



**Le panneau de commande :**



**Autres caractéristiques :**

- 4 intensités de café
- Système d'extraction des arômes (A.E.S.) fonction de pré-infusion qui permet une extraction optimale des arômes du café
- 5 réglages possibles du moulin conique en acier
- Choix possible entre mousse de lait et lait chaud
- Possibilité de préparation séparée d'eau chaude (p. ex. pour le thé)
- Porte-tasses pratique pour préchauffer les tasses (système passif)
- Roulettes pratiques permettant de déplacer la machine facilement
- Trappe pour café moulu
- Programmes de nettoyage et de détartrage automatiques pour enlever efficacement les résidus du système de préparation du café et du lait
- Réservoir d'eau amovible avec capacité de 1,8 l et détection automatique du niveau d'eau
- 1 400 watts
- Dimensions (l x h x p) 255 x 352 x 473 mm
- Comprend 1 cuillère de dosage et 1 cartouche filtrante Melitta® Pro Aqua



Nom du produit	Référence	GTIN 40.06508.
CI Touch® argent/noir	F630-101	21778.6
CI Touch® noir	F630-102	21779.3

Melitta®, le secret d'un grand café



**CI TOUCH®**



PREMIUM

COMFORT

STANDARD



Melitta®, le secret d'un grand café

# CI Touch®

## Please touch!

Melitta® CI Touch® est une machine à expresso automatique aux multiples talents. Elle offre aux amateurs de café exigeants une large gamme de plaisir de dégustation. De nombreuses spécialités de café internationales peuvent être préparées en appuyant simplement sur une touche. Des fonctions intelligentes comme le double réservoir à grains « Bean Select », qui permet de toujours sélectionner le bon type de grains de café, et le « procédé de préparation italien », qui garantit que les ingrédients du café soient toujours ajoutés dans le bon ordre, permettent d'obtenir un café excellent.

Une qualité premium pour les amateurs de confort.

### Points forts :



#### Un moulin silencieux

Il est possible de préparer son café en toute tranquillité grâce au moulin silencieux qui, en plus d'être discret, est aussi très rapide.



#### Facilité d'utilisation

La surface tactile innovante permet d'utiliser la machine simplement en touchant les capteurs, ce qui en rend le maniement très simple. L'écran couleur TFT haute résolution donne des instructions claires.



#### 10 spécialités de café

CI Touch® permet aux amateurs de café de déguster diverses spécialités de café. En plus des 4 cafés classiques - expresso, café long, cappuccino et latte macchiato - il est possible de préparer 6 autres spécialités comme le lungo, l'americano et l'expresso macchiato.



#### Sélection manuelle des grains de café

Pour préparer parfaitement des spécialités de café différentes et obtenir la meilleure expérience gustative possible, différents types de grains de café sont nécessaires. Pour ce faire, CI Touch® dispose d'un double réservoir à grains appelé « Bean Select »\* (sélection manuelle) qui permet de sélectionner des grains de café doux ou des grains à espresso corsés. Il est donc possible de choisir en fonction de la recette et de ses goûts personnels. Le joint spécial du couvercle Aroma-safe® et la teinte foncée du double réservoir à grains garantissent un café frais, tasse après tasse.



#### Technologie de la cartouche filtrante PRO AQUA

Grâce à l'utilisation d'une cartouche filtrante Pro Aqua de Melitta®, CI Touch® n'aura besoin que d'un seul détartrage par an. Non seulement l'eau filtrée améliore la qualité et la saveur du café, mais elle évite aussi la formation de dépôts de tartre dans le circuit d'eau. (Ceci se base sur une estimation de six tasses de 120 ml de café par jour et six changements de filtre par an, conformément aux spécifications de l'appareil.)



### Un plaisir unique de dégustation du café



#### Mémoire My Coffee

Le consommateur n'a pas envie de paramétrer ses préférences personnelles à chaque préparation ? Aucun problème ! Avec la fonction mémoire « My Coffee », il peut programmer ses spécialités préférées individuellement. CI Touch® se souvient des paramètres individuels de 4 personnes.



#### Procédé de préparation italien

Ce procédé garantit que les ingrédients soient ajoutés dans le bon ordre, conformément à la recette italienne d'origine, offrant ainsi une saveur de café authentique. Pour un latte macchiato par exemple, l'expresso est ajouté après le lait et la mousse de lait. Pour un cappuccino, c'est l'inverse.

### Utilisation intuitive



#### One Touch

CI Touch® impressionne par sa simplicité d'utilisation. Les variétés de café pré-paramétrées (expresso, café long, cappuccino et latte macchiato) peuvent être sélectionnées sur simple pression d'un bouton. Il est également possible de sélectionner du lait chaud, de la mousse de lait ou de l'eau chaude de manière très simple et pratique grâce à la fonction One Touch.



#### Bec verseur tout-en-un avec éclairage LED

Avec des buses différentes pour le café, le lait et l'eau chaude, il est facile de préparer sa boisson favorite sans bouger sa tasse. Le bec verseur dispose aussi d'un éclairage LED et peut se régler en hauteur jusqu'à 140 mm, ce qui laisse suffisamment de place même pour les grands verres à latte macchiato.



#### Mode 2 tasses

Avec ce mode, les amateurs de café peuvent préparer simultanément deux tasses de nombreuses spécialités de café, avec et sans lait.

### Facile à nettoyer et à entretenir



#### Chambre d'extraction amovible

La chambre d'extraction est pratique et simple à retirer et à nettoyer. Cela permet de nettoyer facilement l'intérieur de la machine.



#### Nettoyage vapeur facile

Tous les éléments par lesquels circule le lait sont nettoyés rapidement et de manière hygiénique à l'eau chaude et à la vapeur.



#### Système de préparation du lait amovible

Système amovible avec un réservoir à lait externe résistant au lave-vaisselle et adapté à tout type de réfrigérateur.

\* Note : si le type de grains est changé manuellement, des grains du type précédent peuvent encore se trouver dans le moulin. Le changement complet de type de grains a lieu après la préparation de 2-3 tasses de café.