

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.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Nos emballages

Nos emballages protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

Éliminer la cartouche de détartrage

Éliminez la cartouche de détartrage Miele après son utilisation dans une poubelle ménagère.

Votre ancien appareil

Les appareils électriques et électro-mécaniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !



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.

Table des matières

Votre contribution à la protection de l'environnement	2
Consignes de sécurité et mises en garde.....	7
Description de l'appareil	18
Dos de l'appareil	19
Déballage et installation	21
Déballer la machine à café	21
Accessoires fournis	21
Installer et raccorder la machine à café	21
Principe de fonctionnement	23
Écran tactile.....	23
Options	23
Symboles à l'écran	25
Première mise en service	27
Mise en place de la cartouche de détartrage.....	27
Réglage de la dureté de l'eau.....	28
Ajustement du système à grains	29
Système à grains	31
Modifier les réglages du système à grains (Types de grains)	32
Renommer une variété de grains	32
Changer l'affectation des variétés de grains	32
Remplir le réservoir à eau.....	34
Mise en marche et arrêt.....	35
Réglage automatique de la hauteur de distribution.....	36
Chauffe-tasse	37
Préparer des boissons à base de café	38
Préparer un café	38
Annuler la préparation	38
DoubleShot.....	39
Préparer deux doses ☐	39
Préparer plusieurs tasses de café à la suite (fonction Cafetière)	39
Préparer des spécialités de café à base de lait.....	42
Préparer le récipient à lait.....	43
Utiliser du lait conditionné en carton ou dans un autre type d'emballage.....	44
Préparer des boissons contenant du lait.....	44

Table des matières

Annuler la préparation	44
Thé	45
TeaTimer	45
Préparer du thé	46
Interrompre la préparation de thé	46
Théière : préparer plusieurs tasses de thé à la suite	47
Préparer de l'eau chaude	48
Paramètres	49
Quantité de mouture	49
Température de percolation	49
Préinfusion du café moulu	49
Type de grains	50
Degré de mouture	50
Quantité de boisson	51
Réinitialisation des boissons	52
Profils	53
Créer un profil	53
Ouvrir le menu Profils et sélectionner un profil	53
Modifier un profil	53
Profils : créer et modifier des boissons	55
Profils : préparer des boissons	56
Mode expert	57
Réglages	58
Ouvrir le menu « Réglages »	58
Modifier et enregistrer les réglages	58
Tableau des réglages proposés	59
Langue	62
Heure	62
Timer (Minuterie)	62
Enclencher à	63
Arrêt à	63
Arrêt au bout de	63
Sélectionner les jours (selon les jours de la semaine)	63
Mode éco	63
Éclairage	64
Dureté de l'eau	64

Table des matières

Info (afficher des informations)	64
Verrouiller la machine à café (Sécurité enfants )	65
Miele@home	65
Luminosité	65
Volume	65
Service après-vente	65
Evaporation	65
Mode expo	66
Réglages d'usine	66
Réglages de l'appareil	66
Configuration du réseau	66
Mise en réseau	67
Activer la mise en réseau (Miele@home)	67
Reconfigurer la mise en réseau	68
Commande à distance	68
MobileStart	69
Mise à jour à distance	70
Nettoyage et entretien	71
Tableau des fréquences de nettoyage	71
Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle	72
Produits à ne pas utiliser	73
Nettoyer le bac d'égouttage et le bac à marc de café	74
Nettoyer la plaque d'égouttage	75
Nettoyer le réservoir à eau	76
Retirer et nettoyer le filtre du réservoir à eau	76
Nettoyer la distribution centrale avec Cappuccinatore intégré	77
Retirer et nettoyer le capteur de bord de tasse	78
Nettoyer le récipient à lait en inox	79
Nettoyer le conduit de lait manuellement ou à l'aide du programme d'entretien .	79
Nettoyer le système à grains	80
Nettoyer le tiroir à café moulu	80
Nettoyer le compartiment à café moulu	81
Nettoyer la carrosserie	81
Programmes d'entretien	82
Rincer l'appareil	82
Rincer le conduit de lait	83
Nettoyer le conduit de lait	83
Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur de la machine	84
Détartrer l'appareil	87
Détartrage automatique	89
A quoi devez-vous veiller avant et pendant le détartrage automatique ?	89

Table des matières

La cartouche de détartrage Miele	90
Mise en place et retrait de la cartouche de détartrage	91
Régler l'heure de démarrage du détartrage automatique (Minuterie détartrage) ..	92
Annuler le détartrage automatique	93
Désactiver le détartrage automatique	93
En cas d'anomalie	94
Messages à l'écran	94
Fonctionnement anormal de la machine à café	97
Dysfonctionnements pendant le détartrage automatique	103
Résultat non satisfaisant	104
Service après-vente	107
Contact en cas d'anomalies	107
Garantie	107
Transport	108
Evaporation	108
Nettoyer le compartiment à café moulu à l'aide du dispositif d'aspiration et nettoyer l'intérieur	109
Emballages	109
Accessoires	110
Économies d'énergie	111
Raccordement électrique	112
Dimensions	113
Caractéristiques techniques	114
Déclaration de conformité	115

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.

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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.

► Utilisez cette machine à café uniquement dans le cadre domestique pour préparer des boissons à base de café, type espresso, cappuccino, latte macchiato, thé, etc. Toute autre utilisation est à proscrire.

► 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.

► 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.

Précautions à prendre avec les enfants

 **Risque de brûlures au niveau des buses de distribution !**
La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées 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 peuvent se mettre en danger 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

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'encastrer. 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 publique.
- ▶ 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 + 16 °C et + 38 °C.
- ▶ Ne placez pas la machine à café à proximité d'une fenêtre exposée directement aux rayons du soleil ou à proximité d'une source de chaleur. Les températures ambiantes autorisées ne sauraient être garanties.
- ▶ Placez la machine à café à une hauteur d'au moins 850 mm du sol.
- ▶ 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.
- ▶ Cette machine à café ne doit pas être installée dans une niche. La chaleur et l'humidité s'accumulent dans une niche. Cela peut endommager l'appareil et/ou le meuble.
- ▶ 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ 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.
- ▶ 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.

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.

 **Risque de blessure pour les yeux !**

Ne jamais regarder directement l'éclairage à l'œil nu ou avec des instruments optiques (une loupe par exemple)

- Pour le choix de l'eau, tenez compte des points suivants :
 - La qualité de l'eau doit être conforme à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine à café.
 - 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.
 - Renouvelez l'eau chaque jour afin de prévenir la formation de germes.
 - N'utilisez pas d'eau enrichie en dioxyde de carbone.
- 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

- ▶ Ne jamais utiliser 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 moulin à café 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.
- ▶ Si l'on prépare après une boisson à base de café contenant de la caféine, un café à base de grains décaféinés, des résidus de grains de café contenant de la caféine peuvent rester dans le moulin ou dans la chambre de percolation. Pour obtenir un café sans caféine, jetez le premier café.
- ▶ 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.
- ▶ Si vous préparez des boissons à base de thé, respectez les instructions du fabricant.
- ▶ 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ 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

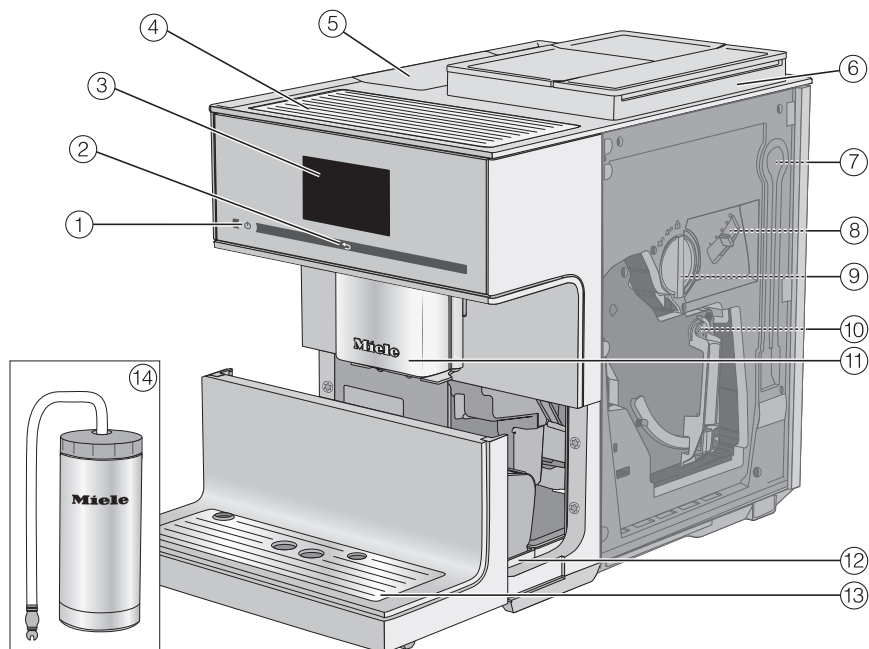
Nettoyage et entretien

- Nettoyez soigneusement la machine à café et le récipient à lait tous les jours, en particulier avant la première utilisation.
- 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.
- Si vous n'utilisez pas le détartrage automatique, vous devez détartrer manuellement et régulièrement la machine à café. Miele 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 :

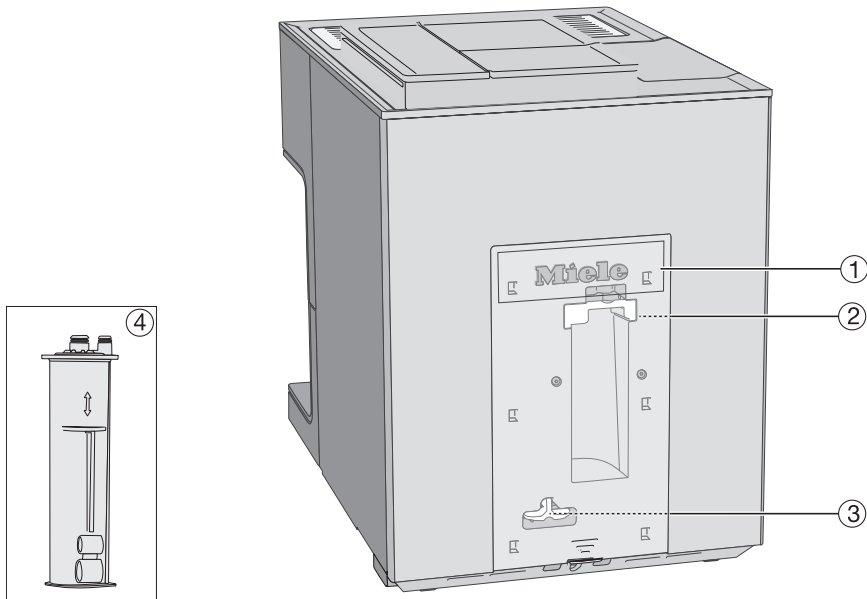
- ▶ Ne collez jamais de post-it, de ruban adhésif ou autre matériau collant sur les surfaces en inox.
- ▶ Les surfaces en inox sont sensibles aux rayures. Même un simple aimant peut les rayer.

Description de l'appareil



- ① Touche Marche/Arrêt ①
- ② Touche sensitive « Retour » ↩
- ③ Écran tactile
- ④ Chauffe-tasse
- ⑤ Réservoir à eau
- ⑥ Système à grains avec 3 réservoirs à grains
- ⑦ Position d'attente pour le conduit de lait
- ⑧ Réglage de la finesse de mouture
- ⑨ Tiroir à café moulu avec cuillère à café intégrée
- ⑩ Unité de percolation
- ⑪ Distribution centrale éclairée, réglable en hauteur
- ⑫ Bac d'égouttage avec couvercle et bac à marc de café
- ⑬ Bandeau inférieur avec plaque d'égouttage
- ⑭ Récipient à lait en inox avec conduit de lait

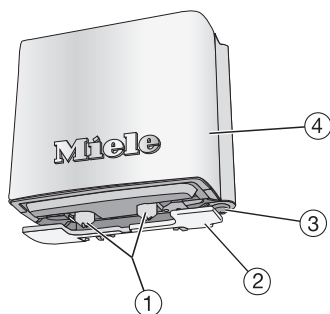
Dos de l'appareil



- ① Couvercle
- ② Support de la cartouche de détartrage
- ③ Adaptateur
- ④ Cartouche de détartrage Miele

Description de l'appareil

Distribution centrale en détail



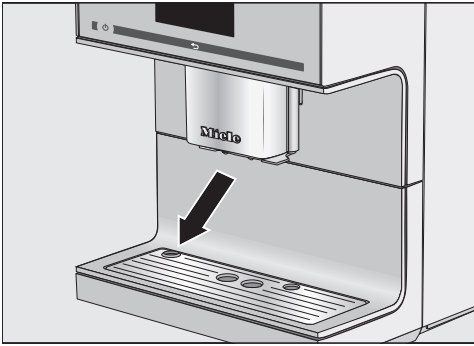
- ① Sorties pour café et lait
- ② Capteur de bord de tasse
- ③ Distribution d'eau chaude
- ④ Habillage en inox

Déballer la machine à café

- Déballer la machine à café.
- Retirez les éventuels films de protection et étiquettes.

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

La plaque d'égouttage se trouve dans le carton des accessoires.



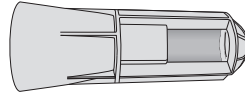
- Retirez le film de protection du bac d'égouttage et placez ce dernier dans le cache inférieur.

Accessoires fournis

Voici les accessoires livrés avec votre appareil selon le modèle :

- Récipient à lait en inox MB CM (contenance 0,5 l)
- Pastilles nettoyantes pour dégraisser l'unité de percolation (kit de démarrage)
- Pastilles de détartrage Miele (kit de démarrage)
- Cartouche de détartrage Miele
- Brosse de nettoyage

- Dispositif d'aspiration pour le compartiment à café moulu



Installer et raccorder la machine à café

 Risque de surchauffe en raison d'une aération insuffisante.

Si la machine à café n'est pas suffisamment ventilée, l'appareil peut surchauffer.

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.

Si la machine à café est installée dans une niche d'encastrement, la chaleur et l'humidité s'accumulent. Cela peut endommager la machine à café et/ou le meuble.

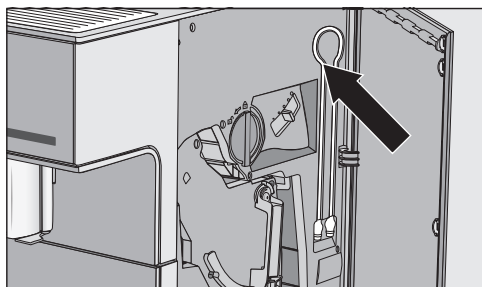
N'installez pas l'appareil dans une niche d'encastrement.

Veuillez suivre les conseils d'installation ci-dessous :

- Installez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé.
- La température ambiante doit être comprise entre + 16 °C et + 38 °C.
- Ne placez pas la machine à café à proximité d'une fenêtre exposée directement aux rayons du soleil ou à proximité d'une source de chaleur. Les températures ambiantes autorisées ne sauraient être garanties.

Déballage et installation

- Posez la machine à café sur une surface plane horizontale et résistante aux éclaboussures.
- Prévoyez de pouvoir ouvrir la trappe en grand pour sortir l'unité de percolation.
- Installez la machine à café.
- Nettoyez soigneusement la machine à café avant de la remplir d'eau potable et de verser des grains de café dans la machine.
- Branchez la machine à café au réseau électrique (voir chapitre « Branchement électrique »).
- Retirez le réservoir à eau et remplissez-le d'eau courante froide. Respectez le marquage « max. » et replacez le réservoir à eau dans la machine.

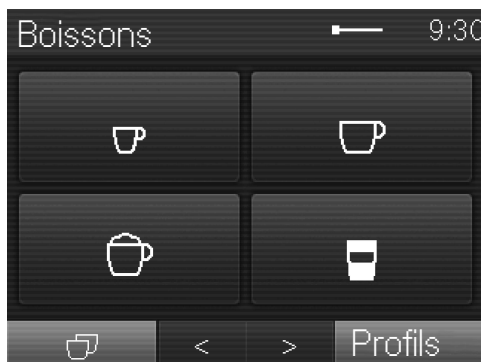


Conseil : le conduit de lait peut être rangé derrière la trappe de l'appareil s'il n'est pas utilisé.

Écran tactile

Les objets pointus ou tranchants, tels que des crayons ou des stylos, peuvent rayer l'écran tactile. Effleurez l'écran tactile avec les doigts uniquement.

Si votre doigt est froid il peut arriver que l'écran ne réagisse pas.



L'écran est divisé en trois zones.

Dans l'en-tête s'affiche à gauche le nom actuel du menu et à droite l'heure. Entre deux, une barre de défilement peut apparaître, en fonction de l'ampleur du menu.

Le menu actuel et les options disponibles se trouvent au milieu. Les spécialités à base de café les plus courantes sont représentées par des symboles dans le menu *Boissons* (voir chapitre « Principe de fonctionnement », section « Symboles à l'écran »).

Les flèches < et > qui se trouvent en pied de page vous permettent de naviguer dans le menu. Des fonctions ou menus contextuels s'affichent de part et d'autre des flèches de navigation.

Options

Vous ne pouvez sélectionner que des options sous un fond gris clair.

Lorsque vous effleurez une option possible, la zone correspondante devient partiellement ou complètement **orange**.

Sélection ou accès à un menu

- Effleurez avec le doigt la zone souhaitée.

Parcourir les options

Vous pouvez faire défiler l'écran à gauche ou à droite, à l'aide des flèches de navigation < et >.

- Effleurez la flèche correspondant à la direction de votre choix.

Quitter un niveau de menu (touche sensitive « Retour » ↵)

- Effleurez la touche sensitive ↵ pour revenir à l'écran précédent.

Les données ou commandes que vous avez activées sans les valider avec **OK** ne seront pas enregistrées.

Principe de fonctionnement

Saisir des chiffres

Vous pouvez saisir des chiffres à l'aide du pavé numérique, par ex. quand vous souhaitez définir des durées de timer (minuterie). Le pavé numérique apparaît automatiquement dans les menus correspondants.



- Effleurez les chiffres souhaités.

Dès que vous avez saisi une valeur valide, le champ OK devient vert.

- Validez en effleurant OK.

La flèche vous permet d'effacer une entrée après l'autre.

Saisir des lettres

Vous pouvez saisir les noms de profils ou de certaines boissons au moyen d'un clavier.

Choisissez des noms courts et concis (8 caractères max.).

Pour afficher d'autres lettres ou caractères, effleurez les flèches < et >. Pour saisir des chiffres, effleurez la touche 123.



- Sélectionnez les lettres ou chiffres.
- Effleurez Enregistrer.

Symboles à l'écran

Les symboles suivants peuvent s'ajouter au texte :

Symbole	Explication
	Ce symbole identifie le menu « Réglages » et le sous-menu « Langue ».
	Certains réglages, par exemple la luminosité ou le volume sonore, sont réalisés via une barre à segments.
	Ce symbole identifie les informations et les instructions de commande. Confirmez les messages en effleurant la touche OK.
	La minuterie (Timer) Enclencher à est activée (voir « Réglages – Timer »). Le symbole et l'heure de mise en marche souhaitée apparaissent 23:59 heures auparavant à l'écran, sous réserve que l'affichage de l'heure ait été réglé sur activé ou Désactivation de nuit.
	La fonction Minuterie TeaTimer a été activée (voir chapitre « Thé », section « TeaTimer »). Le temps d'infusion restant est affiché à côté du symbole.
	Ce symbole apparaît lorsque la sécurité enfants est activée. La commande est verrouillée.
	Ce symbole apparaît pendant le détartrage. (Le symbole se trouve également sur le réservoir à eau : remplir d'eau jusqu'à ce repère.)
	Ce symbole apparaît lorsque vous ouvrez le menu Profils.

Principe de fonctionnement

Symbole	Explication
	Ce symbole ainsi qu'un code apparaissent en cas d'anomalie.
	Vous pouvez consulter la force du signal Wi-Fi dans Réglages Miele@home Etat de la connexion. Les symboles s'échelonnent de « fort » à « non connecté ».
	Symboles du menu Boissons :
	Espresso
	Café
	Cappuccino
	Latte macchiato
	Deux doses

Une fois la machine à café branchée au secteur, le message Miele - Willkommen (« Miele vous souhaite la bienvenue ») s'affiche à l'écran.

Lorsque vous mettez la machine à café en marche pour la première fois, les réglages suivants doivent être effectués après le message de bienvenue :

- Langue et pays
- Date
- Heure
- Affichage de l'heure
- Détartrage automatique
- Dureté de l'eau

■ Effleurez la touche Marche/Arrêt ①.

Réglage de la langue

■ Sélectionnez la langue et effleurez la touche OK.

■ Sélectionnez le pays et effleurez la touche OK.

Le réglage est enregistré.

Réglage de la date

■ Entrez la date actuelle puis effleurez la touche OK.

Le réglage est enregistré.

Réglage de l'heure

■ Entrez l'heure actuelle puis effleurez la touche OK.

Le réglage est enregistré.

Réglage de l'affichage de l'heure

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- activé : la date et l'heure restent affichées lorsque vous mettez l'appareil hors tension.
- désactivé : l'écran s'éteint lorsque vous éteignez l'appareil.
- Désactivation de nuit : la date et l'heure sont affichées de 5:00 à 23:00 heures.

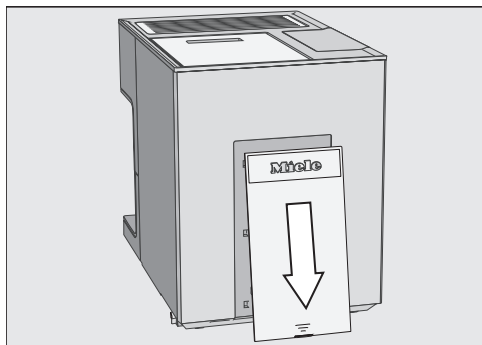
■ Sélectionnez l'affichage de l'heure souhaité et validez en effleurant OK.

Selon l'option d'affichage que vous choisissez, la machine à café consomme davantage d'énergie. Un message correspondant apparaît à l'écran.

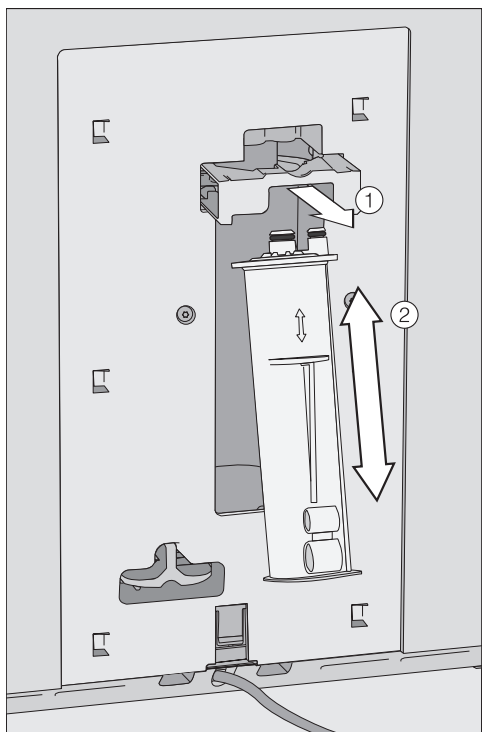
Mise en place de la cartouche de détartrage

A l'écran, quelques informations s'affichent sur le détartrage automatique. Si vous souhaitez obtenir plus de détails, reportez-vous au chapitre « Détartrage automatique ».

Première mise en service



- Retirez la trappe arrière de la machine à café.



- Tirez le support de la cartouche ① vers vous et insérez la cartouche de détartrage ②. Poussez vers le haut jusqu'à la butée.

- Remettez le support en place ainsi que la trappe.

La prochaine fois que vous éteindrez la machine à café, la nouvelle cartouche de détartrage se remplira d'eau. Vous pouvez entendre l'eau entrer dans la cartouche à des intervalles rapprochés.

Si une cartouche de détartrage est déjà insérée, un message apparaît indiquant l'heure programmée du début du détartrage automatique.

- Validez en effleurant OK.
- Si vous souhaitez modifier l'heure de départ, effleurez **Heure départ** et sélectionnez l'heure de votre choix.

Vous pouvez également reporter l'heure de départ du détartrage automatique.

Réglage de la dureté de l'eau

La société d'approvisionnement en eau potable de votre commune peut vous fournir des informations sur la dureté de l'eau locale.

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
8,4 – 14	1,5 – 2,5	150 – 250	moyenne
14 – 21	2,5 – 3,7	250 – 375	dure
> 21	> 3,7	> 375	très dure

* 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.

- Choisissez le degré de dureté, puis effleurez la touche OK.

Le réglage est enregistré.

A l'écran, le message **Appareil compatible Miele@home** s'affiche. Vous pouvez connecter votre machine à café à votre réseau Wi-Fi (voir chapitre « Mise en réseau »).

- Confirmez en effleurant la touche OK.

La première mise en service a été effectuée avec succès. Vous pouvez à présent remplir le système à grains.

Ajustement du système à grains

Une fois la première mise en service achevée, l'appareil vous invite à configurer le système à grains. La machine à café vous guide pas à pas pour remplir et nommer les différents réservoirs à grains.

- Effleurez oui.

Si vous sélectionnez **non**, l'assistant de configuration n'apparaîtra plus.

Remplir le réservoir à grains

Conseil : ouvrez seulement un réservoir à grains à la fois. Vous éviterez ainsi de mélanger plusieurs sortes de grains.

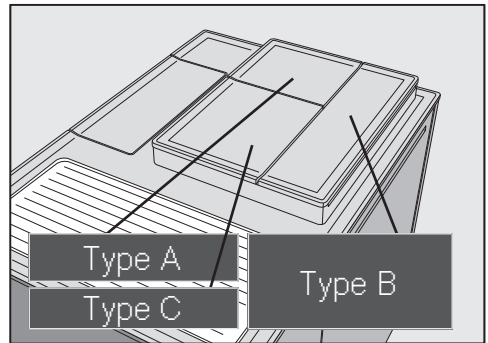
- Enlevez l'un des couvercles.
- Remplissez le réservoir à grains avec la première variété de grains.
- Remettez le couvercle.
- Répétez l'opération pour les deux autres réservoirs à grains.

Conseil : si besoin, prenez note des différentes variétés.

Une fois les réservoirs à grains remplis, nommez les différentes variétés de grains.

Nommer les variétés de grains

Les trois réservoirs à grains sont représentés et nommés de la manière suivante à l'écran.



Si vous souhaitez renommer les réservoirs à grains, prenez garde aux points suivants :

- préférez des noms facilement reconnaissables (8 caractères max.),
 - si vous utilisez le même nom pour deux voire trois réservoirs à grains (car vous n'utilisez qu'une seule variété de grains), veillez à ce que le nom soit parfaitement identique.
- Saisissez le nom souhaité pour le réservoir Type A et effleurez ensuite Enregistrer.
 - Répétez l'opération pour les deux autres réservoirs à grains.

L'écran affiche : **continuer**. Vous pouvez à présent attribuer les variétés de grains aux différentes boissons.

Première mise en service

Affecter les variétés de grains

Les boissons sélectionnées sont marquées d'une coche ☒.

- Sélectionnez une variété de grains.
- Sélectionnez à présent les boissons que vous souhaitez préparer avec cette variété de grains.
- Sélectionnez la variété suivante et associez-la avec d'autres boissons.

Toutes les boissons non sélectionnées seront attribuées à la troisième variété de grains.

Le système à grains est désormais configuré. Vous pouvez commencer à préparer des boissons.

Une fois la première mise en service effectuée, 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.

Votre machine à café prépare chaque café ou espresso à partir de grains de café entiers torréfiés et fraîchement moulus.

Votre machine à café est équipée d'un système à grains contenant trois réservoirs à grains. Vous pouvez remplir ces derniers avec des variétés de grains différentes ou choisir de n'en utiliser qu'une seule. Vous pouvez ensuite associer les différentes variétés avec les boissons de votre choix. Vous pouvez également créer des profils avec des boissons personnalisées. Dans ce cas, vous pouvez créer d'autres associations variété/boissons sans affecter le profil Miele standard.

Vous avez aussi la possibilité de vous préparer un café avec du café moulu (voir chapitre « Préparer un café », section « Préparer un café avec du café moulu »).

 Risque d'endommagement du moulin en cas d'utilisation inappropriée.

Si vous remplissez un réservoir à grains avec des éléments inadéquats (par ex. : liquide, café moulu, grains de café enrobés de sucre, de caramel, etc.), vous risquez d'endommager votre machine à café.

Le café vert (grains de café vert, non torréfiés) ou les mélanges de café qui contiennent du café vert sont également susceptibles d'endommager le moulin. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore une certaine humidité résiduelle. Le moulin à café de la machine à café peut déjà être endommagé lors de la première mouture.

Versez uniquement des grains de café torréfiés dans le réservoir à grains.

Conseil : les grains de café vert peuvent être moulus avec un moulin à noix ou à épices. Ces moulins sont généralement équipés d'une lame rotative en acier inoxydable. Remplissez ensuite le café vert moulu **par portions** dans le compartiment de café moulu et préparez le café souhaité (voir chapitre « Préparer un café », section « Préparer un café avec du café moulu »).

Si, après avoir utilisé des grains de café classiques, vous remplissez un réservoir avec des grains décaféinés, il se peut qu'il reste des résidus de caféine dans le moulin ou la chambre de percolation.

Attention : la première boisson peut contenir des traces infimes de caféine.

Système à grains

Modifier les réglages du système à grains (Types de grains)

Le menu Boissons s'affiche.

■ Effleurez ↩.

■ Effleurez la touche Réglages  puis Types de grains.

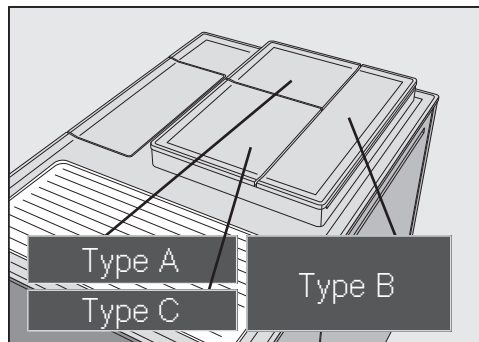
■ Sélectionnez une variété de grains.

Vous pouvez à présent modifier le nom ou l'affectation.

Conseil : si vous souhaitez associer une boisson avec une autre variété de grains, vous pouvez modifier l'affectation de la variété de grains dans Modifier paramètres (voir chapitre « Paramètres », section « Type de grains »).

Renommer une variété de grains

Les trois réservoirs à grains sont représentés et nommés de la manière suivante à l'écran.



Si vous souhaitez renommer les réservoirs à grains, prenez garde aux points suivants :

– préférez des noms facilement reconnaissables (8 caractères max.),

– si vous utilisez le même nom pour deux voire trois réservoirs à grains (car vous n'utilisez qu'une seule variété de grains), veillez à ce que le nom soit parfaitement identique.

■ Effleurez Modifier le nom.

L'éditeur s'ouvre à l'écran.

■ Saisissez le nom souhaité puis effleurez Enregistrer.

Si vous créez plusieurs noms à partir d'un nom de variété commun à plusieurs réservoirs, vous devrez associer les variétés nouvellement nommées avec des boissons.

Changer l'affectation des variétés de grains

Si vous avez créé des profils avec des boissons personnalisées, vous pouvez procéder à des affectations variété/boissons personnalisées pour chaque profil.

■ Effleurez Modifier l'affectation.

Vous devez avoir créé au moins un profil avec une ou plusieurs boisson(s) personnalisée(s).

■ Sélectionnez le profil pour lequel vous souhaitez modifier l'affectation.

Toutes les boissons apparaissent dans la liste. Les boissons affectées sont marquées d'une coche ☒.

■ Modifiez l'affectation puis effleurez OK.

Conseil : si vous effleurez tous, toutes les boissons à base de café sont cochées ; vous pouvez alors désélectionner celles qui ne vous intéressent pas.

Si vous n'affectez aucune variété de grains, l'appareil vous demandera la variété à utiliser lors de la préparation.

Remplir le réservoir à eau

⚠ Risque sanitaire en raison de la prolifération de germes dans l'eau.

Avec le temps, l'eau qui stagne dans le réservoir à eau favorise la prolifération de germes et peut nuire à votre santé.

Changez l'eau du réservoir à eau **tous les jours**.

⚠ Risque d'endommagement en cas d'utilisation inappropriée.

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

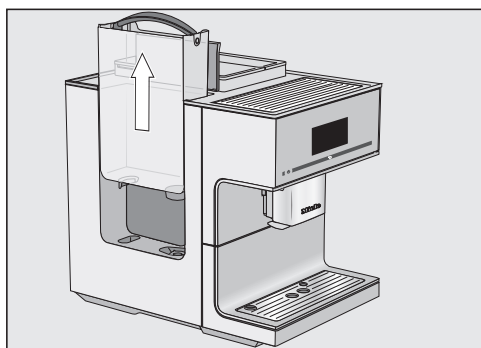
N'utilisez pas d'eau gazeuse : elle entartretrait la machine trop rapidement.

Versez uniquement de l'eau potable fraîche et propre dans le réservoir à eau.

- Réinsérez le réservoir à eau dans la machine à café et fermez le couvercle.

Si le réservoir à eau est mal installé, par ex. s'il est légèrement surélevé ou incliné, de l'eau risque de s'écouler de la buse d'écoulement.

Vérifiez que le fond du logement est bien propre. Nettoyez le fond du logement du réservoir à eau si nécessaire.



- Ouvrez le couvercle situé sur le côté gauche de la machine à café.
- Soulevez le réservoir à eau par la poignée.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau potable froide et propre jusqu'au repère indiquant « max. ».

Allumer la machine à café

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ①.

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 à présent préparer des boissons.

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

La préparation des boissons et les opérations d'entretien créent de l'humidité dans la machine à café. Un ventilateur interne permet de l'évacuer. Si le taux d'humidité de l'appareil est trop élevé, le ventilateur peut continuer de tourner après la préparation d'une boisson, voire après la désactivation de l'appareil. Le cas échéant, vous pouvez entendre un bruit.

Eteindre la machine à café

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ①.

Si une boisson a été préparée, les conduits sont rincés lors de l'arrêt de la machine.

En cas d'absence prolongée

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

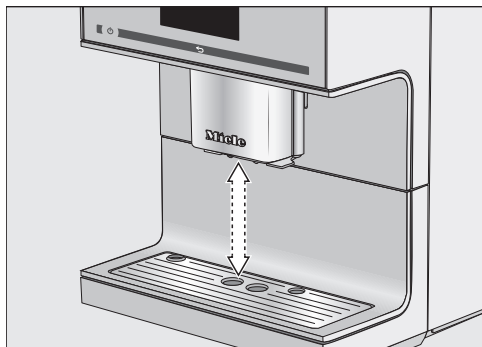
- Videz le bac d'égouttage, le bac à marc et le réservoir à eau.
- Nettoyez soigneusement chacune des pièces, y compris l'unité de percolation.
- Débranchez la prise du courant électrique et de la machine à café.

La machine sauvegarde l'heure pendant dix jours maximum. Passé ce délai, il faudra à nouveau régler l'heure. La machine garde notamment en mémoire les fonctions de timer et les profils.

Réglage automatique de la hauteur de distribution

La distribution centrale ne se règle **pas** manuellement.

Avant la préparation de la boisson, la distribution centrale descend et se positionne à la hauteur optimale correspondant aux tasses ou verres utilisés.



Vous pouvez désactiver le réglage en hauteur de la distribution. Dans ce cas, la distribution reste en position haute pendant la préparation des boissons. En revanche, si des programmes d'entretien sont effectués, la distribution centrale se placera automatiquement à la hauteur du récipient d'entretien, ou dans une position d'entretien.

Conseil : pour que la distribution centrale se place en position d'entretien, maintenez la touche  pendant trois secondes.

Si la machine à café est éteinte, les éléments de la distribution centrale peuvent être retirés et nettoyés à tout moment. Dans ce cas, la distribution centrale se trouve dans une position intermédiaire.

Activer/désactiver le réglage en hauteur de la distribution

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez .
- Effleurez Réglages .
- Sélectionnez Régler distribution.
- Sélectionnez l'option souhaitée pour activer ou désactiver le réglage en hauteur automatique de la distribution centrale.
- Validez en effleurant OK.

Le réglage est enregistré.

⚠ Risque de surchauffe en raison d'une aération insuffisante.

Si la machine à café n'est pas suffisamment ventilée, l'appareil peut surchauffer.

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.

Le goût de l'espresso et des autres boissons à base de café s'exprime mieux et plus longtemps dans une tasse préchauffée.

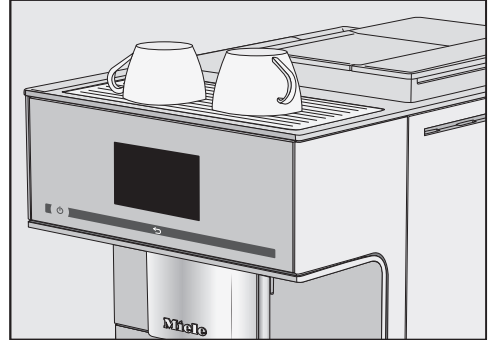
Plus la quantité de café est faible et plus la tasse est épaisse, plus il est important de préchauffer la tasse.

Vous pouvez placer des tasses ou des verres sur le dispositif de chauffe-tasse de la machine à café.

Le chauffe-tasse chauffe en continu tant que la machine à café est en marche.

La fonction chauffe-tasse est désactivée par défaut.

Préchauffer les tasses



- Posez les tasses sur le chauffe-tasse, sur le dessus de la machine à café.

Activer/désactiver la fonction chauffe-tasse

Le menu **Boissons** s'affiche.

- Effleurez **↶**.
- Sélectionnez **Réglages** puis **Chauffage tasse**.
- Sélectionnez le réglage souhaité pour activer ou désactiver le chauffe-tasse.
- Validez en effleurant **OK**.

Le réglage est enregistré.

Préparer des boissons à base de café

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.
- Le **long black** est composé d'eau chaude et de deux doses d'espresso.
- Le **Caffè Americano** se compose de doses égales d'espresso et d'eau chaude. L'espresso est préparé en premier, bientôt suivi par l'eau chaude.

⚠ 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.

Préparer un café

La flèche > vous permet d'afficher et de sélectionner d'autres boissons.

Le menu **Boissons** s'affiche.



- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Effleurez le symbole ou le nom correspondant à la boisson souhaitée.

La préparation commence.

Annuler la préparation

- Effleurez **Stop** ou **Annuler**.

Préparer des boissons à base de café

DoubleShot

Si vous souhaitez une boisson à l'arôme particulièrement intense et puissant, vous pouvez sélectionner la fonction DoubleShot. Après la moitié du processus de percolation, d'autres grains de café sont moulus et infusés.

DoubleShot s'affiche quand des boissons sont en cours de préparation. Cette fonction est disponible pour préparer toutes les boissons sauf le ristretto et le long black.

Préparer une boisson au café avec la fonction DoubleShot

Le menu Boissons s'affiche.

- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Sélectionnez une boisson à base de café.

La préparation commence et dans la partie inférieure de l'écran s'affiche :



- Effleurez DoubleShot.

La machine moult et procède à la percolation de deux doses de grains de café.

Préparer deux doses ☞

En effleurant ☞, vous pouvez préparer simultanément deux doses d'une boisson.



- Placez chaque tasse sous une buse d'écoulement de la distribution centrale.
- Effleurez ☞.
- Sélectionnez une boisson.

Deux doses sont alors préparées.

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

La fonction Cafetière vous permet de préparer plusieurs tasses de café à la suite (1 l max.), pour remplir une cafetière par exemple. Il est possible de préparer jusqu'à huit tasses.

Le menu Boissons s'affiche.

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

- Placez un récipient de taille adéquate sous la distribution centrale.
- Sélectionnez Cafetière.
- Sélectionnez le nombre de tasses souhaité (3 à 8).

Préparer des boissons à base de café

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Pour chaque tasse, la machine à café moud 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

Vous pouvez annuler la préparation à tout moment.

- Effleurez Annuler.

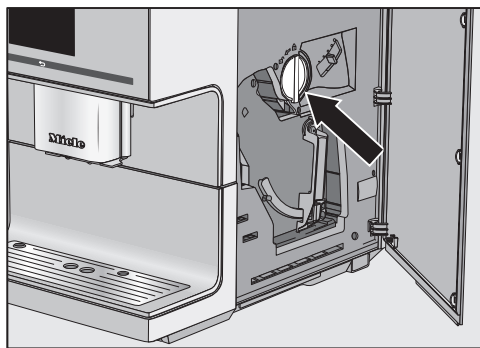
Préparer un café avec du café moulu

Vous pouvez préparer des boissons avec des grains de café déjà moulus. Ainsi, il est possible par exemple de préparer du café décaféiné même si du café en grains a été versé dans le réservoir à grains.

Pour ce faire, versez du café moulu dans le compartiment à café moulu. La machine à café utilise tout le café moulu disponible dans le compartiment pour la prochaine boisson.

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

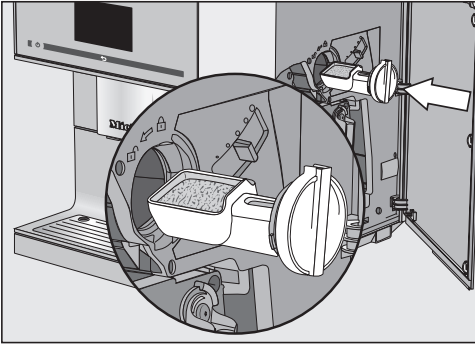
Remplir le compartiment à café moulu



La cuillère à café est intégrée dans le tiroir à café moulu.

- Ouvrez la trappe de l'appareil.
- Tournez la poignée (flèche) vers la gauche pour extraire le tiroir.

Préparer des boissons à base de café



- Remplissez la cuillère de café moulu.
Insérez le tiroir horizontalement dans le compartiment à café moulu.

Versez **2** cuillères à café rases maximum dans le compartiment à café moulu pour éviter que l'unité de percolation ne déborde.

- Tournez la poignée vers la droite pour déverser le café moulu dans l'unité de percolation et fermez le compartiment à café moulu.
- Refermez la trappe de l'appareil.

L'écran affiche : Préparer du café moulu ?

Préparer un café avec du café moulu

- Effleurez oui.

Vous pouvez désormais choisir la boisson que vous souhaitez préparer avec le café moulu.

- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Sélectionnez une boisson.

Votre boisson est en cours de préparation.

Si vous choisissez non, le café moulu inutilisé est éliminé dans le bac à marc.
L'appareil rince.

Préparer des spécialités de café à base de lait

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 **café latte** est composé de lait chaud et de café.
- Le **cappuccino italiano** possède les mêmes proportions de mousse de lait et d'espresso qu'un cappuccino. Toutefois, la mousse de lait est préparée après l'espresso.
- **L'espresso macchiato** est un espresso couronné d'une petite couche de mousse de lait.
Utilisez une tasse avec une capacité minimale de 100 ml.
- Le **flat white** est un grand capuccino, avec beaucoup d'espresso et une mousse de lait généreuse.
- Le **café au lait** est un espresso avec un peu de lait chaud.

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 °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).

⚠ 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.

Le conduit de lait risque de se boucher en raison du sucre contenu dans les additifs.

N'utilisez que du lait sans additifs.

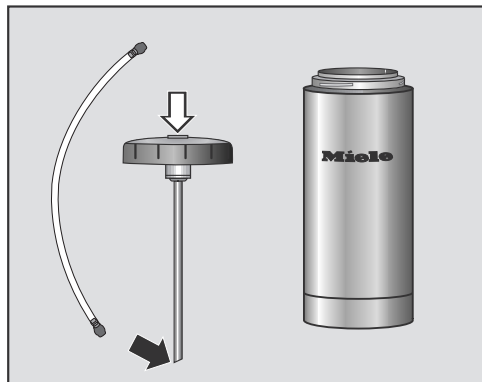
Après la phase de préchauffage, le lait aspiré est chauffé à la vapeur dans la distribution centrale et est en plus émulsionné pour obtenir de la mousse de lait.

Si vous n'y avez pas fait chauffer de lait depuis un certain temps, rincez le conduit de lait avant toute nouvelle préparation.

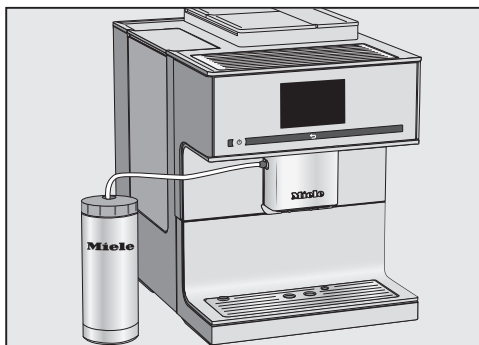
Préparer des spécialités de café à base de lait

Préparer le récipient à lait

Le récipient à lait en inox permet de conserver le lait au frais. Pour préparer une bonne mousse de lait, il vous faut du lait froid ($< 10^{\circ}\text{C}$).



- Faites passer le tuyau d'aspiration en inox par l'intérieur du couvercle. Veillez à ce que l'extrémité biseautée soit dirigée vers le bas.
- Remplissez le récipient à lait jusqu'à 2 cm du bord au maximum. Remplacez le couvercle du récipient à lait.
- Insérez le conduit à lait par le haut dans le couvercle. Poussez la pièce de raccordement jusqu'à ce qu'elle s'emboîte.



- Posez le récipient à lait à côté de la machine à café. Insérez le conduit de lait dans l'ouverture de la distribution centrale.

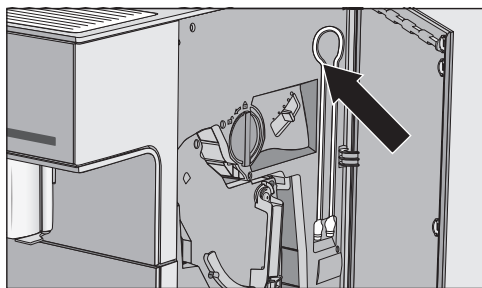
Si la distribution centrale est dans sa position la plus haute, il est difficile d'y introduire le conduit de lait.

Pour que la distribution centrale se place en position d'entretien,

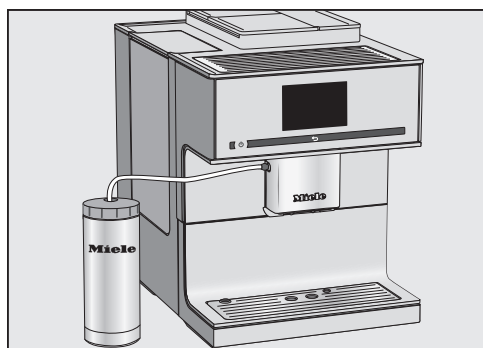
- maintenez la touche  pendant trois secondes.
- Effleurez OK pour quitter la position d'entretien.

Préparer des spécialités de café à base de lait

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



Le conduit de lait peut se ranger derrière la trappe.



- 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.

Préparer des boissons contenant du lait

Le conduit de lait est relié à la distribution centrale et est enfoncé dans une quantité suffisante de lait froid.
Le menu **Boissons** s'affiche.

- Posez une grande tasse ou un mug sous la distribution centrale.
- Sélectionnez une boisson.

La préparation commence.

Annuler la préparation

Vous pouvez annuler une boisson en cours de préparation, par ex. si la tasse n'est pas assez grande.

Annuler une partie de la boisson

- Effleurez **Stop**.

Annuler toute la boisson

- Effleurez **Annuler**.

 Risque de brûlure au niveau de la distribution d'eau chaude !

Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes !

Ne mettez jamais la main ou une autre partie du corps sous la distribution d'eau chaude 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.

Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation à visée professionnelle ou scientifique. Les températures correspondent à des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction des conditions environnantes.

Vous pouvez choisir différentes températures pour la préparation de thé :

- **Thé vert** env. 80 °C
- **Tisane** env. 90 °C
- **Infusion aux fruits** env. 90 °C
- **Thé noir** env. 90 °C

La température de la distribution pré-régulée dépend du type de thé.

Les températures de la distribution correspondantes sont recommandées par Miele pour la préparation de thés noirs et verts, ou de tisanes et infusions aux fruits.

Tenez compte des instructions du fournisseur de thé.

Le goût du thé dépend fortement de l'eau utilisée. L'eau devrait si possible être douce pour que l'arôme du thé se développe de manière optimale.

En fonction de vos préférences personnelles, utilisez des feuilles de thé en vrac, des mélanges de thé ou des sachets de thé.

La quantité de thé et le temps d'infusion varient d'une sorte de thé à l'autre. Respectez les recommandations présentes sur l'emballage ou les conseils qui vous ont été donnés lors de l'achat. Ajustez la quantité d'eau chaude en fonction du type de thé et de la taille de la tasse (voir chapitre « Quantité de boisson »).

Conseil : conservez de préférence votre thé dans une boîte hermétique et à l'abri de la lumière et de l'humidité. Achetez de préférence votre thé en petites quantités pour limiter le plus possible la perte d'arôme.

TeaTimer

Lorsque vous préparez de l'eau pour votre thé, vous pouvez lancer une minuterie grâce au TeaTimer. Le temps d'infusion par défaut est de 2 minutes. Vous pouvez modifier le temps d'infusion selon vos préférences (entre 1:00 minute et 23:59 minutes).

Vous pouvez lancer le TeaTimer deux fois de suite.

Vous pouvez continuer à utiliser votre machine à café normalement pendant le décompte de la minuterie TeaTimer. Un signal sonore retentit une fois le temps d'infusion écoulé.

Thé

Si vous avez désactivé les signaux sonores, vous n'aurez pas de signal à la fin du temps d'infusion.

Activer/désactiver le TeaTimer

Le menu Réglages  s'affiche.

■ Sélectionnez Timer puis TeaTimer.

- activé : l'option TeaTimer s'affiche pendant la préparation de l'eau. Vous pouvez faire démarrer le TeaTimer une fois la préparation terminée.
- désactivé : le TeaTimer n'est pas affiché.

■ Sélectionnez le réglage de votre choix et validez avec OK.

Préparer du thé

La distribution d'eau chaude se trouve à droite de la distribution centrale.

La flèche > vous permet d'afficher et de sélectionner les types de thé. Vous trouverez les différents types de thé dans le menu Boissons après Mousse de lait.

Le menu Boissons s'affiche.

- Disposez votre thé en vrac dans un filtre à thé ou autre, ou sortez votre sachet de thé de son emballage.
- Placez le filtre à thé préparé ou le sachet de thé dans la tasse.



■ Placez la tasse sous la distribution d'eau chaude.

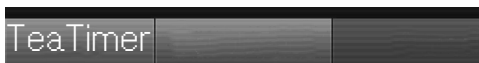
■ Choisissez le type de thé à l'écran.

De l'eau chaude coule dans la tasse.

Vous pouvez à présent lancer une minuterie pour le temps d'infusion, sous réserve que le TeaTimer ait été activé.

Démarrer le TeaTimer

L'écran affiche en bas à gauche : TeaTimer.



■ Effleurez TeaTimer.

TeaTimer est en surbrillance. Après la distribution, l'éditeur s'ouvre avec un temps proposé.

■ Le cas échéant, modifiez le temps d'infusion et effleurez OK.

Un signal sonore retentit une fois le temps d'infusion écoulé.

■ Retirez les feuilles de thé ou le sachet de thé.

Interrompre la préparation de thé

■ Effleurez Stop ou Annuler.

Théière : préparer plusieurs tasses de thé à la suite

La fonction Théière vous permet de préparer plusieurs tasses de thé à la suite (1 l max.), pour remplir une théière par exemple. Il est possible de préparer jusqu'à huit tasses.

Le menu Boissons s'affiche.

- Placez le thé préparé ou le sachet de thé dans la théière.
- Placez une théière suffisamment grande sous la distribution d'eau chaude.
- Sélectionnez Théière.
- Choisissez le type de thé.
- Sélectionnez le nombre de tasses souhaité (3 à 8).
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

La machine remplit la théière. L'affichage indique le déroulement de l'opération.

Vous pouvez annuler la préparation à tout moment :

- Effleurez Annuler.

Préparer de l'eau chaude

 Risque de brûlure au niveau de la distribution d'eau chaude !

Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes !

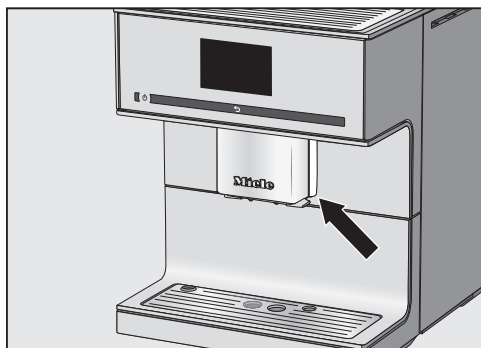
Ne mettez jamais la main ou une autre partie du corps sous la distribution centrale de la machine à café quand du liquide chaud ou de la vapeur sort de l'appareil.

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

L'eau chaude a une température de distribution d'env. 90 °C.

Ajustez la quantité d'eau chaude en fonction de la taille de la tasse (voir chapitre « Quantité de boisson »).

Le menu Boissons s'affiche.



■ Placez un récipient approprié sous la distribution d'eau chaude.

■ Sélectionnez Eau chaude.

La préparation commence.

Annuler la préparation

■ Effleurez Stop ou Annuler.

Vous pouvez régler individuellement les paramètres suivants pour chaque boisson à base de café :

- Quantité de mouture
- Température de percolation
- Préinfusion
- Type de grains

Modifier les paramètres des boissons

Le menu **Boissons** s'affiche.

- Sélectionnez **Modifier**.
- Effleurez **Modifier boissons**.
- Sélectionnez une boisson.

Vous pouvez désormais adapter la quantité de boisson (voir chapitre « Quantité de boisson ») ou régler les paramètres de boisson.

- Effleurez **Paramètres des boissons**.
- Sélectionnez **Quantité de mouture**, **Temp. percolation**, **Préinfusion** ou **Type de grains**.
- Sélectionnez un réglage puis validez en effleurant **OK**.

Un aperçu des paramètres de boisson apparaît à l'écran.

- Effleurez de nouveau **OK** pour enregistrer la modification des réglages.

Quantité de mouture

La machine à café peut moulin et infuser 7,5–12,5 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.

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

Paramètres

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 fonction « Préinfusion ». Lorsque vous recevez votre appareil, cette fonction est désactivée.

Type de grains

Vous pouvez consulter la variété de grains utilisée pour la boisson sélectionnée et en modifier l'affectation.

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 café est **moulu trop grossièrement** 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.

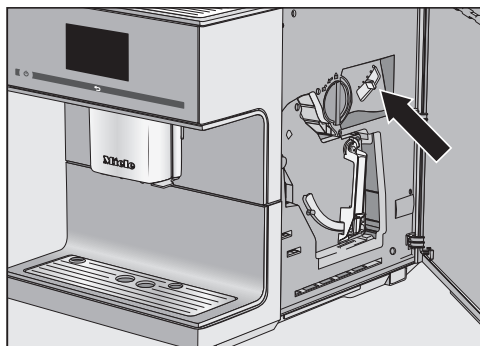
Le café est **moulu trop finement** lorsque :

- 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.

Le degré de mouture s'applique pour toutes les variétés de grains.

- Ouvrez la trappe de l'appareil.



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

Vous pourrez ensuite modifier de nouveau le degré de mouture.

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.

Pour les boissons au café avec du lait, vous pouvez aussi ajuster la proportion de lait et de mousse de lait selon vos goûts. Vous pouvez également définir la taille des portions de lait chaud et de mousse de lait.

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.

Si le réservoir à eau se vide pendant la préparation d'une boisson, la machine à café interrompt la programmation de la quantité. Dans ce cas, le dosage n'est **pas** enregistré.

Le menu **Boissons** s'affiche.

- Posez la tasse sous la distribution centrale ou sous la buse d'eau chaude.
- Sélectionnez **Modifier**.
- Effleurez **Modifier boissons**.
- Choisissez votre boisson puis effleurez la touche **Quantité de boisson**.

Lorsque vous choisissez une préparation à base de thé ou de lait, la programmation de la quantité démarre directement. Inutile d'ouvrir **Quantité de boisson** séparément.

La boisson est maintenant préparée et **enregistrer** apparaît à l'écran dès que la quantité de distribution minimale est atteinte.

- Lorsque la tasse est suffisamment remplie, validez en effleurant **enregistrer**.

Une fois la quantité maximale atteinte, la préparation cesse immédiatement et la quantité maximale autorisée pour cette boisson est enregistrée.

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

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

Réinitialisation des boissons

Vous avez la possibilité de réinitialiser les quantités et les paramètres de quelques boissons ou de l'ensemble des boissons pour rétablir les réglages d'usine.

Le menu Boissons s'affiche.

- Sélectionnez Modifier.

Réinitialiser les paramètres d'une boisson

- Effleurez Réinitialiser boisson.
- Sélectionnez une boisson.

L'écran affiche : Souhaitez-vous réinitialiser les réglages de cette boisson ?.

- Validez en effleurant oui.

Réinitialiser toutes les boissons

- Effleurez Réinitialiser toutes boissons.

L'écran affiche : Souhaitez-vous restaurer les réglages d'usine des boissons ?.

- Validez en effleurant oui.

En plus du menu Boissons (profil Miele standard), vous pouvez créer jusqu'à 10 profils différents pour personnaliser les boissons au goût de chacun.

Pour chaque profil, vous pouvez adapter individuellement les quantités et les paramètres de chaque boisson à base de café et de lait, de thé et d'eau chaude.

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

Créer un profil

■ Effleurez Profils.

■ Effleurez Créer un profil.

L'éditeur s'ouvre à l'écran.

■ Saisissez le nom souhaité (max. 8 caractères) et effleurez Enregistrer.

Le profil est maintenant créé. Vous pouvez personnaliser les boissons (voir chapitre « Profils : créer et modifier des boissons »).

Ouvrir le menu Profils et sélectionner un profil

Le menu Boissons s'affiche.

■ Effleurez Profils.

■ Sélectionnez le profil souhaité.

Vous pouvez à présent préparer des boissons à partir du profil, modifier les paramètres des différentes boissons ou modifier le profil.

Modifier un profil

Si vous avez déjà créé au moins un profil, vous pouvez sélectionner sous Modifier les possibilités suivantes :

- **Modifier le nom** si vous souhaitez modifier le nom d'un profil.
- **Supprimer le profil** si vous souhaitez supprimer un profil.
- **Changer de profil** pour déterminer si la machine à café retourne automatiquement au profil Miele après chaque préparation ou si elle active systématiquement le dernier profil sélectionné.

■ Sélectionnez Modifier.

Modifier le nom

■ Effleurez Modifier le nom.

■ Sélectionnez le profil souhaité.

■ Modifiez le nom comme vous le souhaitez puis effleurez Enregistrer.

Le nouveau nom de profil est enregistré.

Supprimer un profil

■ Effleurez Supprimer le profil.

■ Effleurez le profil souhaité puis validez en effleurant la touche OK.

Le profil est supprimé.

Changer de profil

Vous pouvez configurer l'appareil de sorte qu'il repasse automatiquement au profil Miele après chaque préparation ou qu'il active systématiquement le dernier profil sélectionné.

■ Effleurez Changer de profil.

Vous avez désormais le choix entre les possibilités suivantes :

Profils

- **Manuel** : le profil choisi demeure actif jusqu'à ce que vous en sélectionniez un autre.
 - **Après distribution** : l'appareil repasse au profil standard Miele à la fin de chaque préparation.
 - **Avec enclenchement** : 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 effleurant *OK*.

Profils : créer et modifier des boissons

Vous avez la possibilité d'enregistrer les boissons que vous préparez le plus souvent dans un profil avec vos réglages individuels (voir chapitre « Profils »).

Vous pouvez aussi modifier les noms de boissons ou supprimer certaines boissons de votre profil. Vous pouvez programmer jusqu'à dix boissons sous un même profil.

Le menu **Boissons** s'affiche. Sélectionnez tout d'abord le profil souhaité :

- Effleurez **Profils**.
- Sélectionnez le profil souhaité.

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

Création d'une boisson

Vous avez la possibilité de créer de nouvelles boissons sur la base des boissons existantes.

- Effleurez **Créer boisson**.
- Sélectionnez une boisson.
- Modifiez les paramètres et la quantité pour cette boisson selon vos souhaits.

La préparation démarre et vous pouvez enregistrer les quantités des divers ingrédients comme vous le souhaitez.

- Saisissez un nom pour la nouvelle boisson programmée (8 caractères maximum) et effleurez **Enregistrer**.

La nouvelle boisson apparaît dans le profil.

Modifier une boisson : quantité de boisson, paramètres et nom

Le profil souhaité et ses boissons personnalisées apparaissent.

- Sélectionnez **Modifier boisson**.
- Effleurez **Modifier boissons**.
- Sélectionnez une boisson.

Vous pouvez maintenant modifier comme décrit la quantité, les paramètres ou le nom de la boisson.

Supprimer la boisson

Le profil souhaité et ses boissons apparaissent.

- Sélectionnez **Modifier boisson**.
- Effleurez **Supprimer boisson**.
- Choisissez votre boisson puis validez en effleurant la touche **OK**.

Cette entrée a été supprimée.

Profils : préparer des boissons

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez Profils.

- Sélectionnez le profil souhaité.

Le nom du profil sélectionné est affiché en haut à gauche de l'écran. Vous pouvez maintenant préparer la boisson de votre choix.

- Posez une grande tasse ou un mug sous la distribution centrale.

- Sélectionnez une boisson.

La préparation commence.

En mode expert, vous pouvez modifier la quantité de boisson pendant la préparation de votre boisson. Le réglage n'est **pas** enregistré et s'applique uniquement pour la préparation en cours.

Si vous sélectionnez DoubleShot ou deux portions ☞, le mode expert n'est pas disponible.

Activation et désactivation du mode expert

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez ↶.
- Sélectionnez Réglages puis Mode expert.
- Sélectionnez l'option souhaitée pour activer ou désactiver le mode expert.
- Effleurez OK.

Une fois que le mode expert a été activé, vous pouvez modifier la quantité de boisson lors de la préparation d'une boisson.

Mode expert : ajuster la quantité de boisson

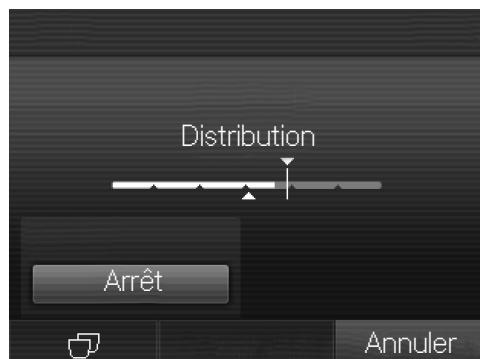
Le menu Boissons s'affiche.

La quantité de boisson peut seulement être modifiée pendant chaque phase de préparation.

Modifier la quantité de boisson

- Sélectionnez une boisson.

La préparation commence. Pendant la distribution, vous pouvez ajuster la quantité de boisson, par ex. les quantités de lait chaud, de mousse de lait et d'espresso pour un latte macchiato.



- Effleurez la barre et déplacez le curseur (petit triangle) selon vos souhaits.

Réglages

Le menu « Réglages » vous permet de configurer la machine à café selon vos besoins.

Certains réglages qui se trouvent dans le menu Réglages sont décrits dans d'autres sections de ce mode d'emploi.

Ouvrir le menu « Réglages »

Le menu Boissons s'affiche.

■ Effleurez ↵.

■ Sélectionnez Réglages ▀.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

Les réglages en cours sont signalés par un cadre de couleur.

Effleurez ↵ pour passer au niveau de menu supérieur.

Modifier et enregistrer les réglages

Le menu Réglages ▀ s'affiche.

- Sélectionnez l'option que vous voulez modifier.
- Sélectionnez le réglage de votre choix et validez avec OK.

Le réglage est enregistré.

Tableau des réglages proposés

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

Option	Réglages disponibles
Langue 	deutsch, autres langues Pays
Heure	Affichage – activé / désactivé* / Désactivation de nuit Format de temps – 24 h* / 12 h (am/pm) Régler
Date	
Timer	Timer 1 – Régler : Enclencher à / Arrêt au bout de (00:20)* / Arrêt à – Selon les jours de la semaine: Lundi / Mardi / Mercredi / Jeudi / Vendredi / Samedi / Dimanche – activer : Enclencher à (oui / non*) / Arrêt à (oui / non*) Timer 2 – Régler : Enclencher à / Arrêt à – Selon les jours de la semaine: Lundi / Mardi / Mercredi / Jeudi / Vendredi / Samedi / Dimanche – activer : Enclencher à (oui / non*) / Arrêt à (oui / non*) – TeaTimer (activé / désactivé*) – Minuterie détartrage
Mode expert	activé / désactivé*
Mode éco	activé* / désactivé

Réglages

Option	Réglages disponibles
Eclairage	Appareil enclenché – Régler la luminosité Appareil éteint – Luminosité / Arrêt au bout de
Types de grains	Type A – Modifier le nom – Modifier l'affectation Type B – Modifier le nom – Modifier l'affectation Type C – Modifier le nom – Modifier l'affectation
Info	Nombre de boissons – Total boissons / Nombre total de cafés / Nombre total de thés / Espresso / ... Boissons jusqu'à – Détartrage / Dégraisser unité de percolation
Sécurité enfants	activé / désactivé*
Dureté d'eau	Eau douce Dureté moyenne dure* très dure
Luminosité	Régler la luminosité
Volume	Signal sonore Bip touches
Chauffage tasse	activé / désactivé*
Régler distribution	activé* / désactivé

Option	Réglages disponibles
Miele@home	Installer Si Miele@home est configuré : – désactiver (activer) – Réinstaller – Etat de connexion
Si Miele@home est configuré : Commande à distance	activé* / désactivé
Si Miele@home est configuré : Mise à jour à distance	activé* / désactivé
Service	Evaporation (oui / non) Mode expo (activé / désactivé*)
Réglages usine	Réglages de l'appareil – Réinitialiser / Ne pas réinitialiser Configuration du réseau – Réinitialiser / Ne pas réinitialiser

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.

Heure

Vous pouvez régler l'heure ainsi que l'affichage et le format de cette dernière.

Affichage (affichage de l'heure)

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- **activé :** la date et l'heure restent affichées lorsque vous mettez l'appareil hors tension.
- **désactivé :** la date et l'heure ne s'affichent pas lorsque vous mettez l'appareil hors tension.
- **Désactivation de nuit :** la date et l'heure sont affichées de 5:00 à 23:00 heures.

Selon l'option d'affichage que vous choisissez, la machine à café consomme davantage d'énergie. Un message correspondant apparaît à l'écran.

Format d'affichage de l'heure

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- **Affichage 24 heures** (24 h)
- **Affichage 12 heures** (12 h (am/pm))

Réglages

Réglez les heures et les minutes.

Si vous avez connecté votre machine à café à un réseau Wi-Fi et à l'application Miele@mobile, l'heure est synchronisée avec l'application en fonction du pays configuré.

Timer (Minuterie)

Vous disposez de deux Timers (minuteries) qui proposent les fonctions suivantes.

La machine à café

- se met en marche à une heure déterminée, par exemple le matin pour le petit-déjeuner (Enclencher à),
- s'éteint à une heure précise (Arrêt à),
- s'arrête au terme d'un délai imparti si aucune touche n'est actionnée ou aucune boisson préparée (Arrêt au bout de ; proposé uniquement pour le Timer 1).

Vous pouvez par ailleurs attribuer les fonctions de Timer (minuterie) à un ou à plusieurs jours de la semaine.

Pour Enclencher à et Arrêt à, le réglage du Timer (minuterie) doit être activé et affecté à au moins un jour par semaine.

Choisir une minuterie

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- **Minuterie 1 :** Enclencher à, Arrêt à, Arrêt au bout de
- **Minuterie 2 :** Enclencher à, Arrêt à

Enclencher à

Si la sécurité enfants est activée, la machine à café ne s'enclenchera **pas** à l'heure programmée. Les réglages du Timer (minuterie) sont désactivés.

Si la fonction Enclencher à a été sélectionnée mais que la machine à café démarre **à trois reprises** sans qu'aucune boisson soit sélectionnée, le Timer (minuterie) se désactive automatiquement. Cela permet de prévenir un enclenchement quotidien inutile en cas d'absence prolongée (ex. : vacances). Les programmations restent toutefois enregistrées et seront réactivées la prochaine fois que vous allumerez votre machine à café.

Arrêt à

En cas d'absence prolongée, les temps programmés resteront enregistrés et seront réactivés lors de la remise en marche manuelle de l'appareil (voir section « Enclencher à »).

Arrêt au bout de

La fonction Arrêt au bout de est uniquement proposée par le Timer (minuterie) 1.

Si aucune touche n'est actionnée ni aucune boisson préparée au bout de 20 minutes, la machine à café s'arrête automatiquement afin d'économiser de l'énergie.

Vous pouvez modifier ce réglage par défaut et sélectionner une durée comprise entre 20 minutes et 9 heures.

Sélectionner les jours (selon les jours de la semaine)

Le symbole ☒ s'affiche après le jour sélectionné.

- Sélectionnez le jour souhaité.
- Lorsque vous avez sélectionné tous les jours que vous souhaitiez programmer, effleurez OK.

Activer/désactiver le Timer (minuterie)

Vous avez sélectionné le réglage activé ou Désactivation de nuit : en cas d'activation de la fonction Enclencher à du Timer (minuterie), le symbole ⌚ et l'heure de mise en marche souhaitée apparaissent 23:59 heures auparavant à l'écran.

La fonction Enclencher à du Timer (minuterie) n'est pas accessible quand la sécurité enfants est activée.

Choisissez une fonction du Timer (minuterie). La fonction qui a été sélectionnée est cochée : ☒.

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

Réglages

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.

Éclairage

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- L'appareil est allumé : régler la luminosité de l'éclairage.
- L'appareil est éteint : régler la luminosité de l'éclairage et déterminer le moment où l'éclairage doit s'éteindre.

Lorsque la machine à café est sous tension, l'éclairage reste allumé pendant une certaine durée une fois la dernière action exécutée. Vous ne pouvez pas modifier cette durée.

Dureté de l'eau

Si vous n'utilisez **pas** de cartouche de détartrage et que vous leur préférez des pastilles de détartrage, vous devez configurer votre machine à café en fonction de la dureté d'eau locale. Lorsque votre appareil commencera à être entartré, l'affichage vous invitera à démarrer le programme de détartrage.

Réglez la machine à café selon la dureté d'eau locale afin que l'appareil fonctionne parfaitement et ne soit pas endommagé.

La société d'approvisionnement en eau potable de votre commune peut vous fournir des informations sur la dureté de l'eau locale.

Si vous utilisez de l'eau conditionnée en bouteille (par ex. de l'eau minérale), configurez votre machine à café en fonction de la teneur en calcium. Cette dernière est exprimée en mg/l (Ca^{2+}) ou en ppm (mg Ca^{2+} /l) sur l'étiquette de la bouteille.

Utilisez de l'eau potable sans adjonction de gaz carbonique.

Conseil : si la dureté de votre eau locale est supérieure à 21 °dH (3,7 mmol/l), nous vous recommandons d'utiliser de l'eau en bouteille (< 150 mg/l Ca^{2+}). Ainsi, vous diminuerez la fréquence des détartrages et contribuerez à protéger l'environnement en utilisant moins de produits détartrants.

Le degré de dureté 3 est pré-réglé en 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.

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 combien de boissons il reste à préparer avant le prochain dégraissage de l'unité de percolation (Boissons jusqu'à).

Pour retourner à l'écran précédent, effleurez la touche ↵.

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/désactiver la sécurité enfants

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

Désactiver provisoirement la sécurité enfants

Lorsque vous effleurez la touche Marche/Arrêt ,  apparaît.

- Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce le message correspondant s'affiche à l'écran.

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

Miele@home

Vous disposez des options suivantes pour Miele@home :

- Installer : cette option est seulement disponible si la machine à café n'a pas été connectée à un réseau Wi-Fi ou si la Configuration du réseau a été réinitialisée.
- désactiver*/activer* : les réglages du réseau Wi-Fi sont conservés, la connexion de la machine à café est activée ou désactivée.
- Etat de connexion* : permet d'obtenir des informations sur la connexion Wi-Fi. Le symbole représente la force du signal Wi-Fi.
- Réinstaller* : réinitialise les réglages de la connexion Wi-Fi. Le système vous invite ensuite à la reconfigurer.

* Disponible lorsque la machine à café est connectée à un réseau Wi-Fi.

Luminosité

Vous pouvez régler la luminosité dans la barre de segments.

Volume

Vous pouvez régler le volume des signaux sonores et des bips de validation à l'aide de la barre de segments.

Service après-vente

Evaporation

Quand vous souhaitez ranger votre machine à café pour une longue période ou la transporter, vous devez éliminer toute trace d'eau des conduits. Dans ce cas, utilisez la fonction Evaporation (voir chapitre « Transport »).

Réglages

Mode expo

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

La fonction **Mode expo** 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.

Réglages d'usine

Vous pouvez réinitialiser les paramètres par défaut de la machine à café (réglages usine).

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

Réglages de l'appareil

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

- Nombre de boissons et statut de l'appareil (total boissons avant détartrage, ... dégraissage de l'unité de percolation)
- Langue
- Date et heure
- Profils et boissons personnalisées (l'affectation des boissons aux différentes variétés de grains sera réinitialisée)

La Minuterie détartrage est reparamétrée pour se déclencher à 22h00.

Configuration du réseau

Les réglages de la connexion Wi-Fi sont réinitialisés.

Votre machine à café est compatible Wi-Fi et peut être contrôlée via l'application Miele@mobile sur un terminal mobile, par ex. un smartphone ou une tablette.

Veuillez respecter les consignes de sécurité et mises en garde figurant dans ce mode d'emploi, même si vous contrôlez la machine à café via l'application Miele@mobile.

Lorsque la machine à café est connectée à un réseau Wi-Fi, elle consomme davantage d'énergie, même si elle est désactivée.

Activer la mise en réseau (Miele@home)

La mise en réseau est désactivée par défaut.

Pour connecter votre machine à café à un réseau Wi-Fi, vous devez avoir installé l'application Miele@mobile sur un terminal mobile (par ex. un smartphone). Vous devez également être connecté sur votre compte d'utilisateur dans l'application.

Vous pouvez télécharger l'application Miele@mobile gratuitement dans l'App Store ou Google Play. Toutefois, assurez-vous que la version du système d'exploitation de votre terminal mobile soit compatible.



- Assurez-vous que le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre appareil.

Le menu Réglages s'affiche.

- Sélectionnez Miele@home puis Installer.

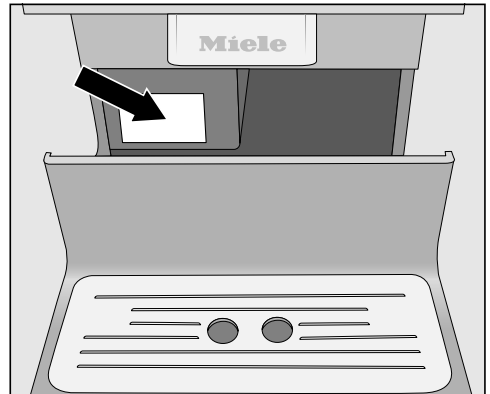
Sélectionnez la méthode de connexion de votre choix.

- Via l'App
- Via WPS

Connexion via l'application Miele@mobile

Informations nécessaires pour la connexion :

- mot de passe de votre réseau Wi-Fi
- mot de passe de votre machine à café



Le mot de passe de la machine à café correspond au numéro de fabrication qui se trouve sur la plaque signalétique.

Mise en réseau

Le mot de passe ne doit pas commencer par « 0 ». Le cas échéant, commencez avec le chiffre suivant.
Exemple : si le numéro de fabrication est « 023423585 », alors le mot de passe sera « 23423585 ».

- Sélectionnez la méthode de connexion **Via l'App**.
- Lancez l'application **Miele@mobile** et suivez ses instructions.

Lorsque votre machine à café est connectée au réseau Wi-Fi, le message suivant s'affiche : **Connexion établie**.

- Validez en effleurant **OK**.

Connexion via WPS

Pour la méthode **Via WPS**, votre routeur Wi-Fi doit pouvoir gérer le protocole WPS (WiFi Protected Setup).

- Sélectionnez la méthode de connexion **Via WPS**.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Lorsque votre machine à café est connectée au réseau Wi-Fi, le message suivant s'affiche : **Connexion établie**.

- Validez en effleurant **OK**.

Pour pouvoir utiliser les fonctionnalités **Miele@home**, vous devez également connecter votre machine à café avec l'application.

- Suivez les instructions de l'application.

Reconfigurer la mise en réseau

Si les informations ou les paramètres de votre réseau Wi-Fi ont changé, vous pouvez reconfigurer **Miele@home** sur votre machine à café.

Le menu **Réglages**  s'affiche.

- Sélectionnez **Miele@home** puis **Réinstaller**.
- Suivez les instructions de la section « **Activer la mise en réseau** ».

Commande à distance

Commande à distance est uniquement disponible lorsque la machine à café est connectée à un réseau Wi-Fi.

Lorsque la commande à distance est activée, vous pouvez accéder à votre machine à café via l'application **Miele@mobile**, pour en modifier les réglages par exemple. Pour pouvoir commander une boisson via l'application, vous devez également activer la fonction **MobileStart**.

La commande à distance est activée par défaut.

Activer/désactiver la commande à distance

Le menu **Boissons** s'affiche.

- Effleurez .
- Sélectionnez **Réglages**  puis **Commande à distance**.
- Sélectionnez l'option souhaitée pour activer ou désactiver la commande à distance.

MobileStart

La fonction **MobileStart** vous permet entre autres de commander une boisson via l'application **Miele@mobile**.

 **Risque de brûlures au niveau des buses de distribution !**

Lorsque vous commandez des boissons à distance, des tiers se trouvant à proximité risquent de se brûler la main ou le bras sous la distribution centrale ou au contact de pièces brûlantes.

Assurez-vous que personne (en particulier les enfants) ne coure de danger lorsque vous commandez une boisson à distance.

Le détartrage automatique ne se déclenche pas lorsque **MobileStart** est activé. Les conduits ne sont pas non plus préchauffés à la mise en marche de l'appareil, afin d'éviter de remplir la tasse sous la distribution centrale avec de l'eau de rinçage.

Dans le récipient à lait, le lait n'est pas refroidi. Si vous souhaitez commander une boisson à base de lait via l'application, assurez-vous que le lait est suffisamment froid (< 10 °C).

Si quelqu'un interagit directement avec la machine à café, il n'est plus possible de contrôler cette dernière via l'application. La commande directe a la priorité sur l'application.

Pour commander des boissons à distance, la fonction **MobileStart** doit être activée et la machine à café doit être opérationnelle. Conditions :

- Le réservoir à eau doit être suffisamment rempli.
- Le réservoir à grains doit être suffisamment rempli.
- Le bac d'égouttage et le bac à marc doivent être vides.
- Si vous avez préparé une boisson à base de lait la dernière fois, le conduit de lait doit avoir été rincé.
- Si vous souhaitez préparer une boisson à base de lait, le récipient à lait doit être raccordé. Faites attention à la température du lait.
- Un récipient vide et suffisamment grand doit se trouver sous la distribution centrale.

La fonction **MobileStart** est désactivée au bout de 24 heures.

Lorsque vous commandez une boisson avec la fonction **MobileStart**, des signaux optiques et acoustiques se déclenchent. Vous ne pouvez ni les modifier ni les désactiver.

Activer/désactiver MobileStart

Si vous souhaitez utiliser la fonction **MobileStart**, l'option **Commande à distance** doit être activée.

Le menu **Boissons** s'affiche.

- Effleurez .
- Sélectionnez **MobileStart**.
- Sélectionnez l'option souhaitée pour activer ou désactiver la commande à distance.

Mise en réseau

Vous pouvez à présent commander des boissons via l'application. Pour ce faire, veuillez respecter les instructions décrites ci-dessus.

Mise à jour à distance

La fonction Mise à jour à distance (RemoteUpdate) permet de mettre à jour le logiciel de votre machine à café.

Cette fonction est activée par défaut.

Si vous choisissez de ne pas installer une mise à jour à distance, cela n'impacte pas l'utilisation de votre machine à café. Miele recommande néanmoins d'installer les mises à jour à distance.

Activation

L'option Mise à jour à distance (RemoteUpdate) s'affiche uniquement si vous avez raccordé votre machine à café à votre réseau Wi-Fi.

La fonction Mise à jour à distance est seulement disponible si votre machine à café est raccordée à votre réseau Wi-Fi et que vous possédez un compte dans l'application Miele@mobile. La machine à café doit être enregistrée dans l'application.

Les conditions d'utilisation sont disponibles dans l'application Miele@mobile.

Certaines mises à jour du logiciel peuvent uniquement être réalisées par le service après-vente Miele.

Déroulement d'une mise à jour à distance

L'affichage vous informe automatiquement si une mise à jour à distance est disponible pour votre machine à café.

Vous pouvez choisir de lancer immédiatement la mise à jour à distance ou de la reporter à plus tard. Si vous sélectionnez « plus tard », l'appareil vous redemandera si vous souhaitez installer la mise à jour lors du prochain démarrage.

La mise à jour à distance peut prendre plusieurs minutes.

Remarques :

- Si vous ne recevez pas de message à ce sujet, c'est qu'aucune mise à jour à distance n'est disponible.
- Une fois qu'une mise à jour à distance est installée, vous ne pouvez pas revenir à une version précédente.
- N'éteignez pas la machine à café pendant la mise à jour à distance. A défaut, la mise à jour est annulée et n'est pas installée.



Risque sanitaire en cas d'absence de nettoyage.

En raison de la chaleur et de l'humidité à l'intérieur de l'appareil, les restes de café risquent de moisir et les résidus de lait de cailler.

Nettoyez soigneusement et régulièrement l'intérieur de la machine à café.

Tableau des fréquences de nettoyage

Fréquence de nettoyage conseillée	Que faut-il nettoyer / entretenir ?
Quotidiennement (en fin de journée)	Réservoir à eau
	Bac à marc
	Bac et plaque d'égouttage
	Récipient à lait en inox
	Capteur de bord de tasse
1 fois par semaine (plus souvent en cas de salissures importantes)	Distribution centrale
	Unité de percolation
	Intérieur de la machine, sous l'unité de percolation et le bac d'égouttage
	Boîtier
1 fois par mois	Réservoir à grains
	Compartiment et tiroir à café moulu
	Filtre du réservoir à eau (ou si nécessaire)
Sur demande de l'appareil	Conduit de lait
	Dégraisser l'unité de percolation (avec les pastilles de nettoyage)
	Détartrage

Nettoyage et entretien

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.**

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

- Habillage inox de la distribution centrale
- Capteur de bord des tasses
- Unité de percolation
- Pot à lait en inox
- Couvercle du réservoir à grains
- Bandeau inférieur

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 desdites pièces.

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

- Bac d'égouttage et couvercle
- Plaque d'égouttage
- Bac à marc
- Réservoir à eau
- Distribution centrale (sans habillage inox)
- Tiroir à café moulu

 Risque de brûlure et d'ébouillantage en cas de contact avec des pièces ou liquides brûlants.

En cours de fonctionnement, certaines pièces peuvent devenir très chaudes. Vous risquez de vous brûler en cas de contact avec des pièces brûlantes. 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.

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

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

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

La vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez en aucun cas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la machine à café.

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.

Produits à ne pas utiliser

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées si un produit nettoyant non approprié est utilisé.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Retirez immédiatement les restes de détergent. Nettoyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

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

- de produit contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de détergent contenant des solvants,
- de produit détartrant (inadapté pour l'extérieur de l'appareil),
- de produit spécial inox,
- de nettoyant pour lave-vaisselle (inadapté pour l'extérieur de l'appareil),
- de produit à vitres,
- de détergent pour tables de cuisson en vitrocéramique,
- de nettoyant pour four,
- de produit abrasif tel que la poudre à récurer, 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,
- de paille de fer ou de spirales à récurer en inox.

Nettoyage et entretien

Nettoyer le bac d'égouttage et le bac à marc de café

⚠ Risque de brûlure et d'ébouillantage en cas de contact avec des pièces ou liquides brûlants.

En cours de fonctionnement, certaines pièces peuvent devenir très chaudes. Vous risquez de vous brûler en cas de contact avec des pièces brûlantes. Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes ! Si vous venez de rincer les conduites, attendez quelque temps avant de retirer le bac d'égouttage de l'appareil.

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

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

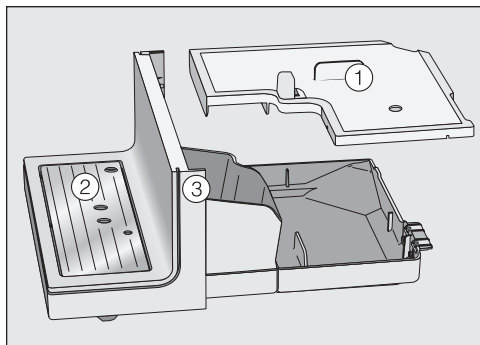
Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café **tous les jours** pour éviter l'apparition d'odeurs et de moisissures.

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.

Retirez le bac d'égouttage et le bac à marc pendant que la machine à café est activée. A défaut, le message **Vider le bac d'égouttage et le bac à marc** s'affiche à l'écran, bien que le bac d'égouttage et/ou le bac à marc ne soient pas remplis au maximum.

- Sortez le bac d'égouttage de la machine à café avec précaution.
- Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café.

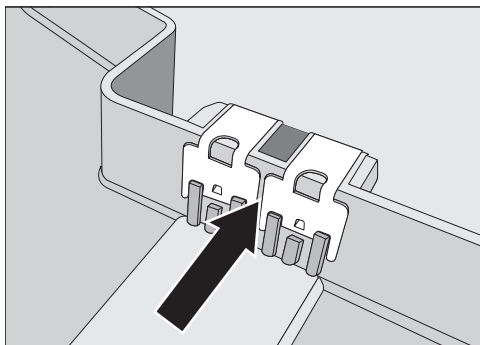


- Retirez le couvercle ①, la plaque d'égouttage ② et le bandeau inférieur ③.

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 chaque pièce soigneusement.



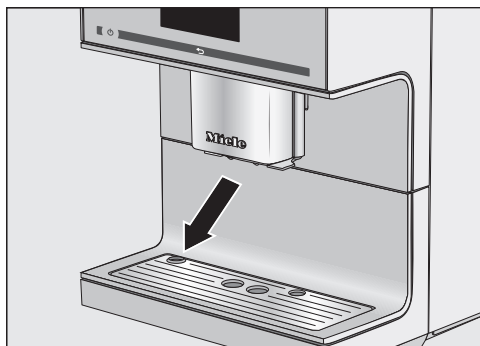
- Nettoyez soigneusement les contacts (petites plaques de métal) et l'espace situé entre les deux. Séchez bien le tout.

Seuls des contacts propres et secs permettent à la machine de détecter si le bac d'égouttage est plein. Contrôlez la zone des contacts une fois par semaine.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil situé sous le bac d'égouttage.
- Remplacez le bac à marc de café, le couvercle et le bandeau inférieur **avant** d'insérer le bac d'égouttage dans la machine à café. Vérifiez que le bac d'égouttage est bien enfoncé jusqu'à la butée.

Nettoyer la plaque d'égouttage

- Retirez la plaque d'égouttage en métal.
- Passez la plaque d'égouttage au lave-vaisselle ou nettoyez-la à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Séchez la plaque d'égouttage.



- Remplacez la plaque d'égouttage dans l'appareil. Veillez à ce que la plaque d'égouttage soit bien insérée (voir illustration).

Nettoyage et entretien

Nettoyer le réservoir à eau

Nettoyez quotidiennement le réservoir à eau. Vous pouvez passer le réservoir à eau au lave-vaisselle une fois par semaine.

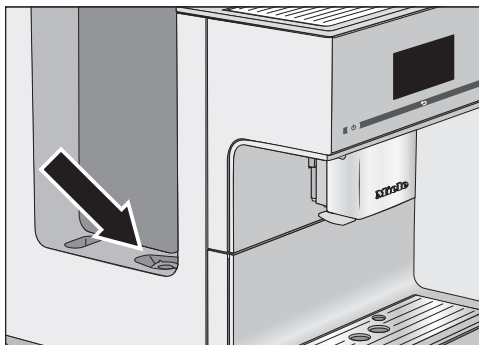
Veillez à ce que la valve, le dessous du réservoir à eau et la surface sur laquelle il repose dans la machine soient propres, faute de quoi vous ne réussirez pas à remettre correctement le réservoir à eau.

- Retirez le réservoir à eau.
- Passez le réservoir à eau au lave-vaisselle ou nettoyez-le à la main avec de l'eau chaude et 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.

Notez que le détartrage automatique ne fonctionne que si le réservoir à eau est suffisamment rempli et mis en place.

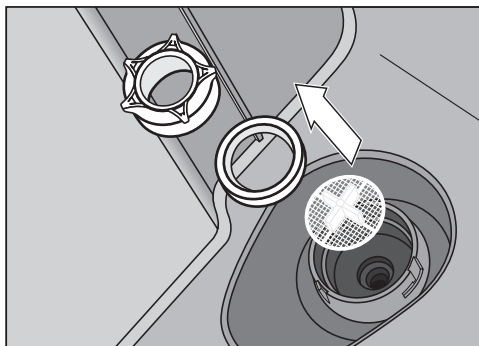
Retirer et nettoyer le filtre du réservoir à eau

Nettoyez le filtre du réservoir à eau une fois par mois.



Le filtre du réservoir à eau se trouve sous le réservoir.

- Ouvrez le couvercle sur la gauche de l'appareil et enlevez le réservoir à eau.



- Dévissez le capuchon de sécurité. Retirez le joint d'étanchéité et le filtre.
- Nettoyez les pièces. Rincez soigneusement toutes les pièces à l'eau courante.
- Remettez tout d'abord le filtre (la croix vers le haut) puis le joint d'étanchéité. L'ouverture du joint d'étanchéité doit être dirigée vers le bas. Resserrez ensuite le capuchon de sécurité.
- Remettez le réservoir à eau en place.

Nettoyer la distribution centrale avec Cappuccinatore intégré

Nettoyez toutes les pièces de la distribution centrale, à l'exception de l'habillage inox, au moins **une fois par semaine** au lave-vaisselle. Les dépôts de café et de lait sont ainsi efficacement éliminés.

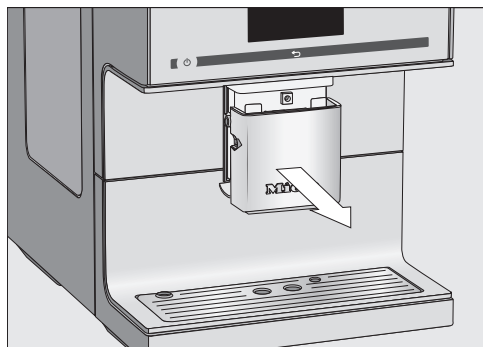
Nettoyez l'habillage inox de la distribution centrale **exclusivement** à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Le menu Boissons s'affiche.

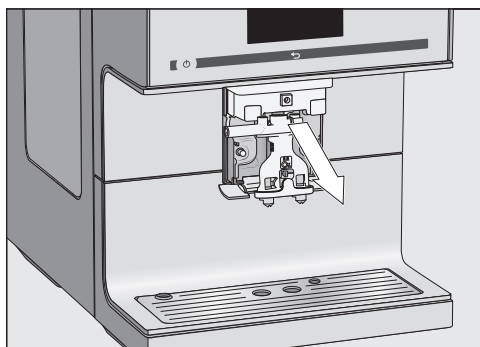
Si la distribution centrale est dans sa position la plus haute, il est impossible de retirer les pièces. De ce fait, la distribution centrale doit passer en position d'entretien.

- Effleurez la touche ↶ pendant 3 secondes.

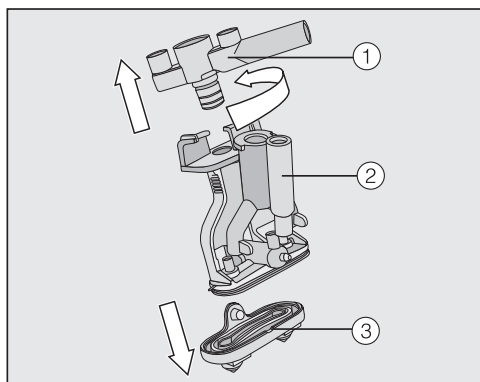
La distribution centrale passe en position d'entretien.



- Retirez l'habillage inox en tirant vers vous.

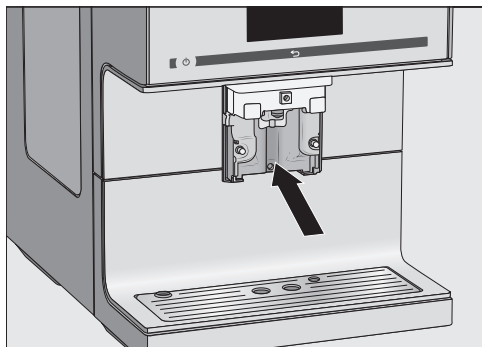


- Retirez l'unité de distribution en tirant vers vous.



- Faites pivoter la partie supérieure ① avec le logement du conduit de lait puis retirez-la. Retirez aussi la pièce en forme de Y ②. Desserrez les buses de distribution ③.
- Nettoyez soigneusement chaque pièce.

Nettoyage et entretien



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

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 de distribution lorsque les différentes pièces sont humides.

- Remontez l'unité de distribution. Poussez fermement afin de remettre les buses de distribution ③ en place dans l'unité de distribution.

Veillez à ce que toutes les pièces soient bien fixées les unes aux autres de manière étanche.

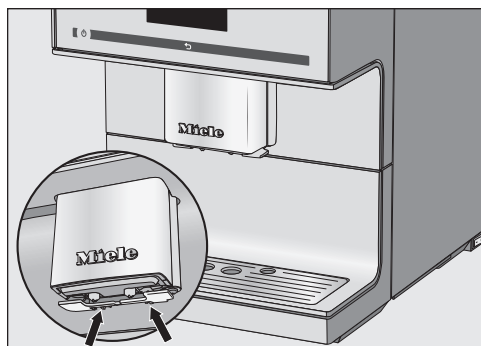
- Poussez l'unité de distribution dans la distribution centrale et remettez l'habillage en inox.
- Validez en effleurant OK.

Conseil : si la machine à café est éteinte, les éléments de la distribution centrale peuvent être retirés et nettoyés à tout moment.

Retirer et nettoyer le capteur de bord de tasse

Le capteur de bord de tasse se trouve sous la distribution centrale.

Nettoyez le capteur de bord de tasse chaque jour à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.



- Appuyez sur les deux ergots en même temps (flèches).

Le capteur de bord de tasse se détache.

- Nettoyez-le.

Pour le remettre en place :

- Poussez le capteur de bord de tasse par le bas dans le support de la distribution centrale.

Nettoyer le récipient à lait en inox

Nous conseillons de démonter et de nettoyer les éléments du récipient à lait tous les jours.

- Nettoyez toutes les pièces **exclusive-ment** à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Si nécessaire, utilisez un petit goupillon pour enlever tous les résidus de lait dans le conduit de lait.
- Rincez soigneusement toutes les pièces à l'eau courante.

Les résidus de produit vaisselle peuvent donner un goût au lait et compromettre la qualité de la mousse de lait.

- Séchez toutes les pièces.
- Remontez les pièces du récipient à lait.

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



Risque sanitaire en cas d'absence de nettoyage.

Le lait contient par nature des germes. En raison de la chaleur et de l'humidité à l'intérieur de l'appareil, les résidus de lait risquent de cailler et les germes de proliférer.

Nettoyez soigneusement et régulièrement les pièces qui servent au passage du lait.

Le conduit de lait de la machine à café doit être nettoyé une fois par semaine environ. Un message apparaissant à l'écran vous le rappelle en temps voulu.

- Confirmez en effleurant la touche OK.

Le compteur interne d'intervalle de nettoyage se remet à zéro quand vous validez le message Nettoyer le conduit de lait avec OK. Il n'y aura **pas** de second rappel.

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 chapitre « Nettoyer la 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 section « 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 une fois par mois. Associer les deux méthodes permet d'optimiser le nettoyage.

Nettoyage et entretien

Nettoyer le système à grains

 **Risque de blessure avec le moulin !**

Si vous mettez la main ou qu'un objet (par ex. une cuillère) se trouve au niveau du moulin et que vous lancez une mouture par inadvertance, vous risquez de vous blesser.

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

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

Si besoin, vous pouvez nettoyer les couvercles des réservoirs à grains **à la main** avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Séchez bien les couvercles avant de les repositionner sur les réservoirs à grains.

- Retirez les couvercles des différents réservoirs à grains.
- Le cas échéant, retirez le café en grains qui s'y trouve.

Conseil : passez l'aspirateur dans les réservoirs à grains pour éliminer les résidus de café.

- Nettoyez les réservoirs à grains avec un chiffon sec et doux.

La grille protège-doigts n'est pas amovible.

- Remettez les couvercles.

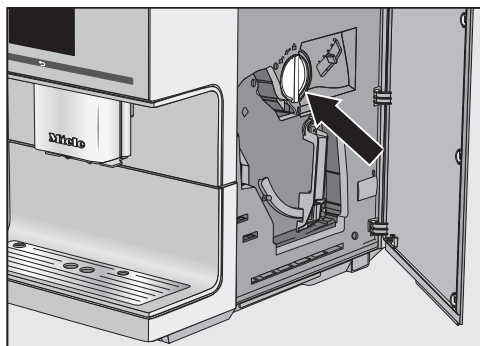
Vous pouvez désormais recharger les réservoirs en grains de café.

Conseil : ouvrez seulement un réservoir à grains à la fois. Vous éviterez ainsi de mélanger plusieurs sortes de grains.

Nettoyer le tiroir à café moulu

Nettoyez le tiroir et le compartiment à café moulu régulièrement, par exemple lorsque vous procédez au dégraissage de l'unité de percolation.

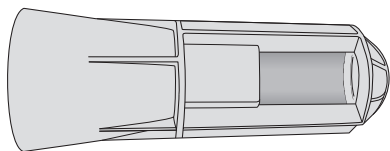
- Ouvrez la trappe de l'appareil.



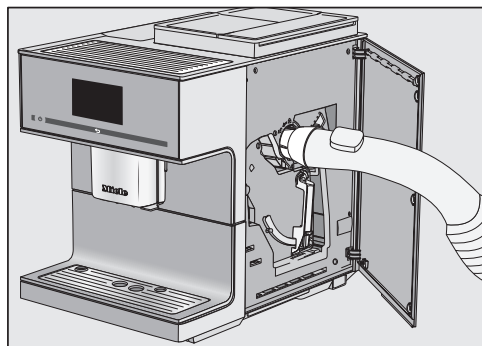
- Tournez la poignée (flèche) vers la gauche pour extraire le tiroir.
- Mettez le tiroir à café moulu au lave-vaisselle ou nettoyez-le à la main à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Séchez le tiroir à café moulu.
- Retirez les résidus de café dans le compartiment à café moulu avec un chiffon doux et sec.
- Remettez le tiroir en place. Tournez la poignée vers la droite pour fermer le compartiment à café moulu.
- Refermez la trappe de l'appareil.

Nettoyer le compartiment à café moulu

Pour éliminer tous les restes de café moulu du canal de mouture, nous vous recommandons d'aspirer le compartiment à café moulu une fois par an à l'aide du dispositif d'aspiration (fourni avec l'appareil).



- Ouvrez la trappe de l'appareil et retirez le tiroir à café moulu.



- Insérez le dispositif d'aspiration puis le tube de votre aspirateur.
- Retirez le dispositif d'aspiration puis réinstallez le tiroir à café moulu.
- Refermez la trappe de l'appareil.

Nettoyer la carrosserie

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées en cas de contact prolongé avec des salissures ou si un produit nettoyant non approprié est utilisé.

Nettoyez immédiatement les salissures se trouvant sur la carrosserie. Ne laissez pas d'eau pénétrer derrière l'écran.

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.

Nettoyage et entretien

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
- Détartre l'appareil

Lancez le programme d'entretien lorsque le message correspondant s'affiche sur l'écran de la machine. Vous pouvez également lancer les programmes d'entretien par vous-même afin d'éviter que l'appareil ne vous y invite à un moment inopportun.

Attention : le processus d'entretien ne doit pas être interrompu. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout.

Accéder au menu « Entretien »

Le menu Boissons s'affiche.

■ Effleurez ↩.

■ Sélectionnez Entretien.

Vous pouvez désormais choisir un programme d'entretien.

Rincer l'appareil

Un programme de rinçage s'enclenche après chaque préparation de boisson : il permet d'éliminer les éventuels restes de café.

Vous pouvez également rincer manuellement les conduites.

Le menu Boissons s'affiche.

■ Effleurez ↩.

■ Sélectionnez Entretien puis Rinçage de l'appareil.

Le cas échéant, suivez l'affichage qui vous invite à poser 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 une boisson à base de lait a été préparée, la machine à café va demander d'insérer le conduit de lait dans la plaque d'égouttage au plus tard avant de l'arrêter.

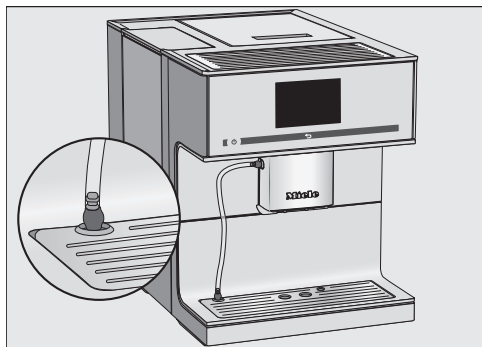
Vous pouvez également rincer le conduit de lait manuellement.

Le menu **Boissons** s'affiche.

Conseil : placez un récipient adéquat sous la distribution centrale.

■ Effleurez ↵.

■ Sélectionnez **Entretien** puis **Rincer le conduit de lait**.



■ Enfilez le conduit de lait dans l'ouverture de la plaque d'égouttage.

■ Validez en effleurant **OK**.

Le conduit de lait est rincé.

Nettoyer le conduit de lait

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. 10 minutes.

Le menu **Boissons** s'affiche.

■ Effleurez ↵.

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

■ Sélectionnez **Entretien** puis **Nettoyer le conduit de lait**.

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 que la poudre soit complètement dissoute.

Nettoyage et entretien

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.

Dégraisser 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. 12 minutes.

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

- Confirmez en effleurant la touche OK.

Le message réapparaît à intervalles réguliers. Lorsque le nombre maximal possible de préparations est atteint, la machine à café se bloque.

Vous pouvez arrêter la machine à café si vous ne voulez pas lancer le programme d'entretien immédiatement. Vous pourrez préparer à nouveau des boissons à base de café lorsque l'unité de percolation aura été dégraissée.

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 programme d'entretien ne peut pas être annulé. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout.

- Validez en effleurant **OK**.

Le programme d'entretien a démarré.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

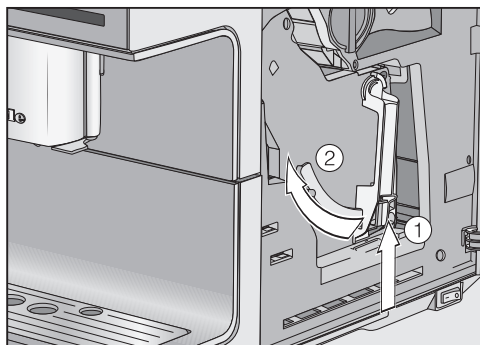
Nettoyer l'unité de percolation et l'intérieur

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.

Les pièces mobiles de l'unité de percolation sont lubrifiées. Les produits de nettoyage abîment l'unité de percolation.

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

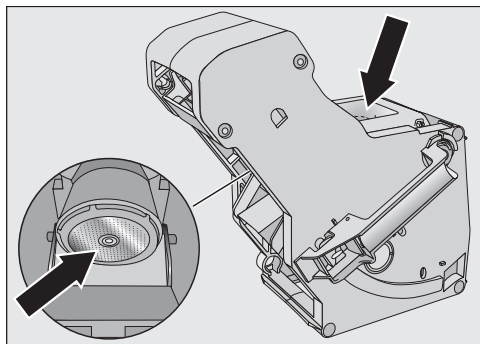
- Ouvrez la trappe de l'appareil.



- 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.

Ne modifiez **pas** la position de la poignée après avoir retiré l'unité de percolation. Le cas échéant, vous ne pourrez plus réinstaller l'unité de percolation.

- 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).

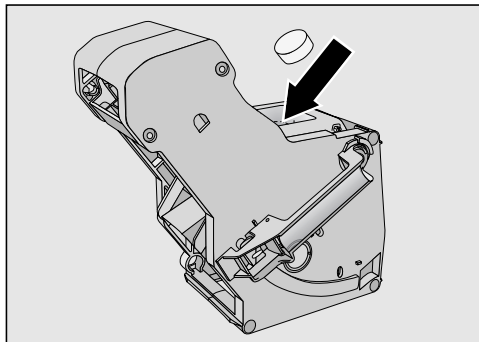
Nettoyage et entretien

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

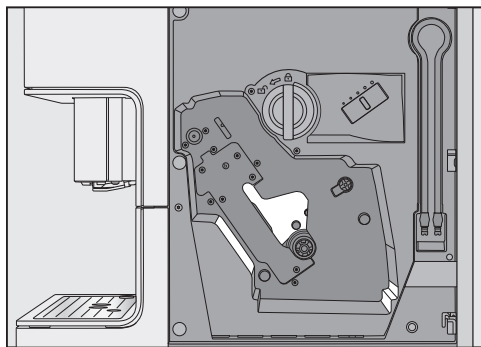
 **Risque sanitaire en cas d'absence de nettoyage.**

Les restes de café moulu humides à l'intérieur de la machine favorisent la formation de moisissures potentiellement nocives pour la santé.

Éliminez régulièrement les restes de café moulu et nettoyez l'intérieur de la machine.



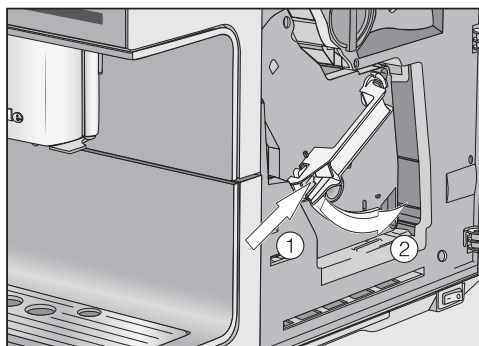
- Placez la tablette de nettoyage en haut dans l'unité de percolation (flèche).
- Poussez l'unité de percolation avec la tablette de nettoyage à l'horizontale dans la machine à café.



- 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.

L'écran affiche : Insérer l'unité de percolation avec la pastille de nettoyage



- 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.

Détartrer l'appareil

Risque de dommages à cause des projections de solution détartrante. Attention ! Risque d'endommagement des surfaces et parquets naturels fragiles. Essayez immédiatement les écla-boussures survenues en cours de détartrage.

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

Selon votre utilisation de la machine à café et la dureté de l'eau, il se peut que vous deviez parfois effectuer un détartrage manuel en plus du détartrage automatique.

Si **aucune** cartouche, une cartouche **vide** ou une cartouche **usagée** est insérée, la machine à café doit être détartrée régulièrement avec le programme d'entretien Détartrer l'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.

Vous avez besoin de **1** pastille de détartrage pour le détartrage. Le processus dure environ 12 minutes.

Lorsqu'un détartrage doit être effectué, la machine à café vous le signale. Le message Total boissons avant détartrage : 50 s'affiche à l'écran. Lors de chaque préparation, la machine à café affiche le

décompte des boissons que vous pouvez encore préparer jusqu'au détartrage.

■ Confirmez en effleurant la touche OK.

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

L'écran affiche : Détartrer l'appareil.

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 de l'appareil

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

Le détartrage 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.

Lorsque le message Remplir le réservoir à eau avec le produit de détartrage et de l'eau tiède jusqu'au repère  puis le réinstaller. 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.

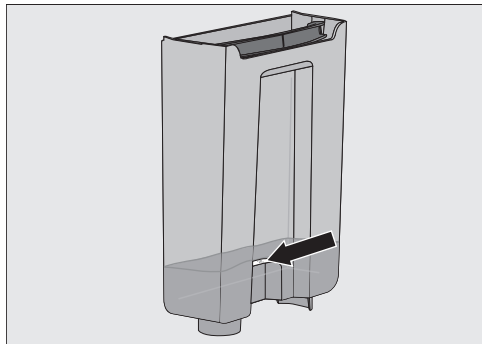
Ces pastilles de détartrage ont été

Nettoyage et entretien

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.

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



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère de détartrage $\mathcal{S}$.

- Mettez 1 pastille de détartrage dans l'eau.

Respectez les proportions indiquées sur l'emballage des pastilles de détartrage. Il est important de remplir le réservoir à eau avec la bonne quantité d'eau. 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 puis le remplir d'eau fraîche jusqu'au repère de détartrage $\mathcal{S}$:

- 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 de détartrage $\mathcal{S}$.

Après le rinçage, le processus de détartrage est terminé. Vous pouvez à présent préparer des boissons.

Risque de dommages à cause des projections de solution détartrante.

Attention ! Risque d'endommagement des surfaces et parquets naturels fragiles.

Essuyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

Si vous manipulez une cartouche préalablement remplie d'eau, veillez à ce que la solution de détartrage ne goutte pas sur des surfaces fragiles.

La machine à café dispose d'un programme d'entretien automatique pour son détartrage. Une cartouche de détartrage Miele doit être insérée dans la machine à café pour le détartrage automatique. La machine à café détermine la fréquence des détartrages automatiques en fonction de votre utilisation. En comptant la phase d'action du produit, le détartrage automatique dure env. 4 heures.

Vous pouvez déterminer l'heure de départ journalière du détartrage automatique via la Minuterie détartrage.

Pour le détartrage automatique, l'eau est mélangée avec le produit détartrant pour créer la solution détartrante. Cette solution circule ensuite dans les conduites de la machine à café. Après le temps d'action du produit, la solution détartrante est entièrement rincée puis vous pouvez préparer vos boissons comme d'habitude.

Au cours du détartrage automatique, vous pouvez entendre fréquemment des bruits de pompage et de rinçage, bien que l'appareil et l'écran soient éteints.

Si vous ne préparez aucune boisson, le détartrage automatique n'a pas lieu.

Pour préserver les composants de l'appareil et assurer un environnement pauvre en calcaire sur la durée, il est nécessaire de détartrer manuellement les conduites à intervalles réguliers. La fréquence de détartrage dépend de la dureté de l'eau et de votre utilisation de la machine à café. Par exemple, si vous préparez beaucoup de boissons à base de lait, vous devrez détartrer l'appareil plus fréquemment avec des pastilles de détartrage.

A quoi devez-vous veiller avant et pendant le détartrage automatique ?

La machine à café doit être opérationnelle et les conditions suivantes doivent être remplies :

- Une cartouche de détartrage doit être insérée.
- La machine à café doit être raccordée au réseau électrique. Pendant le détartrage automatique, la machine à café ne doit **pas** être débranchée du réseau électrique.
- Le bac d'égouttage, l'unité de percolation et la distribution centrale doivent être en place.
- Le réservoir à eau doit être en place et contenir de l'eau au moins jusqu'au repère .
- Tenez compte des messages apparaissant éventuellement avant l'arrêt de l'appareil, tel que Vider le bac d'égouttage.

Détartrage automatique

- Si vous avez préparé du lait, le conduit de lait doit être placé dans la plaque d'égouttage et lorsque vous éteignez la machine, le message correspondant doit être confirmé sur l'écran avec OK.
- Finalement, l'appareil doit être désactivé.

La cartouche de détartrage Miele

Pour le détartrage automatique, utilisez exclusivement la cartouche de détartrage Miele.

La cartouche de détartrage Miele est utilisable pendant env. 1 an après avoir été introduite dans la machine et remplie d'eau (conservation après ouverture). L'élément décisif pour la conservation de la cartouche est la date à laquelle la cartouche de détartrage a été insérée et remplie d'eau.

N'insérez pas de cartouche de détartrage déjà utilisée pour une autre machine à café Miele. Votre machine à café ne peut pas détecter le niveau de remplissage de ce genre de cartouche. Par conséquent, l'efficacité du détartrage et le fonctionnement de votre appareil peuvent s'en retrouver affectés.

N'ajoutez en aucun cas d'autres liquides ou d'autres substances dans la cartouche de détartrage.

Les cartouches de détartrage contiennent du produit détartrant sous la forme de comprimés. Lorsque la cartouche est insérée dans la machine à café, elle se remplit d'eau. Les comprimés se dissolvent au fur et à mesure.

La cartouche de détartrage peut être conservée entre 7 et 12 mois pour le détartrage, selon l'utilisation de la machine à café.

Peu avant la fin de vie de la cartouche, un message indiquant qu'il faut la remplacer apparaît à l'écran. Confirmez en effleurant la touche OK. Suite à ce premier message, la cartouche contient encore assez de détartrant pour 6 détartrages.

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

Si **aucune** cartouche, une cartouche **vide** ou une cartouche **usagée** est insérée, la machine à café doit être détartrée avec le programme d'entretien Détartrer l'appareil. Pour ce faire, vous aurez besoin du produit détartrant approprié (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Détartrer l'appareil »).

Vous pouvez laisser la cartouche de détartrage en place, même en cas d'absence prolongée. Si vous devez déplacer la machine à café, retirez la cartouche de détartrage au préalable. Attention :

- Veillez à ce que la cartouche de détartrage remplie d'eau ne soit pas stockée plus de 3 semaines max. en dehors de la machine.
- Transportez la cartouche à la verticale et avec précaution. Évitez les chocs. Le fait de secouer ou de

Détartrage automatique

mettre la cartouche à l'envers risque de l'endommager ou de réduire sa durée de vie.

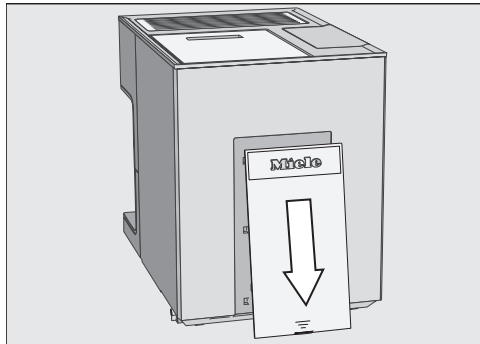
- Conservez la cartouche à la verticale, dans un endroit sombre et à température ambiante (16 – 38 °C).

Mise en place et retrait de la cartouche de détartrage

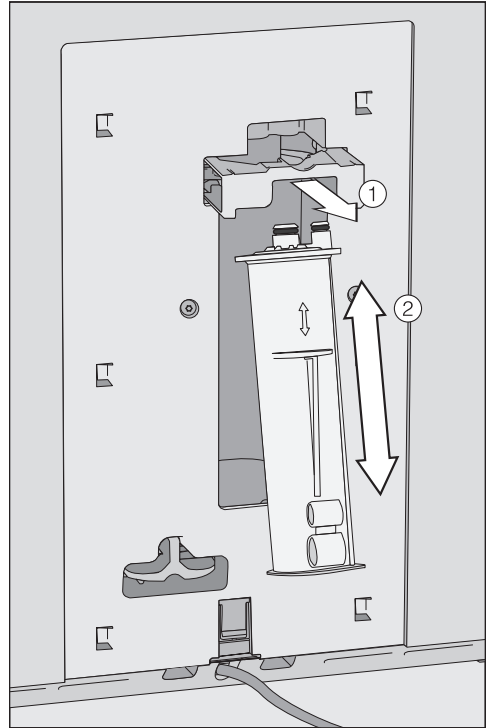
Risque de dommages à cause des projections de solution détartrante. Attention ! Risque d'endommagement des surfaces et parquets naturels fragiles.

Si vous manipulez une cartouche préalablement remplie d'eau, veillez à ce que la solution de détartrage ne goutte pas sur des surfaces fragiles.

La machine à café doit être allumée pour pouvoir reconnaître la cartouche de détartrage.



- Faites glisser la trappe arrière de la machine à café vers le bas.

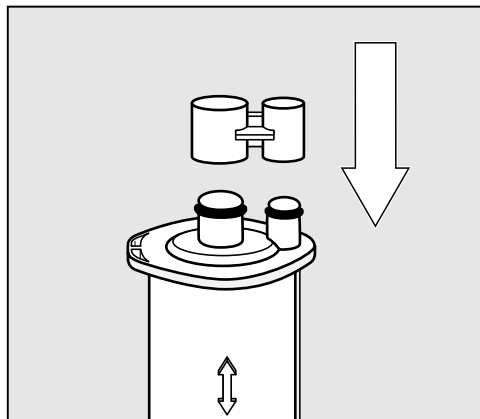


- Tirez le support de la cartouche ① vers vous.

L'appareil contient déjà une cartouche de détartrage.

- Retirez la cartouche ②.

Détartrage automatique



- Recouvrez la cartouche de détartrage avec le cache.

Le cache se trouve sur le cylindre de la cartouche. Désolidarisez le cache du cylindre de la cartouche.

- Le cas échéant, éliminez la cartouche dans les ordures ménagères.

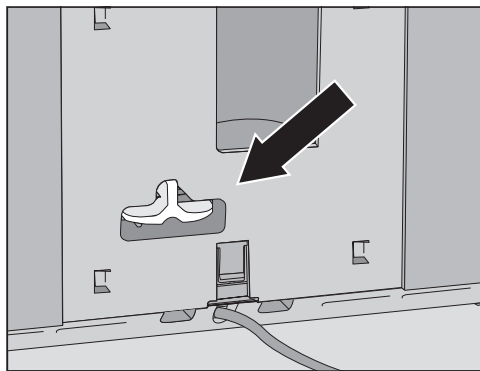
Mise en place de la cartouche de détartrage

- Insérez la cartouche ② vers le haut en poussant jusqu'à la butée.
- Remettez le support de la cartouche ① en place ainsi que la trappe.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

La prochaine fois que vous éteindrez la machine à café, la nouvelle cartouche de détartrage se remplira d'eau lors du processus de rinçage. Vous pouvez entendre l'eau entrer dans la cartouche à des intervalles rapprochés.

Si vous ne souhaitez pas utiliser de cartouche de détartrage, vous devriez fermer le système à l'aide de l'adaptateur.

Ensuite, les messages tels que « Vous devez insérer une nouvelle cartouche de détartrage. » n'apparaîtront plus.



- Insérez l'adaptateur à la place de la cartouche.

Régler l'heure de démarrage du détartrage automatique (Minuterie détartrage)

Vous pouvez paramétrer une heure de démarrage différente pour chaque jour de la semaine. La machine à café doit être éteinte pendant la phase d'action du détartrant (env. 4 heures). C'est pourquoi nous vous recommandons de paramétrer l'heure de démarrage en soirée ou pendant vos absences.

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez ↶.
- Sélectionnez Réglages puis Timer.
- Sélectionnez Minuterie détartrage.
- Réglez l'heure de démarrage souhaitée puis effleurez OK.

L'heure de démarrage est sauvegardée. Le détartrage automatique commence dès à présent à l'heure enregistrée.

Annuler le détartrage automatique

Il est possible d'interrompre le détartrage automatique même s'il est en cours.

Vous pouvez annuler le détartrage automatique autant de fois que vous le souhaitez. Le cas échéant, vous devrez à terme effectuer le détartrage manuellement à l'aide de pastilles de détartrage (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Détartre l'appareil »).

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ①.

Le temps restant, exprimé en heures, s'affiche à l'écran.

- Effleurez Annuler.

De l'eau est introduite pour éliminer la solution de détartrage des conduites. Cette opération peut durer jusqu'à 5 min. Vous pouvez ensuite préparer des boissons.

Désactiver le détartrage automatique

Si vous retirez la cartouche de détartrage, le détartrage automatique est désactivé. Le cas échéant, vous devrez détartrer l'appareil manuellement à l'aide du programme d'entretien Détartre l'appareil. Pour ce faire, vous aurez besoin du produit détartrant approprié (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Détartre l'appareil »).

- Retirez la cartouche de détartrage et fermez le système au moyen de l'adaptateur.

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.

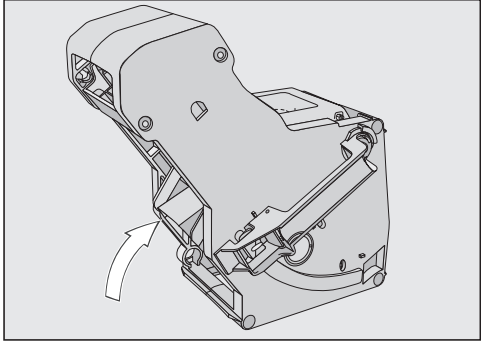
Messages à l'écran

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 ①. Attendez env. 1 heure avant de la remettre en marche.
F41, F42, F74, F77, F225, F226, F235, F236	Une anomalie interne s'est produite. ■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt ①. Attendez 2 minutes environ avant de la remettre en marche.

Problème	Cause et solution
F73 ou Contrôler l'unité de percolation	L'unité de percolation ne revient plus dans sa position initiale. ■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ①. ■ Sortez l'unité de percolation et nettoyez-la.  ■ 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 ①. L'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et revient dans sa position initiale. ■ Lorsque le message <i>Installer le percolateur</i> s'affiche, remplacez l'unité de percolation dans l'appareil. Refermez la trappe de l'appareil. Si le message réapparaît, réduisez la quantité de mouture et/ou affinez le degré de mouture. Certaines variétés de café sont plus denses que d'autres.

En cas d'anomalie

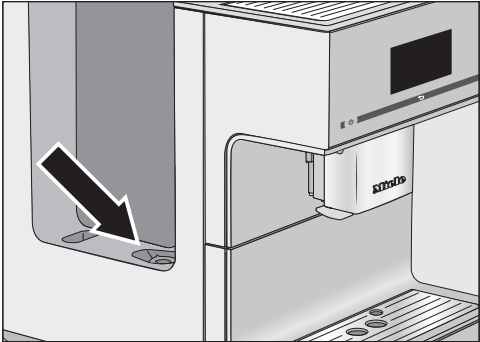
Problème	Cause et solution
F233	Le capteur de bord de tasse n'est pas en place ou n'a pas été correctement installé. L'habillage inox de la distribution centrale n'a pas été monté correctement et est par ex. légèrement incliné vers l'avant. Si un objet (par ex. une tasse) heurte le capteur de bord de tasse pendant que la distribution centrale remonte, le capteur de bord de tasse perd sa position de référence. ■ Confirmez en effleurant la touche OK. ■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ①. Attendez au moins 30 minutes avant de remettre l'appareil en marche. Ou 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. ■ Remettez le capteur de bord de tasse en place. ■ Remettez l'habillage en place. Veillez à ce qu'il ferme correctement.
F 355, F 357– F 362	Il faut réinitialiser le système à grains. Cela peut arriver si des grains sont restés coincés. ■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ①. Attendez 30 minutes avant de remettre l'appareil en marche.

Fonctionnement anormal de la machine à café

Problème	Cause et solution
La machine à café est sous tension mais l'éclairage ne s'allume pas.	L'éclairage a été désactivé. ■ Activez l'éclairage (voir chapitre « Réglages », section « Éclairage »).
	L'éclairage est défectueux. ■ Contactez le service après-vente Miele.
L'écran reste éteint lorsque vous rallumez la machine à café en effleurant la touche Marche/Arrêt ①.	Vous n'avez pas suffisamment appuyé sur la touche Marche/Arrêt ①. ■ Appuyez sur la partie en creux de la touche Marche/Arrêt ① pendant au moins 3 secondes.
	La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise. ■ Enfoncez bien la fiche de l'appareil dans la prise.
	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. ■ Débranchez la fiche d'alimentation de la machine à café. ■ Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.
La machine à café s'arrête brusquement.	L'heure d'arrêt programmée sur le Timer (minuterie) est dépassée. ■ Le cas échéant, réglez à nouveau l'heure d'arrêt (voir chapitre « Réglages », section « Timer »).
	La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise. ■ Enfoncez bien la fiche de l'appareil dans la prise.
La machine à café est en marche. Son éclairage s'éteint brusquement.	Si la machine à café n'est pas utilisée pendant un certain temps, l'éclairage s'éteint automatiquement. Vous ne pouvez pas modifier le temps d'arrêt automatique.
Les touches sensibles ne réagissent pas. La machine à café ne peut plus être utilisée.	Une anomalie interne s'est produite. ■ 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.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
La machine à café ne s'allume plus, bien que le réglage du Timer (minuterie) Enclencher à soit activé.	La sécurité enfants est activée. ■ Désactivez la sécurité enfants.
	Vous n'avez pas sélectionné de jour de la semaine et/ou le Timer (minuterie) n'est pas activé. ■ Vérifiez et modifiez ces réglages si nécessaire.
	La machine à café s'est enclenchée automatiquement 3 fois de suite mais personne ne s'en est servi (mode vacances). ■ Mettez l'appareil en marche et préparez une boisson.
	En cours de détartrage automatique, l'appareil ne se met pas en marche avec le Timer (minuterie) Enclencher à. Il ne s'agit pas d'une anomalie. Modifiez le réglage du Timer (minuterie).

Problème	Cause et solution
Remplir le réservoir à eau et le remettre apparaît même si le réservoir à eau est rempli et mis en place.	Le réservoir n'est pas correctement installé dans la machine. ■ Sortez le réservoir à eau et remettez-le. ■ Si nécessaire, nettoyez le logement du réservoir à eau.
	Vous n'avez pas rempli ou remplacé correctement le réservoir à eau lors du programme d'entretien Détartrer l'appareil. ■ Remplissez le réservoir à eau jusqu'au repère  et relancez le processus de détartrage.
	Le filtre du réservoir à eau est obstrué.  ■ Nettoyez le filtre du réservoir à eau (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Retirer et nettoyer le filtre du réservoir à eau »).
Une fois l'appareil enclenché, le message Remplir le réservoir à eau et le remettre s'affiche, bien que le réservoir soit plein et en place. Le rinçage ne se déclenche pas.	L'appareil ne contient pas de cartouche de détartrage. La machine à café est entartrée. ■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt . Patientez pendant environ une heure. ■ Remettez l'appareil en marche. Dès que Phase chauffage apparaît, effleurez Entretien puis Détartrer l'appareil. ■ Détartrez la machine à café.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Les réservoirs à grains sont vides mais le message Remplir le réservoir à grains n'apparaît pas.	Les capteurs de niveau des réservoirs à grains sont encrassés. ■ Éliminez les restes de café dans les réservoirs à grains, par ex. avec un aspirateur.  ■ Nettoyez les capteurs de niveau (voir illustration) à l'aide d'un chiffon doux et sec.
Mettre en place le bac d'égouttage et le bac à marc apparaît bien que les deux éléments soient en place. Le bac d'égouttage a été vidé mais Vider le bac d'égouttage et le bac à marc apparaît à l'écran.	Le bac d'égouttage est mal positionné et ne peut donc pas être détecté par les capteurs. ■ Si nécessaire, 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.
Le bac à marc de café est trop rempli bien qu'il soit vidé avec le bac d'égouttage à chaque fois que l'affichage y invite l'utilisateur.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Le bac d'égouttage a probablement été retiré sans que le bac à marc ait été vidé. Lorsque l'on retire le bac d'égouttage, le compteur interne de vidange du bac à marc de café revient à zéro. ■ Lorsque vous retirez le bac d'égouttage, videz toujours le bac à marc de café.

Problème	Cause et solution
Impossible de retirer l'unité de percolation.	L'unité de percolation ne se trouve plus dans sa position initiale, par ex. si la trappe de l'appareil a été ouverte pendant le processus de mouture ou de percolation. ■ Le cas échéant, remettez la poignée de l'unité de percolation dans la position initiale. Refermez la trappe de l'appareil. ■ Eteignez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt ①. ■ 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. ■ Patientez env. 1 minute avant de rebrancher et de rallumer l'appareil. L'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et revient dans sa position initiale. ■ Répétez ces opérations si nécessaire.
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. ■ Rincez les conduits de café (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Rincer l'appareil »). Si après cela, la boisson ne s'écoule toujours pas, ou que d'un seul côté : ■ Démontez la distribution centrale puis nettoyez toutes les pièces soigneusement. ■ Veillez à remonter toutes les pièces correctement.
Ni lait, ni mousse de lait ne sortent de la distribution centrale.	Le conduit de lait est bouché. ■ Nettoyez la distribution centrale avec le goupillon, en particulier le cappuccinatore et le conduit de lait.
Un ventilateur tourne bien qu'aucune boisson ne soit préparée ou que l'appareil soit désactivé.	Ceci n'est pas une anomalie. Si le taux d'humidité de l'appareil est trop élevé, le ventilateur peut continuer de tourner jusqu'à 30 minutes après la préparation d'une boisson, voire après la désactivation de l'appareil.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
L'écran est allumé mais la machine à café ne chauffe pas et ne prépare aucune boisson. Impossible d'arrêter la machine à café.	Le mode expo qui permet de présenter la machine à café chez les revendeurs ou dans les salles d'exposition a été activé. ■ Désactivez le mode expo.

Dysfonctionnements pendant le détartrage automatique

Problème	Cause et solution
L'écran affiche continuellement que le détartrage automatique n'a pas pu être réalisé.	Si vous avez préparé du lait, le conduit de lait doit être placé dans la plaque d'égouttage et lorsque vous éteignez la machine, le message correspondant doit être confirmé sur l'écran avec OK. Toutes les parties amovibles telles que le réservoir à eau, le bac d'égouttage, l'unité de percolation ou la distribution centrale doivent être en place. Le réservoir à eau doit contenir de l'eau au moins jusqu'au repère . La trappe de l'appareil n'était pas fermée. ■ Confirmez en effleurant la touche OK. ■ Veillez à ce que la machine à café soit prête à fonctionner avant le prochain détartrage.
	A l'heure de début du détartrage, la machine à café n'avait pas été éteinte avec la touche Marche/Arrêt . La solution de détartrage ne se répand dans les conduites de la machine à café que lorsque l'appareil est éteint. ■ Confirmez en effleurant la touche OK. ■ S'il y a lieu, modifiez l'heure de démarrage.
L'appareil vous invite à effectuer un détartrage manuel bien qu'une cartouche de détartrage opérationnelle soit insérée. Aucune boisson ne peut être préparée.	Selon votre utilisation de la machine à café et la dureté de l'eau, il se peut que vous deviez parfois effectuer un détartrage manuel en plus du détartrage automatique. Pour ce faire, vous avez besoin d'un produit détartrant approprié, par ex. des pastilles de détartrage Miele. ■ Détartrez la machine à café à l'aide du programme d'entretien (voir chapitre « Nettoyage et entretien », section « Détartre l'appareil »).

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. ■ Préchauffez la tasse, par ex. avec le chauffe-tasse (selon le modèle).
	La température de percolation est trop faible. ■ Augmentez la température de percolation.
	Les filtres de l'unité de percolation sont obstrués. ■ Sortez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main. ■ Dégraissez l'unité de percolation.
Les boissons coulent très lentement de la distribution centrale. Le temps de chauffe dure plus longtemps et la machine à café fonctionne moins bien.	La machine à café est entartrée. Si vous utilisez de l'eau avec une dureté élevée (> 20 °dH) ou si vous utilisez la machine à café de manière intensive, vous devez détartrer manuellement la machine plus fréquemment. ■ Effectuez le programme d'entretien Détartrer l'appareil. Pour ce faire, vous avez besoin d'une pastille de détartrage.
La consistance de la mousse de lait est insatisfaisante.	La température du lait est trop élevée. Seul du lait froid (< 10 °C) permet de préparer une mousse de lait parfaite. ■ Contrôlez la température dans le récipient à lait.
	Le conduit de lait est bouché. ■ Nettoyez la distribution centrale et le conduit de lait avec un goupillon.
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.
	Des éléments indésirables se trouvent parmi les grains de café, par ex. des morceaux de plastique ou des cailloux. ■ Eteignez immédiatement la machine à café. Contactez le service après-vente Miele.

Problème	Cause et solution
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.
	La température de percolation réglée est trop élevée pour la variété de café utilisée. ■ Réduisez la température de percolation.
	Les grains de café ne sont plus frais. ■ Versez des grains de café torréfiés frais dans le réservoir à grains.

En cas d'anomalie

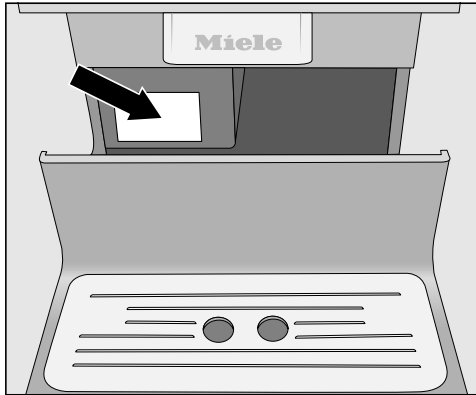
Problème	Cause et solution
Le café est trop léger. Le marc de café dans le bac à marc s'émiette et est en bouillie.	Le nombre de grains de café arrivant dans le moulin est insuffisant. Utilisez-vous une torréfaction foncée ? Les grains de café torréfiés très sombres sont souvent huileux. Ces corps gras peuvent s'accumuler sur les parois des réservoirs à grains et gêner le passage des grains. ■ Préparez une boisson à base de café et vérifiez que les grains de café glissent vers le réservoir à grains. ■ Nettoyez les réservoirs à grains plus souvent si vous utilisez une torréfaction très foncée et huileuse. Essayez éventuellement une autre variété de grains moins huileuse.
	Le nombre de grains de café arrivant dans le moulin est insuffisant. Utilisez-vous un mélange composé de très gros grains ou de grains de tailles très différentes ? Les grains risquent de se coincer et de créer un « bouchon ».
	 Risque de blessure avec le moulin ! Vous risquez de vous blesser si vous introduisez un objet ou vos doigts dans les réservoirs à grains pendant le processus de mouture. N'ouvrez pas le système à grains pendant le processus de mouture. N'introduisez pas d'objet dans les réservoirs à grains pendant le processus de mouture.
	■ Introduisez une petite cuillère ou un objet similaire dans les réservoirs à grains pour faire bouger les grains.
	Le compartiment à café moulu est bouché. ■ Nettoyez le compartiment à café moulu à l'aide du dispositif d'aspiration fourni avec l'appareil.

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.

Veuillez 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.

Transport

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
- Retrait de la cartouche de détartrage et mise en place de l'adaptateur
- Nettoyez le compartiment à café moulu à l'aide du dispositif d'aspiration
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil
- Emballez bien le tout

Evaporation

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 les circuits d'eau de la machine permet d'éviter les dégâts des eaux et autres dommages causés par le gel.

Le menu **Boissons** s'affiche.

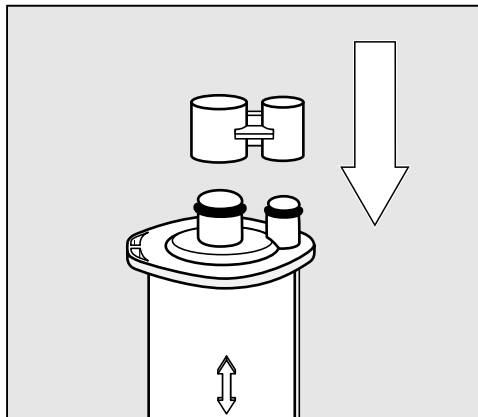
 **Risque de brûlures au niveau des buses de distribution !**

La vapeur d'eau chaude peut causer des brûlures.

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.

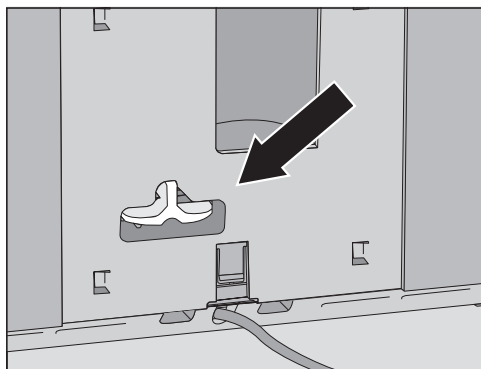
Prenez garde de ne pas toucher les éléments brûlants de la machine à café.

- Effleurez .
- Sélectionnez **Réglages**  puis **Service**.
- Sélectionnez **Evaporation** puis **oui**.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.



- Retirez la cartouche de détartrage et fermez-la avec son cache.

Veillez à ce que la cartouche de détartrage ne soit pas stockée plus de 3 semaines max. en dehors de la machine. Conservez la cartouche à la verticale, dans un endroit sombre et à température ambiante (16 – 38 °C).



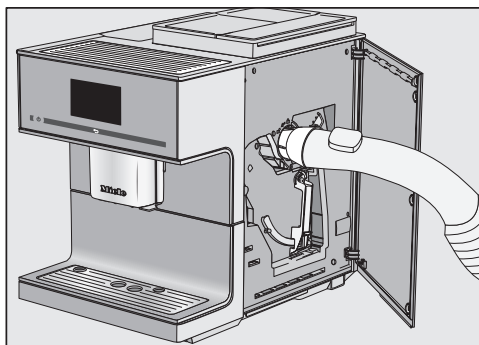
- Insérez l'adaptateur à la place de la cartouche.

Le processus d'évaporation de l'eau des circuits est terminé lorsque l'écran s'éteint.

- Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café.

Nettoyer le compartiment à café moulu à l'aide du dispositif d'aspiration et nettoyer l'intérieur

Pour éliminer complètement les restes de café moulu, nettoyez le compartiment à café moulu et l'intérieur de l'appareil avant de le transporter.



- Insérez le dispositif d'aspiration fourni avec l'appareil puis le tube de votre aspirateur.
- Sortez l'unité de percolation et nettoyez l'intérieur de l'appareil.

Conseil : vous pouvez également enlever les restes de café moulu à l'intérieur avec un aspirateur.

- Nettoyez l'unité de percolation avant de la remettre en place.

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.

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.

- **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
- **Cartouche de détartrage Miele**
pour un détartrage automatique
- **Tablettes de détartrage**
pour un détartrage manuel
- **Cafetière CJ JUG**
cafetière isotherme pour le café ou le thé
(Contenance : 1 l)
- **Café Miele Black Edition « One for All »**
parfaitement adapté à la préparation d'espresso, de Café Crema et de spécialités à base de café avec du lait
- **Café Miele « Espresso »**
parfaitement adapté à la préparation d'espresso
- **Café Miele Black Edition « Café Crema »**
parfaitement adapté à la préparation de cafés
- **Café Miele « Décaféiné »**
parfaitement adapté à la préparation de spécialités à base de café décaféiné

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 » (prérégulé).
- Réduisez la luminosité de l'écran ou désactivez le rétroéclairage lorsque l'appareil est en marche.
- Désactivez complètement l'éclairage lorsque l'appareil est éteint.
- Désactivez l'affichage de l'heure.
- Si vous changez les réglages d'usine pour le Timer (minuterie), la consommation énergétique de l'appareil peut augmenter.

Le message Ce réglage entraîne une augmentation de 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 ①.
- Modifiez le réglage du Timer (minuterie) pour le régler sur « Arrêt au bout de » 20 minutes. Ensuite, la machine à café s'éteint 20 minutes après la dernière préparation de boisson ou l'effleurement d'une touche sensitive.
- Désactivez la fonction de préchauffage des tasses si vous ne l'utilisez pas souvent. Le cas échéant, préchauffez vos tasses en y faisant couler un peu d'eau chaude.

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, contactez un électricien homologué.

Les données de raccordement nécessaires se trouvent 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.

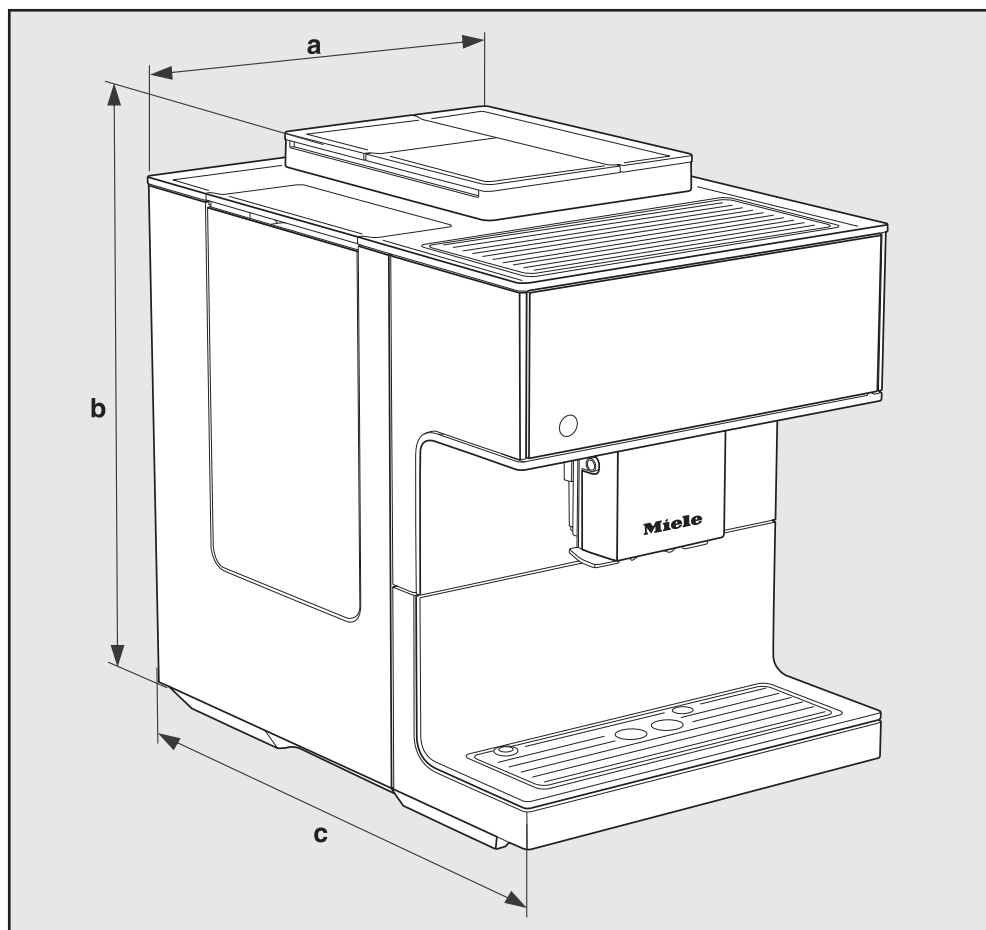
Dans la mesure du possible, la prise doit se trouver près de l'appareil et rester facile d'accès.

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

Ne raccordez pas la machine à café à des **îlots d'onduleurs**. Ils sont 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.



a = 311 mm

b = 420 mm

c = 445 mm

Caractéristiques techniques

Consommation électrique en veille < 0,5 Watt
(conforme aux réglages d'usine) :

Pression de la pompe : 15 bar max.

Circulateur chauffant : 1 thermobloc en inox

Dimensions de l'appareil (l x H x P) : 311 x 420 x 445 mm

Poids net : 14,2 kg

Longueur de câble : 120 cm

Capacité
réservoir à eau : 2,2 l

Capacité totale des réservoirs à
grains : env. 540 g

Réservoir à grains A : env. 150 g

Réservoir à grains B : env. 210 g

Réservoir à grains C : env. 180 g

Capacité
récipient à lait en inox : 0,5 l

Capacité
bac d'égouttage : 0,75 l

Capacité
bac à marc de café : 16 doses max. de marc de café

Distribution centrale : réglable en hauteur entre 80–160 mm

Moulin : moulin à café conique en acier

Degré de mouture : 5 niveaux de réglage

Dose de café moulu : 12 g max.

Bande de fréquence : 2,412 – 2,472 GHz

Puissance d'émission radio max. : > 100 mW

Par la présente, Miele déclare que cette machine à café est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte complet de la déclaration de conformité se trouve sous une des adresse Internet suivante :

- Page d'accueil miele France, sur www.miele.fr
- Onglet Services, Demande de documentations, Modes d'emploi, sur www.miele.fr/electromenager/demande-d-informations-385.htm en indiquant le nom du produit ou le numéro de série



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

CM 7750

fr – FR

M.-Nr. 11 059 430 / 00