



LatteSelect

Mode d'emploi





Sommaire

1	Sécurité	4	6	Réglages personnels – Profils	10
1.1	Utilisation conforme	4	6.1	Configuration du profil d'utilisateur	10
1.2	Danger dû au courant électrique	4	6.2	Sélection des réglages personnels ...	11
1.3	Risque de brûlure et d'éclaboussures.....	4	6.3	Préparation de boissons avec des réglages personnels.....	11
1.4	Sécurité d'ordre général.....	4	7	Réglages de base	11
1.5	Enfants	4	7.1	Langue	11
2	Vue d'ensemble de l'appareil.....	5	7.2	Mode Économie d'énergie.....	11
2.1	Éléments fournis à la livraison	6	7.3	Arrêt automatique	11
2.2	Touches de préparation	6	7.4	Rinçage automatique	11
2.3	Bouton « Marche/Arrêt ».....	6	7.5	Réglage par défaut	11
2.4	Prêt à fonctionner	6	7.6	Menus Statistique et Système	12
2.5	« Bouton rotatif »	6	7.7	Finesse de mouture	12
3	Premiers pas.....	7	8	Entretien et maintenance.....	12
3.1	Déballage de l'appareil	7	8.1	Nettoyage des surfaces.....	12
3.2	Installation de l'appareil	7	8.2	Nettoyer la chambre d'extraction	12
3.3	Branchement de l'appareil.....	7	8.3	Nettoyer le système de préparation du lait.....	13
3.4	Première mise en marche de l'appareil.....	7	8.4	Démarrage rapide des programmes d'entretien.....	13
4	Préparation de l'appareil	8	8.5	Programme <i>Rinçage du système de préparation du café</i>	13
4.1	Remplissage du réservoir d'eau	8	8.6	Programme <i>Rinçage du système de préparation du lait</i>	13
4.2	Remplissage du réservoir à grains	8	8.7	Programme <i>Nettoyage du système de préparation du lait</i>	14
4.3	Utilisation de café moulu	8	8.8	Programme <i>Nettoyage du système de préparation du café</i>	14
4.4	Utilisation du réservoir à lait	8	8.9	Programme <i>Détartrage de l'appareil</i>	14
4.5	Vidage du plateau récolte-goutte et du bac du récupération du marc de café	8	8.10	Réglage de la dureté de l'eau.....	14
5	Préparation de boissons	9	8.11	Utilisation d'une cartouche filtrante	15
5.1	Préparer de l'eau chaude pour le thé	9	9	Purge	15
5.2	Préparation de boissons avec des recettes	9	10	Transport	15
5.3	Préparation de deux boissons en même temps.....	10	11	Fin de vie du produit	16
5.4	Modification des réglages pendant la préparation	10	12	Caractéristiques techniques.....	16
5.5	Modification des réglages par défaut.....	10	13	Problèmes	17
5.6	Modification des recettes.....	10			

1 Sécurité

1.1 Utilisation conforme

L'appareil est destiné à la préparation de boissons au café et au chauffage du lait et de l'eau dans le cadre d'un usage domestique.

Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et peut entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels.

1.2 Danger dû au courant électrique

N'utiliser l'appareil que s'il est en parfait état technique.

Un appareil et/ou un cordon d'alimentation endommagés peuvent exposer l'utilisateur à un risque de mort par choc électrique. Il est interdit d'utiliser l'appareil dans ce cas : vous devez le faire réparer par le fabricant, le service après-vente ou un distributeur.

L'appareil ne doit jamais être plongé dans l'eau. Éviter que le cordon d'alimentation et la prise de courant n'entrent en contact avec de l'eau.

L'appareil ne doit jamais être plongé dans l'eau. Éviter que le cordon d'alimentation et la prise de courant n'entrent en contact avec de l'eau.

Débrancher l'appareil s'il reste sans surveillance de manière prolongée.

1.3 Risque de brûlure et d'éclaboussures

Les liquides et les vapeurs qui s'échappent peuvent être brûlants. Les buses du bec verseur peuvent elles aussi devenir très chaudes.

1.4 Sécurité d'ordre général

Ne jamais faire fonctionner l'appareil dans une armoire et à une altitude supérieure à 2000 m.

Ne pas passer les mains à l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.

Ne pas ouvrir le boîtier et ne pas manipuler l'appareil et les accessoires à d'autres fins que celles prévues.

1.5 Enfants

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil.

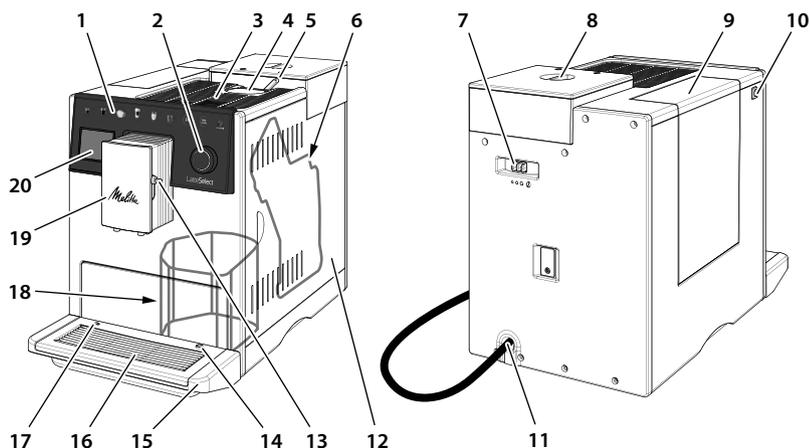
Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant que peu d'expérience et de connaissances s'ils sont surveillés ou

s'ils ont été formés à l'utilisation sûre de l'appareil et s'ils comprennent les dangers en résultant.

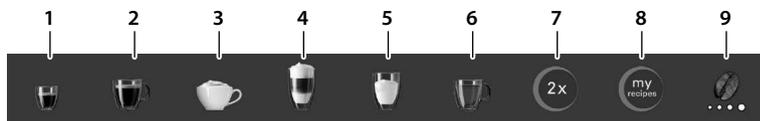
Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas réaliser le

nettoyage et la maintenance. Les enfants de plus de 8 ans doivent être surveillés pendant le nettoyage et la maintenance.

2 Vue d'ensemble de l'appareil



- | | |
|--|--|
| 1 Touches de préparation | 12 Cache |
| 2 « Bouton rotatif » | 13 Raccord pour le tuyau à lait sur le bec verseur |
| 3 Chauffe-tasse avec tôle d'acier inox (suivant le modèle) | 14 Raccord pour le tuyau à lait sur le plateau récolte-goutte |
| 4 Trappe pour café moulu | 15 Plateau récolte-goutte |
| 5 Levier basculant « Bean Select » | 16 Plateau repose-tasses |
| 6 Chambre d'extraction (derrière le cache) | 17 Flotteur |
| 7 Levier « Réglage de la finesse de mouture » | 18 Bac du récupération du marc de café (intérieur) |
| 8 Double réservoir à grains | 19 Bec verseur ajustable en hauteur avec 2 buses à café, 2 buses à lait, 1 buse eau chaude, éclairage des tasses |
| 9 Réservoir d'eau | 20 Écran d'affichage |
| 10 Bouton « Marche/Arrêt » | |
| 11 Cordon d'alimentation avec compartiment de rangement | |



- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Préparation d'un espresso 2 Préparation d'un café long 3 Préparation d'un cappuccino 4 Préparation d'un latte macchiato 5 Préparation de mousse de lait 6 Préparation d'eau chaude | <ol style="list-style-type: none"> 7 Préparation de 2 boissons à la fois (voir chapitre 5.3, page 10) 8 Sélection des réglages personnels pour les boissons ou préparation de boissons avec des recettes. (voir chapitre 6.2, page 11) 9 Réglage de l'intensité du café (voir chapitre 5.4, page 10) |
|---|---|

2.1 Éléments fournis à la livraison

- Cuillère à café avec clé de vissage pour la cartouche filtrante
- Réservoir à lait en plastique ou réservoir isotherme, chacun avec un tuyau à lait ou seulement le tuyau à lait (suivant le modèle)
- Cartouche filtrante
- Bandelette test pour déterminer la dureté de l'eau

2.2 Touches de préparation

Les touches de préparation réagissent uniquement à une manipulation avec le doigt. Il arrive que toutes les touches de préparation ne soient pas allumées. Seules les touches de préparation allumées ont alors une fonction au moment donné.

2.3 Bouton « Marche/Arrêt »

Allumer l'appareil en effectuant une pression sur la touche « Marche/Arrêt ». L'appareil effectue un rinçage pendant sa mise à température. Dans la mesure du possible, placer un récipient sous le bec verseur. Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche « Marche/Arrêt ». Si l'appareil n'est pas éteint manuellement, la fonction Arrêt automatique s'active une fois la durée définie dépassée.

2.4 Prêt à fonctionner

L'écran de sélection de boisson apparaît après la mise en marche ou après avoir quitté tous les sous-menus. Il indique que l'appareil peut préparer des boissons et que son menu est utilisable.



2.5 « Bouton rotatif »

Le « bouton rotatif » permet une navigation très simple dans le menu.



Appuyer sur le « bouton rotatif » pendant plus de 2 secondes pour appeler le menu *Programmes*.



Pour sélectionner une entrée, tourner le « bouton rotatif ».



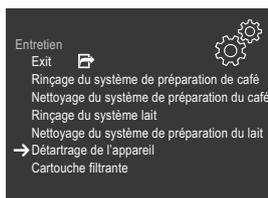
Appuyer brièvement dessus pour confirmer une sélection ou pour quitter un menu n'offrant aucune possibilité de sélection.



L'apparition du symbole du triangle d'avertissement en haut à droite de l'écran indique que les programmes d'entretien sont accessibles en appuyant brièvement sur le « bouton rotatif ».

La sélection des menus est toujours représentée en raccourci dans ce mode d'emploi :

- Naviguer jusqu'au menu *Entretien* > *Détartrage*.



Le bouton *Exit* permet de quitter un menu et de passer au mode Prêt à fonctionner.

3 Premiers pas

3.1 Déballage de l'appareil

Retirer le carton d'emballage, les rubans adhésifs et les feuilles de protection de l'appareil. Conserver l'emballage d'origine.

Le parfait fonctionnement de l'appareil a été contrôlé en usine. Il est donc possible que des traces de café et d'eau soient encore présentes dans l'appareil.

3.2 Installation de l'appareil

- Installer l'appareil dans un endroit sec.
- Poser l'appareil sur une surface stable, plane et sèche. La surface ne doit pas être chaude. L'appareil ne doit pas être posé à proximité d'un évier ou d'un point d'eau.
- Garder un espace libre d'environ 10 cm des deux côtés de l'appareil. L'espace libre au-dessus de l'appareil doit être d'au moins 20 cm.
- Disposer le cordon d'alimentation à plat en évitant qu'il ne passe sur des angles et des surfaces très chaudes qui pourraient l'endommager.

3.3 Branchement de l'appareil

Brancher l'appareil sur une prise de terre installée de manière conforme. La prise de terre doit être protégée par un fusible d'au moins 10 A.

3.4 Première mise en marche de l'appareil

- Placer un récipient sous le bec verseur ajustable en hauteur. L'espace entre le bec verseur et le récipient doit être le plus petit possible.
- Allumer l'appareil avec le bouton « Marche/Arrêt ».
- Démarrer la configuration en appuyant brièvement sur le « bouton rotatif ».
- Régler la langue.
- Régler la dureté de l'eau. La dureté de l'eau peut être déterminée avec la bandelette test fournie. Respecter les instructions figurant sur la bandelette test et les indications du tableau au chapitre 8.10, page 14.
- Retirer le réservoir d'eau. Rincer le réservoir d'eau à l'eau du robinet.
- Le remplir d'eau du robinet froide et le remettre en place. Respecter les instructions figurant au chapitre 4.1, page 8.
- Remplir le réservoir à grains de café en grains. Respecter les instructions figurant au chapitre 4.2, page 8. Il est également possible de mettre du café moulu dans la trappe pour café moulu. Respecter les instructions figurant au chapitre 4.3, page 8.
- Préparer les deux premières boissons. Respecter les instructions figurant au chapitre 5, page 9.
- Ne pas boire les deux premières boissons après la première mise en service.

4 Préparation de l'appareil

4.1 Remplissage du réservoir d'eau

La qualité de l'eau du robinet influe considérablement sur le goût du café. Utiliser uniquement de l'eau fraîche et non gazeuse pour remplir le réservoir. Changer l'eau quotidiennement. Tenir compte du niveau de remplissage maximal.

4.2 Remplissage du réservoir à grains

Le double réservoir à grains est doté de 2 compartiments qui offrent la possibilité d'utiliser deux variétés de café en grains différentes. Le levier basculant « Bean Select » permet de changer de compartiment de grains de café.

Attention ! L'utilisation de café en grains lyophilisés ou caramélisés risque de colmater le moulin. Le café moulu peut également endommager le moulin.

Les grains de café torréfiés perdent leurs arômes en quelques jours. Il convient donc de ne pas trop remplir le compartiment à grains.

Prudence ! Lors d'un changement de compartiment, quelques grains de café de l'autre variété restent toujours dans le moulin. Les deux boissons au café suivantes seront donc préparées avec un mélange des anciens et des nouveaux grains. Les personnes sujettes à une intolérance à la caféine ne devraient donc consommer que la troisième boisson au café.

4.3 Utilisation de café moulu

Les boissons au café peuvent également être préparées avec du café moulu.

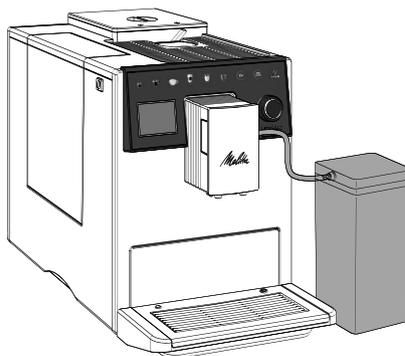
Pour le dosage, utiliser la cuillère à café fournie. Remplir au maximum une cuillère à café de café moulu et la verser dans la trappe pour café moulu.

Attention ! Les produits instantanés risquent de colmater et de boucher la chambre d'extraction.

Si aucune boisson au café n'est préparée au plus tard 3 minutes après l'ouverture de la trappe pour café moulu, l'appareil repasse au mode café en grains. Le café moulu est alors rejeté dans le bac de récupération du marc de café.

4.4 Utilisation du réservoir à lait

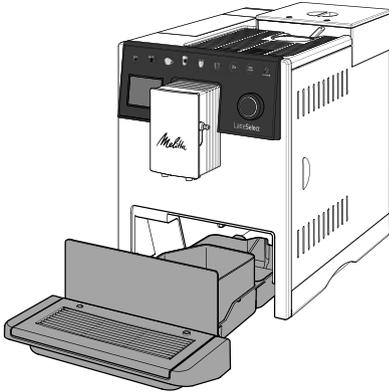
Pour préparer de la mousse de lait ou du lait chaud, il est possible d'utiliser non seulement le réservoir à lait fourni, mais aussi une brique de lait classique (selon le modèle).



Utiliser du lait froid uniquement. Ne pas verser plus de lait dans le réservoir que la quantité nécessaire à la préparation souhaitée. Le réservoir à lait peut être conservé dans le réfrigérateur.

4.5 Vidage du plateau récolte-goutte et du bac du récupération du marc de café

Après un certain nombre de préparations, un voyant s'allume sur l'appareil pour indiquer que le plateau récolte-goutte et le bac de récupération du marc de café doivent être vidés. Le flotteur qui dépasse du repose-tasse signale également que le plateau récolte-goutte est plein.



Extraire le plateau récolte-goutte par l'avant de l'appareil. Toujours vider le plateau récolte-goutte ainsi que le bac de récupération du marc de café. Pousser ensuite le plateau récolte-goutte jusqu'en butée à l'intérieur de l'appareil.

Si l'appareil est éteint au moment où le plateau récolte-goutte est vidé, l'appareil n'enregistre pas ce processus. Il est donc possible que ce voyant s'allume alors que le plateau récolte-goutte et le bac de récupération du marc ne sont pas encore pleins.

5 Préparation de boissons

Respecter les consignes suivantes lors de la préparation :

- Le réservoir d'eau doit être suffisamment rempli. Si le niveau de remplissage est insuffisant, le voyant correspondant s'allume.
- Le double réservoir à grains doit contenir une quantité suffisante de grains de café. L'appareil indique que le réservoir à grains doit être rempli uniquement lorsque le réservoir est vide et que le moulin a moulu tous les grains.
- Le réservoir à lait rempli ou une brique de lait doit être raccordé pour pouvoir préparer une boisson lactée. Aucun voyant ne s'allume pour signaler que l'appareil ne l'est pas.

- Les récipients doivent être suffisamment grands pour contenir les boissons lactées.
- Le voyant Prêt à fonctionner doit apparaître à l'écran.
- Pour lancer la préparation, appuyer sur la touche de préparation correspondante. Tenir compte des messages apparaissant à l'écran d'affichage pendant la préparation.
- Il est possible d'interrompre prématurément la préparation en appuyant de nouveau sur la touche de préparation.
- La préparation s'arrête automatiquement.
- Après la préparation d'une boisson contenant du lait, l'appareil invite l'utilisateur à lancer le programme « *Rinçage du système de préparation du lait* ». Il reste cependant possible de préparer d'autres boissons et d'effectuer le programme de rinçage ultérieurement. Si aucune commande n'est activée pendant ce laps de 5 secondes, l'appareil repasse en mode Prêt à fonctionner sans exécuter le programme.

5.1 Préparer de l'eau chaude pour le thé

L'appareil permet de choisir la température de l'eau qui convient à différentes variétés de thé.

Appuyer sur la touche de préparation « Eau chaude » et la maintenir enfoncée pendant plus de 2 secondes, puis sélectionner une variété de thé dans la liste. L'appareil utilisera la température adaptée à la variété de thé sélectionnée. Appuyer sur le « bouton rotatif » pour lancer la préparation.

Le réglage est enregistré et sera utilisé à la préparation d'eau chaude suivante.

5.2 Préparation de boissons avec des recettes

L'appareil permet également de préparer d'autres spécialités de café, comme par exemple un Americano.

Appuyer sur la touche « my recipes » et la maintenir enfoncée pendant plus de

2 secondes, puis sélectionner une recette dans la liste. Appuyer sur le « bouton rotatif » pour lancer la préparation.

5.3 Préparation de deux boissons en même temps

Pour certaines boissons, il est possible d'en préparer deux tasses en même temps. Appuyer d'abord sur le bouton « 2x », puis appuyer sur une touche de préparation ou sélectionner une recette.

Le réglage est uniquement valable pour la préparation actuelle. Si aucune boisson n'est préparée en l'espace de 30 secondes, l'appareil repasse au mode de préparation pour une tasse.

La touche « 2x » n'est utilisable ni pour préparer de l'eau chaude ni lorsque le mode Café moulu est activé.

5.4 Modification des réglages pendant la préparation

L'intensité du café et la quantité de boisson peuvent être modifiées pendant la préparation.

L'intensité du café peut être réglée pendant la mouture du café en appuyant sur le bouton « Intensité du café ».

La quantité de boisson peut être modifiée en tournant le « bouton rotatif ».

Ces réglages sont uniquement valables pour la préparation en cours.

5.5 Modification des réglages par défaut

L'utilisateur peut modifier les réglages par défaut pour l'intensité du café, la quantité de boisson et la température.

Par exemple, pour modifier l'intensité du café pour un espresso, accéder au menu *Touches de préparation* > *Espresso* > *Intensité du café* et sélectionner l'intensité souhaitée.

Les réglages par défaut modifiés sont enregistrés. Les réglages par défaut peuvent

cependant être à nouveau modifiés à tout moment.

5.6 Modification des recettes

Les réglages par défaut des recettes peuvent être modifiés à tout moment.

Par exemple, pour modifier l'intensité du café pour un ristretto, accéder au menu *Recettes* > *Ristretto* > *Intensité du café* et sélectionner l'intensité souhaitée.

Les réglages par défaut modifiés sont enregistrés. Les réglages par défaut peuvent cependant être à nouveau modifiés à tout moment.

6 Réglages personnels – Profils

La fonction *Profils* permet d'enregistrer dans un profil d'utilisateur des réglages individuels pour six utilisateurs au maximum. Il est ainsi possible de tenir compte des préférences de chacun pour l'intensité du café, la quantité et la température des boissons.

6.1 Configuration du profil d'utilisateur

Six profils d'utilisateur avec des noms d'utilisateur prédéfinis sont configurés dans le menu *Profils*. Les noms d'utilisateur peuvent être modifiés à tout moment.

- Dans le menu *Profils*, sélectionner un nom d'utilisateur, puis sélectionner *Modifier nom*.
- Saisir ensuite un nouveau nom d'utilisateur au moyen du « bouton rotatif ».

Le profil d'utilisateur est automatiquement affiché après la saisie du nouveau nom d'utilisateur.

Il est possible d'afficher et de masquer les profils d'utilisateur. De cette manière, seuls les profils d'utilisateur nécessaires sont affichés.

- Naviguer jusqu'au menu *Profil* > *Nom d'utilisateur* > *Afficher/Masquer* pour afficher ou masquer le profil d'utilisateur.

6.2 Sélection des réglages personnels

Dès que le profil d'utilisateur est configuré, il est possible de sélectionner les réglages personnels en matière d'intensité de café, de quantité de boisson et de température pour chaque boisson.

Pour sélectionner un Cappuccino par exemple, naviguer jusqu'au menu *Profils* > *Nom d'utilisateur* > *Cappuccino* > *Quantité de café* et sélectionner la quantité de boisson souhaitée.

Les réglages personnels sont enregistrés. Les réglages peuvent cependant être à nouveau modifiés à tout moment.

6.3 Préparation de boissons avec des réglages personnels

Pour préparer une boisson avec la fonction *Profils*, appuyer sur la touche « my recipes » jusqu'à ce que le nom d'utilisateur souhaité s'affiche. Seuls les profils d'utilisateur visibles seront affichés (voir chapitre 6.1 *Configuration du profil d'utilisateur* à la page 10).

Pour lancer la préparation, appuyer sur la touche de préparation correspondante.

Si aucune boisson n'est préparée en l'espace de 30 secondes, l'appareil repasse automatiquement en mode Prêt à fonctionner.

Il est à tout moment possible de quitter la fonction *Profils* en appuyant sur le bouton « my recipes » jusqu'à ce que l'appareil repasse en mode Prêt à fonctionner.

7 Réglages de base

7.1 Langue

La langue de l'écran d'affichage peut être modifiée dans le menu *Réglages* > *Langue*.

7.2 Mode Économie d'énergie

Le mode Économie d'énergie a pour effet de réduire la température de chauffe et désactive l'éclairage.

Dans le menu *Réglages* > *Mode Économie d'énergie*, il est possible de régler la durée après laquelle l'appareil doit passer au mode Économie d'énergie. Il est possible de sélectionner des valeurs définies entre 3 minutes et 4 heures.

Cette fonction ne peut pas être désactivée. L'appareil passe au mode Économie d'énergie au plus tard après 4 heures d'inutilisation.

Lorsque l'appareil est en mode Économie d'énergie, il peut être réactivé en appuyant brièvement sur le « bouton rotatif ».

7.3 Arrêt automatique

L'appareil s'éteint automatiquement au bout d'une durée définie lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.

Dans le menu *Réglages* > *Auto OFF*, il est possible de régler la durée après laquelle l'appareil doit s'éteindre. Il est possible de sélectionner des valeurs définies entre 9 minutes et 8 heures.

Cette fonction ne peut pas être désactivée. L'appareil s'éteint au plus tard après 8 heures d'inutilisation.

7.4 Rinçage automatique

L'appareil exécute un rinçage chaque fois qu'il est mis en marche ou arrêté.

Le rinçage avant arrêt peut être désactivé ou réactivé depuis le menu *Réglages* > *Rinçage avant arrêt*.

Melitta recommande de ne pas désactiver le rinçage automatique de manière permanente.

7.5 Réglage par défaut

Il est possible de réinitialiser l'appareil depuis le menu *Réglages* > *Réglage par défaut*. Tous les réglages personnels sont alors perdus, y compris les réglages effectués dans le menu *Profils*.

7.6 Menu Statistique et Système

Le menu *Statistique* contient des informations sur le nombre de boissons préparées.

Le menu *Système* contient des informations sur la version logicielle. Il permet également d'accéder à la fonction *Purge* (voir chapitre 9, page 15).

7.7 Finesse de mouture

La finesse de mouture influe sur le goût du café. Plus la mouture est fine, plus le café est fort.

La finesse de mouture est réglée de manière optimale en usine. Préparer au moins 100 tasses de café avant de modifier la finesse de la mouture (après env. 1 mois, en fonction de la consommation de café).

Un réglage optimal de la finesse de mouture est possible au moyen du levier « Réglage de la finesse de mouture » situé à l'arrière de l'appareil.

Ne pas utiliser une mouture trop fine. La finesse de mouture est optimale lorsque le café s'écoule régulièrement du bec verseur et qu'une crème fine et dense se forme.

8 Entretien et maintenance

Une maintenance et un nettoyage réguliers assurent une qualité constante et optimale des boissons.

Nettoyer régulièrement tous les éléments et les surfaces entrant en contact avec le café moulu, les grains de café, le lait et l'eau.

Attention ! L'utilisation de produits de nettoyage inappropriés risque d'endommager l'appareil. Utiliser exclusivement les produits de nettoyage recommandés.

8.1 Nettoyage des surfaces

Utiliser un chiffon doux et humide avec un peu de produit à vaisselle pour nettoyer les

surfaces. Nettoyer immédiatement toute salissure apparente.

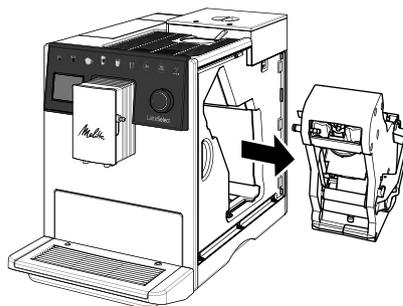
Après avoir vidé le plateau récolte-goutte et le bac de récupération du marc de café, il est recommandé de les rincer et, si nécessaire, de les nettoyer avec un chiffon doux et un peu de produit à vaisselle.

Utiliser un chiffon doux pour éliminer les résidus de café en grains dans le double réservoir à grains. Le chiffon doit être sec.

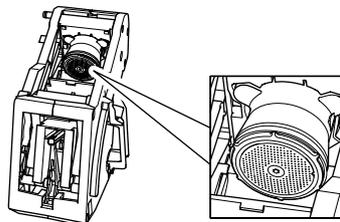
8.2 Nettoyer la chambre d'extraction

Il est recommandé de nettoyer la chambre d'extraction une fois par semaine.

- Retirer le cache latéral par la poignée encastrée.
- Appuyer sur le bouton rouge situé sur la poignée de la chambre d'extraction et le maintenir enfoncé, puis tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
- Tirer sur la poignée pour extraire la chambre d'extraction.



- Rincer minutieusement toutes les faces de la chambre d'extraction sous l'eau courante. Veiller en particulier à ce que le tamis soit exempt de tout résidu de café.

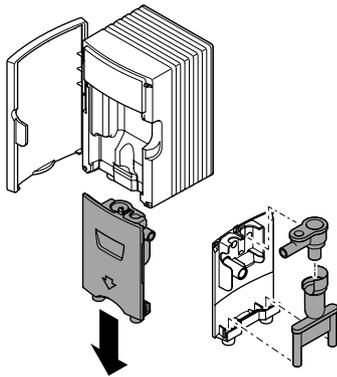


- Laisser la chambre d'extraction s'égoutter.
- Éliminer les résidus de café des surfaces à l'intérieur de l'appareil avec un chiffon doux et sec.
- Remettre la chambre d'extraction en place dans l'appareil. Appuyer sur le bouton rouge situé sur la poignée de la chambre d'extraction et le maintenir enfoncé, puis tourner la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.
- Remettre le cache latéral en place jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

8.3 Nettoyer le système de préparation du lait

Des germes nocifs peuvent se développer en quelques jours dans les résidus de lait. Il est donc recommandé de nettoyer régulièrement le groupe lait, le tuyau à lait et le réservoir à lait.

- Débrancher le tuyau à lait du bec verseur et du réservoir à lait.
- Désassembler le groupe lait.



- Retirer le tuyau de la vapeur et les joints du couvercle du réservoir à lait.
- Nettoyer tous les éléments à l'eau chaude. Utiliser un chiffon doux et humide et du produit à vaisselle.
- Réassembler le groupe lait. Veiller à insérer le groupe lait jusqu'en butée vers le haut de l'appareil lors de sa remise en place.

8.4 Démarrage rapide des programmes d'entretien

L'apparition d'un triangle d'avertissement en haut à droite de l'écran indique qu'un programme d'entretien doit être effectué.

Maintenez le bouton rotatif enfoncé pendant 5 secondes pour lancer le programme d'entretien directement.

Si aucune commande n'est activée au bout de 5 secondes, l'appareil repasse en mode Prêt à fonctionner pour préparer d'autres boissons. Dans ce cas, le triangle d'avertissement restera allumé sur l'écran.

Lorsque l'appareil est en mode Prêt à fonctionner et que le triangle d'avertissement est allumé, il est possible d'accéder directement au menu d'entretien. Pour ce faire, il suffit d'appuyer brièvement sur le bouton. Le menu d'entretien s'ouvre et affiche tous les programmes d'entretien à effectuer. Ceux-ci peuvent être lancés directement.

8.5 Programme Rinçage du système de préparation du café

Le programme *Rinçage du système de préparation du café* permet de rincer les pièces intérieures du système de préparation du café et les buses situées sur le bec verseur.

Pour accéder à ce programme, sélectionner *Entretien > Rinçage du système de préparation du café* dans le menu.

Placer un récipient sous le bec verseur avant de lancer le rinçage. De l'eau de rinçage provenant de l'intérieur arrive dans le plateau récolte-goutte pendant le rinçage.

8.6 Programme Rinçage du système de préparation du lait

Après la préparation d'une boisson contenant du lait, l'appareil invite l'utilisateur à lancer le programme « *Rinçage du système de préparation du lait* ».

Le programme est également accessible à tout moment en sélectionnant *Entretien*

> *Rinçage du système de préparation du lait* dans le menu.

8.7 Programme *Nettoyage du système de préparation du lait*

Le programme *Nettoyage du système de préparation du lait* permet de rincer et de nettoyer le système de préparation du lait. Il est recommandé d'exécuter le programme une fois par semaine lorsque des boissons contenant du lait sont préparées. Utiliser uniquement le nettoyant pour système de préparation du lait Melitta® Perfect Clean pour machines à espresso automatiques. Respecter les instructions figurant sur l'emballage du nettoyant pour système de préparation du lait.

Utiliser le bac de récupération du marc de café comme bac collecteur. Le programme dure environ 3 minutes. Il est préférable de ne pas l'interrompre.

Le programme est accessible depuis le menu *Entretien > Nettoyage du système de préparation du lait*.

8.8 Programme *Nettoyage du système de préparation du café*

Le programme *Nettoyage du système de préparation du café* permet d'éliminer d'éventuels résidus et traces d'huile de café. Il est recommandé d'effectuer ce programme tous les deux mois ou lorsque le voyant correspondant s'allume sur l'appareil. Le groupe d'extraction et les surfaces à l'intérieur de l'appareil doivent toutefois être nettoyés au préalable (voir chapitre 8.2, page 12).

Utiliser exclusivement les pastilles de nettoyage Melitta® Perfect Clean pour machines à espresso automatiques. Respecter les instructions figurant sur l'emballage des pastilles de nettoyage.

Prudence ! Le nettoyant contient des substances irritantes pour les yeux. En cas de contact accidentel, rincer les yeux quelques minutes à l'eau claire. Consulter un médecin si les troubles persistent.

Utiliser le bac de récupération du marc de café comme bac collecteur. Le programme dure environ 20 minutes. Il est préférable de ne pas l'interrompre.

Le programme est accessible depuis le menu *Entretien > Nettoyage du système de préparation du café*.

8.9 Programme *Détartrage de l'appareil*

Le programme *Détartrage de l'appareil* permet d'éliminer ces dépôts calcaires. Il est recommandé d'effectuer ce programme tous les trois mois ou lorsque le voyant correspondant s'allume sur l'appareil.

Le réservoir d'eau ne doit pas contenir de cartouche filtrante pendant le détartrage. S'il contient une, la retirer avant de lancer le détartrage (voir chapitre 8.11, page 15).

Utiliser exclusivement le détartrant liquide Melitta® Anti Calc pour machines à espresso automatiques. Respecter les instructions figurant sur l'emballage du détartrant.

Prudence ! Le détartrant contient des substances irritantes pour les yeux. En cas de contact accidentel, rincer les yeux quelques minutes à l'eau claire. Consulter un médecin si les troubles persistent.

Utiliser le bac de récupération du marc de café comme bac collecteur. Le programme dure environ 15 minutes. Il est préférable de ne pas l'interrompre.

Pour accéder à ce programme, sélectionner *Entretien > Détartrage de l'appareil* dans le menu.

Rincer minutieusement le réservoir d'eau après le détartrage et le remplir d'eau fraîche du robinet.

8.10 Réglage de la dureté de l'eau

La dureté de l'eau du robinet influe sur la fréquence de détartrage de l'appareil. Plus l'eau du robinet est dure, plus l'exécution du programme *Détartrage de l'appareil* devra être fréquente.

Déterminer la dureté de l'eau avec la bandelette test fournie. Respecter les instructions figurant sur la bandelette test et dans le tableau ci-dessous.

La dureté de l'eau peut être réglée en naviguant jusqu'au menu *Réglages* > *Dureté de l'eau*.

Dureté de l'eau	°d	°e	°f
douce	0 à 10	0 à 13	0 à 18
moyenne	10 à 15	13 à 19	18 à 27
dure	15 à 20	19 à 25	27 à 36
très dure	> 20	> 25	> 36

8.11 Utilisation d'une cartouche filtrante

L'utilisation d'une cartouche filtrante permet de prolonger la durée de vie de l'appareil. La cartouche filtrante filtre le calcaire et d'autres substances nocives pour les éliminer de l'eau du robinet.

L'utilisation d'une cartouche filtrante et son remplacement régulier permettent de limiter le nombre de détartrages à un par an. Cette fréquence correspond à une consommation moyenne de six boissons au café de 120 ml par jour et à l'utilisation de six cartouches filtrantes par an.

Utiliser exclusivement les cartouches filtrantes Melitta® Pro Aqua pour machines à expresso automatiques. Respecter les instructions figurant sur l'emballage de la cartouche filtrante.

Utiliser la clé de vissage pour visser ou dévisser la cartouche filtrante dans le réservoir d'eau.



Mise en place de la cartouche filtrante

Changer la cartouche filtrante lorsque l'appareil le demande. Utiliser le bac de récupération du marc de café comme bac collecteur.

- Placer la nouvelle cartouche filtrante pendant quelques minutes dans un récipient contenant de l'eau du robinet fraîche.
- Naviguer jusqu'au menu *Entretien* > *Cartouche* > *Mise en place de la cartouche*.

Remplacement de la cartouche filtrante

Utiliser le bac de récupération du marc de café comme bac collecteur.

- Naviguer jusqu'au menu *Entretien* > *Cartouche* > *Remplacement de la cartouche*.

Retrait de la cartouche filtrante

- Naviguer jusqu'au menu *Entretien* > *Cartouche* > *Retrait de la cartouche*.
- Régler ensuite la dureté de l'eau (voir chapitre 8.10, page 14).

9 Purge

L'eau résiduelle s'évacue par évaporation lors de la purge. Il est recommandé de purger l'appareil s'il ne doit pas être utilisé pendant une durée prolongée, avant de le transporter ou en cas de risque de gel.

Si une cartouche filtrante est présente dans le réservoir d'eau, la retirer au préalable.

- Placer un récipient sous le bec verseur.
- Naviguer jusqu'au menu *Système* > *Purge*.

L'appareil s'éteint après la purge.

Conserver la cartouche filtrante au réfrigérateur dans un récipient contenant de l'eau du robinet afin qu'elle ne reste pas sèche de manière prolongée.

10 Transport

Dans la mesure du possible, transporter l'appareil dans son emballage d'origine.

Ne pas fixer de pièces détachées avec du ruban adhésif de bureau ou pour cartons car les résidus de colle sont difficiles à retirer.



En cas d'envoi de l'appareil à un Centre technique Melitta, inutile d'y joindre le plateau repose-tasse qui risquerait de rayer l'appareil durant le transport.

Précautions à prendre avant de transporter l'appareil :

- Purger l'appareil (voir chapitre 9, page 15).
- Vider le plateau récolte-goutte et le bac de récupération du marc de café.
- Vider le réservoir d'eau.
- Vider le double réservoir à grains.
- Nettoyer l'appareil (voir chapitre 8, page 12).
- Emballer l'appareil.

11 Fin de vie du produit



Les appareils sur lesquels figure ce symbole sont soumis à la directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Les appareils électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Jeter l'appareil dans le respect de l'environnement en le déposant dans un point de collecte approprié.

12 Caractéristiques techniques

Caractéristiques techniques	
Tension de service	220 V à 240 V, 50 Hz
Consommation	au maximum 1400 W
Pression de la pompe	statique, au maximum 15 bars
Dimensions	
Largeur	255 mm
Hauteur	351 mm
Profondeur	475 mm
Contenance	
Double réservoir à grains	2 × 135 g
Réservoir d'eau	1,8 l
Poids (à vide)	9,25 kg
Conditions ambiantes	
Température	10 °C à 32 °C
Humidité relative de l'air	30 % à 80 % (sans condensation)



13 Problèmes

Contactez le Service consommateur si les mesures proposées ci-dessous ne permettent pas de résoudre le problème ou si d'autres problèmes que ceux mentionnés ici apparaissent.

Les numéros de téléphone (tarif local) sont indiqués dans le couvercle du réservoir d'eau ou sur le site Internet, dans la rubrique Service.

Dysfonctionnement	Cause	Mesure
Le café coule au goutte à goutte du bec verseur.	Finesse de mouture trop faible.	▪ Régler une finesse de mouture plus grossière (voir chapitre 7.7, page 12).
	Appareil encrassé.	▪ Nettoyer la chambre d'extraction (voir chapitre 8.2, page 12). ▪ Exécuter le programme <i>Nettoyage du système de préparation du café</i> (voir chapitre 8.8, page 14).
	Appareil entartré.	▪ Détartrer l'appareil (voir chapitre 8.9, page 14).
Le café ne coule pas.	Le réservoir d'eau n'est pas rempli ou est mal positionné.	▪ Remplir le réservoir d'eau et veiller à ce qu'il soit bien positionné (voir chapitre 4.1, page 8).
	Chambre d'extraction obstruée.	▪ Nettoyer la chambre d'extraction (voir chapitre 8.2, page 12).
Le moulin ne moule pas les grains de café.	Aucun grain de café ne tombe dans le moulin.	▪ Taper légèrement sur le double réservoir à grains. ▪ Nettoyer le double réservoir à grains.
	Le levier basculant « Bean Select » est positionné à la verticale.	▪ Pousser le levier basculant vers la gauche ou la droite.
	Les grains de café sont trop huileux.	▪ Utiliser une autre variété de café en grains.
	Corps étrangers dans le moulin.	▪ Contacter le Service consommateur.
Affichage du voyant <i>Remplir le réservoir à grains</i> clignote alors que le double réservoir est rempli.	Aucun grain de café ne tombe dans le moulin. La quantité de café moulu dans la chambre d'extraction est insuffisante.	▪ Taper légèrement sur le double réservoir à grains. ▪ Appuyer sur la touche de préparation.
Bruit fort provenant du moulin.	Corps étrangers dans le moulin.	▪ Contacter le Service consommateur.
Impossible de remettre la chambre d'extraction en place une fois retirée.	La chambre d'extraction n'est pas verrouillée correctement.	▪ Vérifier que la poignée de verrouillage de la chambre d'extraction est correctement enclenchée (voir chapitre 8.2, page 12).
	L'axe d'entraînement n'est pas dans la bonne position.	▪ Appuyer sur la touche « Intensité du café » et la maintenir enfoncée. Pendant ce temps, appuyer sur le bouton « Marche/ Arrêt » pendant plus de 2 secondes. Relâcher les boutons. L'appareil exécute ensuite une réinitialisation.
Affichage <i>Erreur système</i> à l'écran.	Problème logiciel.	▪ Éteindre et puis rallumer l'appareil. ▪ Contacter le Service consommateur.







Melitta Europa GmbH & Co. KG
Division Household Products
Ringstr. 99
D-32427 Minden
Germany
www.melitta.de
Editorial department:
ZINDEL AG
www.zindel.de

MEL_013_LatteSelect_20_fr | 2024-01

3738-0623