌아가고, 켜짐/꺼짐 버튼  에 적색등이 켜집니다.
- 전원 스위치(그림 B, 번호 20) „O“ 쪽을 눌러 제품을 완전히 꺼주세요.




노트!

- 제품 스위치가 켜질 때마다 자동행굼이 실행됩니다.
- 제품이 대기모드 상태에 있으면, 다만 전원 스위치만을 사용하여 전원을 꺼주세요. 그렇지 않으면, 추출장치가 올바른 위치에 있지 않게 됩니다.



6 정수필터 삽입하기

밀리타® 클라리스® 정수필터는 물에서 석회질과 불순물을 제거합니다. 이 정수필터는 반드시 제품을 최초로 가동한 이후에 삽입해주세요. 정수필터를 사용하면 석회질 제거 청소를 자주 해줄 필요가 없으며, 물 경도는 1로 설정할 수 있습니다 (상세한 내용은 20쪽 참조). 정수필터를 사용하면 석회질 축적이 크게 줄어들어 제품수명이 길어집니다. 정수필터는 적어도 2개월에 한 번씩 교환 해 주어야 합니다. 정수필터는 전문점에서 구입하실 수 있습니다.

- 밀리타® 클라리스® 정수필터 위의 청색 링을 현재 월(month)에 맞추어 주세요. 이렇게 함으로써 밀리타® 클라리스® 정수필터를 언제 교환해 주어야 하는지 쉽게 확인할 수 있습니다.
- 정수필터는 삽입하기 전에 깨끗한 물을 담은 컵에 수분 동안 담그어 두세요.
- 물통 칸(그림 A, 번호 3) 커버를 열고 물통을 밖으로 꺼내세요.
- 물통을 비워주세요.
- 공급된 도구를 사용하여 밀리타® 클라리스® 정수필터를 물통 바닥에 있는 나사에 조심스럽게 끼워주세요
- 최대(max) 표시까지 물통에 물을 채운 다음 다시 제자리에 끼워주세요
- 우유 거품기 아래에 용기를 받쳐 두고, 스팀 배출관을 용기 가장자리 아래에 위치할 때 까지 내려주세요.
- 밸브 스위치(그림 A, 번호 6)를 시계방향으로 돌려 밸브를 열어주세요.
 - 우유 거품기 아래 받쳐둔 용기에 물이 흘러 내립니다. 자동 정지 기능으로 인하여, 밸브 스위치를 여러 번 열었다, 닫았다 해주어야 합니다
- 물통 표시기호 에 불이 들어오면 즉시 밸브 스위치를 반시계 방향으로 돌려 밸브를 닫아 주세요.
 - 제품은 작동준비가 된 상태입니다.





노트!

정수필터는 장기간 건조한 상태로 두면 안됩니다. 따라서 장기간 제품을 사용하지 않을 경우에는 정수필터를 물컵 속에 담그어 둘것을 권장합니다

7 에스프레소 혹은 카페 크레마 추출하기



7.1 에스프레소 혹은 카페 크레마 한 잔 추출하기

선행조건: 제품은 작동 준비상태에 있어야 합니다 (9 쪽 « 전원 스위치 넣기와 끄기 » 참조) 원하는 커피강도 및 커피 배출량을 설정해 주어야 합니다 (14 쪽 참조). 원두통 내에 원하는 커피 종류를 선택해 주어야 합니다.

- 커피 잔을 커피 배출구 아래에 놓아주세요.
- 한 잔 추출하기 버튼  을 눌러 주세요.
 - 커피 분쇄과정에 이어서 커피가 추출되기 시작합니다. 미리 조정해놓은 추출량에 도달하면 커피추출이 자동으로 종료됩니다.
- 커피 추출과정을 중간에 미리 종료하고 싶으면 한 잔 추출하기 버튼  을 다시 눌러 주세요.

7.2 에스프레소 혹은 카페 크레마 두 잔 추출하기

선행조건: 제품은 작동 준비상태에 있어야 합니다 (9쪽 « 전원 스위치 넣기와 끄기 » 참조) 원하는 커피강도 및 커피 배출량을 설정해 주어야 합니다 (14 쪽 참조). 원두통 내에 원하는 커피 종류를 선택해 주어야 합니다.


- 커피 배출구 아래에 커피 잔 두 개를 놓아주세요.
- 두 잔 추출하기 버튼  을 눌러 주세요.
 - 두 잔 분쇄과정에 이어서 커피가 추출되기 시작합니다. 미리 조정해놓은 추출량에 도달하면 커피추출이 자동으로 종료됩니다.
- 커피 추출과정을 중간에 미리 종료하고 싶으면 두 잔 추출하기 버튼  을 다시 눌러 주세요.








7.3 분쇄커피로 에스프레소 혹은 카페 크레마 추출하기

선행조건: 제품은 작동 준비상태에 있어야 합니다 (9쪽 “전원 스위치 넣기와 끄기” 참조). 원하는 커피 배출량을 설정해 주어야 합니다.

- 분쇄커피 공급구 커버(그림 A, 번호 10)를 열어 주세요.
→ 분쇄커피 공급구 표시기호  가 깜박거립니다.
- 분쇄커피 공급구에 신선한 분쇄커피를 한 스푼(scoop) 가득 넣어 주세요.

! 주의!

- 분쇄커피 공급구에는 분쇄커피만 넣어 주세요. 인스턴트 커피는 는 추출장치를 막히게 할 수 있습니다
- 절대로 한 스푼(제품과 함께 공급한 스푼 기준) 넘는 분량을 넣지마세요. 규정량을 초과하면 추출장치가 넘치게 됩니다

- 분쇄커피 공급구 뚜껑을 닫아 주세요.
→ 분쇄커피 공급구 표시기호  와 한 잔 추출하기 버튼 이 켜집니다.
- 배출구 아래에 커피 잔을 놓아 주세요.
- 한 잔 추출하기 버튼  을 눌러 주세요.
→ 커피가 추출되기 시작합니다. 미리 조정해 놓은 추출량에 도달 하면 커피추출이 자동으로 종료됩니다.
- 커피 추출과정을 중간에 미리 종료하고 싶으면 한 잔 추출하기 버튼  을 다시 눌러 주세요.

노트!





분쇄커피 공급구를 연 후 90초 이내에 커피 추출작업을 시작하지않으면 자동적으로 분쇄커피 사용하기에서 원두커피 사용하기로 넘어가며, 이 경우 분쇄커피 공급구에 있던 분쇄커피는 커피 찌꺼기 수거통으로 내려가 다음 사용 시 추출 장치에 커피가 넘치는 위험을 방지해 줍니다.








8 우유 거품 만들기

선행조건: 제품은 작동 준비상태에 있어야 합니다 (9 쪽 “전원 스위치 넣기와 끄기“ 참조).

- 우유를 담은 용기를 우유 거품기 아래에 놓아주세요. 우유 거품기 날개가 완전히 우유 속에 잠겨 있는지 확인하여 주세요.
- 우유 용기에는 최대 3 분의 1 까지만 우유를 넣어주세요. 우유 거품이 발생하면 부피가 현저하게 부풀어 오릅니다.
- 스팀 배출 버튼  을 눌러 주세요.
 - 스팀 배출 버튼  의 불이 깜박거립니다. 제품이 가열됩니다. 스팀 발생 온도에 도달하면 스팀 배출 버튼  과 밸브 표시기호  에 불이 들어옵니다.

경고!

뜨거운 스팀 배출관, 스팀 호스 및 거품기 날개 등에 화상을 입을 우려가 있습니다.
절대로 우유 거품기의 스팀 배출관, 스팀 호스 및 거품기 날개를 만지지 마세요.

- 밸브 스위치(그림A, 번호 6)를 시계방향으로 돌려 밸브를 열어주세요
 - 밸브 표시기호  와 스팀 배출 버튼  이 깜박거립니다. 거품기 날개가 우유 거품을 만들어 주고, 동시에 우유를 데워 줍니다.
- 밸브 스위치를 반시계 방향으로 돌려 밸브를 닫아 거품 발생을 중단 시켜주세요. 우유 부피가 거의 두 배로 부풀고, 용기도 뜨겁게 데워 집니다.
- 스팀 배출 버튼  을 눌러 스팀 배출 모드에서 정상 모드로 변경하여 주세요.
- 스팀 배출관이 식을 때까지 기다렸다가 스팀 배출관과 거품기 날개를 우유 거품기에서 분리하여 주세요 (그림 E).
- 거품기 날개를 아래로 당겨 스팀 배출관과 분리하여 주세요 (그림 F).





- 스팀 배출관과 거품기 날개를 흐르는 물 혹은 식기 세척기로 세척하여 주세요.
- 깨끗하게 씻은 우유 거품기를 시계방향으로 돌려 제자리에 도로 끼워 주세요.




노트!

고단백의 차가운 우유를 사용할 것을 권장합니다. 좋은 우유 거품은 우유의 지방보다도 오히려 단백질 성분이 좌우합니다.

9 뜨거운 물 만들기

선행조건: 제품은 대기모드 상태에 있어야 합니다 (9쪽 “전원 스위치 넣기와 끄기” 참조).

- 물이 밖으로 튀는 경우를 대비하여 우유 거품기 아래에 천을 놓아 두세요.
- 우유 거품기 날개를 아래로 당겨 스팀 배출관과 분리하세요 (그림 F).
- 스팀 배출관 아래에 용기를 놓고 스팀 배출관을 용기 가장자리 아래 까지 내려주세요.
- 밸브 스위치(그림 A, 번호 6)를 시계방향으로 돌려 밸브를 열어 주세요.
 - 밸브 표시기호  가 깜박거립니다. 뜨거운 물이 스팀 배출관으로 흘러나와 용기에 떨어집니다.
- 원하는 분량의 물이 나오면 밸브 스위치를 반시계 방향으로 돌려 밸브를 닫아 주세요.
- 스팀 배출관이 식을 때까지 기다렸다가 거품기 날개를 딱 맞물릴 때까지 스팀 배출관 안으로 밀어 넣어 주세요.








10 기능 설정





10.1 물 경도 조정



함께 공급된 테스트용 스트립지를 사용하여 거주하는 지역의 물 경도를 알아 볼 수 있습니다. 테스트용 스트립지 포장지에 있는 설명을 참조하세요. 공장출하 시 물 경도는 4로 조정되어 있습니다.

실행조건: 제품은 대기모드 상태에 있어야 합니다 (9쪽 “전원 스위치 넣기와 끄기” 참조).


제품의 품질을 유지하기 위하여 다음과 같이 물 경도를 조절해 주세요

- 4개의 버튼의 불이 희미하게 될 때까지 한 잔 추출하기 버튼  과 스팀 배출 버튼  을 동시에 눌러 주세요.
- 스팀 배출 버튼  을 반복하여 눌러 4가지 선택 가능한 물 경도 중에서 선택하여주세요.
 - 스팀 배출 버튼  에 불이 밝게 들어옵니다.
 - 물 경도 선택에 따라 디스플레이에 원두 표시기호  로 표시 됩니다.

물 경도 범위	속성	°d	°e	°f
	부드러움	0-10	0-13	0-18
	중간	10-15	13-19	18-27
	경함	15-20	19-25	27-36
	매우 경함	>20	>25	>36






- 켜짐/꺼짐 버튼  을 눌러 선택한 물 경도를 확인하여 주세요.
 - 선택에 따라 디스플레이에 1 개서 4 개까지 원두 표시기호  가 깜박 거립니다. 제품은 다시 대기모드로 전환됩니다.





10.2 절전모드 설정



마지막 과정이 끝나면, 제품은 자동적으로 (설정에 따라) 절전모드로 전환됩니다 (이리하여 제품은 대기모드 때보다 훨씬 적게 에너지를 소비합니다). 절전모드 전환시간을 선택할 수 있습니다. 공장출하 시 15분  으로 설정되어 있습니다.

선행조건: 제품은 대기모드 상태에 있어야 합니다 (9쪽“전원 스위치 넣기와 끄기“ 참조)

다음과 같이 절전모드를 설정하여 주세요

- 4 개의 버튼 불이 희미하게 될 때까지 한 잔 추출하기 버튼  과 스팀배출 버튼  을 동시에 눌러주세요.
- 커피 강도 조절 버튼  을 반복하여 눌러 4 가지 선택 가능한 시간 중에서 선택하여주세요.
 - 커피 강도 조절 버튼  에 불이 밝게 들어옵니다. 선택한 결과가 디스플레이에 원두 표시기호  로 표시 됩니다

디스플레이	시간
	5 분
	15 분(공장출하 시)
	30 분
	꺼짐

- 꺼짐/꺼짐 버튼  을 눌러 원하는 시간을 확인하여 주세요.
 - 선택한 시간에 따라 1 개 에서 4 개 까지 원두 표시기호  중 해당하는 표시기호가 깜빡 거리며 확인해줍니다. 제품은 다시 대기모드로 전환됩니다.

노트!

절전모드는 아무 버튼이나 눌러서 해지할 수 있습니다. 누르는 버튼의 기능 (예. 커피제조)이 바로 실행됩니다. 단지 예열만 시간이 걸립니다.



10.3 대기모드 설정

마지막 작동 후 30 분이 지나면(설정값에 따라 다름), 제품은 자동적으로 대기모드로 전환됩니다. 대기모드 전환시간은 변경할 수 있습니다. 공장출하 시 초기값은 30 분이 입니다.

선행조건: 제품은 대기모드 상태에 있어야 합니다 (9쪽 “전원 스위치 넣기와 끄기“ 참조)

대기모드는 다음과 같이 설정하여주세요:

- 4개의 버튼이 희미하게 될 때까지 한 잔 추출하기 버튼 및 스팀배출 버튼 을 동시에 눌러 주세요.
- 두 잔 추출하기 버튼 을 반복적으로 눌러 4가지 선택 가능한 시간 중 원하는 시간을 선택하세요.
 - 두 잔 추출하기 버튼 에 밝은 불이 들어옵니다. 선택한 시간이 디스플레이에 원두 표시기호 로 표시됩니다.

디스플레이	시간
	30 분(공장 설정치)
	2 시간
	4 시간
	8 시간


- 켜짐/꺼짐 버튼 을 눌러 원하는 시간을 확인하여 주세요.
 - 선택한 시간에 따라 디스플레이에 1 개에서 4 개까지 원두 표시기호 가 깜빡 거리며 확인을 요청합니다. 제품은 다시 대기 모드로 전환됩니다.

노트!

대기모드에서는 전력소모가 현저하게 줄어듭니다. 그러나 장시간 동안 (예.철야) 사용하지 않을 경우에는 전원 스위치를 꺼주세요.











10.4 커피 추출온도 설정



공장출하 시 커피 추출온도는 레벨 2(중간 )에 설정되어 있습니다.

실행조건: 제품은 대기모드 상태에 있어야 합니다 (9쪽 “전원스위치 넣기와 끄기“ 참조)

커피 추출온도는 다음과 같이 설정하여 주세요.

- 4 개의 버튼이 희미하게 될 때까지 한 잔 추출하기 버튼  및 스팀배출 버튼  을 동시에 눌러 주세요.
- 한 잔 추출하기 버튼  을 눌러 선택 가능한 3 개의 커피 추출온도 중 원하는 것을 선택하세요.
 - 한 잔 추출하기 버튼  에 불이 밝게 들어옵니다.
선택한 온도가 디스플레이에 원두 표시기호  로 표시됩니다.




디스플레이	추출온도
	낮음
	중간(공장 설정치)
	높음






- 켜짐/꺼짐 버튼  을 눌러 원하는 온도를 확인하여 주세요.
 - 선택한 온도에 따라 디스플레이에 1 개에서 3 개까지 원두 표시 기호  가 깜박거립니다.
제품은 다시 대기 모드로 전환됩니다.



10.5 제품을 초기값으로 재설정

선행조건: 제품은 대기모드 상태에 있어야 합니다 (9쪽 “전원 스위치 넣기와 끄기” 참조)

- 전원 스위치로 제품의 전원을 꺼주세요
- 켜짐/꺼짐 버튼  의 적색등이 꺼질 때까지 기다려주세요.
- 커피강도 버튼  과 두잔 추출하기 버튼  을 동시에 눌러주세요
- 동시에, 전원 스위치로 제품의 전원을 켜주세요.
→ 이제 모든 설정치가 공장출하 시 초기값으로 재설정되었습니다.

기능설정	공장 설정치
커피강도	보통
물 경도	물 경도 4
절전모드	15 분  
대기모드	30 분 
추출온도	중간  

10.6 분쇄강도 설정

공장출하 시 분쇄강도가 최적으로 설정되어 있습니다. 따라서 적어도 약 1,000잔의 커피를 추출한 이후 분쇄강도를 재조정해 줄 것을 권장합니다 (약 1년).

분쇄기가 작동하고 있을 동안에만 분쇄강도를 조정할 수 있습니다. 따라서, 커피 배출이 시작되면 바로 분쇄강도를 조정하여 주세요.

커피 향이 원하는 만큼 강하지 않을 경우, 분쇄강도를 조정해 볼 것을 권장합니다.

- 조정 레버 (그림 B, 번호 19) 3 가지 위치 중 하나에 맞추어 주세요. (제품 후방에서 바라 볼 때).

레버 위치	분쇄강도
왼쪽	고아짐
중간	중간
오른쪽	거칠어짐 (공장 설정치)



11 유지 관리

11.1 일반적인 청소

- 제품의 외관은 물에 적신 부드러운 천으로 조심스럽게 닦아주세요.
- 드립 트레이는 정기적으로 비우고 청소해야 하며 최소한 수위 표시기 가(그림A, 번호16)이 컵 받침대 위로 올라오면 반드시 비워주세요.
- 커피 찌꺼기 수거통을 정기적으로 청소해 주세요.

! 주의!

- 수세미 등 마찰을 일으키는 거친 천이나 세제를 사용하지 마세요. 제품표면에 손상을 줄 수 있습니다.
- 트립 트레이는 식기세척기에 넣지마세요. 형태가 뒤틀릴 수 있습니다.

11.2 우유 거품기 청소

- 물이 밖으로 튈 경우를 대비하여 우유 거품기 아래에 천을 놓아주세요.
- 거품기 날개가 달린 채로 스팀 배출관을 반시계 방향으로 돌려 빼내세요(그림 E).
- 거품기 날개를 아래로 당겨 빼내세요 (그림 F).
- 스팀 배출관과 거품기 날개를 흐르는 물로 씻어 주세요.
- 거품기 날개를 스팀 배출관 속으로 딱 맞물리는 소리가 날 때까지 밀어 넣어 도로 끼워주세요.
- 우유 거품기를 시계방향으로 돌려 제자리에 도로 끼워주세요.

📖 노트!

커피 찌꺼기 수거통과 거품기를 식기세척기로 자주 세척하면 색상이 변할 수 있습니다.



11.3 커피 추출장치 청소

선행조건: 제품은 대기모드 상태에 있어야 합니다 (9 쪽 “전원 스위치 넣기와 끄기“ 참조)



노트!

최적의 작동상태를 유지할 수 있도록, 적어도 일주일에 한 번씩 추출장치를 청소해 주는 것이 좋습니다.

- 전원 스위치(그림 B, 번호 20)의“O“ 쪽을 눌러 제품의 전원을 완전히 꺼주세요.
- 제품의 오른쪽에 있는 손잡이 (그림 B, 번호 18)를 잡고 커피 추출장치 커버를 열어 주세요.
- 커피 추출장치 손잡이에 있는 적색 버튼 (그림 H)을 누른 채 손잡이를 화살표 방향으로 돌려주세요(약 75도 정도).
- 추출장치의 손잡이를 잡고 추출장치를 제품 밖으로 꺼내주세요.
- 추출장치를 있는 그대로 내려 놓으세요(추출장치의 부품을 움직이거나 비틀지 마세요)
 - 흐르는 물로 추출장치의 모든 방향을 깨끗이 세척해 주세요. 특히 그림 J 에 보이는 표면에 커피 찌꺼기가 남아있지 않도록 유의 하여 주세요.



주의!

절대로 추출장치를 식기세척기로 세척하지 마세요


- 추출장치가 건조하도록 그대로 놓아두세요.
- 필요에 따라, 추출장치가 삽입되는 제품 안쪽에 커피 찌꺼기가 남아 있는 경우 깨끗이 제거해주세요.
- 추출장치를 다시 제자리에 끼우고, 추출장치 손잡이의 적색 버튼을 누른 채 딱 맞물릴 때까지 반시계 방향으로 돌려주세요.
- 커피 추출장치 커버의 컷처를 제품 뒤쪽 해당 홀에 각각 끼우고 커버를 잘 닫아 주세요.
- 전원 스위치(그림 B, 번호 20)의 „I“ 쪽을 눌러 전원을 넣어 주세요.






- 제품은 다시 대기모드로 전환됩니다.

11.4 자동 청소 프로그램





자동 청소 프로그램은 손으로는 제거할 수 없는 커피 찌꺼기나, 커피 기름 찌꺼기를 제거해 줍니다. 이 프로그램은 약 15분이 소요됩니다. 프로그램이 실행되는 전 과정 동안 청소 표시기호  가 깜박거립니다.

최적의 결과를 얻기 위하여 커피 추출장치를 먼저 청소해 줄 것을 권장합니다 (26쪽 참조).

! 주의!

- 매 2개월 마다 혹은 약 200잔의 커피를 추출한 후에는 자동 청소 프로그램을 실행하여 주세요. 또한 디스플레이에 청소 표시기호  에 불이 들어올 경우에도 자동 청소 프로그램을 실행하여 주세요.
- 자동 커피 머신 청소용 밀리타®세척제만 사용하세요. 이것은 카페오® 커피 머신 청소에 정확히 맞도록 제조되었습니다. 다른 세제를 사용하면 제품에 손상을 초래할 수 있습니다.

다음과 같이 자동 청소 프로그램을 실행하여 주세요:


- 1 밀리타® 클라리스® 정수필터를 사용하는 경우 제거해 주세요 (15쪽 참조).
- 2 한 잔 추출하기 버튼  및 켜짐/꺼짐 버튼  을 동시에 3 초 이상 눌러 주세요.
→ 청소 표시기호  가 깜박거립니다.
드립 트레이 표시기호  에 불이 들어옵니다.
- 3 드립 트레이와 거피 찌꺼기 수거통을 비워 주세요.
- 4 커피 찌꺼기 수거통을 뺀 채 드립 트레이를 다시 끼우고 커피 찌꺼기 수거통을 배출구 아래에 놓아 주세요.





과정 1

과정 1 실행 중 디스플레이에 원두 1 개 표시기호  가 표시됩니다.

→ 먼저, 두 번의 행굼이 실행됩니다
분쇄커피 공급구 표시기호  에 불이 들어옵니다


5 분쇄커피 공급구의 뚜껑을 열어 주세요.

→ 분쇄커피 공급구 표시기호  가 깜박거립니다.

6 세척제(알약)를 분쇄커피 공급구에 바로 넣고(그림 G), 분쇄커피 공급구의 뚜껑을 닫아 주세요.

→ 물통 표시기호  에 불이 들어옵니다.
과정 1 이 끝났습니다.


과정 2

과정 2 실행 중, 디스플레이에 원두 2개 표시기호  가 표시 됩니다.


7 물통 커버를 열고 (그림 A, 번호 3), 물통을 제품 밖으로 꺼내세요.
물통에 물을 최대 표시까지 채우고 다시 제자리에 끼워 주세요.

→ 스팀 배출 버튼 에 불이 들어옵니다.
과정 2 가 끝났습니다.

과정 3

과정 3 실행 중, 디스플레이에 원두 3개 표시기호  가 표시 됩니다.

8 스팀 배출 버튼  을 눌러 주세요.

→ 자동 청소 프로그램이 시작합니다. 이 과정은 약 10분이 소요됩니다.
이어서, 스팀 배출 버튼  에 불이 들어옵니다.

9 커피 찌꺼기 수거통을 비운 후 다시 커피 배출구 밑에 놓아 두세요.


10 스팀 배출 버튼  을 눌러 주세요.


→ 과정 3 이 끝났습니다.







과정 4

과정 4 실행 중, 디스플레이에 원두 4개 표시기호  가 표시됩니다.

- 자동 청소 프로그램이 계속됩니다. 이 과정은 약 5분이 소요 됩니다.
커피 배출구와 제품 안쪽 드립 트레이로 물이 흘러나옵니다.
이어서 드립 트레이 표시기호  에 불이 들어옵니다.



11 드립 트레이와 커피 찌꺼기 수거통을 비우고 원래 자리에 도로 끼워주세요

- 잠시 예열이 된 후 켜짐/꺼짐 버튼  에 불이 들어옵니다.
버튼과 원두 표시기호  에 불이 들어옵니다.
제품은 작동준비가 된 상태입니다.




노트!

세척과정 중 밸브 표시기호  에 불이 들어오면:


- 우유 거품기 아래에 용기를 놓고 밸브 스위치(그림 A, 번호 6)를 시계방향으로 돌려 밸브를 열어주세요.
- 밸브 표시기호  가 깜박거립니다.
- 밸브 표시기호  에 불이 들어오면 바로 밸브 스위치를 반시계 방향으로 돌려 밸브를 닫아주세요.
- 자동 청소 프로그램이 계속됩니다.







11.5 자동 석회질 제거 프로그램

자동 석회질 제거 프로그램은 제품 내 석회질 퇴적물을 제거해줍니다. 이 과정은 약 15분이 소요됩니다. 전 과정 동안 석회질 제거 표시기호  가 깜박거립니다.


! 주의!


- 자동 석회질 제거 프로그램은 매 3개월 마다 혹은 석회질 제거 표시기호  에 불이 들어오면 실행하여 주세요.
- 자동 커피 머신 청소용 밀리타®세제만 사용하세요. 이것은 카페오® 커피 머신 청소에 정확히 맞도록 제조되었습니다.
- 절대로 식초나 기타 다른 석회질 제거 세제를 사용하지 마세요.

다음과 같이 자동 석회질 제거 프로그램을 실행하세요:

- 1 실행하기 전에 밀리타® 클라리스® 정수필터-장착한 경우-를 물통에서 빼내주세요(15쪽 참조).
- 2 두 잔 추출하기 버튼  과 켜짐/꺼짐 버튼  을 동시에 3초 이상 눌러주세요.
→ 석회질 제거 표시기호  와 드립 트레이 표시기호  에 불이 들어옵니다.

과정 1

과정 1 실행 중, 디스플레이에 원두 1개 표시기호  가 표시됩니다.

- 3 드립 트레이와 거피 찌꺼기 수거통을 비워 주세요
- 4 커피 찌꺼기 수거통을 뺀 채 드립 트레이를 다시 끼우고 커피 찌꺼기 수거통을 우유 거품기 아래에 놓아주세요.
→ 물통 표시기호  에 불이 들어옵니다.
- 5 물통 간의 커버(그림 A, 번호 3)를 열고 물통을 제품 밖으로 꺼내주세요.
- 6 물통에 밀리타® 석회질 제거제(액상)를 제품포장의 설명서에 따라 넣어주세요(분말형 세척제인 경우에는 물통에 미지근한 물을 0.5ℓ 눈금까지 채우고 석회질 제거용 분말을 넣고 분말이 완전히 용해될 때까지 긴 스푼으로 저어주세요).



⚠ 경고!


석회질 제거제는 피부 자극을 유발할 수 있습니다.
제품포장에 기술되어있는 안전수칙 및 사용량을 지켜주세요.


7 물통을 다시 제품의 원래 자리에 끼워 주세요

8 스팀 배출 버튼  을 눌러 주세요.

→ 과정 1 이 끝났습니다.

과정 2

과정 2 실행 중, 디스플레이에 원두 2개 표시기호  가 표시 됩니다.

→ 자동 석회질 제거 프로그램이 시작됩니다. 제품 안쪽 드립 트레이에 물이 흘러나옵니다. 이 과정은 약 10분이 소요 됩니다. 이어서 밸브 표시기호  에 불이 들어옵니다.


9 우유 거품기의 날개를 밑으로 당겨 빼내세요(그림 F).



10 우유 거품기를 내려 스팀 배출관이 커피 찌꺼기 수거통 안에 들어가도록 해주세요.

⚠ 경고!

고온의 스팀 배출관 또는 거품기 날개에 화상을 입을 위험이 있음
절대로 뜨거운 물이 배출되는 동안에는 스팀 배출관 또는 우유 거품기 날개를 만지지 마세요.

11 밸브 스위치(그림 A, 번호 6)를 시계방향으로 돌려 밸브를 열어주세요.

→ 밸브 표시기호  에 불이 깜박거립니다.
석회질 제거 세제용액이 스팀 배출관으로 흘러나와 용기 속으로 흘러내립니다. 이 과정은 약10분이 소요됩니다.

→ 석회질 제거 세제용액이 제품 내 골고루 관통하면 드립 트레이 표시기호  와 물통 표시기호  에 불이 들어옵니다.

12 드립 트레이와 커피 찌꺼기 수거통을 비워 주세요

13 커피 찌꺼기 수거통을 뺀 채 드립 트레이를 제자리에 다시 끼우고 커피 찌꺼기 수거통을 우유 거품기 아래에 놓아 주세요.




14 물통을 완전히 씻은 후 최대 표시까지 깨끗한 물을 채워주세요



→ 스팀 배출 버튼  에 불이 들어옵니다.

15 스팀 배출 버튼  을 눌러주세요.


→ 과정 2가 끝났습니다.

과정 3

과정 3 실행 중, 디스플레이에 원두 3개 표시기호  가 표시 됩니다.



→ 밸브 표시기호  에 불이 깜박거립니다. 스팀 배출관으로 물이 흘러나와 용기로 흘러내립니다. 이어서 밸브 표시기호  에 불이 들어옵니다.

16 밸브 스위치를 반시계 방향으로 돌려 밸브를 닫아 주세요.

→ 제품 안쪽 드립 트레이로 물이 흘러내립니다. 이어서 드립 트레이 표시기호  에 불이 들어옵니다.

17 드립 트레이와 거품 찌꺼기 수거통을 비우고 제자리에 도로 끼워 주세요.

18 스팀 배출관이 완전히 식을 때까지 기다렸다가 거품기 날개를 스팀 배출관 아래로 딱 맞물리는 소리가 날 때까지 밀어 넣어 주세요.

→ 잠시 예열이 된 후 켜짐/꺼짐 버튼  에 불이 들어옵니다.
버튼과 원두 표시기호  에 불이 들어옵니다.
제품은 작동준비가 된 상태입니다.



11.6 물통에 낀 석회질 제거

최적의 성능을 유지하기 위하여 정기적으로 물통에 낀 석회질 제거작업을 해주어야 합니다.

- 물통 간의 커버를 열고 (그림 A, 번호 3) 물통을 제품 밖으로 꺼내주세요.
- 석회질 제거작업을 하기 전에 -필요에 따라- 밀리타® 클라리스® 정수 필터를 밖으로 꺼내주세요(15쪽 참조)
- 물통에 석회질 제거제를 채워주세요. 밀리타® 액상 석회질 제거제를 사용할 것을 추천합니다. 이 경우 석회질 제거제 메이커가 제공하는 사용방법을 따라 주세요.
- 그리고 나서 물통을 깨끗한 물로 완전히 세척해 주세요.
- 필요한 경우 밀리타® 클라리스® 정수필터를 다시 물통에 넣어주세요 (15 쪽 참조).
- 물통에 깨끗한 물을 최대까지 채우고 다시 제자리에 넣어 주세요.












12 운반과 폐기

12.1 운반, 동파방지 및 장기간 미사용에 따른 조치

제품의 배수 및 통기하기

제품을 장기간 사용하지 않을 때에는 제품의 물기를 완전히 빼주고 통기 해 줄 것을 권장합니다. 이것은 제품의 동파사고를 방지하기 위한 조치입니다.

선행조건: 제품은 대기 모드 상태에 있어야 합니다(9쪽 “전원 넣기와 끄기“ 참조).

- 우유 거품기 아래에 용기를 놓아두세요.
- 스팀 배출 버튼  및 켜짐/꺼짐 버튼  을 동시에 2초 이상 눌러주세요.
 - 스팀 배출 버튼  이 깜박거립니다. 물통 표시기호  에 불이 들어옵니다.
- 물통 칸 커버를 열고 (그림A, 번호 3)물통을 제품 밖으로 꺼내세요.
- 밸브 표시기호  에 불이 들어오는 즉시 밸브 스위치(그림 A, 번호 6)를 시계방향으로 돌려 밸브를 열어 주세요.
 - 우유 거품기에서 스팀이 나옵니다. 밸브 표시기호  와 스팀 배출 버튼  이 깜박거립니다. 제품이 완전히 배수되고 통기되는 즉시 스팀 배출 버튼  과 밸브 표시기호  에 불이 들어옵니다.
- 밸브 스위치를 반시계 방향으로 돌려 밸브를 닫아 주세요.
 - 제품이 대기모드로 전환됩니다.
- 물통을 비우고 제자리에 다시 끼워주세요.
- 전원 스위치로 제품의 전원을 완전히 꺼주세요.
- 전원 플러그를 뽑아 주세요.



노트!

밀리타® 클라리스® 정수필터는 장기간 동안 건조한 상태로 두면 안됩니다. 따라서 장기간 밀리타® 클라리스® 정수필터를 사용하지 않을 경우에는 물컵 속에 담그어 냉장고에 넣어 둘 것을 권장합니다.



운반

- 제품의 물기를 완전히 빼준 후 통기해주세요.
- 드립 트레이와 커피 찌꺼기 수거통을 청소해 주세요.
- 원두통과 물통을 비워 주세요. 필요하다면 원두통에 바닥에 남은 원두를 진공 청소기로 제거해주세요.
- 제품을 운반할 때에는 손상을 방지하기 위해 가능하면 원포장재로 제품을 잘 포장해 주세요.





ⓘ 주의!

동절기 차가운 온도에서 제품을 차량 안에 두거나, 운송하지 마세요. 제품 내에 남아있는 물이 얼거나 응축되어 제품에 손상을 초래할 수 있습니다.






폐기

- 거주하는 지역의 폐기물 처리 규정에 따라 폐기해 주세요.

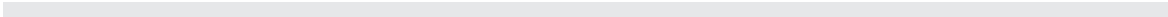
13 문제해결

문제점	원인	해결 방법
커피가 방울 방울씩 나온다.	분쇄강도가 너무 곱게 설정되어있다.	분쇄강도를 더 거친 쪽으로 설정해준다. 추출장치를 청소한다. 필요한 경우, 석회질 제거작업을 해준다. 필요한 경우, 자동 청소 프로그램을 실행한다
커피가 추출 되지 않는다.	물통에 물이 없거나, 바르게 끼워지지 않았다	물통을 채우고, 제자리에 바르게 끼워준다. 제품에서 물이 나올 때 까지 스팀 배출 밸브를 열었다, 닫아준다.
	추출장치가 막혔다	추출장치를 청소해준다
원두가 분쇄되지 않는다	원두가 분쇄기로 내려 가지 않는다 (원두에 기름기가 너무 많다)	원두통을 가볍게 쳐 준다.
	선택 레버가 좌우 중간에 있다	선택 레버를 좌우 한쪽으로 선택해준다
	분쇄기에 이물질이 끼여 있다	서비스 센터에 연락한다.
분쇄기에서 소음이 크게 난다.	분쇄기에 이물질이 끼여 있다	서비스 센터에 연락한다.
원두통이 꽉 차 있는데도 원두 표시기호  가 깜박거린다	추출장치에 분쇄 커피 공급량이 충분 하지 않다	한 잔 추출하기 버튼 혹은 두 잔 추출하기 버튼  ,  을 눌러 주세요.
밸브 표시기호  가 들어왔다, 나갔다 한다	제품내 배관계통에 공기가 차있다	물이 나올 때까지 스팀 배출 밸브 를 열었다, 닫아준다. 필요한 경우, 추출장치를 청소 해준다.



문제점	원인	해결 방법
추출장치를 꺼낸 후 다시 끼워지지 않는다.	추출장치 로킹이 잘못 되어있다	추출장치 로킹 손잡이가 제대로 작동되는지 확인한다
	동력전달 톱니장치가 잘못되어 있다.	제품의 전원 스위치를 껐다가 다시 켜준 다음, 한잔 및 두잔 추출하기 버튼  ,  을 동시에 2초 이상 눌러준다. 그리고 나서 추출장치를 다시 끼우고, 바르게 자리잡는지를 확인한다
한잔 및 두잔 배출하기 버튼  ,  이 켜짐/꺼짐 버튼  과 번갈아가며 깜박 거린다.	추출장치가 끼워지지 않았거나, 바르게 끼워지지 않았다.	추출장치를 바르게 끼워준다
	추출장치에 커피가 과다하게 들어가 있다	대기모드가 나타날 때까지 제품전원 스위치를 껐다가 다시 켜준다. 필요하면 반복해준다.
모든 버튼이 계속 하여 깜박거린다.	시스템 에러	제품전원 스위치를 껐다가 다시 켜준다. 이렇게 해도 해결되지 않으면 서비스 센터에 연락한다.





Dear Customer,

Congratulations on buying your Melitta® CAFFEO®.

We would like to welcome you as a coffee lover and enthusiast of Melitta® CAFFEO®.

With this Melitta® CAFFEO® quality product you will experience many special coffee moments. Enjoy your favourite coffee specialities with all your senses and indulge yourself. With the Perfect Cappuccino milk frother, you can prepare fantastic milk froth for various coffee specialities, and with the two-chamber bean container Bean Select, you can select from two different bean types, ensuring unique coffee enjoyment.

Please read these operating instructions carefully and thoroughly and keep them in a safe place so that you and your guests can enjoy the Melitta® CAFFEO® for a long time to come.

Should you require more information or if you have any questions on this product, please contact us directly or visit us on the Internet at www.melitta.de.

We hope you enjoy your new fully automatic coffee maker.

Your Melitta® CAFFEO® team

ENGLISH

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Table of contents

1	Information about these operating instructions	116
1.1	Symbols in the text of these operating instructions	116
1.2	Intended use	117
1.3	Non-intended use	117
2	General safety instructions	118
3	Appliance description.....	121
3.3	Display	122
4	Starting up.....	123
4.1	Placement.....	123
4.2	Connection.....	124
4.3	Filling the bean container.....	124
4.4	Filling the water tank.....	125
4.5	Switching on for the first time.....	125
4.6	Adjusting the coffee strength	126
4.7	Adjusting the dispensed quantity	126
5	Switching on and off.....	127
5.1	Switching on the appliance	127
5.2	Switching off the appliance	127
6	Inserting the Melitta® Claris® water filter	128
7	Preparing espresso or café crème.....	129
7.2	Preparing two cups of espresso or café crème	129
7.3	Preparing espresso or café crème with ground coffee	130
8	Preparing milk froth.....	131

9	Preparing hot water.....	133
10	Function settings.....	134
10.1	Adjusting the water hardness	134
10.2	Setting the energy-saving mode	135
10.3	Setting the stand-by mode.....	136
10.4	Adjusting the brewing temperature	137
10.5	Resetting the appliance to the default settings	138
10.6	Adjusting grinding fineness.....	139
11	Care and maintenance.....	140
11.1	General cleaning.....	140
11.2	Cleaning the Perfect Cappuccino	140
11.3	Cleaning the brewing unit	141
11.4	Integrated cleaning programme.....	142
11.5	Integrated descaling programme	145
11.6	Descaling the water tank	148
12	Transport and disposal	149
12.1	Preparation for transport, protection against freezing and measures for longer periods of non-use	149
13	Troubleshooting	151

1 Information about these operating instructions

For a clearer overview, unfold the fold-out pages on the front and back of these operating instructions.

1.1 Symbols in the text of these operating instructions

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

Warning!

Sections with this symbol contain information for your safety and point to possible accident and injury hazards.

Caution!

Sections with this symbol contain information about incorrect operation that should be avoided and point to possible material damage hazards.

Note

Sections with this symbol contain valuable additional information for operating your Melitta® CAFFEO®.

1.2 Intended use

The Melitta® CAFFEO® is exclusively designed for preparation of coffee and coffee specialities, for heating water as well as for heating milk outside of the appliance. The appliance is intended for home use only and not for commercial purposes.

Proper use means:

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

1.3 Non-intended use

Non-intended use is defined as using the Melitta® CAFFEO® in a manner that differs from the use described in these operating instructions.

Warning!

Non-intended use can lead to injury or scalding with hot water or steam.

Note

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

2 General safety instructions



The appliance conforms to the following European directives:

- 2006 / 95 / EC (low voltage),
- 2004 / 108 / EC (electromagnetic compatibility),
- 2011 / 65 / EU (RoHS),
- 2009 / 125 / EC (eco-design / ErP).

The appliance has been built using the latest technology. Residual dangers nevertheless exist.

You must observe the safety instructions to avoid dangers. Melitta® accepts no liability for damage caused by failure to observe the safety instructions.

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

Warning!

Danger due to electrical current

If the appliance or the power cable is damaged, the risk of a fatal electric shock is run.

Observe the following safety instructions to avoid dangers due to electrical current:

- Do not use a damaged power cable.
- A damaged power cable may only be replaced by the manufacturer, its customer service or a similarly qualified person.
- Do not open any covers firmly screwed onto the appliance housing.
- Only use the appliance when it is in a technically flawless condition.
- A defective appliance may only be repaired by an authorised workshop. Do not repair the appliance yourself.
- Do not undertake any changes to the appliance, its components or its accessories.
- Do not immerse the appliance in water.

Warning!

Risk of burning and scalding

Escaping fluids and steam may be very hot. Parts of the appliance also become very hot.

Observe the following safety instructions to avoid scalds and burns:

- Prevent skin from coming into contact with escaping fluids and steam.
- Do not touch any nozzles on the outlet during operation.






 **Warning!****General safety**

Observe the following safety instructions to avoid personal injury and material damage:

- Do not reach into the interior of the appliance during operation.
- The appliance and its power cable must be kept out of the reach of children under 8 years of age.
- This appliance may be used by children over 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in using the appliance safely and understand the resulting risks.
- Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be undertaken by children younger than 8 years of age. Children over 8 years of age must be supervised during cleaning and maintenance.
- Disconnect the appliance from the power supply when it is left unsupervised for a long time.

3 Appliance description









3.1 Legend for Figure A

Fig. number	Explanation
1	Drip tray with cup plate and coffee grounds container (internal)
2	"Perfect Cappuccino" milk frother
3	Water tank
4	Button for coffee strength 
5	Button for steam dispensing 
6	Valve switch for steam and hot water dispensing
7	Display
8	Two-chamber bean container „Bean Select“
9	Tilt lever for "Bean Select" bean container
10	Ground coffee chute with lid
11	ON/OFF button 
12	Coffee quantity regulator
13	Button for one-cup dispensing 
14	Button for two-cup dispensing 
15	Height-adjustable outlet
16	Water level indicator float for the drip tray

3.2 Legend for Figure B

Fig. number	Explanation
17	Power cable
18	Brewing unit and identification label (behind the cover)
19	Grinding fineness adjustment
20	Power switch

3.3 Display

Symbol	Meaning	Display	Explanation/prompt
	Steam valve	Illuminated	Temperature for steam dispensing is reached Open valve
		Flashing	Valve open
	Water tank	Illuminated	Fill the water tank
	Ground coffee chute	Flashing	Lid of the ground coffee chute is open
		Illuminated	Ground coffee dispenses upon pressing the single-cup dispensing button 
	Coffee strength	Illuminated	1 Bean: mild 2 Beans: normal 3 Beans: strong 4 Beans: very strong
		Flashing	Fill bean container; flashing stops after dispensing the next coffee.
	Cleaning	Illuminated	Clean appliance
		Flashing	Integrated cleaning programme is running
	Drip tray and coffee grounds container	Illuminated	Empty drip tray and coffee grounds container
		Flashing	Insert drip tray and coffee grounds container
	Descaling	Illuminated	Descaling appliance
		Flashing	Integrated descaling programme is running

4 Starting up

When starting the appliance for the first time, please carry out the following steps.

When you have completed these steps, the appliance is ready for operation. You can now prepare coffee.

We recommend pouring away the first two cups of coffee after the first start up.

4.1 Placement

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

Caution!

- Never place the appliance on hot surfaces or in damp areas.
 - Do not transport or store the appliance in vehicles or rooms at low temperatures, as the remaining water could freeze or condense and thereby damage the appliance. Follow the instructions on page 149.
-
- The coffee grounds container is located in the drip tray. Please make sure that the drip tray is pushed into the appliance all the way to the stop.

Notes

- Keep the packaging material, including hard foam elements, in order to avoid damage during transport or in case of return shipments.
- It is normal to find traces of coffee and water in the machine before it is started up for the first time. This is because the appliance has already been tested for faultless function at the factory.

4.2 Connection

- Plug the power cable into an appropriate power socket.

Warning!

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

- Ensure that the supply voltage corresponds to the supply voltage specified on the identification label of the appliance. The identification label is on the right side of the appliance behind the cover (Fig. **B**, no. **18**).
- Make sure that the power socket meets the applicable standards for electrical safety. If in doubt, contact a qualified electrician.
- Never use damaged power cables (damaged insulation, bare wires).
- During the guarantee period, have the damaged power cable replaced only by the manufacturer; only after the guarantee period have it replaced by qualified specialists.

4.3 Filling the bean container

Thanks to the two-chamber bean container „Bean Select“, you can have the choice between two different types of coffee. For example, you can fill one chamber with espresso beans and the other with café crème beans. Then you can conveniently switch between the two types using the tilt lever.

- Fill the bean container (Fig. **A**, no. **8**) with fresh coffee beans. Each of the two chambers can be filled with a maximum of 135 g of coffee beans.

Caution!

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

- Select the desired bean type by setting the tilt lever to the appropriate chamber.

Warning!

Hazard for persons allergic to caffeine.

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


Note




When the tilt lever is vertical during the brewing process, no beans fall into the grinder.




4.4 Filling the water tank

- Lift the lid of the water tank (Fig. **A**, no. **3**) and pull the water tank up and out of the appliance.
- Fill the water tank to the max. mark with fresh tap water and reinsert it.



4.5 Switching on for the first time





All of the tubes have been drained and aired out at the factory. For this reason, the symbol for the valve  illuminates after the heat-up phase when starting up for the first time and the appliance must be vented using the valve. Venting is only necessary when starting up for the **first time** as well as after draining and airing out. You can find more information on page 149.

- Switch the power switch (Fig. **B**, No. **20**) to position „I“.
- Press the ON/OFF button  to switch the appliance on.
 - The ON/OFF button  flashes. The appliance heats up.
After the heat-up phase, the valve symbol  illuminates.
- Place a vessel under the Perfect Cappuccino and push the steam pipe downwards until it is positioned below the brim of the vessel.
- Place a vessel below the outlet.

- Turn the valve switch (Fig. **A**, no. **6**) clockwise to open the valve.
 - The valve symbol  flashes. Water runs into the vessel below the Perfect Cappuccino.
- When water is no longer dispensed and the valve symbol  is illuminated, turn the valve switch anti-clockwise to close the valve.
 - The appliance performs an automatic rinse and hot water flows out of the outlet. The ON/OFF button  is then illuminated.
The appliance is ready for operation.

4.6 Adjusting the coffee strength

- Press the button for coffee strength  several times to select among four possible coffee strengths.
 - Your selection will then be shown with the bean symbols  on the display.

Display	Coffee strength
	mild
	normal (factory setting)
	strong
	very strong






- You can also adjust the coffee flavour by changing the grinding fineness setting. You can find more information on page 139.

4.7 Adjusting the dispensed quantity



- Turn the coffee quantity regulator (Fig. **A**, No. **12**) to adjust the dispensed quantity variably from 30 ml to 220 ml (regulator to the left: 30 ml, regulator in the middle: 125 ml, regulator to the right: 220 ml).

5 Switching on and off

5.1 Switching on the appliance

- Switch the power switch (Fig. **B**, No. **20**) to position „I“.
 - The appliance is in stand-by mode. The ON/OFF button  lights up red.
- Place a suitable vessel under the outlet.
- Press the ON/OFF button  to switch the appliance on.
 - The ON/OFF button  flashes. The appliance heats up. The appliance performs an automatic rinse and hot water flows out of the outlet. Then the ON/OFF button  and the bean symbols  illuminate. The appliance is ready for operation.

5.2 Switching off the appliance

- If possible, place a vessel under the outlet.
- Press the ON/OFF button  to switch the appliance to **stand-by mode**.
 - The appliance performs an automatic rinse of the coffee lines. The brewing chamber goes into resting position. The ON/OFF button  lights up red.
- Switch the power switch (Fig. **B**, No. **20**) to position „0“ to turn off the appliance completely.




Notes

- The appliance performs an automatic rinse every time it is switched on.
- When the appliance is in stand-by mode, only switch it off using the power switch, otherwise there is a danger that the brewing unit will not be in the correct position.

6 Inserting the Melitta® Claris® water filter

The Melitta® Claris® water filter removes lime and other harmful substances from the water. Please only insert it **after starting up the appliance for the first time**. When using the filter, the appliance does not require descaling as often, and the water hardness can be set to 1 (you can find more information on page 134). The service life of your appliance will be extended thanks to the reliable protection from lime scale. The water filter should be changed regularly; however, after two months at the latest. The water filter is available in specialised shops.

- Set the current month on the blue ring on top of the Melitta® Claris® water filter. This way, you can easily see when it is time to change the Melitta® Claris® water filter.
- Put the water filter in a glass with fresh tap water for several minutes **before** you insert it.
- Lift the lid of the water tank (Fig. **A**, no. **3**) and pull the water tank up and out of the appliance.
- Empty the water tank.
- Carefully screw the Melitta® Claris® water filter into the thread on the base of the water tank using the screw-in aid at the bottom end of the coffee scoop provided.
- Fill the water tank to the max. mark with fresh tap water and reinsert it.
- Place a vessel under the Perfect Cappuccino and push the steam pipe downwards until it is positioned below the brim of the vessel.
- Turn the valve switch (Fig. **A**, no. **6**) clockwise to open the valve.
 - Water now runs into the vessel beneath the Perfect Cappuccino. Due to the automatic stop function, you must open and close the valve switch several times.
- As soon as the water tank symbol  illuminates, turn the valve switch anti-clockwise to close the valve.
 - The appliance is ready for operation.





Note

The Melitta® Claris® water filter should not remain dry over an extended period of time. We therefore recommend storing the Melitta® Claris® water filter in the refrigerator in a glass of water when the appliance will not be in use for extended periods.

7 Preparing espresso or café crème


7.1 Preparing one cup of espresso or café crème


Prerequisite: The appliance is ready for operation (see „Switching on and off“ on page 127). The desired coffee strength and dispensed quantity are set (see page 126). The desired coffee type in the bean container is selected.

- Place a suitable vessel under the outlet.
- Press the button for one-cup dispensing .
- The grinding process and coffee dispensing start now. Dispensing ends automatically when the set dispensed quantity is reached.
- To stop dispensing coffee prematurely, press the button for one-cup dispensing .

7.2 Preparing two cups of espresso or café crème


Prerequisite: The appliance is ready for operation (see „Switching on and off“ on page 127). The desired coffee strength and dispensed quantity are set. The desired coffee type in the bean container is selected.

- Place two suitable vessels beside each other under the outlet.
- Press the button for two-cup dispensing .
- The **double** grinding process and dispensing of coffee start now. Dispensing ends automatically when the set dispensed quantity is reached.





- To stop dispensing coffee prematurely, press the button for two-cup dispensing .

7.3 Preparing espresso or café crème with ground coffee

Prerequisite: The appliance is ready for operation (see „Switching on and off“ on page 127). The desired dispensed quantity is set.

- Open the lid of the ground coffee chute (Fig. **A**, no. **10**).
 - The ground coffee chute symbol  flashes.
- Fill **a max. of one coffee scoop** of fresh ground coffee into the ground coffee chute.

Caution!





- Fill the ground coffee chute with ground coffee only. Instant products can clog up the brewing unit.
 - Never pour in more than one coffee scoop (supplied with the appliance) of ground coffee, otherwise the brewing unit will be overfilled.
-
- Close the lid of the ground coffee chute.
 - The ground coffee chute symbol  and the button for one-cup dispensing  illuminate.
 - Place a suitable vessel under the outlet.
 - Press the button for one-cup dispensing .
 - Coffee dispensing now starts. It ends automatically when the set dispensed quantity is reached.
 - To stop dispensing coffee prematurely, press the button for one-cup dispensing .

Note

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

8 Preparing milk froth



Prerequisite: The appliance must be ready for operation (see „Switching on and off“ on page 127).


- Place a vessel with milk under the Perfect Cappuccino. Make sure that the whisk of the Perfect Cappuccino is immersed in the milk.
- Fill the appliance to one third maximum, as the volume of milk increases significantly when frothed.
- Press the button for steam dispensing 
 - The button for steam dispensing  flashes. The appliance heats up. When the steam temperature has been reached, the button for steam dispensing  and the valve symbol  illuminate.

Warning!

There is danger of burn injuries and scalding due to the hot steam pipe, steam hose and hot whisk.

Never touch the steam pipe, the steam hose, or the whisk of the Perfect Cappuccino when in use.

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

- Turn the valve switch anti-clockwise to close the valve and end the frothing process. The volume of milk should have about doubled and the vessel should be warm to the touch.
- Press the button for steam dispensing  to switch from steam mode to the normal operating mode.
- Wait until the steam pipe has cooled down and then twist off anti-clockwise the steam pipe with whisk from the Perfect Cappuccino (Fig. E).
- Pull the whisk of the Perfect Cappuccino downward to remove it from the steam pipe (Fig. F).
- Rinse off the steam pipe and the whisk under running water or wash them in the dishwasher.
- Turn the cleaned steam pipe with whisk clockwise onto the Perfect Cappuccino until it locks into place.




Note

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

9 Preparing hot water

Prerequisite: The appliance must be ready for operation (see „Switching on and off“ on page 127).

- Place a cloth under the Perfect Cappuccino to catch any residual water that may escape.
- Pull the whisk of the Perfect Cappuccino downward to remove it from the steam pipe (Fig. **F**).
- Place a vessel under the steam pipe and slide the steam pipe downward until it is below the brim of the vessel.
- Turn the valve switch (Fig. **A**, no. **6**) clockwise to open the valve.
→ The valve symbol  now flashes. Hot water flows out of the steam pipe and into the vessel.
- When the desired water quantity is reached, turn the valve switch anti-clockwise to close the valve.
- Wait until the steam pipe cools down and slide the whisk from below onto the steam pipe until it locks into place.






10 Function settings





10.1 Adjusting the water hardness

Use the test strip provided to determine the water hardness in your area. Comply with the instructions on the test strip package. The appliance is factory-adjusted to water hardness 4.


Prerequisite: The appliance is in stand-by mode (see „Switching on and off“ on page 127).

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


- Press the buttons for one-cup dispensing  and for steam dispensing  simultaneously until the four buttons are weakly illuminated.
- Press the button for steam dispensing  several times to select among the four possible degrees of water hardness.
 - The button for steam dispensing  is brightly illuminated.
Your water hardness selection according to the table is shown with the bean symbols  on the display.

Water hardness range	Properties	°d	°e	°f
	soft	0-10	0-13	0-18
	medium	10-15	13-19	18-27
	hard	15-20	19-25	27-36
	very hard (factory setting)	>20	>25	>36

- Press the ON/OFF button  to confirm the selected water hardness.






→ Depending on the selection, 1 to 4 bean symbols  flash on the display. The appliance goes back to stand-by mode.





10.2 Setting the energy-saving mode



After the last action, the appliance automatically (depending on the settings) switches to energy-saving mode (the appliance thus consumes much less energy than in stand-by mode). You can set different times for the energy-saving mode. The appliance is factory-set at 15 minutes .

Prerequisite: The appliance is in stand-by mode (see „Switching on and off“ on page 127).

Please set the energy-saving mode as follows:

- Press the buttons for one-cup dispensing  and for steam dispensing  simultaneously until the four buttons are weakly illuminated.
- Press the button for coffee strength  several times to select among the four possible timer settings.
 - The button for coffee strength  is brightly illuminated.
Your selection is shown with the bean symbols  on the display.


Display	Time
	5 minutes
	15 minutes (factory setting)
	30 minutes
	OFF

- Press the ON/OFF button  to confirm the selected time.
 - Depending on the selection, 1 to 4 bean symbols  flash on the display as confirmation. The appliance goes back to stand-by mode.

Note






You can wake up the appliance from the energy-saving mode by pressing any of the buttons. The function of the pressed button (e.g. prepare coffee) will be performed directly, only the heat-up phase takes a little longer.





10.3 Setting the stand-by mode

30 minutes after the last action (depending on the settings), the appliance automatically switches to stand-by mode. You can set different times for the stand-by mode. The appliance is factory-set at 30 minutes .


Prerequisite: The appliance is in stand-by mode (see „Switching on and off“ on page 127).


Please set the stand-by mode as follows:

- Press the buttons for one-cup dispensing  and for steam dispensing  simultaneously until the four buttons are weakly illuminated.
- Press the button for two-cup dispensing  several times to select among the four possible timer settings.
 - The button for two-cup dispensing  is brightly illuminated.
Your selection is shown with the bean symbols  on the display.

Display	Time
	30 minutes (factory setting)
	2 hours
	4 hours
	8 hours

- Press the ON/OFF button  to confirm the selected time.

→ Depending on the selection, 1 to 4 bean symbols  flash on the display as confirmation. The appliance goes back to stand-by mode.

 **Note**






In standby mode, the appliance consumes much less energy. However, we recommend switching the appliance off via the power switch if it will not be used for an extended period (e.g. also overnight).




10.4 Adjusting the brewing temperature



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

Prerequisite: The appliance is in stand-by mode (see „Switching on and off“ on page 127).

Please set the brewing temperature as follows:




- Press the buttons for one-cup dispensing  and for steam dispensing  simultaneously until the four buttons are weakly illuminated.
- Press the button for one-cup dispensing  to select among the three possible brewing temperatures.
 - The button for one-cup dispensing  is brightly illuminated.
 - Your selection will then be shown with the bean symbols  on the display.

Display	Brewing temperature
	low
	medium (factory setting)
	high






- Press the ON/OFF button  to confirm the selected brewing temperature.
 - Depending on the selection, 1 to 3 bean symbols  flash on the display. The appliance goes back to stand-by mode.

10.5 Resetting the appliance to the default settings

Prerequisite: The appliance is in stand-by mode (see „Switching on and off“ on page 127).

- Switch the appliance off via the power switch.
- Wait until the red light in the ON/OFF button  extinguishes.
- Press the buttons for coffee strength  and for two-cup dispensing  simultaneously.
- **At the same time**, switch the appliance on via the power switch.
 - All settings are now reset to the factory settings.

Overview of factory settings:

Function settings	Factory settings
Coffee strength	normal
Water hardness	Water hardness 4
Energy-saving mode	15 minutes  
Standby mode	30 minutes 
Brewing temperature	medium  

10.6 Adjusting grinding fineness

The grinding fineness level was optimally adjusted prior to delivery. Consequently, we recommend that you only readjust grinding fineness after dispensing approximately 1,000 coffees (about 1 year).

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

If the coffee flavour is not sufficiently intense, then we recommend that you set a finer grinding level.

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

Lever position	Grinding fineness
Left	Fine
Centre	Medium
Right	Coarse (factory setting)

11 Care and maintenance

11.1 General cleaning

- Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth and ordinary dishwashing liquid.
- Empty and clean the drip tray regularly, at the latest when the float (Fig. **A**, no. **16**) projects out of the cup plate.
- Clean the coffee grounds container regularly, e.g. in the dishwasher.

! Caution!

- To avoid damage to the appliance surface, do not use scouring cloths, sponges or cleaning products.
- Do not clean the drip tray in the dishwasher; this could cause deformation.

11.2 Cleaning the Perfect Cappuccino

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



Note

Frequent washing in the dishwasher can cause slight discolourations on the coffee grounds container and on the Perfect Cappuccino.

11.3 Cleaning the brewing unit

Prerequisite: The appliance is in stand-by mode (see „Switching on and off“ on page 127).



Note

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

- Switch the power switch (Fig. **B**, No. **20**) to position „0“ to turn off the appliance completely.
- Reach into the recess on the right side of the appliance (Fig. **B**, no. **18**) and pull off the cover to the right.
- Press and hold the red button on the handle of the brewing unit (Fig. **H**) and turn the handle clockwise to the stop (by about 75°).
- Use the handle to pull the brewing unit out of the appliance.
- Leave the brewing unit as it is (do not move or twist the components of the brewing unit).
- Thoroughly rinse off the entire brewing unit from all sides under running water. Particularly ensure that the surface shown in Fig. **J** is free of coffee residues.




Caution!

Never clean the brewing unit in the dishwasher.

- Let the brewing unit drip dry.
- If necessary, remove coffee residues from the surfaces in the interior of the appliance where the brewing unit is inserted.

- Reinsert the brewing unit into the appliance and turn the handle of the brewing unit anti-clockwise to the stop to lock.
- Insert the two catches of the cover into the back of the appliance and swing the cover to the left until it locks into place.
- Switch the power switch (Fig. **B**, No. **20**) to position „I“.
- The appliance goes back to stand-by mode.


11.4 Integrated cleaning programme

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



For optimal cleaning results, we recommend that you clean the brewing unit beforehand (see page 141).



Prerequisite: The appliance is in stand-by mode (see „Switching on and off“ on page 127).

Caution!

- Run the integrated cleaning programme every 2 months or after approximately 200 brewed cups of coffee; at the latest, however, run the programme when the symbol for cleaning  lights up on the display.
- Only use Melitta® cleaning tabs for fully automatic coffee makers. These cleaning tabs are designed specifically for Melitta® CAFFEO®. The use of other cleaning agents can damage the appliance.


Run the integrated cleaning programme as follows:


- 1 Remove the Melitta® Claris® water filter – if used – from the water tank (see page 128).
- 2 Press the button for one-cup dispensing  and the ON/OFF button  simultaneously for about 3 seconds.



- The symbol for cleaning  flashes.
The drip tray symbol  illuminates.

- 3 Empty the drip tray and coffee grounds container.
- 4 Reinsert the drip tray **without** the coffee grounds container and place the coffee grounds container under the outlet.

Phase 1


During Phase 1, one bean symbol  is shown on the display.

- First, two automatic rinsing processes are carried out.
The ground coffee chute symbol  illuminates.

- 5 Open the lid of the ground coffee chute.
→ The ground coffee chute symbol  flashes.
- 6 Throw in a cleaning tab (Fig. **G**) and close the lid of the ground coffee chute.
→ The symbol for the water tank  illuminates.
→ Phase 1 is completed.


Phase 2


During Phase 2, two bean symbols  are shown on the display.

- 7 Flip up the lid of the water reservoir (Fig. **A**, no. **3**) and pull the water tank up and out of the appliance. Fill the water reservoir to the max. mark with fresh tap water and re-insert it.
→ The button for steam dispensing  illuminates.
→ Phase 2 is completed.

Phase 3

During Phase 3, three bean symbols  are shown on the display.

- 8 Press the button for steam dispensing .


→ The integrated cleaning programme starts. This stage lasts approximately 10 minutes. The button for steam dispensing  is then illuminated.


9 Empty the coffee grounds container and put it back under the outlet.

10 Press the button for steam dispensing .



→ Phase 3 is completed.

Phase 4

During Phase 4, four bean symbols  are shown on the display.



→ The integrated cleaning programme continues. This stage takes approximately 5 minutes. Water flows out of the outlet as well as in the interior of the appliance into the drip tray. Subsequently, the symbol for the drip tray  illuminates.

11 Empty the drip tray and the coffee grounds container and then reinsert them.


→ The ON/OFF button  illuminates after a short heat-up phase. The buttons and the bean symbols  illuminate. The appliance is ready for operation.

Note

If the valve symbol  lights up during the cleaning process:


- Place a vessel under the Perfect Cappuccino and turn the valve switch (Fig. **A**, no. **6**) clockwise to open the valve.
- The valve symbol  flashes.
- As soon as the valve symbol  stays illuminated, turn the valve switch anti-clockwise to close the valve.
- The integrated cleaning programme continues.

11.5 Integrated descaling programme





The integrated descaling program removes lime scale in the interior of the appliance. It takes a total of approximately 15 minutes. The symbol for descaling  flashes during the entire process.

Prerequisite: The appliance is in stand-by mode (see „Switching on and off“ on page 127).

Caution!


- Carry out the integrated descaling programme every 3 months or when the descaling symbol  illuminates on the display.
- Only use Melitta® ANTI CALC Espresso Machines descaling agent. These cleaning tabs are specifically designed for the Melitta® CAFFEO®.
- Never use vinegar or other descaling agents.

Run the integrated descaling programme as follows:

- 1 **Before** descaling, remove – if necessary – the Melitta® Claris® water filter from the water tank (see page 128).
- 2 Press the button for two-cup dispensing  and the ON/OFF button  simultaneously for about 3 seconds.
 - The descaling symbol  and the drip tray symbol  illuminate.

Phase 1

During Phase 1, one bean symbol  is shown on the display.


- 3 Empty the drip tray and coffee grounds container.
- 4 Reinsert the drip tray **without** the coffee grounds container, and place the coffee grounds container under the Perfect Cappuccino.
 - The symbol for the water reservoir  illuminates.

- 5 Lift the lid of the water tank (Fig. **A**, no. **3**) and pull the water tank up and out of the appliance and then empty it completely.
- 6 Add the descaling agent (e.g. Melitta® ANTI CALC Espresso Machines liquid descaling agent) to the water tank according to the instructions on the packaging.

 **Warning!**

The descaling agent can cause skin irritations

Comply with the safety instructions and the dosing information specified on the descaling agent packaging.

- 7 Reinsert the water tank.
 - 8 Press the button for steam dispensing .
- Phase 1 is completed.

Phase 2

During Phase 2, two bean symbols  are shown on the display.

→ The integrated descaling programme is started. Water flows inside the appliance into the drip tray. This stage lasts approximately 10 minutes.

Then the valve symbol  illuminates.

- 9 Pull the whisk of the Perfect Cappuccino downward and off of the steam pipe (Fig. **F**).
- 10 Turn the Perfect Cappuccino so that the steam pipe is inside the coffee grounds container.




 **Warning!**

Risk of burns through hot steam pipe or hot whisk

Never touch the steam pipe or the whisk of the Perfect Cappuccino during hot water dispensing.

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





- The valve symbol  flashes. The descaling solution flows out of the steam pipe into the vessel. This stage lasts approximately 10 minutes.
- The drip tray symbol  and the water tank symbol  will be illuminated when the descaling solution has flowed through the entire appliance.

12 Empty the drip tray and coffee grounds container.

13 Reinsert the drip tray **without** the coffee grounds container, and place the coffee grounds container under the Perfect Cappuccino.

14 Thoroughly rinse the water tank, fill it to the max. mark with fresh tap water and reinsert it.



- The button for steam dispensing  illuminates.

15 Press the button for steam dispensing .

- Phase 2 is completed.

Phase 3

During Phase 3, three bean symbols  are shown on the display.



- The valve symbol  flashes. Water flows out of the steam pipe into the vessel. Then the valve symbol  illuminates.

16 Turn the valve switch anti-clockwise to close the valve.

- Water flows inside the appliance into the drip tray. Subsequently, the symbol for the drip tray  illuminates.

17 Empty the drip tray and the coffee grounds container and then reinsert them.

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

- The ON/OFF button  illuminates after a short heat-up phase. The buttons and the bean symbols  illuminate. The appliance is ready for operation.



11.6 Descaling the water tank

You should descale the water tank regularly to ensure faultless function.

- Lift the lid of the water tank (Fig. **A**, no. **3**) and pull the water tank up and out of the appliance.
- Before descaling, remove – if necessary – the Melitta® Claris® water filter from the water tank (see page 128).
- Fill the water tank with a commercial descaling agent. We recommend the rapid descaling agent in liquid form from Swirl®. While performing the descaling, closely observe the instructions of the product manufacturer.
- Then rinse the water tank thoroughly with clear water.
- When using the Melitta® Claris® water filter, reinsert it into the water tank (see page 128).
- Fill the water tank to the max. mark with fresh tap water and reinsert it.











12 Transport and disposal

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

Draining and airing out the appliance

We recommend draining and airing out the appliance if it is not going to be used for extended periods of time or prior to transport. This also protects the appliance against frost damage.

Prerequisite: The appliance is in stand-by mode (see „**Switching on and off**“ on page 127).

- Place a vessel under the Perfect Cappuccino.
- Press the button for steam dispensing  and the ON/OFF button  simultaneously for longer than 2 seconds.
 - The button for steam dispensing  flashes. The symbol for the water tank  illuminates.
- Lift the lid of the water tank (Fig. **A**, no. **3**) and pull the water tank up and out of the appliance.
 - The button for steam dispensing  flashes.
- As soon as the valve symbol  illuminates on the display, turn the valve switch (Fig. **A**, no. **6**) clockwise to open the valve.
 - Steam emerges from the Perfect Cappuccino. The valve symbol  and the button for steam dispensing  flash. As soon as the appliance is drained and aired out, the button for steam dispensing  and the valve symbol  illuminate.
- Turn the valve switch anti-clockwise to close the valve.
 - The appliance is in stand-by mode.
- Reinsert the empty water tank.
- Switch the appliance off completely via the power switch.

- Pull out the power plug.



Note

The Melitta® Claris® water filter should not remain dry over an extended period of time. We therefore recommend storing the Melitta® Claris® water filter in the refrigerator in a glass of water when the appliance will not be in use for extended periods.

Transport

- Drain and air out the appliance.
- Empty and clean the drip tray and coffee grounds container.
- Empty the water tank and the bean container. If necessary, remove beans from the bottom with a vacuum cleaner.
- Transport the appliance in the original packaging if possible, including the hard foam elements, to prevent transport damage.







Caution!






Do not transport or store the appliance in vehicles or rooms at low temperatures, as the remaining water could freeze or condense and thereby damage the appliance.

Disposal

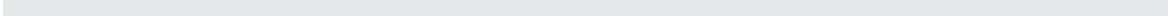
- Please dispose of the appliance in an environmentally responsible manner by means of suitable collection systems.

13 Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Coffee only drips through.	Grinding fineness is too fine.	Set the grinding fineness coarser. Clean the brewing unit. Descale, if necessary. Run the integrated cleaning programme, if necessary.
Coffee does not flow.	Water tank not filled or incorrectly inserted.	Fill the water tank and make sure it is inserted correctly. Open the valve until water flows out of the appliance and then close it again.
	Brewing unit obstructed.	Clean the brewing unit.
Grinder does not grind coffee beans.	Beans do not drop into the grinder (beans are too oily).	Tap lightly on the bean container.
	The tilt lever is vertical.	Move the tilt lever to the right or left.
	Foreign objects in the grinder	Call the hotline.
Loud grinder noise.	Foreign objects in the grinder	Call the hotline.
The bean symbols  flash even though the bean container is full.	Insufficient quantity of ground beans in the brewing chamber	Press the button for one-cup dispensing  or two-cup dispensing  .
The valve symbol  illuminates out of turn.	There is air in the lines inside the appliance.	Open the valve until water flows out of the appliance and then close it again. If necessary, clean the brewing unit.

Problem	Cause	Solution
The brewing unit can no longer be reinserted after removal.	The brewing unit is not properly locked.	Check whether the handle for locking the brewing unit is correctly engaged.
	The actuator is not in the proper position.	Switch the appliance off and on again, and then press the buttons for one- and two-cup dispensing   simultaneously for longer than 2 seconds. The actuator moves into position. Then reinsert the brewing unit and make sure it is correctly locked into place.
The buttons for one- and two-cup dispensing   flash alternately with the ON/OFF button  .	The brewing unit is missing or is not properly inserted.	Insert the brewing unit properly.
	The brewing chamber is overfilled.	Switch the appliance off and on again via the power switch (repeat if necessary), until standby mode is displayed.
Continuous flashing of all buttons	System error	Switch the appliance off and on again via the power switch, if this does not work, send the appliance to Customer Service.

Please contact the Melitta® hotline, if the above mentioned solutions do not help to solve the problem: +49 571/ 86 1900.



ENGLISH



