



cremio



Version 2.4
03/2015

Melitta Europa
GmbH & Co. KG

D-32427 Minden

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

Bruksanvisning
Návod k obsluze
Руководство по
эксплуатации
操作说明书
사용 설명서

D

GB

FR

NL

ES

IT

SE

DK

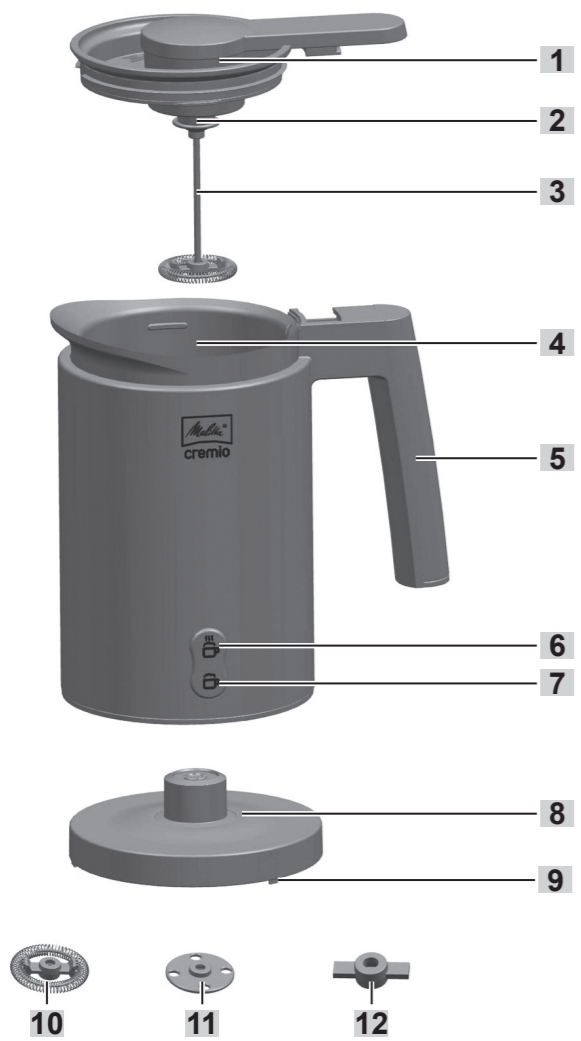
CZ

RU

CN

KR

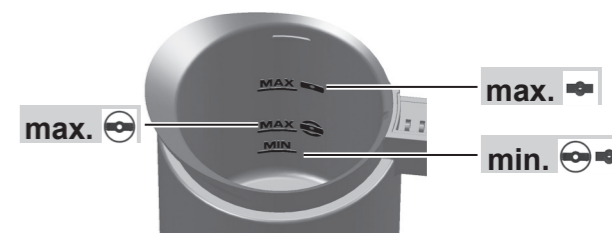
A



B



C



D





Chère cliente, cher client!

Nous vous félicitons pour l'achat de votre mouseur à lait Cremio de Melitta®.

Nous nous réjouissons de vous accueillir comme gourmet et amateur de mousse de lait gourmande et de spécialités de café.

Avec votre nouveau mouseur à lait Cremio de Melitta® vous aurez de nombreux moments savoureux. Que ce soit une boisson chaude ou froide - Savourez vos spécialités de café préférées en ouvrant tous vos sens et laissez vous emporter.

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

En cas de demande d'informations supplémentaires ou d'autres questions relatives au produit, vous pouvez vous adresser directement à nous* ou vous rendre sur notre site www.melitta.fr, www.melitta.be, www.melitta.ch ou www.melitta.es. Retrouvez également toutes les astuces et des idées de recettes gourmandes en vous connectant sur notre rubrique «Plaisirs café».

Nous vous souhaitons d'excellents moments de dégustations avec votre Cremio de Melitta® !

Votre équipe Cremio de Melitta®

* France: 0 970 805 105
Belgique / Luxembourg: 0032 9 331 52 00
Suisse: 062 388 98 49
Espagne: 91 662 27 67

® Registered trademark of a company of the Melitta Group



Consignes relatives au mode d'emploi

Avertissement!

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

Consignes générales de sécurité

Cet appareil est destiné à des applications domestiques et similaires comme les cuisines pour les employés de magasins, bureaux et autres domaines industriels ; dans les propriétés agricoles ; par les clients d'hôtels, de motels et autres hébergements, dans les pensions.

- Éviter toute éclaboussure sur le socle d'alimentation.
- Toute utilisation non-conforme constitue un risque potentiel de blessures.
- La surface de l'élément chauffant de l'appareil peut rester chaude après utilisation.
- Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- S l'appareil est trop rempli, il est possible que le surplus déborde.

Consignes générales de sécurité

Veillez lire attentivement les consignes suivantes. Le non respect de ces consignes risque de nuire à votre propre sécurité ainsi qu'à celle de l'appareil.

Avertissement!

- Tenir les objets suivants, entre autres, hors de portée des enfants: matériaux d'emballage et petites pièces.
- Toutes les personnes se servant de l'appareil doivent avant toute chose se familiariser avec le mode d'emploi et être informées des risques encourus.
- Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil sans surveillance ou jouer sans surveillance à proximité.
- Utiliser uniquement l'appareil lorsqu'il est en bon état.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- N'apporter aucune modification à l'appareil, à ses composants ni aux accessoires fournis.
- Ne jamais toucher l'appareil avec des mains ou des pieds humides ou mouillés.
- Pendant son fonctionnement, ne jamais tenter d'accéder à la partie intérieure de la machine.
- Respectez également les consignes de sécurité sur la page suivante.

 **Avertissement!**

- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et / ou de connaissances s'ils sont sous surveillance ou ont été informés de la manipulation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués sans surveillance par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et / ou de connaissances.

- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais essayer de réparer vous-même l'appareil.

Pour d'éventuelles réparations, adressez-vous exclusivement à la hotline de service de Melitta® :

France: 0 970 805 105

Belgique / Luxembourg:

0032 9 331 52 00

Suisse: 062 388 98 49

Espagne: 91 662 27 67

 **Avertissement!**

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

- Veiller à ce que la tension du secteur corresponde à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Veiller à ce que la prise soit conforme aux normes en vigueur relatives à la sécurité électrique. En cas de doute, s'adresser à un électricien spécialisé.
- Ne jamais utiliser de cordons d'alimentation endommagés (isolation endommagée, fils dénudés).
- Faire remplacer les cordons d'alimentation endommagés uniquement par le fabricant ou par un technicien qualifié.
- Utiliser l'appareil uniquement avec le socle électrique qui lui appartient.
- Ne jamais poser la machine sur des surfaces chaudes ou dans des pièces humides.

Emploi réglementaire

Le moussEUR à lait Cremio de Melitta® est uniquement conçu pour la préparation de mousse de lait chaude et froide et pour le réchauffement du lait.

L'emploi réglementaire comprend,

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

Emploi non-réglementaire

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



Avertissement!

Suite à un emploi non réglementaire, vous risquez de vous blesser ou de vous brûler.



Remarque

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

Description de la machine

Légende relative à la figure A (voir couverture)

| N° | Explication |
|----|--|
| 1 | Couvercle |
| 2 | Fermeture hermétique |
| 3 | Axe rotatif |
| 4 | Récipient avec revêtement anti-adhésif |
| 5 | Poignée du récipient |
| 6 | Bouton pour mousse de lait chaude ou lait chaud (voyant rouge) |
| 7 | Bouton pour mousse de lait froide (voyant bleu) |
| 8 | Base avec cordon d'alimentation |
| 9 | Rangement pour cordon d'alimentation |
| 10 | Axe rotatif pour moussEUR à lait (Cappuccino) |
| 11 | Axe rotatif pour moussEUR à lait (Latte Macchiato) |
| 12 | Batteur pour lait chaud |

FR

Mise en service

- Rincez l'intérieur de la machine prudemment sous l'eau courante (voir page 41).
- Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité avant la mise en service (voir page 33 - 35).




Installation

Installez l'appareil sur une surface stable, plane et sèche.

Branchement



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

Préparation de boissons gourmandes à base de café et de mousse de lait

| Mousse de lait chaude | Mousse de lait froide | Préparation de lait chaud |
|---|--|--|
| Remplir la quantité requise : 100 ml - 200 ml | | Remplir la quantité requise : 100 ml - 400 ml |
| Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. B) et soulevez-le. | | |
| Versez la quantité de lait souhaitée dans le récipient. Respectez minutieusement les repères MIN et MAX du réservoir (fig. C). | | |
| Le lait mousseux prend plus de place et déborde en cas de dépassement du repère MAX. | | |
| Vissez l'embout pour la mousse de lait (fig. A, n° 10/11) sur l'axe rotatif. | | Vissez le batteur pour le lait (fig. A, n° 12) sur l'axe rotatif. |
| Replacez le couvercle sur le réservoir et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. D) jusqu'en butée. Le couvercle doit se fermer correctement sur la poignée. | | |
| Appuyez sur le bouton  (fig. A, n° 6) pour préparer une mousse de lait chaude. | Appuyez sur le bouton  (fig. A, n° 7) pour préparer une mousse de lait froide. | Appuyez sur le bouton  (fig. A, n° 6) pour préparer du lait chaud. |
| Lorsque le témoin lumineux de la touche correspondante s'allume, la préparation de lait démarre. | | |
| La préparation s'arrête automatiquement. Le moteur s'arrête et le témoin lumineux de la touche s'éteint. | | |
| Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. B) et retirez-le par le haut. | | |
| Versez la mousse de lait dans votre tasse ou servez-vous d'une cuillère en prenant soin de ne pas endommager la surface anti-adhésive. | | |
| Nettoyez le Cremio de Melitta® selon les consignes (voir page 41). | | |



Remarque

- Utiliser de préférence du lait froid (7-8 °C).
- Vous pouvez utiliser n'importe quel type de lait frais (indépendamment du niveau de graisse de celui-ci). Avec Cremio de Melitta®, vous pouvez même émulsionner parfaitement du lait de soja ou du lait sans lactose. Pour une mousse parfaite très fine, nous recommandons d'utiliser du lait avec une forte teneur en protéine.
- Pour interrompre la préparation manuellement, maintenez le couvercle fermé pendant la préparation. Appuyez sur le bouton préalablement sélectionné  ou  ou retirer l'appareil du socle d'alimentation.

Recettes

1. Cappuccino

- Utilisez l'emulsionneur à lait pour un Cappuccino (**fig. A, n° 10**) et préparez la mousse de lait chaude selon les instructions ci-dessus.
- Versez d'abord le café expresso dans votre tasse, ajoutez ensuite la mousse de lait (voir page 39). Pour un Cappuccino parfait nous recommandons la proportion suivante : 1/3 de café expresso et 2/3 de mousse de lait.

2. Latte Macchiato

- Utilisez l'emulsionneur à lait pour un latte macchiato (**fig. A, n° 10**) et préparez la mousse de lait chaude selon les instructions ci-dessus.
- Versez d'abord le lait et la mousse de lait (voir page 39) dans votre tasse, ajoutez ensuite le café expresso. Pour un parfait latte macchiato nous recommandons la proportion suivante : 2/3 de lait et 1/3 mousse de lait et café expresso.



Nettoyage et entretien

- Rincez l'intérieur de la machine prudemment sous l'eau courante.
- Nettoyez la machine avec un produit usuel pour laver la vaisselle et un chiffon doux et humide afin de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif du réservoir. Veillez à ce que l'eau ne pénètre par sur les contacts argentés de la poignée.
- Nettoyez les éléments amovibles prudemment sous l'eau courante.

FR

! Prudence!

Le moteur se trouve dans le couvercle et peut être endommagé si l'eau s'y infiltre.

- Ne jamais nettoyer le couvercle sous l'eau courante.
- Ne jamais nettoyer l'appareil au lave-vaisselle.



Ne jamais utiliser d'objet coupant ou pointu pour extraire l'accessoire mousser à lait (cela peut endommager l'appareil).

Remarque

- Pour un nettoyage plus facile, entretenez régulièrement votre appareil tout de suite après usage.
- Pour un nettoyage hygiénique parfait, nous vous recommandons d'utiliser régulièrement le produit Nettoyant Pour Le System Lait "Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES". (Dosage: Versez 25 ml de Nettoyant Pour Le System Lait "Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES au sein du Cremio et ajoutez de l'eau jusqu'à la graduation 250 ml). Laissez le mélange de l'eau et du nettoyant Melitta® agir et retirez ensuite les résidus encore présents à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon lisse.



Un problème, une solution

| Problème | Origine | Solution |
|--|--|--|
| Après avoir pressé le bouton, le voyant lumineux clignote trois fois  (fig. A, n° 6). | Le couvercle n'est pas fermé correctement. | Fermez le couvercle correctement. Le couvercle doit être aligné exactement sur la poignée. |
| | L'appareil est trop chaud. | Laissez l'appareil refroidir. |
| Après avoir pressé le bouton, le voyant lumineux clignote trois fois  (fig. A, n° 7) puis s'éteint, l'appareil ne se met pas en marche. | Le couvercle n'est pas fermé correctement. | Fermez le couvercle correctement. Le couvercle doit être aligné exactement sur la poignée. |
| L'appareil interrompt la procédure trop tôt, le témoin lumineux s'éteint. | Le réservoir est vide ou pas rempli jusqu'au repère MIN et le processus de sécurité de la température s'est déclenché. | Nettoyez la machine et laissez-la refroidir. |
| Pas de mousse de lait origine | Quantité de lait insuffisante, elle n'atteint pas l'axe rotatif. | Remplir jusqu'à la graduation min. |
| | Mauvais fouet | Utilisez un fouet pour émulsionner (fig. A, n° 10/11). |



| Problème | Origine | Solution |
|--|-----------------------------|--|
| La mousse de lait déborde du couvercle. | La machine est trop rempli. | Retirer la prise. Laissez refroidir la machine puis la nettoyer. Renouveler l'opération en respectant les quantités (p. 39). |
| | Mauvais fouet | Utilisez un autre fouet. |
| L'appareil s'arrête et le voyant lumineux clignote trois fois. | Mauvais fouet | Merci de contactez le service consommateur. |

Adressez-vous à la hotline de service de Melitta^{®*}, si vous n'avez pas pu résoudre les problèmes avec les mesures indiquées ici.

*France: 0 970 805 105
Belgique / Luxembourg: 0032 9 331 52 00
Suisse: 062 388 98 30
Espagne: 91 662 27 67

Fin de vie du produit

Pour le respect de l'environnement, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage.



Garantie Melitta®

Outre les droits de garantie appartenant à l'utilisateur final vis-à-vis du vendeur, nous fournissons avec cet appareil une garantie constructeur aux conditions suivantes, à condition que la machine ait été acquise auprès d'un revendeur agréé :

1. La période de garantie prend effet à la date d'achat de la machine par l'utilisateur final. Elle est de 2 ans. La date d'achat de la machine doit être indiquée sur une preuve d'achat. La machine a été conçue et fabriquée pour un usage domestique et non pour un usage industriel.
2. Pendant la période de garantie, nous nous chargeons de remédier à tous les défauts de la machine, faisant suite à un défaut de matériel ou de fabrication, et procédons, selon notre choix, à la réparation ou au remplacement de l'appareil. Les pièces remplacées sont alors la propriété de Melitta.
3. Sont exclus de la garantie les défauts liés à un branchement non conforme, à une manipulation non conforme ou à des tentatives de réparation par des personnes non autorisées. Il en va de même en cas de non-respect des consignes d'utilisation, de maintenance et d'entretien, ainsi qu'en cas d'utilisation de consommables (produits de nettoyage, de détartrage ou filtre à eau) non conformes aux spécifications. Les pièces d'usure (telles que les joints et vannes par ex.) et les pièces facilement cassables comme le verre, sont également exclus de la garantie.
4. Les garanties sont appliquées par l'assistance téléphonique (France: Service Consommateur N° Azur 0 970 805 105. Belgique et Luxembourg: +32 (0)9 331 52 30).
5. Ces conditions de garantie sont valables pour les machines achetées et utilisées en France, Belgique ou Suisse. Lorsque des machines sont achetées à l'étranger ou importées là-bas, les prestations de garantie sont uniquement appliquées dans le cadre des conditions de garantie en vigueur dans ce pays.
6. Melitta considère ce produit comme un produit échangeable. Il n'existe donc pas de pièces détachées. Pour information tous les produits échangeables défectueux sont détruits dans le cadre légal de la réglementation nationale DEEE (Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques)

* FR

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

www.melitta.fr
0970 805 105

BE

Melitta België N.V.
Brandstraat 8
9160 Lokeren

www.melitta.be
Tel: 0032 9 331 52 00

FR

CH

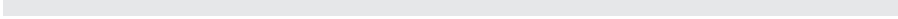
Melitta GmbH
Abt. Kundendienst
4622 Egerkingen

www.melitta.ch
Tel: 062 388 98 49

ES

Cofreso Ibérica S.A.U.
Apdo. Correos 1.082.
28108 Alcobendas (Madrid)

www.melitta.es
Número de atención técnica: 91 662 27 67
Horario: de 9:00-14:00



Geachte klant!

Van harte gefeliciteerd met de aankoop van uw Melitta® Cremio-melkopschuimer!

Het verheugt ons u als liefhebber en genietter van melkschuim- en koffiespecialiteiten te mogen begroeten.

Van de nieuwe Melitta® Cremio-melkopschuimer zult u vele bijzondere momenten kunnen genieten. Of het nu om een koud of een warm drankje gaat; geniet met al uw zintuigen van uw lievelings-koffiespecialiteiten en laat u verwennen!

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze zorgvuldig, zodat u en uw gasten lang plezier zullen hebben van de Melitta® Cremio.

Hebt u behoefte aan verdere informatie of hebt u nog vragen over dit product, neem dan direct contact met ons op* of bezoek ons op het internet via www.melitta.nl of www.melitta.be. Hier vindt u ook nuttige tips en inspirerende recepten.

Wij wensen u veel plezier met de Melitta® Cremio!

Het Melitta® Cremio-team

* Nederland: 0031 183 642 626

België: 0032 9 331 52 00

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Opmerkingen bij deze gebruiksaanwijzing

Waarschuwing!

Teksten met dit symbool bevatten informatie m.b.t. de veiligheid en wijzen op mogelijke gevaren voor ongevallen of letsel.

Algemene veiligheidsinstructies

Dit apparaat is bestemd voor gebruik in het huishouden en in vergelijkbare toepassingen, zoals: in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen; in de agrarische sector; door klanten in hotels, motels en op andere logeeradresses; in bed-and-breakfast-pensions.

- Mors niet op de basis.
- Verkeerd gebruik kan leiden tot letsel.
- Het oppervlak van het verwarmingselement kan na gebruik nog enkele minuten heet blijven.
- Houd het toestel en het snoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Als de ketel overvol is, kan het kokende water opspatten.

Algemene veiligheidsinstructies

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

Waarschuwing!

- Bewaar onder andere de volgende voorwerpen buiten het bereik van kinderen: verpakkingsmateriaal en kleine onderdelen.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten de bediening vooraf hebben leren kennen en op de hoogte zijn van mogelijke gevaren.
- Laat kinderen het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken of zonder toezicht in de buurt van het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen, wanneer het in een onberispelijke toestand is.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat, de onderdelen en de meegeleverde accessoires.
- Raak het apparaat nooit met natte of vochtige handen of voeten aan.
- Grijp tijdens de werking nooit in de binnenruimte van het apparaat.
- Volg ook de veiligheidsinstructies op de volgende pagina op.

IN

Waarschuwing!

- Het apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt, evenals door personen met verminderde psychische, sensorische of geestelijke vaardigheden, of met een gebrek aan ervaring en kennis. Deze dienen dan onder toezicht te staan of over het veilige gebruik van het apparaat te zijn geïnstrueerd en bovendien de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het is echter niet toegestaan dat kinderen evenals personen met verminderde psychische, sensorische of geestelijke vaardigheden, of met een gebrek aan ervaring en kennis zonder toezicht het apparaat reinigen en onderhouden.
- Raak hete oppervlakken van het apparaat nooit aan.
- Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.
Neem voor eventuele reparaties uitsluitend contact op met de Melitta® Service-Hotline.

Nederland: 0031 183 642 626
België: 0032 9 331 52 00

Waarschuwing!

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

- Controleer of de netspanning overeenstemt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat wordt vermeld.
- Controleer of het stopcontact aan de geldende normen voor elektrische veiligheid voldoet. Neem in geval van twijfel contact op met een elektricien.
- Gebruik nooit een beschadigd netsnoer (beschadigde isolatie, blanke draden).
- Laat een beschadigd netsnoer uitsluitend vervangen door de fabrikant of gekwalificeerd vakpersoneel.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met het bijbehorende station.
- Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken of in vochtige ruimtes.

N

Reglementaire toepassing

De Melitta® Cremio-melkopschuimer is uitsluitend bestemd voor het bereiden van warm en koud melkschuim en voor het verwarmen van melk.

De reglementaire toepassing omvat het volgende:

- dat u de gebruiksaanwijzing aandachtig leest, begrijpt en opvolgt;
- dat u met name de veiligheidsinstructies opvolgt;
- dat u de Melitta® Cremio binnen de omstandigheden gebruikt die in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.

Niet-reglementaire toepassing

Als niet-reglementaire toepassing geldt, wanneer u de Melitta® Cremio op een andere wijze gebruikt, dan in de gebruiksaanwijzing wordt omschreven.



Waarschuwing!

Door niet-reglementair gebruik kunt u zich verwonden of zich verbranden.



Opmerking

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die het gevolg is van niet-reglementair gebruik.

Beschrijving van het apparaat

Legenda bij afbeelding A (zie omslag)

| nr. | Toelichting |
|-----|--|
| 1 | Deksel |
| 2 | Afsluiting |
| 3 | Roerstaaf |
| 4 | Reservoir |
| 5 | Handgreep |
| 6 | Bedieningstoets: melk warm opschuimen & melk verwarmen |
| 7 | Bedieningstoets: melk koud opschuimen |
| 8 | Basis station met snoer |
| 9 | Snoer opberger |
| 10 | Melkopschuim element (Cappuccino) |
| 11 | Melkopschuim element (Latte Macchiato) |
| 12 | Opzetstuk voor het verwarmen van melk |

Ingebruikname

- Spoel het binnenste van het apparaat voorzichtig af onder stromend water. (zie pagina 57)
- Lees voor de ingebruikname de veiligheidsinstructies (zie pagina 49-51) aandachtig door.




Opstellen

Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en droge ondergrond.

Aansluiten



Steek het netsnoer in een geschikt stopcontact.

Bereiding van koffie- & melkspecialiteiten

| Warm melkschuim bereiden | Koud melkschuim bereiden | Melk verwarmen |
|---|--|---|
| Vulhoeveelheid: 100 ml - 200 ml | | Vulhoeveelheid: 100 ml - 400 ml |
| Open het deksel door dit tegen de wijzers van de klok in (afb. B) te draaien en naar boven te verwijderen. | | |
| Giet de gewenste hoeveelheid melk in het reservoir. Let daarbij op de min.- en max.-markering in het reservoir (afb. C). | | |
| Opgeschuimde melk neemt toe en loopt over bij het overschrijden van de max.-markering. | | |
| Schroef het opzetstuk voor melkschuim (afb. A, nr. 10/11) op de roerstaaf. | | Schroef het opzetstuk voor melk (afb. A, nr. 12) op de roerstaaf. |
| Plaats het deksel op het reservoir en draai dit met de wijzers van de klok mee (afb. D) tot de aanslag. Het deksel moet gelijk met de handgreep afsluiten. | | |
| Druk op toets  (afb. A, nr. 6), wanneer u warm melkschuim wilt bereiden. | Druk op toets  (afb. A, nr. 7), wanneer u koud melkschuim wilt bereiden. | Druk op toets  (afb. A, nr. 6). |
| Het controlelampje van de desbetreffende toets brandt. De bereiding van het melkschuim begint. | | |
| Het bereiden stopt automatisch. De motor stopt en het controlelampje van de toets gaat uit. | | |
| Draai het deksel tegen de wijzers van de klok in (afb. B) en neem het deksel er naar boven af. | | |
| Giet het melkschuim in uw kopje of schep het voorzichtig met een lepel uit het reservoir zonder schade te verrichten aan de antikleeflaag van het reservoir. | | |
| Reinig de Melitta® Cremio (zie pagina 57). | | |



Opmerking

- Gebruik bij voorkeur koude melk (7-8 °C).
- U kunt alle standaard soorten melkvariëteiten gebruiken (ongeacht het vetgehalte). Zelfs sojamelk of lactosevrije melk kunnen perfect worden opgeschuimd met Melitta® Cremio. Voor een excellent melkschuim is het proteïnegehalte bepalend. Hoe groter de verhouding, hoe stabiel het resultaat en hoe fijner de poriën.
- Houd het deksel tijdens het bereiden gesloten. Druk opnieuw op toets  of , of neem het apparaat uit het station om de bereiding handmatig af te breken.

Recepten

1. Cappuccino

- Gebruik het opzetstuk voor melkschuim voor een cappuccino (**afb. A, nr. 10**) en bereid het warme melkschuim volgens bovenstaande lijst.
- Eerst de espresso in uw cappuccino kop doen, daarna het melkschuim toevoegen (zie ook pagina 55). Voor een perfecte cappuccino bevelen wij u een verhouding 1/3 espresso en 2/3 melkschuim aan.

2. Latte Macchiato

- Gebruik het opzetstuk voor melkschuim voor een latte macchiato (**afb. A, nr. 11**) en bereid het warme melkschuim volgens bovenstaande lijst.
- Eerst het latte macchiato glas vullen met de bereide melk en het melkschuim (zie pagina 55), daarna de espresso toevoegen. Voor een perfecte latte macchiato adviseren we een verhouding van 2/3 melk en 1/3 melkschuim en espresso.

Reiniging en onderhoud

- Spoel het binnenste van het apparaat voorzichtig af onder stromend water.
- Reinig het apparaat met een gangbaar afwasmiddel en een zachte, vochtig gemaakte doek om de anti-kleeflaag van het reservoir niet te beschadigen. Let erop dat er geen water op de zilverkleurige contacten op de handgreep komt.
- Spoel het desbetreffende opzetstuk voorzichtig af onder stromend water.

! Voorzichtig!

De motor bevindt zich in het deksel en kan door binnendringend water worden beschadigd.

- Reinig het deksel nooit onder stromend water.
- Reinig het apparaat nooit in de vaatwasmachine.

Gebruik nooit scherpe of puntige voorwerpen om het melkschuim te verwijderen (kan schade veroorzaken aan de coating).

Opmerking

- Schoonmaken is eenvoudiger wanneer u het apparaat onmiddellijk na gebruik schoonmaakt.
- In het geval van hardnekkige vervuiling kunt u gebruik maken van de Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES Melk Systeem Reiniger (Dosering: Vul 25 ml van de Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES Melk Systeem Reiniger in de Cremio en voeg water toe tot 250 ml). Laat het mengsel van de Melitta® Melk Systeem Reiniger en water inwerken en daarna hardnekkig vuil verwijderen met een zachte doek of spons.

Storingen verhelpen

| Storing | Oorzaak | Maatregel |
|---|---|---|
| Na het indrukken van een knop, knippert het indicatielampje  (afb. A, nr. 6) drie keer. | Het deksel is niet goed gesloten. | Sluit het deksel correct. Het deksel moet gelijk met de handgreep afsluiten. |
| | Het apparaat is te heet. | Laat het apparaat afkoelen. |
| Na het indrukken van een knop, knippert het indicatielampje  (afb. A, nr. 7) drie keer en wanneer dit stopt, start het toestel niet. | Het deksel is niet goed gesloten. | Sluit het deksel correct. Het deksel moet gelijk met de handgreep afsluiten. |
| Het apparaat breekt de procedure vroegtijdig af, het controlelampje gaat uit. | Het reservoir is leeg of niet tot de min.-markering gevuld en de temperatuurbeveiliging is geactiveerd. | Spoel het apparaat schoon en laat het afkoelen. |
| Geen melkschuim | Niet genoeg melk, het opzetstuk komt niet in aanraking met de melk. | Vullen tot de aanduiding "min.". |
| | Verkeerde klopper | Gebruik een klopper om op te schuimen (afb. A, nr. 10/11). |
| Het melkschuim schuimt boven het apparaat uit. | Het apparaat is te vol. | Trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen en reinig het vervolgens. |
| | Verkeerde klopper | Schroef het opzetstuk voor melk (afb. A, nr. 9, 10, 11) op de roerstaaf. |

| Storing | Oorzaak | Maatregel |
|---|---------------------|---------------------------------------|
| De melkopschuimer stopt het proces en de lampjes knipperen drie keer. | Motor is overbelast | Neem contact op met de klantendienst. |

Neem contact op met de Melitta® Hotline*, wanneer de hier genoemde maatregelen de storing niet verhelpen.

* Nederland: 0031 183 642 626

België: 0032 9 331 52 00

N

Afvalverwijdering

Verwijder het apparaat a.u.b. op een milieuvriendelijke manier via een geschikt inzamelsysteem.

Garantievoorwaarden

Voor zover dit apparaat werd gekocht bij een door ons (op grond van zijn adviescompetentie) geautoriseerde handelaar verlenen wij naast de wettelijke garantierechten voor dit apparaat een fabrikantegarantie tegen de volgende voorwaarden:

1. De garantieperiode begint op de dag van verkoop aan de eindafnemer. Deze bedraagt 24 maanden. De aankoopdatum van het apparaat moet door een aankoopbon worden aangetoond. Het apparaat werd voor huishoudelijk gebruik gefabriceerd en is niet geschikt voor commercieel gebruik. Door de vervanging van onderdelen of van het apparaat wordt de garantieperiode niet verlengd.
2. Tijdens de garantieperiode verhelpen wij alle gebreken aan het apparaat die resulteren uit materiaal- of fabricagefouten, naar onze keuze door reparatie of vervanging van het apparaat. Vervangen onderdelen en apparaten worden eigendom van Melitta®.
3. Niet onder de garantie vallen gebreken die door onvakkundige aansluiting, onvakkundige bediening of reparatiepogingen door niet geautoriseerde personen zijn ontstaan. De eindafnemer is verantwoordelijk voor het leveren van bewijs voor de oorzaak van het gebrek. Hetzelfde geldt bij niet-inachtneming van de gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen evenals bij het gebruik van verbruiksmateriaal (bijv. reinigings- en ontkalkingsmiddelen) dat niet voldoet aan de originele specificaties. Slijtage-onderdelen (bijv. afdichtingen en ventielen) en licht breekbare onderdelen zoals glas vallen niet onder garantie.
4. De afwikkeling van garantieprestaties vindt steeds via de voor het betreffende land verantwoordelijke service lijn plaats* (zie hieronder).
5. Deze garantievoorwaarden gelden voor apparaten die in België en Nederland werden gekocht en gebruikt.

*NL

Melitta Nederland B.V.
Postbus 340
4200 AH Gorinchem

www.melitta.nl
0031 183 642 626

BE

Melitta België N.V.
Brandstraat 8
9160 Lokeren

www.melitta.be
Tel: 0032 9 331 52 00