

Mode d'emploi Machine à café



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous éviterez de vous blesser et d'endommager votre matériel.

Café Miele



Le café Black Edition N°1 de Miele est composé d'un mélange harmonieux et équilibré entre quatre variétés d'Arabica issues des hauts plateaux d'Amérique du Sud et récoltées à la main.

Vous pouvez vous procurer le café Miele dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou auprès de votre revendeur Miele.

Pour une dégustation parfaite, veuillez effectuer les réglages suivants sur votre machine à café :

	Boissons à base d'espresso	Boissons à base de café
Degré de mouture	4ème position de gauche	4ème position de gauche
Quantité de mouture	3ème position de gauche	4ème position de gauche
Température de percolation	moyenne	faible
Préinfusion	longue	désactivée

Pour effectuer ces réglages, veuillez vous reporter aux chapitres correspondants.

La quantité de la boisson distribuée doit correspondre aux réglages d'usine. En cas de doute, restaurez la quantité de boisson aux réglages d'usine.

Table des matières

Café Miele	2
Consignes de sécurité et mises en garde	6
Description de l'appareil	16
Éléments de commande et d'affichage	18
Emballages de transport	19
Accessoires	20
Principe de fonctionnement	21
Première mise en service	22
Avant la première utilisation	22
Première mise en marche.....	22
Dureté de l'eau	23
Remplir le réservoir à eau	24
Remplissage du réservoir à grains	25
Mise en marche et arrêt	26
Régler la distribution centrale à la hauteur de la tasse	27
Préparer des boissons	28
Préparer un café	28
Annuler la préparation	29
Deux doses	30
Préparer plusieurs tasses de café à la suite (fonction Cafetière)	30
Préparer un café avec du café moulu	31
Remplir le compartiment à café moulu	31
Préparer de l'eau chaude (CM5400, CM5500).....	32
Préparer des boissons à partir d'un profil (CM5400, CM5500).....	32
Préparer des spécialités de café à base de lait	33
Utiliser du lait conditionné en carton ou dans un autre type d'emballage.....	33
Préparer des boissons contenant du lait.....	34
Degré de mouture	35
Quantité de mouture, température de percolation et préinfusion	36
Quantité de mouture	36
Température de percolation	36

Table des matières

Préinfusion du café moulu.....	36
Quantité	38
Profils	40
Ouvrir un profil.....	40
Créer un profil.....	40
Sélectionner un profil	41
Changer de profil.....	41
Modifier le nom.....	41
Supprimer un profil.....	41
Réglages	42
Ouvrir le menu "Réglages"	42
Modifier et enregistrer les réglages	42
Tableau des réglages proposés	43
Langue	44
Timer (arrêt après X temps).....	44
Mode éco	44
Info (afficher des informations).....	44
Verrouiller la machine à café (Sécurité enfants ).....	44
Dureté de l'eau	45
Luminosité de l'écran	45
Volume.....	45
Réglages d'usine	45
Mode expo (revendeur)	45
Nettoyage et entretien	46
Tableau des fréquences de nettoyage	46
Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle.....	47
Bac à marc, bac et plaque d'égouttage.....	49
Nettoyer le réservoir à eau	50
Distribution centrale avec cappuccinatore intégré.....	50
Conduit de lait	52
Réservoir à grains et compartiment à café moulu	52
Nettoyer la carrosserie	53
Programmes d'entretien	53
Accéder au menu "Entretien"	53
Rincer l'appareil.....	54
Rincer le conduit de lait.....	54
Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur de la machine	56
Détartre l'appareil	59

Table des matières

Transport	61
Utiliser la fonction vapeur pour évacuer l'eau des circuits	61
Emballages	61
En cas d'anomalie	62
Messages à l'écran	62
Fonctionnement anormal de la machine à café	65
Résultat non satisfaisant	72
Service après-vente	74
Contact en cas d'anomalies	74
Garantie	74
Économies d'énergie	75
Raccordement électrique	76
Conseils d'installation	77
Dimensions	78
Caractéristiques techniques	79

Consignes de sécurité et mises en garde

Cette machine à café répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre appareil en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Respectez ces consignes pour votre protection et éviter d'endommager votre appareil.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non respect des présentes consignes de sécurité.

Veillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

Utilisation conforme

- ▶ Cette machine à café est destinée à être utilisée dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique, notamment dans les situations suivantes :
 - magasins, bureaux et autres environnements de travail semblables,
 - exploitations agricoles et
 - clients des hôtels, pensions, gîtes ou tout autre type de logement de vacances.
- ▶ Cette machine à café ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ Utilisez cette machine à café exclusivement en-dessous de 2000 m d'altitude.
- ▶ Utilisez cette machine à café uniquement dans le cadre domestique pour préparer des boissons à base de café, type espresso, cappuccino, latte macchiato, etc. Toute autre utilisation est à proscrire.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Consignes de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution !
La peau des enfants est plus sensible à la chaleur que celle des adultes !

Empêchez les enfants de toucher aux parties brûlantes de la machine à café ou de se placer sous les buses de distribution.

- ▶ Installez la machine à café hors de portée des enfants.
- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la machine à café et des cordons d'alimentation électrique à moins qu'ils ne soient sous la surveillance permanente d'un adulte.
- ▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser la machine à café sans la présence d'un adulte que s'il leur a été expliqué comment l'utiliser sans danger.
Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'une machine à café. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ou entretenir l'appareil sans être sous la surveillance d'un adulte. Ils doivent avoir au moins huit ans et être accompagnés d'un adulte.
- ▶ Rappel : la consommation d'espresso et de café par les enfants est fortement déconseillée.
- ▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants risquent de s'étouffer en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur.
Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Sécurité technique

- ▶ Tout dommage sur la machine à café peut mettre votre sécurité en danger. Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible avant de l'encaster. Ne faites jamais fonctionner un appareil défectueux !
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique de la machine à café doivent impérativement correspondre avec celles du réseau électrique afin que l'appareil ne soit pas endommagé.
Comparez-les avant de brancher l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement de l'appareil en toute sécurité. Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.
- ▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité de la machine à café est uniquement garanti lorsque cette dernière est raccordée au réseau électrique public.
- ▶ Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre machine à café.
- ▶ Cette machine à café ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement.
- ▶ En cas de dommages apparents ou si vous sentez une odeur de brûlé par exemple, débranchez aussitôt l'appareil du secteur.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne reste pas coincé. Vérifiez qu'aucune aspérité ne risque de l'endommager.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation électrique soit bien rangé, faute de quoi vous risquez de trébucher et d'endommager la machine à café.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ N'utilisez la machine à café que si la température ambiante se situe entre + 10 °C et + 38 °C.
- ▶ Risque de surchauffe ! Veillez à ce que la machine à café soit suffisamment ventilée. Ne recouvrez pas la machine à café avec un torchon ou autre textile pendant son fonctionnement.
- ▶ Si vous avez installé la machine à café derrière une façade de meuble fermée, ne la faites fonctionner que porte ouverte. Si la porte reste fermée, de la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière le meuble de cuisine. L'appareil et/ou le meuble risquent d'être endommagés. Ne fermez pas la porte tant que la machine à café fonctionne. Fermez la porte qu'une fois la machine à café complètement refroidie.
- ▶ Protégez la machine à café de l'eau et des éclaboussures. Ne plongez jamais la machine à café dans l'eau.
- ▶ Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à réparer les appareils électriques, raccordement compris. Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la machine à café par un SAV non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- ▶ En cas de travaux d'installation et de réparations, la machine à café doit être débranchée du réseau électrique. La machine à café est débranchée du secteur électrique uniquement lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :
 - la prise de la machine à café est débranchée.
Tirez sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.
 - le fusible correspondant à cette zone est déclenché.
 - les fusibles à filetage de l'installation électrique sont totalement dévissés.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil ! N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et pourrait provoquer des anomalies de fonctionnement de votre machine à café.
- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution !
Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes !

Ne mettez jamais la main ou une autre partie du corps sous la distribution centrale de la machine à café quand du liquide chaud ou de la vapeur sort de l'appareil.

Prenez garde de ne pas toucher les éléments brûlants de la machine à café.

Les buses peuvent projeter du liquide brûlant ou de la vapeur. Veillez donc à ce que la distribution centrale soit propre et installée correctement.

L'eau du bac d'égouttage peut être très chaude. Videz le bac d'égouttage avec prudence.

- ▶ Pour le choix de l'eau, tenez compte des points suivants :
 - Versez uniquement de l'eau potable froide et propre dans le réservoir à eau. L'eau chaude ou bouillante et tout autre liquide sont susceptibles d'endommager la machine à café.
 - Renouvelez l'eau chaque jour afin de prévenir la formation de germes.
 - N'utilisez jamais d'eau minérale, les minéraux contenus dans l'eau risquant d'entartrer et d'endommager votre appareil.
 - N'utilisez pas d'eau issue d'une installation d'osmose inverse. Vous risquez de détériorer votre appareil.
- ▶ Ne versez que des grains de café torréfiés dans le réservoir à grains. Ne versez pas de grains de cafés enrobés ou de café moulu.
- ▶ Ne versez jamais de liquides dans le réservoir à grains.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ N'utilisez jamais de café vert (grains de café vert, non torréfiés) ou de mélanges de café qui contiennent du café vert. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore une certaine humidité résiduelle. Le degré de mouture de la machine à café peut déjà être endommagé lors de la première mouture.
- ▶ Le sucre endommage la machine à café. Ne versez jamais de sucre, de caramel, de grains de café enrobés ou de liquides sucrés dans la machine à café.
- ▶ Utilisez exclusivement des grains de café moulus pour le compartiment à café moulu.
- ▶ N'utilisez jamais de café moulu caramélisé. Le sucre qu'il contient colle et bouche l'unité de percolation de la machine à café. La pastille nettoyante pour dégraisser l'unité de percolation ne dissout pas ces résidus sur les parois du logement.
- ▶ N'utilisez que du lait sans additifs. Les additifs contenant la plupart du temps du sucre ajouté, ils ont tendance à adhérer au conduit de lait et à l'obstruer.
- ▶ Si vous utilisez un lait d'origine animale, n'utilisez que du lait pasteurisé.
- ▶ Ne laissez jamais de mélanges inflammables à base d'alcool sous la distribution centrale. Les pièces en matière synthétique de la machine à café sont susceptibles de prendre feu et de fondre.
- ▶ Ne posez jamais de source de combustion, comme une bougie par exemple, sur / près de la machine à café. La machine à café pourrait prendre feu et ce dernier se propager rapidement.
- ▶ N'utilisez jamais la machine à café pour nettoyer des objets.

Consignes de sécurité et mises en garde

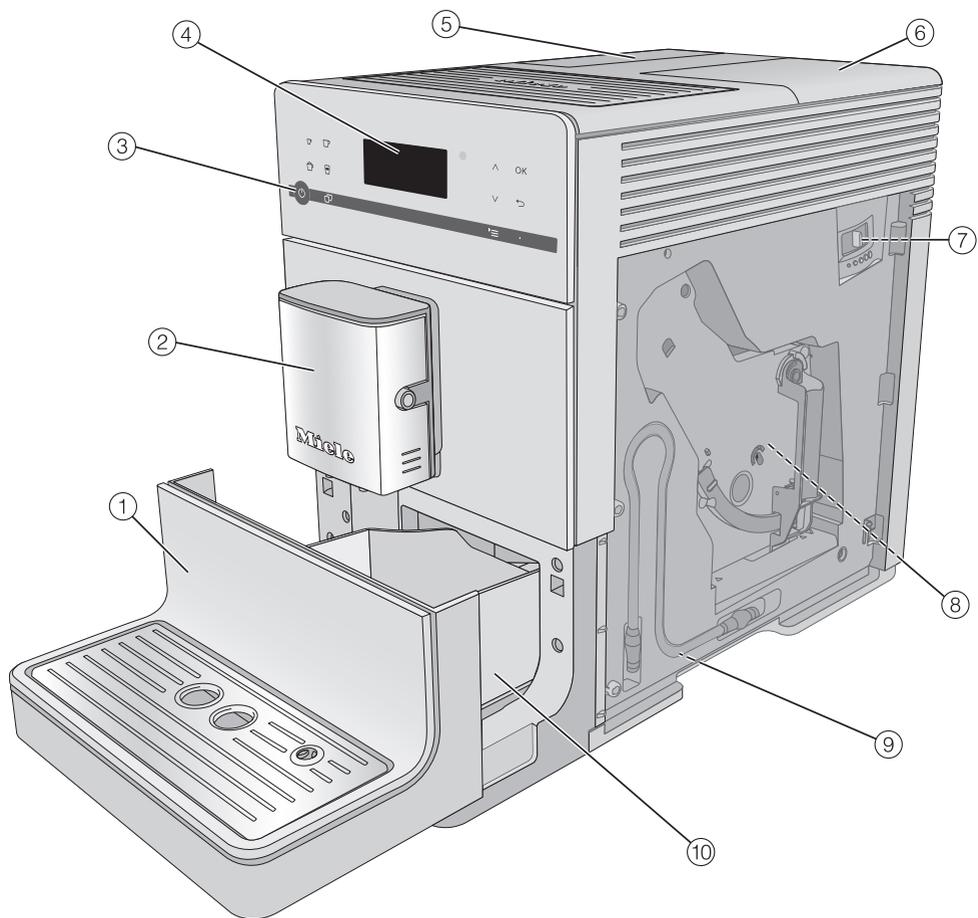
Nettoyage et entretien

- ▶ Arrêtez la machine à café avant de la nettoyer.
- ▶ Avant la première utilisation du jour, nettoyez soigneusement la machine à café (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- ▶ Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces qui servent au passage du lait. Le lait contient par nature des germes qui prolifèrent si le nettoyage n'est pas suffisant. Les résidus dans l'appareil peuvent mettre votre santé en danger.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur. La vapeur pourrait s'infiltrer dans les composants conducteurs et provoquer un court-circuit.
- ▶ Détartrez la machine à café régulièrement, selon la dureté de l'eau. Plus votre eau est calcaire, plus vous devez détartrer souvent. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages résultant d'une absence de détartrage, de l'utilisation de pastilles de détartrage non adaptées ou de dosages erronés.
- ▶ Dégraissez régulièrement l'unité de percolation avec des pastilles de nettoyage. La fréquence de nettoyage de l'unité de percolation augmente avec le taux de matières grasses du café.
- ▶ Jetez le marc de café à la poubelle ou utilisez-le pour un compost. Ne versez jamais le marc de café dans la bonde d'un évier, faute de quoi vous risquez de boucher ce dernier.

Pour les appareils avec surfaces en acier inoxydable :

- ▶ Ne collez jamais ni post-it, scotch, ruban adhésif ou autres substances collantes sur les surfaces en acier inoxydable, faute de quoi leur revêtement serait endommagé et perdrait sa fonction protectrice contre les salissures.
- ▶ Le revêtement des surfaces en acier inoxydable est susceptible de se rayer. Faites notamment attention aux aimants.

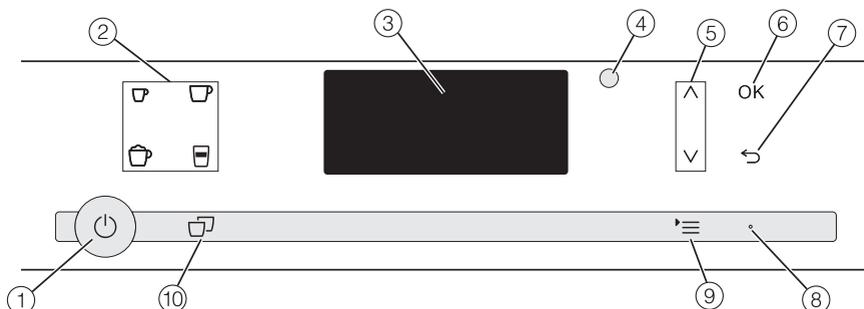
Description de l'appareil



Description de l'appareil

- ① Bandeau inférieur avec tôle d'égouttage
- ② Distribution centrale avec cappuccinatore et distribution d'eau chaude
- ③ Touche Marche/Arrêt 
- ④ Éléments de commande et d'affichage
- ⑤ Réservoir d'eau
- ⑥ Réservoir à grains et compartiment à café moulu
- ⑦ Réglage de la finesse de mouture (derrière la trappe de l'appareil)
- ⑧ Unité de percolation (derrière la trappe de l'appareil)
- ⑨ Position d'attente du conduit de lait (derrière la trappe de l'appareil)
- ⑩ Bac d'égouttage avec couvercle et bac à marc de café

Éléments de commande et d'affichage



- ① **Touche Marche/Arrêt** 
Allumer et éteindre la machine à café
- ② **Touches boissons**
Préparation d'espresso ,
de café ,
de cappuccino  ou de
Latte macchiato 
- ③ **Écran**
Informations sur l'action présente ou
l'état
- ④ **Interface optique**
(réservée au service après-vente
Miele)
- ⑤ **Flèches de navigation**  
Affichage d'autres options possibles
à l'écran et sélection d'une option
- ⑥ **OK**
Confirmation des messages à l'écran
et enregistrement des réglages
- ⑦ **"Retour"** 
Pour revenir à l'étape précédente du
menu et corriger les erreurs
- ⑧ **LED**
Clignote lorsque l'appareil est en
marche mais que l'écran est en mode
économie d'énergie
- ⑨ **Menus** 
Autres boissons
Profils*
Entretien
Paramètres
Réglages 
- ⑩ **Deux doses** 
Préparation d'une boisson pour deux
personnes

* CM5400, CM5500

Emballages de transport

Nos emballages protègent votre machine à café des dommages pouvant survenir pendant le transport.

Nous vous recommandons de conserver le carton et les pièces en polystyrène si vous souhaitez remballer et transporter l'appareil à l'avenir.

Votre ancien appareil

Les appareils électrique et électro-
niques contiennent souvent des maté-
riaux précieux. Cependant, ils
contiennent aussi des substances
toxiques nécessaires au bon fonction-
nement et à la sécurité des appareils. Si
vous déposez ces appareils usagés
avec vos ordures ménagères ou les ma-
nipulez de manière inadéquate, vous
risquez de nuire à votre santé et à l'en-
vironnement. Ne jetez jamais vos an-
ciens appareils avec vos ordures ména-
gères !



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

Accessoires

Vous trouverez ces produits et d'autres accessoires dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou de votre revendeur Miele.

Accessoires livrés en série

- **Kit de démarrage "Entretien des appareils Miele"**
selon le modèle, différents produits de nettoyage sont fournis, comme les pastilles de détartrage Miele.
- **Goupillon**
ex. : pour nettoyer le conduit de lait

Commander des accessoires

Miele propose une gamme d'accessoires et de produits de nettoyage et d'entretien conçus pour votre machine à café.

- **Chiffon microfibre tous usages**
pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères
- **Nettoyant pour conduit de lait**
pour nettoyer le circuit de lait
- **Pastilles nettoyantes**
pour dégraisser l'unité de percolation
- **Pastilles de détartrage**
pour détartrer le circuit d'eau.
- **Le pot à lait en inox MB-CM**
conserve le lait plus longtemps au frais
(Contenance : 0,5 l)
- **Cafetière CJ JUG**
cafetière isotherme pour le café ou le thé
(Contenance : 1 l)
- **Miele Black Edition N°1**
mélange entre quatre variétés de café arabica issues des hauts plateaux d'Amérique du Sud

Pour utiliser la machine à café, il suffit d'effleurer les touches sensibles.

Un son retentit dès que vous effleurez une touche. Vous pouvez ajuster le volume sonore des touches ou couper la tonalité (voir "Réglages - Volume").

Vous vous trouvez dans le menu des boissons lorsque l'écran indique :



Pour préparer une boisson à base de café, effleurez une des touches boissons.

Effleurez ***≡** pour accéder au menu Autres boissons. Vous y trouverez notamment les ristretto ou les caffè latte.

Visualiser et naviguer dans un menu

Pour visualiser un menu, effleurez la touche correspondante. Vous pouvez démarrer une action ou modifier un réglage du menu sélectionné.

La barre à droite de l'écran indique que d'autres options sont disponibles ou que le texte continue. Vous pouvez afficher d'autres options au moyen des flèches de navigation **^v**.

La coche **✓** vous indique quel réglage est actuellement sélectionné.

Si vous souhaitez sélectionner une option, effleurez les flèches **^v** jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.

Pour valider la sélection, effleurez la touche **OK**.

Quitter un niveau de sélection ou annuler une action

Pour quitter le niveau de menu actuel, effleurez la touche **↶**.

Première mise en service

Avant la première utilisation

- Retirez les éventuels films de protection et étiquettes.
- Placez la machine à café sur une surface plane, et qui ne craint pas l'eau (Se référer au chapitre "Instruction d'installation")

Nettoyez soigneusement la machine à café (voir chapitre "Nettoyage et entretien") avant de la remplir d'eau et de verser des grains de café dans la machine.

- Branchez la machine à café au réseau électrique (voir "Branchement électrique").
- Enlevez le réservoir à eau et remplissez-le avec de l'eau fraîche, veuillez à respecter le marquage "max" du réservoir et replacez ensuite le réservoir à eau dans la machine. (Se référer à "remplir le réservoir à eau").
- Enlevez le réservoir à grains, remplissez-le de grains de café torréfiés et remettez-le dans la machine à café. (Se référer à "remplir le réservoir à grains").

Première mise en marche

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

Un message de bienvenue Miele - Willkommen apparaît à l'écran pendant quelques instants.

- Effleurez plusieurs fois les flèches $\wedge \vee$, jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse en surbrillance. Validez en effleurant OK.
- Sélectionnez le pays si nécessaire et effleurez ensuite la touche OK.

Le nouveau réglage est sauvegardé.

Ainsi, la première mise en service a été effectuée avec succès. La machine à café chauffe et rince les conduits. De l'eau de rinçage s'écoule de la distribution centrale.

- Rincez le conduit de lait (voir "Rincer le conduit de lait") avant de préparer du lait pour la première fois.

Veuillez noter que l'arôme du café et la texture de la crème ne se développent pleinement qu'après plusieurs préparations de café.

Lorsque vous préparez vos premières boissons à base de café, la machine moule plus de grains de café que d'ordinaire. Il est ainsi possible que des résidus de poudre s'accumulent sur le couvercle du bac d'égouttage.

La dureté d'eau indique la quantité de calcaire dissous dans l'eau. Plus la quantité de calcaire est importante, plus l'eau est dure. Plus l'eau est dure, plus l'appareil nécessitera des détartrages fréquents.

La machine à café détecte la quantité d'eau et de vapeur utilisée. En fonction de la dureté d'eau configurée, vous pourrez préparer plus ou moins de boissons entre deux détartrages de l'appareil.

Pour que le message indiquant que l'appareil doit être détartré s'affiche au bon moment et que l'appareil fonctionne de manière optimale, réglez votre machine à café en tenant compte de la dureté d'eau de votre commune.

Le service d'alimentation de l'eau de votre commune peut vous donner des indications quant au niveau de dureté de l'eau de votre commune.

Le degré de dureté 3 est pré-réglé à la sortie usine.

Vous avez le choix entre 4 zones de dureté :

°dH	mmol/l	ppm (mg/l CaCO ₃)	Réglage*
0 – 8,4	0 – 1,5	0 – 150	douce 1
8,4 – 14	1,5 – 2,5	150 – 250	moyenne 2
14 – 21	2,5 – 3,7	250 – 375	dure 3
> 21	> 3,7	> 375	très dure 4

* Il peut arriver que les niveaux de dureté à l'écran diffèrent de la désignation de dureté de l'eau de votre pays. Pour régler la machine à café sur la dureté de l'eau réelle de votre domicile, veuillez **impérativement** vous reporter aux valeurs dans le tableau.

Réglage de la dureté de l'eau

- Effleurez .
- Sélectionnez le menu Réglages  à l'aide des flèches   puis validez en effleurant OK.
- Sélectionnez Dureté d'eau puis validez en effleurant OK.
- Choisissez le degré de dureté, puis effleurez la touche OK.

Le nouveau réglage est sauvegardé.

Remplir le réservoir à eau

⚠ Changez l'eau du réservoir **tous les jours** pour prévenir la prolifération de germes.

Ne versez que de l'eau potable fraîche et propre dans le réservoir à eau.

L'eau chaude, l'eau bouillante et tout autre liquide sont susceptibles d'endommager la machine à café.

Ne versez **jamais d'eau minérale** dans le réservoir à eau, les minéraux contenus dans l'eau risquant d'entartre et d'endommager votre appareil.



- Ouvrez le couvercle situé sur le côté gauche de la machine à café.
- Retirez le réservoir à eau par le haut.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau potable froide et propre jusqu'au repère indiquant "max".
- Réinsérez le réservoir à eau dans la machine à café et fermez le couvercle.

L'anse du réservoir à eau doit se trouver à droite pour pouvoir bien fermer le couvercle.

Si le réservoir à eau est légèrement surélevé ou incliné, vérifiez qu'il est bien inséré et que le fond du logement est bien propre. A défaut, de l'eau risque de s'écouler. Nettoyez le fond du logement du réservoir à eau si nécessaire.

Remplissage du réservoir à grains

A chaque fois que vous souhaitez vous préparer un café ou un espresso, versez les grains de café dans le réservoir à grains et votre machine à café vous prépare un café torréfié avec des grains fraîchement moulus.

Vous avez aussi la possibilité de vous préparer un café avec du café moulu ou du café en poudre - (voir "Préparer un café avec du café moulu").

Attention ! Risque de dommages sur le moulin !

Ne remplissez le réservoir à grains qu'avec des grains de café torréfiés. Ne versez jamais de café moulu dans le réservoir à grains.

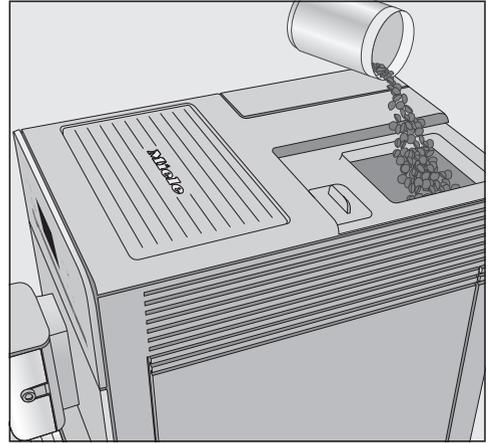
Ne versez jamais de liquides dans le réservoir à grains.

Attention ! Le sucre endommage la machine à café !

Ne versez pas de grains de café enrobés de sucre ou de caramel ni de liquides sucrés dans le réservoir à grains.

N'utilisez jamais de café vert (grains de café vert, non torréfiés) ou de mélanges de café qui contiennent du café vert. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore une certaine humidité résiduelle. Le degré de mouture de la machine à café peut déjà être endommagé lors de la première mouture.

Conseil : Vous pouvez moulin le café vert à l'aide d'un moulin pour grains et noix. Ces moulins disposent en règle générale d'un couteau en acier inoxydable rotatif. Remplissez ensuite le café vert moulu **par portions** dans le compartiment de café moulu et préparez le café souhaité (voir : "Préparer un café avec du café moulu").



- Retirez le couvercle du réservoir à grains.
- Remplissez le réservoir de grains de café.
- Remettez le couvercle.

Mise en marche et arrêt

Allumer la machine à café

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

La machine à café commence par chauffer et rincer tous les conduits, puis l'eau chaude s'écoule par le système de distribution centrale.

Vous pouvez sélectionner votre boisson dès que le message Sélectionner une boisson s'affiche à l'écran.

Si la machine à café dispose d'une température suffisante, elle ne rince pas les conduits au démarrage.

Si aucune touche n'est activée ou aucun programme d'entretien enclenché, l'écran s'éteint au bout de 7 minutes afin d'économiser de l'énergie.

Tant que l'appareil n'est pas éteint, la LED de droite émet une lumière pulsée.

- Pour "réveiller" la machine à café et préparer de nouvelles boissons, il vous suffit d'effleurer l'une des touches sensibles.

Eteindre la machine à café

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

Si une boisson à base de café a été préparée, les conduits d'eau sont rincés avant l'arrêt de la machine.

Si vous avez préparé une boisson à base de lait, le message suivant s'affiche à l'écran : Fixer le conduit de lait dans la tôle d'égouttage.

- Une fois que vous avez placé le conduit de lait dans le bac d'égouttage, effleurez OK.

Si vous n'avez pas rincé le conduit de lait avant d'éteindre la machine à café, faites-le sans faute la prochaine fois que vous l'utiliserez.

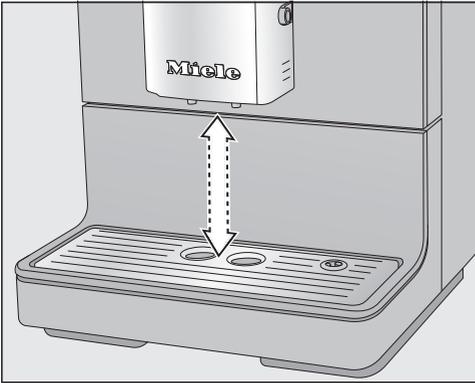
En cas d'absence prolongée

Si la machine à café doit rester longtemps sans fonctionner, par ex. si vous partez en vacances :

- Videz le bac d'égouttage, le bac à marc et le réservoir à eau.
- Nettoyez soigneusement chacune des pièces, y compris l'unité de percolation.
- Débranchez la prise du courant électrique et de la machine à café.

Régler la distribution centrale à la hauteur de la tasse

Vous pouvez régler la distribution centrale à la hauteur des tasses utilisées. Le café ou l'espresso refroidissent ainsi moins vite et la crema tient plus longtemps.



- Tirez la distribution vers le bas, jusqu'au rebord de la tasse. Remontez si nécessaire la distribution jusqu'à ce que la tasse s'insère en-dessous.

Préparer des boissons

Vous pouvez choisir entre les spécialités de café (sans lait) suivantes :

- Le **ristretto** ☐ est un espresso concentré, très puissant. Pour le préparer, on utilise la même quantité de café moulu que pour un espresso et très peu d'eau.
- L'**espresso** ☐ est un café intense et aromatique présentant une mousse dense couleur noisette. Pour préparer un espresso, veuillez utiliser des grains de café torréfiés pour espresso.
- Le **café** ☐ se distingue de l'espresso par la torréfaction particulière des grains de café et la quantité supérieure d'eau utilisée. Pour la préparation du café, utilisez des grains de café avec une torréfaction adaptée.
- Le **café allongé** est un café préparé avec nettement plus d'eau.

⚠ Risques de brûlures au niveau des buses de distribution !

Les boissons préparées ainsi que la vapeur sont brûlantes !

Ne mettez jamais la main ou une autre partie du corps sous la distribution centrale de la machine à café quand du liquide chaud / de la vapeur sortent de l'appareil.

Prenez garde de ne pas toucher les éléments brûlants de la machine à café.

Préparer un café



- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Sélectionnez une boisson :
 - Espresso ☐
 - Café ☐
 - Dans le menu ☰, puis Autres boissons :
ristretto, café allongé

La préparation commence.

Lors de la première mise en service, faites couler les deux premiers cafés puis jetez-les. Vous éliminez ainsi du système de percolation tous les restes de café issus du contrôle qualité effectué en usine.

Annuler la préparation

- Pour annuler la préparation en cours, effleurez de nouveau la touche de la boisson ou '≡ s'il s'agit d'une boisson du menu *Autres boissons*.

La machine à café s'arrête en cours de préparation.

Conseil : dès que le message *Arrêt* s'affiche à l'écran, vous pouvez également annuler la préparation en effleurant *OK*.

Si la machine prépare une **spécialité de café à base de lait** ou **deux doses d'une même boisson**, vous pouvez annuler chacune des commandes séparément en effleurant *OK*.

Préparer des boissons

Deux doses

Vous pouvez aussi demander à la machine de vous préparer deux doses, dans une ou deux tasses.



- Déposez une tasse sous chaque buse de distribution de café pour remplir deux tasses simultanément.
- Effleurez .
- Sélectionnez une boisson.

Deux doses de la boisson sélectionnée s'écoulent de la distribution centrale.

Si vous restez un certain temps sans effleurer aucune touche, la sélection "double dose"  s'annule automatiquement.

Préparer plusieurs tasses de café à la suite (fonction Cafetière)

La fonction Cafetière vous permet de préparer automatiquement plusieurs tasses de café à la suite (max. 0,75 l), pour remplir une cafetière par exemple. Il est possible de préparer jusqu'à six tasses.

Vous pouvez activer la fonction Cafetière deux fois de suite. Afin de ne pas endommager votre machine à café, respectez un temps de refroidissement d'une heure.

- Placez un récipient de taille adéquate sous la distribution centrale.
- Effleurez .
- Sélectionnez Autres boissons.
- Effleurez la flèche  jusqu'à ce que Cafetière apparaisse en surbrillance. Validez en effleurant OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches  , jusqu'à ce que le nombre de tasses souhaité (3 à 6) soit en surbrillance. Validez en effleurant OK.
- Suivez les instructions à l'écran.

Pour chaque tasse, la machine à café moule des grains de café, procède à la percolation du café moulu et distribue la boisson. L'affichage indique le déroulement de l'opération.

Annuler la fonction Cafetière

- Effleurez .

La préparation de la Cafetière est annulée.

Préparer des boissons

Conseil : la cafetière isotherme de Miele, disponible en option, est idéale pour la fonction "Cafetière".

Vous pouvez vous procurer la cafetière isotherme CJ JUG dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou auprès de votre revendeur Miele.

Préparer un café avec du café moulu

Pour préparer une boisson à base de café avec des grains de café déjà moulus, versez le café moulu par petites quantités dans le compartiment prévu à cet effet.

Ainsi, vous pouvez par exemple préparer du café décaféiné même si vous avez versé du café en grains dans le réservoir à grains.

Avec le café moulu, vous ne pouvez préparer **qu'une** dose de café ou d'espresso à la fois.

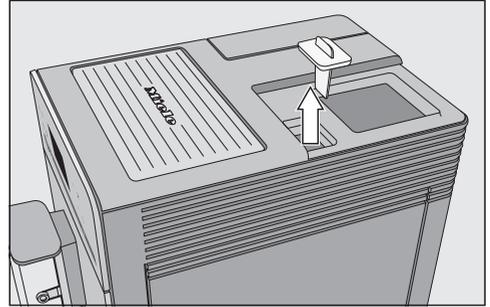
Versez **12 g max.** dans le compartiment à café moulu. Si vous versez trop de café dans le compartiment à café moulu, l'unité de percolation ne pourra pas compacter le café.

Remplir le compartiment à café moulu

La machine à café utilise tout le café moulu disponible dans le compartiment pour la prochaine boisson.

- Effleurez \equiv et choisissez Autres boissons.
- Sélectionnez Café en poudre à l'aide des flèches $\wedge \vee$ et effleurez OK.

L'écran affiche : Remplir de café en poudre et sélectionner la boisson.



- Retirez le couvercle du réservoir à grains puis celui du compartiment à café moulu.

Versez **12 g max.** dans le compartiment à café moulu.

- Versez le café moulu dans le compartiment à café moulu puis remettez le couvercle en place.
- Remettez le couvercle du réservoir à grains.
- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Sélectionnez une boisson.

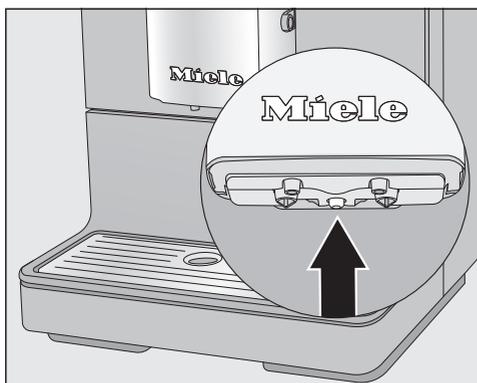
Votre boisson est en cours de préparation.

Préparer des boissons

Préparer de l'eau chaude (CM5400, CM5500)

⚠ Attention ! Risque de brûlure au niveau de la distribution centrale ! L'eau qui sort de la buse de distribution d'eau chaude est brûlante.

Veuillez noter que l'eau chaude ne convient pas à la préparation du thé noir.



- Posez une grande tasse ou un mug bien au centre sous la distribution centrale.
- Effleurez '≡ et choisissez Autres boissons.
- Sélectionnez Eau chaude puis validez en effleurant OK.

De l'eau chaude s'écoule de la distribution centrale.

- Effleurez OK pour écourter la distribution.

Préparer des boissons à partir d'un profil (CM5400, CM5500)

Vous pouvez personnaliser vos boissons à votre convenance en enregistrant vos préférences dans un profil.

Si vous avez déjà configuré un profil personnalisé (voir "Profils"), vous pouvez le sélectionner avant de préparer une boisson.

- Effleurez '≡ et choisissez Profils.
- Choisissez votre profil puis validez en effleurant OK.

Le nom du profil sélectionné s'affiche en haut de l'écran.

Vous pouvez à présent préparer la boisson de votre choix.

Préparer des spécialités de café à base de lait

⚠ Attention ! Risque de brûlures au niveau de la distribution centrale !
Tout ce qui sort de la machine à café est brûlant (vapeur, liquides) !

N'utilisez que du lait sans additifs, faute de quoi vous risquez d'endommager votre machine à café. Les additifs contenant la plupart du temps du sucre ajouté, ils ont tendance à adhérer au conduit de lait et à l'obstruer.

Après la phase de préchauffage, le lait aspiré est chauffé à la vapeur dans la distribution centrale et est en plus émulsionné pour obtenir de la mousse de lait.

Si vous n'y avez pas fait chauffer de lait depuis un certain temps, rincez le conduit de lait avant toute nouvelle préparation. Vous éliminerez ainsi les germes éventuels présents dans votre machine.

Vous pouvez choisir entre les spécialités de café à base de lait suivantes :

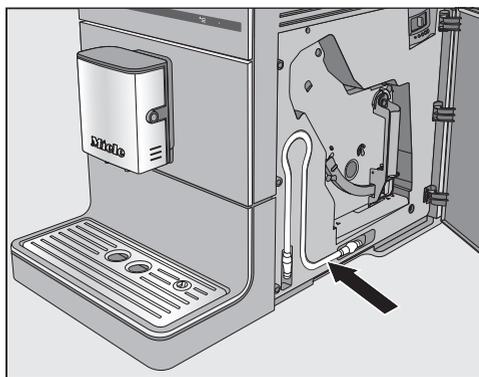
- Le **cappuccino** ☕ est composé de 2/3 de mousse de lait et d'1/3 d'espresso.
- Le **latte macchiato** ☕ est composé d'un tiers de lait chaud, d'un tiers de mousse de lait et d'un tiers d'espresso.
- Le **caffè latte** ☕ est composé de lait chaud et de café.

Vous pouvez aussi préparer du **lait chaud** ou de la **mousse de lait**.

Conseil : Pour une consistance parfaite de la mousse de lait, utilisez du lait de vache froid ($< 10\text{ °C}$) avec une teneur en protéines d'au moins 3 %.

Vous pouvez choisir la teneur en matières grasses du lait selon votre goût. La mousse de lait sera plus crémeuse avec du lait entier (au moins 3,5 % de matières grasses).

Utiliser du lait conditionné en carton ou dans un autre type d'emballage



Le conduit de lait se trouve derrière la trappe de l'appareil.

Préparer des spécialités de café à base de lait



Préparer des boissons contenant du lait

- Posez une grande tasse ou un mug sous la distribution centrale.
- Sélectionnez une boisson :
 - Cappuccino ☕
 - Latte macchiato ☕
 - Dans le menu ☰, puis Autres boissons :
Caffè Latte, lait chaud, mousse de lait

Votre boisson est en cours de préparation.

- Insérez le conduit de lait dans l'ouverture de la distribution centrale.
- Disposez le lait dans son emballage à côté de la machine à café.
- Introduisez le conduit de lait dans l'emballage en l'enfonçant bien à l'intérieur.

Conseil : le pot à lait en inox permet de conserver le lait au frais. Pour préparer une bonne mousse de lait, il vous faut du lait froid (< 10 °C).

Vous pouvez vous procurer le pot à lait MB-CM dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou auprès de votre revendeur Miele.

Degré de mouture

Un degré de mouture correct donne un filet de café qui coule régulièrement dans la tasse et une mousse onctueuse (crema).

Une crema réussie a une belle couleur noisette.

La finesse de mouture réglée par vos soins s'applique à toutes les préparations de café.

Voici quelques indices laissant supposer qu'il faut modifier le degré de mouture :

Le degré de mouture est **trop gros** lorsque

- l'espresso ou le café s'écoule trop vite dans la tasse.
- la crema est trop claire et ne tient pas bien.

Réduisez le degré de mouture afin d'obtenir une texture plus fine.

Le degré de mouture est **trop fin** lorsque

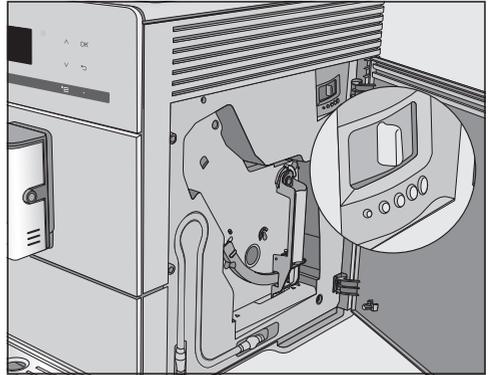
- l'espresso ou le café s'écoule au goutte à goutte dans la tasse,
- la crema est brun foncé.

Augmentez le degré de mouture pour obtenir une texture moins fine.

Pour ne pas abîmer le moulin, tenez compte de la recommandation suivante :

Ne modifiez le degré de mouture que d'un cran à chaque fois.

Si vous souhaitez de nouveau modifier le réglage, remettez du grain à moudre.



- Pour affiner la mouture, actionnez le levier de réglage d'un cran vers la gauche. Actionnez-le vers la droite pour une mouture plus grossière.
- Refermez la trappe de l'appareil.
- Préparez une boisson à base de café.

Vous pourrez ensuite modifier de nouveau le degré de mouture.

La modification du degré de mouture ne sera effective qu'après avoir préparé deux cafés.

- Ouvrez la trappe de l'appareil.

Quantité de mouture, température de percolation et préinfusion

Vous pouvez régler le dosage de mouture, la température de percolation et la préinfusion de chaque boisson de manière individuelle. Pour ce faire, sélectionnez tout d'abord la boisson dans le menu Paramètres puis ajustez les paramètres de boisson.

- Effleurez  et choisissez Paramètres.
- Choisissez votre boisson puis validez en effleurant la touche OK.

Les réglages actuels concernant la "Quantité de mouture", la "Température de percolation" et la "Préinfusion" s'affichent pour la boisson sélectionnée.

- Sélectionnez Quantité de mouture, Temp. percolation ou Préinfusion.
- Sélectionnez un réglage puis validez en effleurant OK.

Le nouveau réglage est sauvegardé.

Quantité de mouture

La machine à café peut mouler et infuser 6 à 14 g de grains de café par tasse. Plus la quantité de café infusé est importante, plus le café est fort.

Les indices suivants vous signalent que vous devez modifier la quantité de mouture de votre café :

La quantité de mouture est **trop faible** lorsque :

- l'espresso ou le café s'écoule trop vite dans la tasse,
- la crema est trop claire et ne tient pas bien,
- l'espresso ou le café est trop allongé.

Augmentez la quantité de mouture pour faire infuser plus de café moulu.

La quantité de mouture est **trop élevée** lorsque :

- l'espresso ou le café s'écoule au goutte à goutte dans la tasse,
- la crema est brun foncé,
- l'espresso ou le café est trop amer.

Réduisez la quantité de mouture pour utiliser moins de café moulu.

Conseil : Si vous trouvez le goût du café trop intense ou trop amer, testez une autre sorte de grains.

Température de percolation

La température de percolation idéale dépend :

- du type de café utilisé,
- du type de boisson (espresso ou café),
- de la pression atmosphérique locale.

Conseil : certains cafés ne supportent pas les températures élevées. En effet, certaines variétés sont plus sensibles que d'autres, de telle sorte que la formation de crema et le goût en sont affectés.

Préinfusion du café moulu

Préinfusion du café : une fois moulu, le café est tout d'abord humidifié avec un peu d'eau chaude puis l'eau résiduelle percole à haute pression à travers le café. Ce procédé permet de restituer les arômes de la mouture.

Vous avez le choix entre une préinfusion courte ou une préinfusion longue. Vous pouvez aussi désactiver la fonc-

Quantité de mouture, température de percolation et préinfusion

tion "Préinfusion". Lorsque vous recevez votre appareil, cette fonction est désactivée.

Quantité

Le goût de vos cafés dépend non seulement du type de café mais aussi de la quantité d'eau.

Vous pouvez adapter la quantité d'eau de toutes vos boissons à la taille de vos tasses et/ou au type de café utilisé. Cela n'affecte pas la quantité de café moulu.

Vous pouvez adapter la proportion de lait chaud, de mousse de lait ainsi que la quantité de café de vos spécialités de café avec lait. Vous pouvez également définir la taille des portions de lait chaud et de mousse de lait.

Il est possible de configurer une quantité maximale pour chaque boisson. Une fois celle-ci atteinte, la préparation cesse immédiatement et la quantité maximale autorisée pour cette boisson est enregistrée.

Le réservoir à eau s'est vidé pendant la préparation ? La machine à café interrompt alors la programmation des quantités. Le dosage n'est **pas** enregistré.

Pour démarrer la programmation des quantités, vous pouvez procéder de deux manières :

- avec les touches boissons, quand vous préparez une boisson à base de café, ou
- en sélectionnant **Quantité portion** dans le menu **Paramètres**.

CM5400, CM5500 : la quantité de boisson modifiée est toujours enregistrée dans le profil actuel. Le nom du profil actuel est affiché en haut à gauche de l'écran.

Annuler la programmation des quantités

- Effleurez de nouveau la touche de la boisson ou **≡** s'il s'agit d'une boisson du menu **Autres boissons**.

Modifier la quantité de boisson lors de la préparation d'une boisson

Vous pouvez directement adapter et enregistrer la quantité de boisson pour l'espresso ☐, le café ☐, le cappuccino ☐ et le latte macchiato ☐ lors de la préparation.

- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive correspondant à la boisson souhaitée, jusqu'à ce que **modifier** s'affiche à l'écran.

Une tonalité retentit au démarrage de la programmation des quantités. La signalisation sonore doit être activée au préalable (voir "Volume").

La boisson est maintenant préparée et **Enregistrer** apparaît à l'écran.

- Lorsque la tasse est suffisamment remplie, effleurez la touche **OK**.

Si vous souhaitez modifier la quantité de boisson pour des spécialités de café à base de lait, les ingrédients de la boisson sont enregistrés l'un après l'autre lors de la préparation.

- Une fois que la quantité souhaitée est atteinte, validez en effleurant **OK**.

La machine à café préparera dorénavant cette boisson dans les proportions et la quantité programmées.

Modifier la quantité de boisson dans le menu Paramètres

Vous pouvez adapter la quantité de boisson pour le **café allongé**, le **café latte**, le **lait chaud** et la **mousse de lait** uniquement via le menu "Paramètres".

- Posez une grande tasse ou un mug sous la distribution centrale.
- Effleurez  et choisissez Paramètres.
- Sélectionnez la boisson de votre choix.
- Sélectionnez Quantité portion puis validez en effleurant OK.

Il vous suffit maintenant de vous reporter à la marche à suivre indiquée sous "Modifier la quantité de boisson lors de la préparation d'une boisson".

Profils

(CM5400, CM5500)

Si vous êtes plusieurs à utiliser la machine à café et que vos goûts sont très différents les uns des autres, vous avez la possibilité de créer deux profils personnalisés en plus du profil Miele.

Vous pouvez adapter individuellement les réglages de chaque boisson pour chaque profil (quantité de boisson, quantité de mouture, température de percolation et préinfusion).

Le nom du profil actuel est affiché en haut à gauche de l'écran.

Ouvrir un profil

- Effleurez *≡ et choisissez Profils.

Vous pouvez maintenant créer un profil.

Si vous avez déjà créé un profil en plus du profil standard Miele, vous pouvez également :

- **Sélectionner un profil** parmi ceux qui sont déjà enregistrés dans l'appareil.
- **Changer de profil** pour déterminer si la machine à café doit systématiquement revenir au profil Miele ou si elle conserve le dernier profil sélectionné.
- **Modifier le nom** si vous souhaitez modifier le nom d'un profil.
- **Supprimer le profil** si vous souhaitez supprimer un profil.

Effleurez ↵ pour passer au niveau de menu supérieur. Effleurez *≡ pour retourner au menu des boissons.

Créer un profil

- Sélectionnez à l'aide des flèches ^∨ Créer le profil puis validez en appuyant sur OK.

Des lettres que vous pouvez sélectionner à l'aide des flèches s'affichent à l'écran. Vous pouvez également sélectionner des chiffres, des majuscules et des minuscules à l'aide des flèches.

- Effleurez les flèches ^∨ pour sélectionner le caractère de votre choix. Effleurez la touche OK.

Le caractère apparaît dans la ligne juste au-dessus.

- Répétez le processus jusqu'à ce que le nom souhaité apparaisse sur la ligne du haut.

Conseil : La touche ↵ vous permet de supprimer le dernier caractère saisi.

Si vous avez saisi le nom du profil et si vous souhaitez l'enregistrer,

- sélectionnez à l'aide des flèches ^∨ la zone cochée ✓ puis validez en effleurant OK.

Si vous ne souhaitez pas enregistrer l'entrée,

- effleurez la touche ↵ jusqu'à ce que tous les caractères soient supprimés et que le menu précédent apparaisse à l'écran.

Le dernier profil créé est sélectionné comme le profil actuel.

Sélectionner un profil

Cette fonction est uniquement disponible si vous avez déjà créé un profil en plus du profil standard Miele.

- Sélectionnez à l'aide des flèches $\wedge \vee$ Sélectionner un profil puis validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez le réglage souhaité à l'aide des flèches $\wedge \vee$ puis validez en appuyant sur *OK*.

Le nom du profil s'affiche en haut à gauche de l'écran.

Changer de profil

Vous pouvez configurer la machine à café de telle sorte qu'elle revienne systématiquement au profil Miele standard après chaque préparation ou qu'au contraire elle reste sur le dernier profil sélectionné.

- Sélectionnez *Changer de profil* puis validez en appuyant sur *OK*.

Vous avez désormais le choix entre les possibilités suivantes :

- manuel : le profil choisi demeure actif jusqu'à ce que vous en sélectionniez un autre.
- après distribution : l'appareil repasse au profil Miele standard à la fin de chaque préparation.
- à la mise en marche : à chaque mise en marche, l'appareil revient automatiquement sur le profil standard Miele, quel que soit le profil sélectionné la fois précédente.

- Sélectionnez l'option qui vous convient puis validez en appuyant sur *OK*.

Modifier le nom

Cette fonction est uniquement disponible si vous avez déjà créé un profil en plus du profil standard Miele.

- Sélectionnez à l'aide des flèches $\wedge \vee$ Modifier le nom puis validez en appuyant sur *OK*.
- Procédez de la même manière que pour la création d'un profil :
 - pour supprimer un caractère, sélectionnez \leftarrow ,
 - Pour saisir de nouveaux caractères, marquez le caractère en question et confirmez en appuyant sur *OK*.
 - pour enregistrer le nouveau nom du profil, sélectionnez la zone cochée \checkmark et effleurez la touche *OK*.

Supprimer un profil

Cette fonction est uniquement disponible si vous avez déjà créé un profil en plus du profil standard Miele.

- Sélectionnez *Supprimer le profil* à l'aide des flèches $\wedge \vee$ et effleurez *OK*.
- Sélectionnez le profil que vous souhaitez supprimer.
- Sélectionnez *oui* puis validez en effleurant *OK*.

Le profil est supprimé.

Réglages

Ouvrir le menu "Réglages"

- Effleurez '≡.
- Sélectionnez Réglages à l'aide de la flèche ^. Effleurez OK.

Vous pouvez désormais vérifier ou modifier les réglages.

Le réglage sélectionné est coché ✓.

Effleurez ↵ pour passer au niveau de menu supérieur.
En effleurant la touche '≡, vous retournez au menu Sélectionner une boisson.

Modifier et enregistrer les réglages

Le menu Réglages s'affiche.

- Sélectionnez le réglage souhaité à l'aide des flèches ^∨. Validez en effleurant OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches ^∨, jusqu'à ce que l'option de votre choix apparaisse en surbrillance. Validez en effleurant OK.

Le nouveau réglage est sauvegardé.

Tableau des réglages proposés

L'option réglée en usine est représentée en gras *.

Option	Réglages disponibles
Langue 	deutsch*, autres langues Pays
Timer	Arrêt après (00:30)*
Mode éco	activé* / désactivé
Info	Nombre boissons – Total cafés / Nombre boissons / Espresso / Café / Cappuccino / Latte macchiato / Ristretto / Café long / Caffè latte / Lait chaud / Mousse de lait / Eau chaude (uniquement pour CM5400, CM5500) Boissons jusqu'à – Détartrer l'appareil / Dégraisser l'unité de percolation
Sécurité enfants 	activé / désactivé*
Dureté d'eau	eau douce dureté moyenne eau dure* eau très dure
Luminosité de l'affichage	Régler la luminosité
Volume	Signaux sonores Bip touches
Revendeur	Mode expo (activé / désactivé*)
Réglage usine	ne pas rétablir rétablir

Réglages

Langue

Vous pouvez choisir la langue et le pays de tous les textes qui s'affichent à l'écran.

Conseil : Si par inadvertance vous vous êtes trompé de langue, repérez-vous au symbole  pour revenir à la langue de votre choix.

Timer (arrêt après X temps)

Si aucune touche n'est actionnée ni aucune boisson préparée au bout de 30 minutes, la machine à café s'arrête automatiquement afin d'économiser de l'énergie.

Vous pouvez modifier ce réglage par défaut à l'aide des flèches ∇/\wedge et sélectionner une durée comprise entre 15 minutes et 9 heures.

Mode éco

Le mode éco permet des économies d'énergie.

Une fois le mode éco activé, la machine à café se remet à chauffer à chaque commande de boisson mais la préparation dure un peu plus longtemps.

Une fois le mode éco désactivé, la consommation en énergie est nettement supérieure. La machine à café chauffe une première fois lorsque vous commandez une boisson après la mise en marche de l'appareil puis ce dernier reste à une température qui lui permet de préparer les boissons sans attendre.

Un message concernant la modification de consommation d'énergie apparaît à l'écran.

Info (afficher des informations)

L'option Info vous permet d'afficher le nombre de tasses préparées par type de boisson.

Vous pouvez par ailleurs vérifier s'il reste plus de 50 boissons à préparer avant le prochain détartrage ou le prochain dégraissage de l'unité de percolation (Boissons jusqu'à).

Conseil : Pour revenir à l'affichage précédent, appuyez sur la touche OK.

Verrouiller la machine à café (Sécurité enfants)

Vous pouvez verrouiller la machine à café pour empêcher les personnes non autorisées d'utiliser cet appareil (enfants, etc.).

Activer ou désactiver la sécurité enfants

Si la sécurité enfants est activée, tous les réglages de la minuterie pour la fonction Mise en marche à sont désactivés. La machine à café ne se met **pas** en marche à l'heure configurée.

Désactiver provisoirement la sécurité enfants

Lorsque le message Pour déverrouiller presser la touche OK 6 secondes s'affiche à l'écran,

- effleurez la touche OK pendant 6 secondes.

Dès que vous arrêtez la machine à café, l'appareil se verrouille de nouveau.

Dureté de l'eau

Vous trouverez les informations sur la dureté de l'eau au chapitre "Dureté de l'eau".

Luminosité de l'écran

Pour modifier la luminosité de l'écran, utilisez les flèches $\wedge \vee$.

Volume

Vous pouvez régler le volume des signaux sonores et des bips de validation à l'aide des flèches $\wedge \vee$.

Conseil : Pour désactiver la tonalité, effleurez la flèche \vee , jusqu'à ce qu'il ne reste aucun segment plein et que désactivé s'affiche.

Réglages d'usine

Vous pouvez annuler les réglages de la machine à café pour restaurer les réglages d'usine.

Le nombre de boissons et le statut de l'appareil (nombre de boissons jusqu'au détartrage de l'appareil, ... dégraissage de l'unité de percolation) n'est pas réinitialisé.

Pour savoir quels étaient les réglages d'usine au moment de la livraison, reportez-vous au "Tableau des réglages proposés".

Les réglages suivants ne sont **pas** réinitialisés :

- Langue
- Profils et boissons personnalisées

Mode expo (revendeur)

Ces réglages ne sont d'aucune utilité pour le particulier.

La fonction **Revendeur** permet de présenter la machine à café dans un magasin ou dans des lieux d'exposition. Elle bénéficie ainsi d'un éclairage approprié mais la préparation de boissons et l'utilisation de l'appareil sont bloquées.

Si vous activez le mode expo, vous ne pouvez pas éteindre la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt \odot .

Nettoyage et entretien

 Nettoyez la machine à café tous les jours afin d'éviter la formation de germes.

Tableau des fréquences de nettoyage

Fréquence de nettoyage conseillée	Que faut-il nettoyer / entretenir ?
Quotidiennement (en fin de journée, avant d'arrêter l'appareil)	Réservoir d'eau
	Bac à marc
	Bac et plaque d'égouttage
1 fois par semaine (plus souvent en cas de salissures importantes)	Distribution centrale avec cappuccinatore intégré
	Unité de percolation
	Intérieur de la machine, sous l'unité de percolation et le bac d'égouttage
	Carrosserie (particulièrement important juste après le détartrage)
	Conduit de lait
1 fois par mois	Réservoir à grains et compartiment à café moulu
Sur demande de l'appareil	Dégraissier l'unité de percolation (avec une pastille nettoyante)
	Détartrer l'appareil (avec une pastille détartrante)

Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle

Attention : l'unité de percolation ne va **pas** au lave-vaisselle.

Nettoyez l'unité de percolation exclusivement à la main et à l'eau chaude, **sans aucun produit nettoyant**.

La plupart des pièces qui ne vont **pas** au lave-vaisselle portent le pictogramme suivant :



Les éléments suivants doivent exclusivement être nettoyés **à la main** :

- Cache inox de la distribution centrale
- Unité de percolation
- Couvercle du réservoir à grains
- Bandeau inférieur

Les éléments suivants sont **adaptés au lave-vaisselle** :

La température du programme du lave-vaisselle ne doit pas dépasser 55 °C !

Certains aliments contenant des colorants naturels (carottes, tomates, ketchup, etc.) sont susceptibles de déteindre légèrement sur les pièces en plastique du lave-vaisselle. Cette coloration n'altère en rien les qualités des dites pièces.

- Bac d'égouttage et couvercle
- Plaque d'égouttage
- Bac à marc
- Réservoir à eau
- Distribution centrale (sans cache inox)

⚠ Certaines parties de la machine et les liquides qui s'en écoulent sont très chauds. Vous risquez de vous brûler !

Avant de la nettoyer, laissez refroidir la machine à café.

L'eau du bac d'égouttage peut être très chaude.

⚠ N'utilisez en aucun cas de nettoyeur vapeur. La vapeur risque de provoquer un court-circuit.

Il est très important de nettoyer régulièrement la machine, car les restes de café moisissent rapidement. Par ailleurs, les résidus de lait peuvent cailler et boucher les conduits de lait.

Nettoyage et entretien

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer. Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées si un produit nettoyant non approprié est utilisé. Nettoyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

- de produit nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de détergent contenant des solvants,
- de produit anti-calcaire,
- de produit spécial inox,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de produit à vitres,
- de nettoyant pour four,
- de détergent abrasif, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage,
- d'éponge avec tampon abrasif, de brosse ou d'éponge contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir métallique.

Bac à marc, bac et plaque d'égouttage

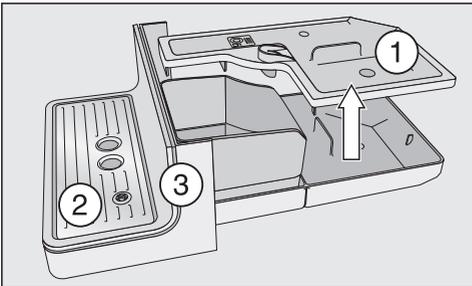
Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café **tous les jours** pour éviter l'apparition d'odeurs et de moisissures.

Le bac à marc de café se trouve dans le bac d'égouttage. On y retrouve souvent un peu d'eau de rinçage.

Un message s'affiche à l'écran dès que le bac d'égouttage et/ou le bac à marc de café sont pleins et doivent être vidés. Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café.

Risque de brûlures !

Si vous venez de rincer la machine à café, attendez quelque temps avant de retirer le bac d'égouttage de l'appareil. De l'eau de rinçage continue de s'écouler.



- Sortez le bac d'égouttage de la machine à café avec précaution. Enlevez le couvercle ①.
- Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café.
- Retirez le bac d'égouttage ② et le bandeau inférieur ③.

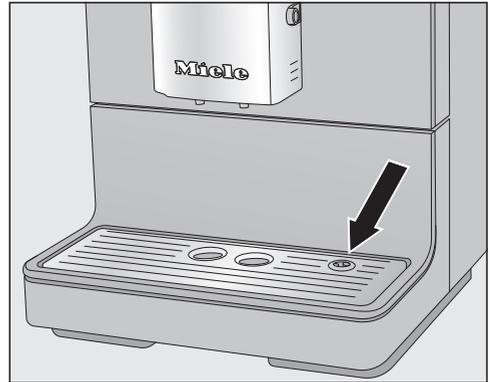
- Nettoyez chaque pièce soigneusement.

Nettoyez le bandeau inférieur à la main exclusivement, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Toutes les autres pièces peuvent aller au lave-vaisselle.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil situé sous le bac d'égouttage.
- Remontez toutes les pièces puis enfoncez le bac d'égouttage dans la machine à café.

Vérifiez que le bac d'égouttage est bien enfoncé jusqu'à la butée.



- Veillez à ce que la plaque d'égouttage soit bien insérée (voir illustration).
- Nettoyez la partie sous la machine à café. De l'eau peut gicler sous l'appareil en retirant le bac d'égouttage.

Nettoyage et entretien

Nettoyer le réservoir à eau

Renouvelez l'eau chaque jour afin de prévenir la formation de germes.

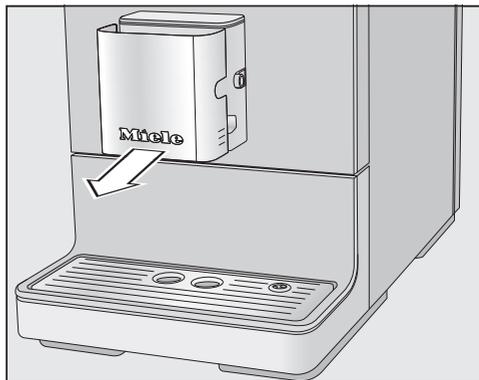
Veillez à ce que la valve, le dessous du réservoir à eau et la surface sur laquelle il repose dans la machine soient propres, faute de quoi vous ne réussirez pas à remettre correctement le réservoir à eau.

- Retirez le réservoir à eau.
- Mettez le réservoir à eau au lave-vaisselle ou nettoyez-le à la main à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Séchez le réservoir à eau.
- Nettoyez et séchez soigneusement son logement à l'intérieur de la machine à café, tout particulièrement les parties creuses.
- Remettez le réservoir à eau en place.

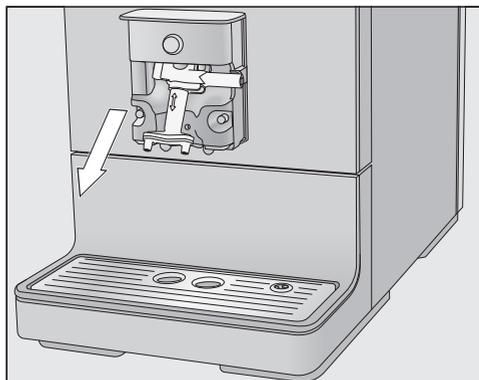
Distribution centrale avec capuccinatore intégré

Nettoyez l'habillage inox de la distribution centrale à la main **exclusivement**, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

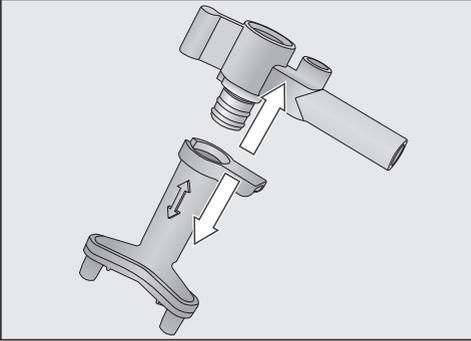
Toutes les autres pièces peuvent aller au lave-vaisselle.



- Retirez le cache inox en le tirant vers vous.



- Sortez l'unité d'écoulement vers le bas.



Si des pièces de raccordement du conduit de lait sont bouchées, nettoyez-les sous l'eau courante à l'aide du goupillon.

- Pour ce faire, insérez le goupillon dans la pièce de raccordement. Effectuez un mouvement de va-et-vient jusqu'à éliminer tous les restes de lait.

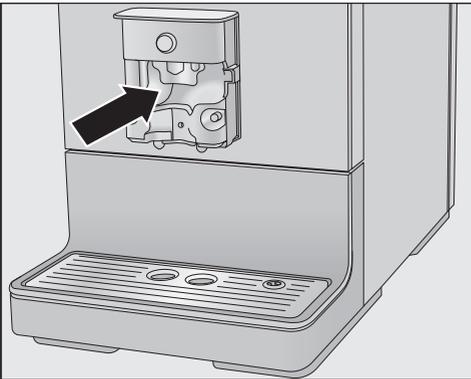
Remonter la distribution centrale

Il est plus facile de remonter l'unité d'écoulement lorsque les différentes pièces sont humides.

- Remontez l'unité d'écoulement.
- Remplacez l'unité d'écoulement dans la distribution centrale. Appuyez jusqu'à ce que l'unité d'écoulement soit bien insérée, sans laisser de jeu.
- Remettez l'habillage en inox puis le conduit de lait si nécessaire.

- Détachez la partie supérieure (avec l'ouverture pour le conduit de lait) de la partie contenant les buses de distribution.

- Nettoyez soigneusement chaque pièce.



- Nettoyez les surfaces de la distribution centrale et le bec verseur à l'aide d'une éponge humide.

Nettoyage et entretien

Conduit de lait

 Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces qui servent au passage du lait. Le lait contient par nature des germes qui prolifèrent si le nettoyage n'est pas suffisant. Les résidus dans l'appareil peuvent nuire à votre santé.

Nettoyez le conduit de lait tous les 5 jours environ.

Vous avez deux possibilités pour nettoyer le conduit de lait :

- enlevez, désassemblez puis nettoyez le cappuccinatore intégré au lave-vaisselle ou à la main, avec un peu d'eau chaude et de liquide vaisselle (voir "Distribution centrale avec cappuccinatore intégré")
- ou utilisez le programme d'entretien Nettoyer le conduit de lait après avoir ajouté une pastille de nettoyage pour conduits de lait (voir "Programme d'entretien" – "Nettoyer le conduit de lait").

Conseil : complétez le nettoyage hebdomadaire par la méthode alternative, à hauteur d'une fois par mois. Par exemple, si vous avez l'habitude de nettoyer le conduit de lait à la main une fois par semaine, exécutez le programme d'entretien Nettoyer le conduit de lait une fois par mois. Associer les deux méthodes permet d'optimiser le nettoyage.

Réservoir à grains et compartiment à café moulu

 Risque de blessure avec le moulin !

Débranchez la prise du réseau électrique avant de nettoyer le réservoir à grains.

Les grains de café contiennent des corps gras qui s'accumulent sur les parois du réservoir à grains et peuvent gêner le passage des grains. Pour cette raison, nettoyez régulièrement le réservoir à grains avec un chiffon doux.

- Ouvrez le réservoir à grains.
- Le cas échéant, retirez le café en grains qui s'y trouve.
- Nettoyez le réservoir à grains avec un chiffon sec et doux.

Vous pouvez désormais recharger le réservoir en grains de café.

Si nécessaire, nettoyez le compartiment à café moulu :

- ouvrez le compartiment à café moulu et éliminez d'éventuels restes de café.

Conseil : aspirez les restes de café moulu du réservoir à grains et du compartiment à café moulu.

Nettoyer la carrosserie

Nettoyez immédiatement les salissures se trouvant sur la carrosserie. Les surfaces peuvent se tacher, se décolorer ou changer d'aspect si les salissures ne sont pas nettoyées sans tarder.

Ne laissez pas d'eau pénétrer derrière l'écran.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures et risquent de se tacher au contact de produits de nettoyage inappropriés.

Nettoyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

- Eteignez la machine à café.
- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'un chiffon propre, de produit vaisselle et d'eau chaude. Séchez le tout avec un chiffon doux.

Conseil : vous pouvez aussi nettoyer la façade de l'appareil avec un chiffon microfibre Miele.

Programmes d'entretien

La machine dispose des programmes d'entretien suivants :

- Rincer l'appareil
- Rincer le conduit de lait
- Nettoyer le conduit de lait
- Dégraisser l'unité de percolation
- Détartrer l'appareil

Lancez le programme d'entretien correspondant, lorsque le message correspondant s'affiche sur l'écran de la machine. Vous trouverez de plus amples informations dans les pages suivantes.

Accéder au menu "Entretien"

- Effleurez .
- Sélectionnez Entretien puis validez en effleurant OK.

Vous pouvez désormais choisir un programme d'entretien.

Nettoyage et entretien

Rincer l'appareil

Vous pouvez rincer manuellement les conduits de café et d'eau de la machine à café.

Si un café a été préparé, les conduits sont rincés lors de l'arrêt de la machine. Ceci permet d'éliminer les éventuels restes de café.

- Effleurez **☰**.
- Sélectionnez **Entretien** puis validez en effleurant **OK**.
- Sélectionnez **Rinçage de l'appareil** puis validez en effleurant **OK**.

Les conduits sont rincés.

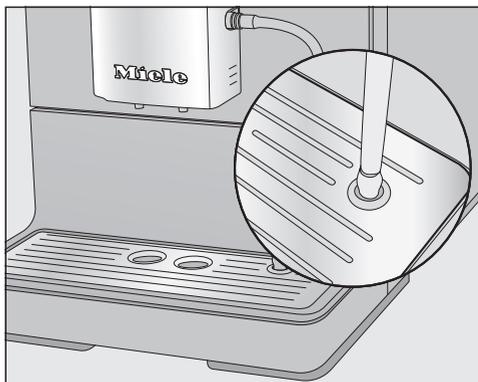
Le cas échéant, suivez l'affichage qui vous invite à insérer le conduit de lait dans le bac d'égouttage.

Rincer le conduit de lait

Des résidus de lait peuvent obstruer le conduit de lait. C'est pourquoi il est nécessaire de le rincer régulièrement. Si vous avez préparé une boisson à base de lait, la machine à café va vous demander d'insérer le conduit de lait dans la plaque d'égouttage au plus tard avant que vous l'arrêtez.

Vous pouvez également rincer le conduit de lait manuellement.

- Effleurez **☰**.
- Sélectionnez **Entretien** puis validez en effleurant **OK**.
- Sélectionnez **Rincer le conduit de lait** puis validez en effleurant **OK**.



- Dès que l'appareil vous y invite, insérez le conduit de lait dans l'ouverture de droite de la plaque d'égouttage.
- Validez en effleurant **OK**.

Le conduit de lait est rincé.

Nettoyer le conduit de lait à l'aide du programme d'entretien

Pour un nettoyage optimal de votre machine à café, nous recommandons l'utilisation du produit nettoyant Miele pour conduits de lait. Ce produit a été conçu tout spécialement pour garantir une meilleure longévité de votre machine à café.

Vous pouvez vous procurer le produit nettoyant pour conduits de lait dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou auprès de votre revendeur Miele.

Le programme d'entretien Nettoyer le conduit de lait dure env. 5 minutes.

- Effleurez **☰**.
- Sélectionnez **Entretien** puis validez en effleurant **OK**.

Le processus de nettoyage ne peut pas être annulé. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout.

- Sélectionnez **Nettoyer le conduit de lait** puis validez en effleurant **OK**.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

L'écran affiche : Fixer le conduit de lait dans le produit nettoyant.

Préparer la solution de nettoyage :

- Versez la poudre de nettoyage dans 200 ml d'eau tiède. Remuez à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute.

Procéder au nettoyage



- Posez le récipient près de la machine à café puis immergez le conduit de lait dans la solution de nettoyage. Vérifiez que le conduit de lait est bien enfoncé dans le liquide.
- Validez en effleurant **OK**.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage.

Conseil : rincez le conduit de lait sous l'eau courante afin d'éliminer les éventuelles traces de solution de nettoyage.

Nettoyage et entretien

Dégraissier l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur de la machine

Plus le café que vous consommez contient de graisses, plus l'unité de percolation risque de s'obstruer rapidement. Pour préserver l'arôme de vos cafés ainsi qu'un fonctionnement optimal de votre appareil, dégraissez régulièrement l'unité de percolation.

Pour un nettoyage optimal, nous conseillons d'utiliser les pastilles de nettoyage Miele conçues tout spécialement pour dégraisser les unités de percolation des machines à café Miele et leur assurer ainsi longévité et fonctionnement parfait.

Vous pouvez vous procurer les pastilles de nettoyage auprès des revendeurs de la marque, de votre service après-vente ou sur la boutique en ligne : www.miele-shop.com.

Le programme d'entretien "Dégraisser l'unité de percolation" dure env. 15 minutes.

Lorsque 200 tasses ont été préparées, Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur apparaît à l'écran.

- Effleurez la touche **OK** pour confirmer le message.

Le message apparaît à intervalles réguliers. Lorsque le nombre maximal possible de préparations est atteint, la machine à café est bloquée.

Vous pouvez mettre la machine à café automatique hors tension si vous ne souhaitez pas lancer le programme d'entretien à ce moment-là. Vous pour-

rez préparer à nouveau des boissons à base de café lorsque l'unité de percolation aura été dégraissée.

Lancer le "Dégraissage de l'unité de percolation"

Pour dégraisser l'unité de percolation, il vous faut 1 pastille de nettoyage.

- Effleurez **☰**.
- Sélectionnez **Entretien** puis validez en effleurant **OK**.
- Sélectionnez **Dégraisser l'unité de percolation**.

Le processus de nettoyage ne peut pas être annulé. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout.

- Validez en effleurant **OK**.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Nettoyer l'unité de percolation et l'intérieur

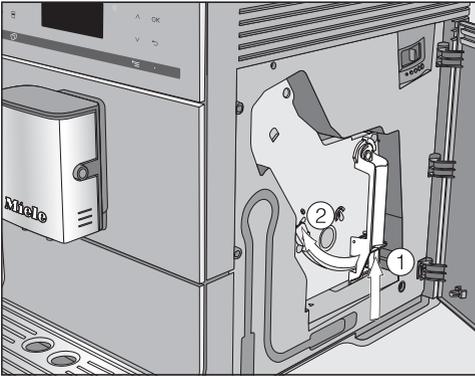
Nettoyez l'unité de percolation exclusivement à la main et à l'eau chaude, **sans aucun produit nettoyant**. Les pièces mobiles de l'unité de percolation sont lubrifiées. Les produits de nettoyage abîment l'unité de percolation.

Pour obtenir un bon café et éviter la prolifération de bactéries, enlevez et nettoyez l'unité de percolation au moins une fois par semaine à l'eau claire.

L'écran affiche : Rincer l'unité de percolation à la main et nettoyer l'intérieur.

Nettoyage et entretien

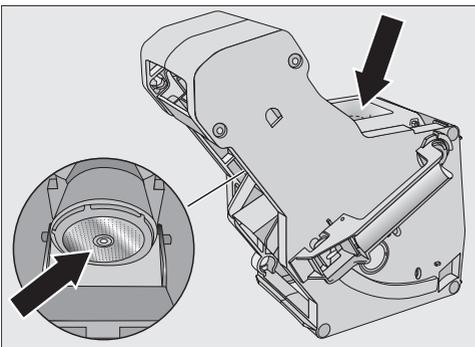
- Ouvrez la trappe de l'appareil.



- Pressez la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① tout en tournant la poignée vers la gauche ②.
- Retirez avec précaution l'unité de percolation de la machine à café.

Quand vous remettez l'unité de percolation en place, ne modifiez **pas** la position de la poignée.

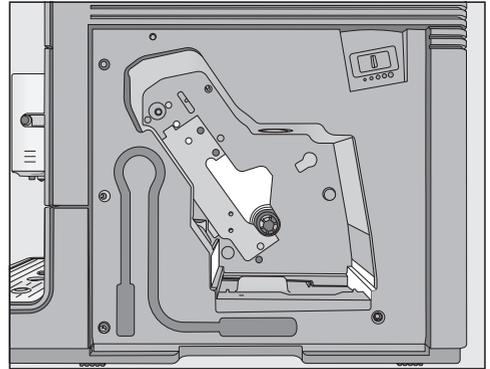
- Nettoyez l'unité de percolation à la **main et à l'eau chaude**, sans aucun produit nettoyant.



- Enlevez les restes de café présents dans les filtres (cf. flèches).

- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu n'y reste collé lors de la prochaine préparation de café.

Veillez à éliminer régulièrement tout résidu de café moulu afin d'éviter la formation de moisissures.

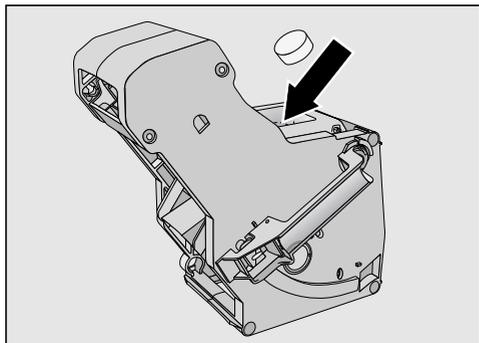


- Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine à café. Accordez une attention particulière aux zones claires représentées sur l'illustration.

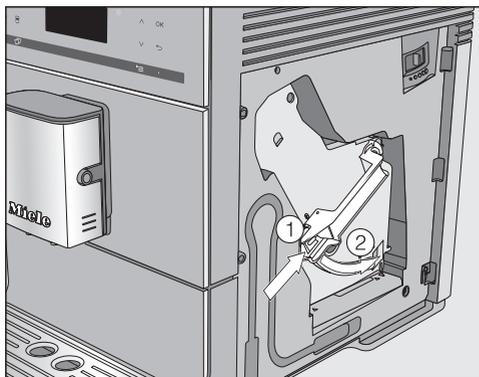
Conseil : enlevez les restes de café moulu avec un aspirateur.

Nettoyage et entretien

L'écran affiche Insérer la pastille de nettoyage dans l'unité de percolation. Fermer la porte..



- Placez la tablette de nettoyage en haut dans l'unité de percolation (flèche).
- Poussez l'unité de percolation avec la tablette de nettoyage à l'horizontale dans la machine à café.



- Pressez la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers la droite ②.
- Refermez la trappe de l'appareil.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage.

Dégraissage de l'unité de percolation après l'affichage d'une instruction à l'écran

Aucune boisson ne peut être préparée et le message Dégraisser l'unité de percolation s'affiche à l'écran.

Le processus d'entretien ne peut pas être interrompu. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout.

- Validez en appuyant sur OK.

Le programme d'entretien a démarré.

Attention ! Ces produits risquent d'endommager les surfaces et parquets naturels fragiles !

Les solutions de détartrage sont susceptibles d'éclabousser et d'abîmer les surfaces alentours.

Nettoyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

La machine à café ne s'entartre que si elle est utilisée. La rapidité de l'entartage dépend du degré de dureté de l'eau utilisée. Détartrez régulièrement votre appareil.

La machine à café gère le détartrage et vous indique les opérations à effectuer. A l'écran, plusieurs messages vous invitent notamment à vider le bac d'égouttage ou à remplir le réservoir à eau.

Le détartrage est **impératif** : il dure environ 15 minutes.

Lorsque le détartrage doit être effectué, la machine à café vous le signale. Le message *Boissons jusqu'à détartrage appareil* 50 s'affiche à l'écran. A chaque commande, la machine à café affiche le décompte des boissons que vous pouvez encore préparer jusqu'au détartrage.

- Effleurez la touche *OK* pour confirmer le message.

Lorsque le nombre de boissons restantes arrive à 0, la machine à café se bloque complètement.

Si vous ne voulez pas détartrer l'appareil immédiatement, vous pouvez arrêter la machine à café. En revanche,

vous ne pourrez pas préparer de nouvelle boisson tant que vous n'aurez pas procédé au détartrage.

Détartrer sur demande l'appareil

Le message *Détartrer l'appareil* s'affiche à l'écran.

Le processus de détartrage ne peut être interrompu. L'opération doit se poursuivre jusqu'au bout.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Lorsque le message *Remplir le réservoir à eau avec le détartrant et de l'eau tiède jusqu'au repère*  et le remettre s'affiche à l'écran, procédez comme suit.

Préparer la solution de détartrage

Pour un détartrage optimal, nous recommandons les pastilles de détartrage Miele fournies.

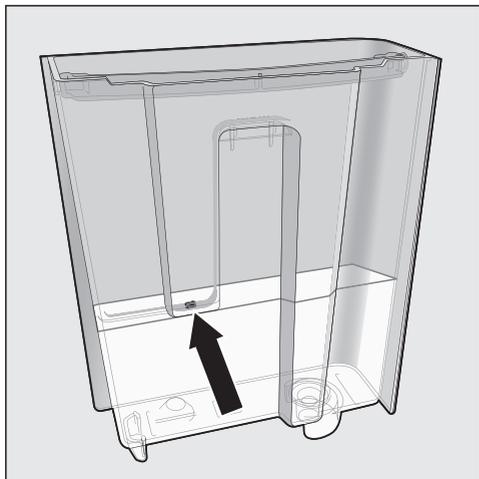
Ces pastilles de détartrage ont été conçues spécifiquement pour la machine à café et protègent votre machine contre tout dommage.

D'autres produits de détartrage qui outre de l'acide citrique peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables tels que des chlorures, risquent d'endommager votre machine à café. Nous ne saurions par ailleurs garantir l'efficacité attendue de votre appareil si la concentration de la solution de détartrage utilisée n'était pas conforme.

Détartrer l'appareil

Vous pouvez vous procurer les pastilles de détartrage sur la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou de votre revendeur Miele.

Utilisez **une** pastille détartrante par détartrage.



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère \mathcal{S} .
- Mettez **une** pastille de détartrage dans l'eau.

Respectez les proportions indiquées sur l'emballage des pastilles de détartrage. La quantité d'eau versée dans le réservoir à eau doit être exacte. N'en versez pas plus et n'en versez pas moins, faute de quoi le détartrage s'interromprait prématurément.

Procéder au détartrage

- Remettez le réservoir à eau en place.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Lorsque l'écran affiche Rincer le réservoir à eau et le remplir d'eau fraîche jusqu'au repère \mathcal{S} :

- Rincez soigneusement le réservoir à l'eau claire. Veillez à éliminer **tout** résidu de détartrant du réservoir à eau. Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère \mathcal{S} .

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage. Vous pouvez à présent préparer des boissons.

Nettoyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage. Elles pourraient endommager les surfaces.

Démarrer un détartrage spontané

- Effleurez ☰ .
- Sélectionnez Entretien puis validez en effleurant OK.
- Sélectionnez Détartrer l'appareil.

Le détartrage ne peut pas être annulé. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout.

- Validez en effleurant OK.

Le détartrage démarre.

Vous n'avez pas utilisé votre machine à café depuis un certain temps et vous devez la transporter pendant un long trajet ? Nous vous conseillons de préparer votre appareil en prévision de ce déplacement.

- Videz le réservoir à grains et nettoyez-le.
- Videz le réservoir à eau et nettoyez-le
- Utilisez la fonction vapeur pour évacuer l'eau des circuits
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil
- Emballez bien le tout

Utiliser la fonction vapeur pour évacuer l'eau des circuits

Avant de stocker ou de transporter votre machine à café, vous devez veiller à bien vider tous les circuits d'eau, et ce particulièrement si les températures sont passées au-dessous de 0 °C.

Le fait de vider complètement le circuit d'eau de la machine évite les dégâts des eaux et autres dommages causés par le gel.

- Allumez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt .
- Effleurez .
- Effleurez deux fois .

L'écran affiche : Vider le circuit ?.

- Sélectionnez oui puis validez en effleurant OK.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

 Attention ! Risque de brûlures au niveau des buses de distribution ! De la vapeur brûlante sort de la machine.

Quand le message Opération finie s'affiche puis que l'écran s'éteint, cela signifie que toute l'eau a été évacuée des conduits.

- Débranchez la prise afin d'isoler la machine à café du secteur.
- Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café.

Emballages

Vérifiez que votre appareil est propre et sec avant de l'emballer. Les restes de café moulu risquent de rayer les surfaces. Quant aux restes de café, de lait ou d'eau, ils favorisent l'apparition de moisissures.

Pour remballer votre machine à café, utilisez l'emballage d'origine avec les pièces en polystyrène.

Mettez le mode d'emploi dans le carton. Vous l'aurez ainsi sous la main lorsque vous remettrez l'appareil en service.

En cas d'anomalie

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

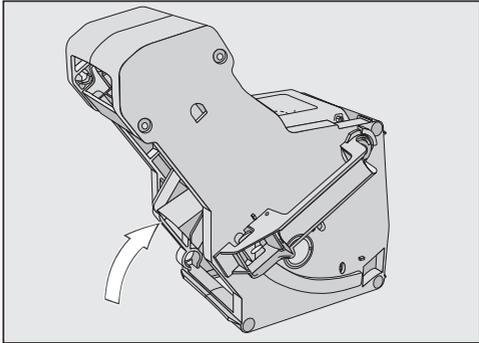
Messages à l'écran

Vous devez valider les messages d'erreur en effleurant "OK". A défaut, un message peut réapparaître à l'écran même si l'anomalie a été corrigée.

Suivez les instructions à l'écran pour résoudre l'anomalie.

Si le message d'erreur apparaît de nouveau, appelez le service après-vente.

Problème	Cause et solution
F1, F2, F80, F82	Une anomalie interne s'est produite. ■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt ☹. Attendez env. 1 heure avant de la remettre en marche.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Une anomalie interne s'est produite. ■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt ☹. Attendez 2 minutes environ avant de la remettre en marche.
F10, F17	Il n'y a pas d'eau, ou pas assez d'eau dans le réservoir. ■ Sortez le réservoir à eau, remplissez-le avec de l'eau potable et remettez-le. ■ Nettoyez le fond et la paroi du logement prévu pour le réservoir à eau, puis séchez-les.

Problème	Cause et solution
<p>F73 ou Contrôler l'unité de percolation</p>	<p>L'unité de percolation ne revient plus dans sa position initiale.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt .■ Débranchez la fiche d'alimentation de la machine à café. Attendez deux minutes avant de rebrancher la fiche.■ Retirez l'unité de percolation et rincez-la sous l'eau courante.  <ul style="list-style-type: none">■ Remettez le système d'éjection du café dans sa position initiale.■ Ne remettez pas encore l'unité de percolation en place. Fermez la trappe et rallumez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt . <p>L'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et revient dans sa position initiale.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Lorsque le message Mettre en place l'unité de percolation s'affiche, remettez l'unité de percolation dans l'appareil. Refermez la trappe de l'appareil.

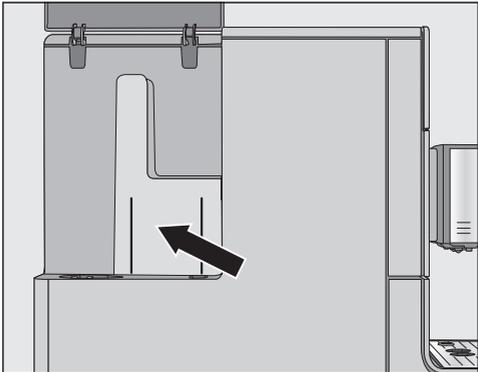
En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Quantité de poudre trop importante	<p>Il y a trop de café moulu dans le compartiment à café moulu.</p> <p>Si vous mettez plus de deux cuillères à café rases de café moulu dans le compartiment à café moulu, l'unité de percolation ne peut plus tasser le café. Le café moulu est alors évacué dans le bac à marc et un message s'affiche.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt .■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main (voir "Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur de la machine").■ Retirez les restes de mouture à l'aide d'un aspirateur par exemple.■ Versez 12 g max. de café moulu dans le compartiment à café moulu.

Fonctionnement anormal de la machine à café

Problème	Cause et solution
<p>L'écran reste éteint lorsque vous rallumez la machine à café en appuyant sur la touche Marche/Arrêt ☺.</p>	<p>Vous n'avez pas suffisamment appuyé sur la touche Marche/Arrêt ☺.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur la partie en creux de la touche Marche/Arrêt ☺ pendant au moins 3 secondes. <p>La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enfoncez bien la fiche de l'appareil dans la prise. <p>Le fusible de l'installation domestique a disjoncté parce que la machine à café, la tension de l'installation ou un autre appareil sont défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez la fiche d'alimentation de la machine à café. ■ Contactez un électricien ou le service après-vente.
<p>La machine à café s'arrête brusquement.</p>	<p>L'heure d'arrêt programmée sur le timer est dépassée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez à nouveau l'heure d'arrêt, si nécessaire (voir "Réglages" - "Timer"). <p>La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enfoncez bien la fiche de l'appareil dans la prise.
<p>Les touches sensibles ne réagissent pas. La machine à café ne peut plus être utilisée.</p>	<p>Une anomalie interne s'est produite.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mettez la machine à café hors tension en débranchant la fiche d'alimentation de la prise de courant ou en déconnectant le fusible de l'installation électrique.
<p>La lisibilité à l'écran est très mauvaise voire impossible.</p>	<p>La luminosité de l'écran est réglée sur une valeur trop faible.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Modifiez ce réglage (voir chapitre "Réglages").

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<p>Le réservoir à eau est vide. Le message Remplir le réservoir à eau et le remettre n'est pas affiché.</p>	<p>Des gouttes d'eau se trouvent entre le réservoir à eau et la paroi du logement ou cette zone est humide (voir fig.).</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ Séchez cette zone. Retirez le réservoir à eau et remplissez-le. <p>De la condensation (buée ou gouttelettes) s'est formée à l'intérieur du réservoir à eau. Ou le réservoir à eau est entartré (ex. : auréoles de tartre).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez quotidiennement le réservoir à eau.
<p>Remplir le réservoir à eau et le remettre apparaît même si le réservoir à eau est rempli et mis en place.</p>	<p>Le réservoir n'est pas correctement installé dans la machine.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sortez le réservoir à eau et remettez-le. <p>Vous n'avez pas rempli ou remplacé correctement le réservoir à eau lors du détartrage.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplissez-le jusqu'au repère  et relancez le processus de détartrage.
<p>Après la remise en service de la machine, Vider le bac d'égouttage et le bac à marc s'affiche à l'écran bien que cela ait déjà été fait.</p>	<p>Ceci n'est pas une anomalie ! Il est probable que le bac d'égouttage et le bac à marc n'aient pas été vidés après la dernière utilisation ou que le compteur interne ne soit pas revenu à 0.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez le bac d'égouttage avec le bac à marc de café et videz-les si nécessaire.
<p>Ni lait, ni mousse de lait ne sortent de la distribution centrale.</p>	<p>Le conduit de lait est bouché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez la distribution centrale avec le goupillon, en particulier le cappuccinatore et les embouts du conduit de lait.

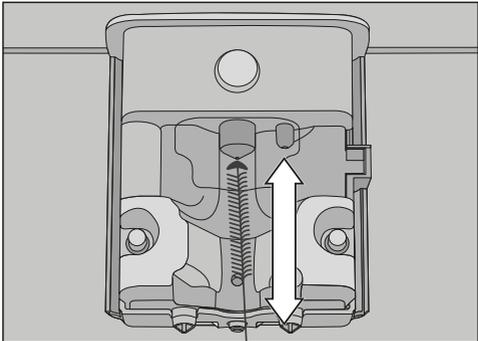
Problème	Cause et solution
<p>Vous avez vidé le bac d'égouttage, mais le message Vider le bac d'égouttage et le bac à marc apparaît à l'écran.</p>	<p>Le bac d'égouttage est mal positionné.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enfoncez complètement le bac d'égouttage dans l'appareil. ■ Vérifiez que le bandeau inférieur est bien en place sur le bac d'égouttage.
<p>Mettre en place le bac d'égouttage et le bac à marc apparaît, bien que les deux soient en place.</p>	<p>Le bac d'égouttage est mal positionné et ne peut donc pas être détecté par les capteurs.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Videz le bac d'égouttage et le bac à marc de café. Remontez toutes les pièces puis enfoncez le bac d'égouttage dans la machine à café jusqu'en butée.
<p>Le bac d'égouttage ou le bac à marc de café sont trop remplis ou débordent bien qu'ils soient vidés à chaque fois que l'affichage y invite l'utilisateur.</p>	<p>Ceci n'est pas une anomalie ! Il est probable que le bac d'égouttage et le bac à marc ont été sortis ou que la trappe a été ouverte sans que le bac d'égouttage ou le bac à marc de café n'aient été vidés. Le compteur interne de vidange du bac d'égouttage et du bac à marc de café revient à zéro lorsque l'on retire le bac d'égouttage ou lorsque l'on ouvre la trappe.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez le bac d'égouttage avec le bac à marc de café et videz-les si nécessaire.
<p>Le message Remplir le réservoir à grains s'affiche bien qu'il ait déjà été rempli.</p>	<p>Ceci n'est pas une anomalie !</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Confirmez en effleurant la touche OK. <p>Le nombre de grains de café arrivant dans le moulin est insuffisant. Utilisez-vous une torréfaction foncée ? Les grains de café torréfiés très sombres sont souvent huileux. Ces corps gras peuvent s'accumuler sur les parois du réservoir à grains et gêner le passage des grains.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Préparez une boisson à base de café et vérifiez que les grains de café glissent vers le réservoir à grains. ■ Nettoyez le réservoir à grains plus souvent si vous utilisez une torréfaction très foncée et huileuse. <p>Essayez éventuellement un autre type de café moins huileux.</p>

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Aucun rinçage ne se produit au moment de la mise en marche.	Ceci n'est pas une anomalie ! Si la machine à café dispose d'une température suffisante, elle ne rince pas les conduits au démarrage.
La préparation de café est interrompue de façon répétée et le message Remplir le réservoir à grains s'affiche.	<p>Ceci n'est pas une anomalie ! L'unité de percolation ne détecte pas le café moulu. Il peut arriver que certaines sortes de café soient moulues trop finement ou en quantité insuffisante. En général, le degré de mouture est alors réglé sur fin et la quantité de mouture réglée sur basse.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Confirmez en effleurant la touche <i>OK</i>. <p>Si vous trouvez le goût du café trop intense ou trop amer, testez une autre variété de café.</p> <p>Si le message apparaît lors de la préparation de toutes les spécialités à base de café :</p> <ul style="list-style-type: none">■ Réglez plus grossièrement le degré de mouture (voir "Degré de mouture").■ Vérifiez les réglages concernant la quantité de mouture pour toutes les spécialités à base de café (voir "Quantité de mouture"). Augmentez la quantité de mouture si nécessaire. <p>Tenez également compte d'éventuelles boissons personnalisées dans "Profils".</p> <p>Si le message apparaît uniquement lors de la préparation de certaines spécialités à base de café :</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez les réglages concernant la quantité de mouture pour cette spécialité à base de café (voir "Quantité de mouture"). Augmentez la quantité de mouture.■ Si nécessaire, vous pouvez également choisir un degré de mouture un peu plus grossier.

Problème	Cause et solution
Le processus de détartrage a été démarré involontairement.	<p>Dès que vous avez validé "OK", le processus de détartrage ne peut plus être interrompu. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout. Ceci procède d'une précaution de sécurité afin que la machine soit bien entièrement détartrée. Ceci est nécessaire pour une longue durée de vie et un parfait fonctionnement de votre machine.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Détartrez la machine à café (voir "Détartrage").

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<p>Le lait gicle lors de la distribution. Lors de la préparation, on entend des bruits de sifflement. La machine devrait préparer de la mousse de lait, mais la distribution centrale ne verse que du lait chaud.</p>	<p>La température du lait utilisé est trop élevée. Seul du lait froid (< 10 °C) permet de préparer une mousse de lait parfaite.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez la température du lait.
	<p>La distribution centrale avec Cappuccinatore intégré n'est pas montée correctement et aspire de l'air, ou bien les buses de distribution sont obstruées.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si la distribution centrale est correctement montée. Veillez à ce que toutes les pièces soient bien fixées les unes aux autres de manière étanche.■ Si nécessaire, nettoyez la distribution centrale.
	<p>Le conduit de lait, les éléments de raccordement ou le tuyau d'aspiration du récipient à lait sont obstrués.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Nettoyez minutieusement ces pièces.
	<p>La buse de vapeur située sur la distribution centrale est bouchée.</p>  <p>Enfoncez le goupillon d'1 cm maximum dans la buse de vapeur.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Nettoyez la buse de vapeur avec le goupillon.

Problème	Cause et solution
<p>Un peu de café moulu se trouve sur le couvercle du bac d'égouttage et à l'intérieur, autour de l'unité de percolation.</p>	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie. En raison du mouvement de l'unité de percolation, un peu de café moulu peut tomber à côté lors de la percolation. Le type de grains utilisé, le degré de mouture et la quantité de mouture influent également sur la quantité. Important ! Nettoyez régulièrement l'intérieur de la machine à café pour éviter les moisissures, etc.</p>
<p>La face interne du cache du réservoir à grains est très humide. Présence de gouttes d'eau.</p>	<p>Vous avez préparé de nombreuses boissons successives et le compartiment à café moulu est ouvert ou mal fermé. De la vapeur d'eau provenant de l'unité de percolation monte en passant par le compartiment à café moulu et se condense sur le cache.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Insérez le couvercle du compartiment à café moulu en veillant à ce qu'il soit bien fermé.
<p>Un mélange d'eau et de café s'accumule sur la surface située sous la machine à café.</p>	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie ! De l'eau peut gicler sous l'appareil en retirant le bac d'égouttage. Nettoyez régulièrement la zone située sous la machine à café.</p>
<p>L'écran s'allume, mais la machine à café ne chauffe pas et ne prépare pas de boisson. La machine à café ne peut pas être mise hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt .</p>	<p>Le mode expo qui permet de présenter la machine à café chez les revendeurs ou dans les salles d'exposition a été activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Mode expo").

En cas d'anomalie

Résultat non satisfaisant

Problème	Cause et solution
Le café n'est pas assez chaud.	La tasse n'a pas été préchauffée. Plus la tasse est petite et épaisse, plus le préchauffage est important. <ul style="list-style-type: none">■ Préchauffez la tasse, par exemple avec de l'eau chaude.
	La température de percolation est trop faible. <ul style="list-style-type: none">■ Augmentez la température de percolation.
	Les filtres de l'unité de percolation sont obstrués. <ul style="list-style-type: none">■ Sortez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main.■ Dégraissez l'unité de percolation.
Le temps de chauffe dure plus longtemps. Le débit d'eau ne correspond plus et la machine à café fonctionne moins bien. La boisson coule à un débit réduit.	La machine à café est entartée. <ul style="list-style-type: none">■ Détartez la machine à café.
Le café ne s'écoule pas de la distribution centrale. Ou bien le café ne s'écoule que par une seule buse.	La distribution centrale est bouchée. <ul style="list-style-type: none">■ Rincez les conduits de café (voir "Nettoyage et entretien" - "Rincer l'appareil").■ Si, après cela, la boisson ne s'écoule toujours pas, ou que d'un seul côté, nettoyez les buses de distribution à l'aide du goupillon.
La consistance de la mousse de lait est insatisfaisante.	La température du lait est trop élevée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il vous faut utiliser du lait froid (température inférieure à 10 °C). <ul style="list-style-type: none">■ Contrôlez la température dans le pot à lait.
	Le conduit de lait est bouché. <ul style="list-style-type: none">■ Nettoyez la distribution centrale et le conduit de lait avec le goupillon fourni.

Problème	Cause et solution
La machine émet des bruits plus forts que d'ordinaire pendant la mouture du café.	Le réservoir à grains s'est vidé pendant la mouture. ■ Remplissez le réservoir à grains de grains frais.
	Il se peut que des cailloux se soient mélangés aux grains de café. ■ Arrêtez immédiatement la machine à café. Appelez le service après-vente.
Le café s'écoule très rapidement dans la tasse.	Le degré de mouture est trop gros. ■ Sélectionnez un degré de mouture plus fin (voir "Degré de mouture").
Le café s'écoule très lentement dans la tasse.	Le degré de mouture est trop fin. ■ Réglez plus grossièrement le degré de mouture (voir "Degré de mouture").
La crema (mousse blonde du café) ne se forme pas bien.	Le degré de mouture n'est pas réglé de manière optimale. ■ Réglez plus finement ou plus grossièrement le degré de mouture (voir "Degré de mouture").
	La température de percolation est trop élevée pour ce type de café. ■ Réduisez la température de percolation (voir "Température de percolation").
	Les grains de café ne sont plus frais. ■ Versez des grains de café torréfiés frais dans le réservoir à grains.

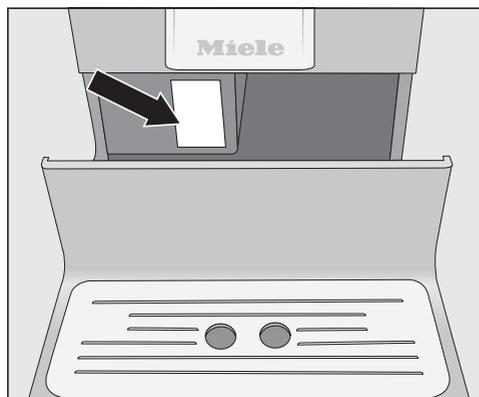
Service après-vente

Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre la panne par vous même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.



Garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

Vous pouvez économiser de l'énergie et de l'argent, mais aussi préserver l'environnement en suivant les conseils ci-après :

- Faites fonctionner la machine à café en "Mode éco" (préréglé).
- Si vous changez les réglages d'usine pour le minuteur, la consommation énergétique de l'appareil peut augmenter.

Le message Ce réglage augmente la consommation d'énergie. **s'affiche à l'écran.**

- Si vous n'utilisez pas la machine à café, éteignez l'appareil avec la touche Marche/Arrêt .
- Modifiez le réglage du minuteur pour le régler sur "Arrêt après" 15 minutes. Ensuite, la machine à café s'éteint 15 minutes après la dernière préparation de boisson ou l'effleurement d'une touche sensitive.

Raccordement électrique

Avant de brancher l'appareil, comparez les données de raccordement de la plaque signalétique (tension et fréquence) avec celles du réseau électrique.

Ces données doivent absolument correspondre pour éviter d'endommager la machine à café. En cas de doute, demandez conseil à un électricien qualifié.

Les caractéristiques de branchement obligatoires figurent sur la plaque signalétique. La fiche signalétique se trouve sur la gauche de l'appareil, dans le logement du bac d'égouttage.

L'appareil qui vous est livré est prêt à être raccordé avec un câble et une prise en monophasé 220 – 240 V 50 Hz.

Ne raccordez la machine à café qu'à une prise de courant avec mise à la terre conforme. Le branchement doit être conforme aux normes EDF.

Prévoyez un fusible d'au moins 10 A.

Dans la mesure du possible, la prise doit se trouver près de l'appareil et rester facile d'accès.

Ne branchez pas l'appareil au moyen de multiprises ou de rallonges. Celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (risque d'incendie).

Ne branchez pas l'appareil sur des **îlots d'onduleur**, utilisés pour une alimentation électrique autonome comme une alimentation en énergie solaire par exemple. Les pics de tension peuvent entraîner une coupure de sécurité. Cela risque d'endommager l'électronique.

N'utilisez pas de **fiches à économie d'énergie** : elles réduisent l'alimentation en énergie de l'appareil, avec pour conséquence un échauffement excessif de ce dernier.

Si le câble d'alimentation secteur est défectueux, il doit impérativement être remplacé par un électricien professionnel.

Conseils d'installation

Risque de surchauffe !

Vérifiez que la machine à café reçoit suffisamment d'air et peut évacuer l'air chaud.

Ne posez jamais de tissus sur l'appareil pendant son fonctionnement.

Risque de surchauffe !

Laissez la porte ouverte en cas d'encastrement de votre machine à café dans un meuble fermé.

Ne fermez jamais la porte du meuble tant que la machine à café est en marche.

Veillez suivre les conseils d'installation ci-dessous :

- Installez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé.
- La température ambiante doit être comprise entre + 10 °C et + 38 °C.
- Posez la machine à café sur une surface plane horizontale et résistante aux éclaboussures.

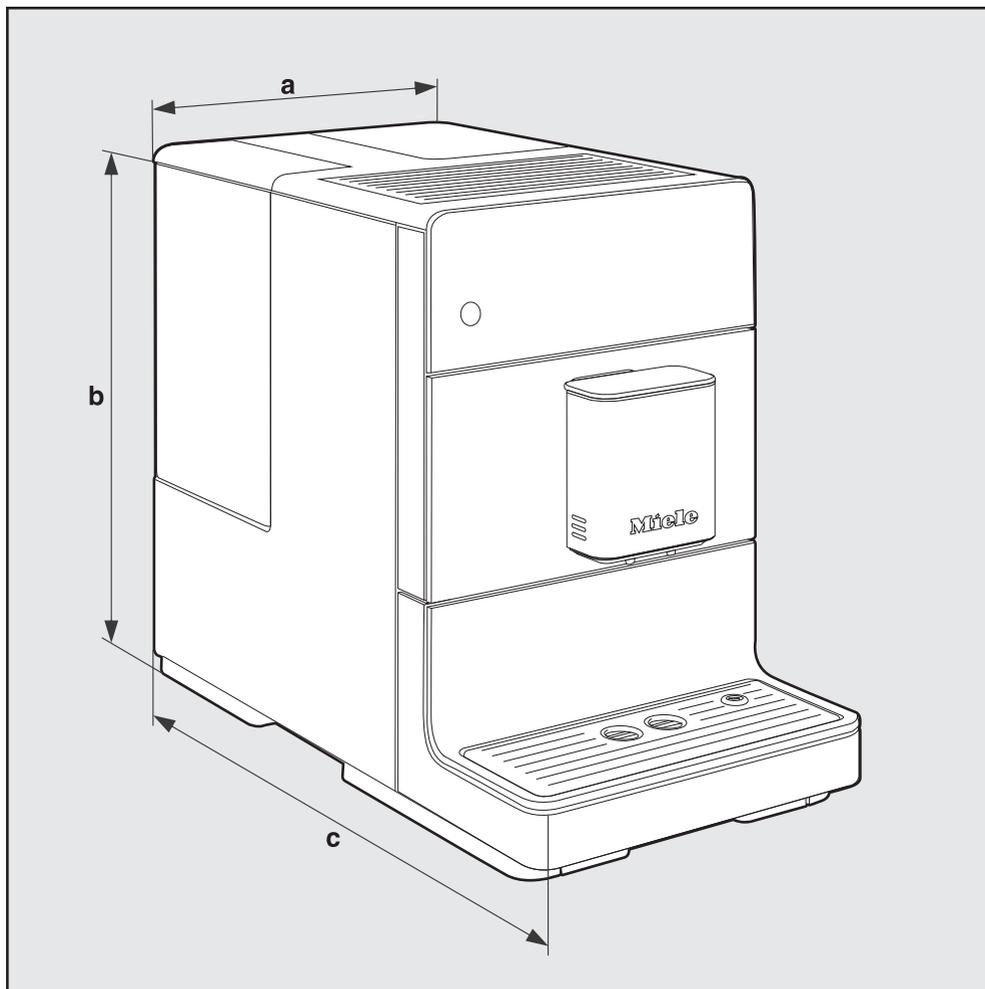
Si vous installez la machine à café dans une niche, vérifiez que les dimensions minimum suivantes sont respectées :

Hauteur	510 mm
Largeur	450 mm
Profondeur	575 mm

Au moment d'installer votre appareil, prévoyez que vous devez pouvoir ouvrir la porte en grand pour sortir l'unité de percolation.

- La façade de la machine à café doit être alignée sur la bordure de la niche.

Dimensions



a = 241 mm

b = 360 mm

c = 460 mm

Caractéristiques techniques

Consommation électrique en veille (conforme aux réglages d'usine) :	< 0,5 Watt
Pression de la pompe :	max. 15 bar
Circulateur chauffant :	1 thermobloc en inox
Dimensions de l'appareil (l x H x P) :	241 x 360 x 460 mm
Poids net :	9,48 kg
Longueur de câble :	120 cm
Capacité réservoir à eau :	1,3 l
Contenance réservoir à grains :	200 g
Contenance bac à marc de café :	max. 6 doses de marc de café
Distribution centrale :	réglable en hauteur entre 80-135 mm
Moulin :	moulin à café conique en inox
Degré de mouture :	5 niveaux de réglage
Dose de café moulu :	max. 12 g

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

CM5300, CM5400, CM5500



fr-FR

M.-Nr. 10 793 230 / 00