

Mode d'emploi

Machine à café de comptoir



Veillez lire **impérativement** le mode d'emploi avant l'installation, la configuration et la mise en service de l'appareil.
Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager l'appareil.

Table des matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	5
Instructions d'utilisation importantes	8
Développement durable et protection de l'environnement	15
Économies d'énergie	15
Installation	16
Raccordement électrique	16
Dimensions de l'appareil	17
Installation	19
Mise en service	27
Fonctionnement	29
Mise en marche de la machine à café	29
Remplissage du réservoir à grains de café	29
Remplir le réservoir d'eau	30
Réglage des buses d'écoulement à la hauteur des tasses	31
Paramètres	31
Affichage et modification des paramètres	31
Modification de la quantité	31
Profils	32
Création de profils	32
Préparation de boissons enregistrées dans un profil	33
Modification des boissons dans un profil	33
Modifier les profils	33
Réglage du moulin à café	34
Identification du degré de mouture idéal	34
Régler la finesse de mouture	34
DémarrageMobile (MobileStart) 	35
MobileStart	35
Préparation d'une période d'inactivité prolongée	36
Préparer des boissons	37
Café	39
Préparation d'une boisson au café	39
Interruption de la préparation	40
DoubleShot	40
Préparation de 2 portions 	40
Cafetière	40
Préparation de boissons avec du café moulu	41
Thé	42
Préparer du thé	42
Lancer le TeaTimer manuellement	42
Distribution d'eau chaude ou très chaude	42

Bon à savoir	44
Boissons au café en détail	44
Paramètres	45
Quantité par portion	45
Degré de mouture	45
Quantité de mouture	45
Prépercolation du café moulu	46
Température de percolation pour boissons au café	46
Température de percolation	46
Paramètres de personnalisation	47
Affichage et modification des Réglages	47
Langue	47
Minuterie : arrêt après une période programmée	47
TeaTimer	47
Volume	47
Luminosité de l'écran	47
Éclairage	47
Info (affichage d'informations)	47
Altitude	48
Mode performance	48
Mode éco	48
Mode café	48
Mode lait	48
Mode party (fête)	48
Dureté de l'eau	48
Verrouillage de la machine 	49
Miele@home	50
Commande à distance	50
Mise à jour à distance	50
Version du logiciel	51
Programme revendeur (mode démo)	51
Réglages d'usine	51
Nettoyage et entretien	52
Tableau des fréquences de nettoyage	52
Nettoyage à la main ou au lave-vaisselle	53
Produits nettoyants inappropriés	54
Bac d'égouttage et bac à marc	54
Nettoyer le bac d'égouttage	55
Réservoir d'eau	55
Retrait et nettoyage du filtre du réservoir à eau	56
Démontage et nettoyage du distributeur central	56
Nettoyage de la buse de vapeur	57

Table des matières

Nettoyage de l'arrivée de lait et de la valve de rinçage	57
Nettoyer la buse de lait	59
Nettoyer le récipient à lait	59
Réservoir à grains et compartiment pour café moulu	59
Nettoyage de l'unité de percolation et de l'intérieur	60
Nettoyer le boîtier	61
Programmes d'entretien	61
Accès au menu « Entretien »	62
Rincer l'appareil	62
Rinçage de l'arrivée de lait	62
Nettoyage de l'arrivée de lait (programme d'entretien)	62
Détartrage de l'appareil	64
Correction des anomalies	66
Messages affichés	66
Fonctionnement inhabituel de la machine à café	69
Résultats insatisfaisants	77
Service à la clientèle Miele	79
Contact en cas de problème	79
Garantie	79
Transport	79
Évaporation de l'eau de la machine à café	79
Emballage sécurisé de la machine à café	80
Données techniques	81
Accessoires en option	82
Accessoires	82

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Cette machine à café a été conçue conformément aux normes de sécurité en vigueur. Néanmoins, une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures et des dommages matériels.

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser cette machine à café. Elles contiennent en effet des informations importantes relatives à l'installation, à la sécurité, à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager la machine à café.

Miele vous conseille vivement de lire et de suivre les instructions du chapitre relatif à l'installation et au branchement de la machine à café ainsi que les CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.

Miele ne peut pas être tenue pour responsable des blessures et des dommages causés par le non-respect de ces instructions.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr afin de pouvoir le consulter au besoin et remettez-la au prochain propriétaire éventuel.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Utilisation conforme

- ▶ La machine à café n'est pas adaptée à un usage extérieur.
- ▶ Utilisez cette machine à café exclusivement en-dessous de 2 000 m (6 560 pi) d'altitude.
- ▶ Les personnes qui ne possèdent pas les capacités physiques, l'expérience ou les connaissances requises pour utiliser cet appareil doivent être supervisées ou formées par une personne responsable.

Sécurité des enfants

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution.

La peau des enfants est beaucoup plus sensible à la chaleur que celle des adultes.

Assurez-vous que les enfants ne touchent pas les surfaces chaudes de la machine à café ou ne se placent pas sous les buses de distribution.

- ▶ Tenir la machine à café hors de la portée des enfants.
- ▶ Tenir les enfants à l'écart de la machine à café et du cordon d'alimentation.
- ▶ Les enfants de 8 ans et plus peuvent utiliser la machine à café sans surveillance uniquement s'ils ont appris à l'utiliser en toute sécurité.
À cet âge, ils doivent être en mesure de comprendre les dangers associés à une utilisation inadéquate.
- ▶ Les enfants devraient être supervisés lorsqu'ils sont près de la machine à café. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil ni utiliser les commandes.
- ▶ Les jeunes enfants ne doivent jamais procéder au nettoyage de la machine à café. Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent procéder au nettoyage de la machine sous la surveillance d'un adulte seulement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Sécurité technique

► N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ni un appareil sur lequel des dysfonctionnements ont été constatés, ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil à l'installation de service autorisée la plus près s'il doit être inspecté, réparé ou ajusté.

► Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne risque pas d'être pincé ou endommagé par des objets aux bords coupants.

► Le cordon d'alimentation ne devrait pas pendre. Quelqu'un pourrait s'accrocher et se blesser et l'appareil pourrait être endommagé.

► Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, et tenez-le à l'écart des surfaces chaudes.

► Protégez la machine à café de l'eau et des éclaboussures. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.

► Aucune pièce réparable par l'utilisateur n'est offerte avec cet appareil. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié à l'aide des pièces de rechange d'origine Miele. Le non-respect de cette directive peut créer une situation dangereuse et annuler votre garantie.

► Afin de vous protéger contre l'incendie, les chocs électriques et les blessures, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches électriques ou la machine à café dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

► L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.

► Débranchez la prise lorsque la machine à café n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez-la refroidir avant d'enlever ou de remettre des pièces et avant de nettoyer l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Instructions d'utilisation importantes

Utilisation conforme

- ▶ Cette machine à café est destinée à un usage domestique.
- ▶ Cet appareil est destiné exclusivement à être utilisé dans un cadre domestique pour préparer des boissons à base de café (espresso, cappuccino, latté macchiato, etc.), du thé, etc. Tout autre type d'utilisation est interdit.

Sécurité des enfants

- ▶ N'oubliez pas que le café et l'espresso ne sont pas des boissons recommandées pour les enfants.
- ▶ Risque de suffocation. Les enfants pourraient prendre leurs pieds dans les emballages (pellicule plastique, etc.) en jouant ou encore en recouvrir leur tête et risquent ainsi de suffoquer. Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Sécurité technique

- ▶ Avant d'installer la machine à café, vérifiez qu'elle ne présente aucun dommage visible. Si la machine à café est endommagée, elle pourrait présenter des risques pour votre sécurité et ne doit jamais être utilisée.
- ▶ Avant de brancher la machine à café, comparez les données relatives à la tension et à la fréquence inscrites sur la plaque signalétique à celles du réseau électrique de votre résidence. Ces données doivent correspondre afin d'éviter d'endommager la machine à café. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- ▶ Confiez l'installation et la mise à la terre de l'appareil à un technicien qualifié. Pour garantir la sécurité électrique de l'appareil, il faut le raccorder à une installation de mise à la terre appropriée. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique de la résidence par un électricien qualifié.

Instructions d'utilisation importantes

► Un fonctionnement permanent ou temporaire est possible sur un système d'alimentation électrique autonome ou un système d'alimentation qui n'est pas synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau (par ex. réseaux insulaires, systèmes auxiliaire). Pour faire fonctionner l'appareil, le système d'alimentation électrique doit être conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou d'une norme locale équivalente.

La fonction et le fonctionnement des mesures préventives fournies dans l'installation électrique domestique et dans ce produit Miele doivent être conservés en fonctionnement ponctuel ou en fonctionnement non synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau, ou alors les mesures doivent être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme le décrit par exemple la version actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2 ou une norme locale équivalente.

► Ne branchez pas la machine au système d'alimentation électrique à l'aide d'une rallonge ou d'une barre d'alimentation.

► La machine à café ne doit pas être utilisée dans les installations mobiles comme les bateaux.

► Débranchez immédiatement la fiche électrique de la machine à café, notamment si vous constatez des dommages ou sentez une odeur de brûlé.

► La machine à café doit être utilisée uniquement à des températures ambiantes allant de 10 °C (+50 °F) à 38 °C (+100 °F).

► Posez la machine à café à une hauteur d'au moins 850 mm (34 po) du sol.

► Risque de surchauffe. Assurez une ventilation adéquate autour de la machine à café. Ne recouvrez pas la machine à café avec un torchon ou autre textile pendant son fonctionnement.

► Si la machine à café est installée dans une armoire à porte, elle ne peut être utilisée que si la porte est ouverte (voir « Installation » pour les dimensions minimales de la niche). La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée de l'armoire, ce qui peut endommager l'appareil et l'armoire. Ne fermez pas la porte d'armoire pendant que la machine à café est utilisée. Laissez la porte d'armoire ouverte jusqu'à ce que la machine à café ait complètement refroidi.

Instructions d'utilisation importantes

► Il peut être dangereux de confier des travaux de réparation de l'appareil ou du cordon d'alimentation ou autres à des personnes non qualifiées et le fabricant ne peut pas être tenu responsable de travail non autorisé. Les réparations ne devraient être effectuées que par un technicien autorisé de Miele.

► Aucune pièce réparable par l'utilisateur n'est offerte avec cet appareil. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié à l'aide des pièces de rechange d'origine Miele. Le non-respect de cette directive peut créer une situation dangereuse et annuler votre garantie.

► Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié utilisant des pièces d'origine Miele. Tout manquement à cette consigne peut créer une situation dangereuse et entraîner l'annulation de la garantie.

► La garantie du fabricant pourrait être invalidée si l'appareil n'est pas réparé par un technicien du Service technique de Miele.

► La machine à café doit être déconnectée de l'alimentation électrique lorsqu'on effectue des réparations.

La machine à café est déconnectée de l'alimentation électrique uniquement si

- le cordon d'alimentation a été débranché;
débranchez-le en tirant sur la prise et non sur le cordon;
- les fusibles de l'alimentation électrique de la maison sont désactivés;
- les fusibles qui se vissent dans l'alimentation électrique de la maison sont complètement dévissés.

► N'ouvrez jamais le boîtier extérieur de la machine. Il est dangereux de jouer avec les pièces mécaniques ou avec les raccordements et les composants électriques. De plus, vous pourriez endommager l'appareil ou causer une décharge électrique.

Instructions d'utilisation importantes

► Cet appareil est conforme aux normes CNR pour les appareils exempts de licences d'Industrie Canada et à la partie 15 des règlements de la FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes :

- (1) L'appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles et
- (2) L'appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles susceptibles de nuire à son fonctionnement.

La construction de l'appareil garantit que les limites d'exposition de la FCC sont respectées de manière vérifiable grâce au module Wi-Fi EK037 intégré.

Contient :

ID FCC : 2ACUWEK037

ID IC : 5669C-EK037

Utilisation conforme

 Risques de brûlure au niveau des buses de distribution.

Les liquides et la vapeur qui s'en échappent sont très chauds.

Tenez-vous à l'écart des zones situées sous les buses de distribution quand du liquide chaud ou de la vapeur sort de l'appareil.

Ne touchez pas les pièces chaudes.

Les buses peuvent projeter du liquide brûlant ou de la vapeur. Assurez-vous que le distributeur central est propre et correctement installé.

L'eau du bac d'égouttage peut, elle aussi, être très chaude. Videz le bac avec précaution.

 Risque de blessure aux yeux!

Ne regardez jamais la source d'éclairage directement ou à travers un instrument optique (par ex. une loupe).

Instructions d'utilisation importantes

- ▶ Veuillez noter les points suivants concernant l'eau utilisée :
 - la qualité de l'eau doit être conforme aux exigences en matière de qualité de l'eau potable du pays où l'appareil est installé;
 - remplissez le réservoir à eau uniquement avec de l'eau froide du robinet. L'eau chaude ou tiède ou les autres liquides peuvent endommager la machine à café;
 - changez l'eau tous les jours afin d'éviter le développement de bactéries;
 - n'utilisez pas d'eau gazeuse.
- ▶ Remplissez le réservoir à grains de café de grains d'espresso ou de café torréfiés. N'utilisez jamais de grains de café enrobés ou de café moulu.
- ▶ Ne videz pas de liquides dans le réservoir à grains de café.
- ▶ N'utilisez pas de grains de café vert (non torréfié) ou de mélanges de grains de café qui comprennent des grains de café vert. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore une certaine quantité d'humidité résiduelle. Cela peut endommager le moulin de la machine à café dès que le processus de mouture débute.
- ▶ N'utilisez jamais de grains de café enrobés de sucre, de caramel ou de toute autre substance. Le sucre endommage la machine à café.
- ▶ Remplissez le compartiment pour café moulu exclusivement avec du café moulu.
- ▶ N'utilisez jamais de café moulu caramélisé. Le sucre dans le café colle et bloque l'unité de percolation de la machine à café. Les pastilles de nettoyage pour dégraisser l'unité de percolation n'enlèvent pas ce type de dépôt.
- ▶ Utilisez uniquement du lait ordinaire sans additifs. La plupart des additifs à saveur sucrée peuvent obstruer les lignes de lait et cela endommagera la machine à café.
- ▶ Si vous utilisez un lait d'origine animale, n'utilisez que du lait pasteurisé.
- ▶ Préparez le thé selon les instructions figurant sur son emballage.
- ▶ Ne laissez jamais de mélanges inflammables à base d'alcool sous le distributeur central. Les pièces en plastique de l'appareil sont susceptibles de prendre feu et de fondre.

Instructions d'utilisation importantes

- N'utilisez pas de flamme vive, telle celle d'une bougie, sur ou à proximité de la machine à café. La machine à café pourrait prendre feu et favoriser la propagation d'un incendie.
- Ne vous servez jamais de la machine à café pour nettoyer des objets.

Nettoyage et entretien

- Veuillez consulter les instructions pertinentes dans la section « Nettoyage et entretien ».
- Nettoyez la machine à café chaque jour sans oublier le récipient à lait (fourni en équipement standard, selon le modèle), particulièrement avant de l'utiliser pour la première fois.
- Toutes les parties du système de lait doivent être nettoyées à fond régulièrement.
- N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer cette machine. La vapeur pourrait atteindre les composantes électriques et causer un court-circuit.
- Détartrez régulièrement la machine à café selon le niveau de dureté de l'eau dans la région. Détartrez la machine plus fréquemment dans les régions où l'eau est très dure. Miele ne peut pas être tenue responsable des dommages résultant d'un détartrage insuffisant, de l'utilisation d'un agent détartrant inapproprié ou de l'utilisation d'un agent détartrant qui n'a pas la concentration appropriée.
- Dégraissez l'unité de percolation régulièrement avec les pastilles de nettoyage Miele. L'unité de percolation peut s'obstruer assez rapidement selon la teneur en graisse du café utilisé.
- Jetez le marc de café avec les déchets organiques ou au compost. Ne les videz pas dans l'évier, car cela pourrait l'obstruer.

Instructions d'utilisation importantes

Accessoires et pièces de rechange

► N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. L'utilisation d'autres accessoires annule les réclamations relatives à la garantie, au fonctionnement et à la fiabilité de l'appareil.

► Seule l'utilisation de pièces de rechange Miele permet de garantir la conformité de l'appareil aux exigences de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces de rechange d'origine.

► Après l'arrêt de commercialisation de votre machine à café, Miele garantit de vous fournir des pièces de rechange fonctionnelles pendant 10 ans au minimum (jusqu'à 15 ans).

Pour les machines avec surfaces en acier inoxydable :

► Ne mettez pas de feuillets autoadhésifs, du ruban adhésif transparent, du ruban-cache ou tout autre adhésif sur les surfaces en inox.

► Les surfaces en inox se rayent facilement. Même les aimants peuvent l'égratigner.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Économies d'énergie

Les conseils suivants peuvent vous aider à faire des économies d'argent et d'énergie, tout en contribuant à protéger l'environnement :

- Utilisez la machine à café en Mode éco.
- Éteignez la machine à café à l'aide du bouton Marche/Arrêt  lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Réglez la minuterie Arrêter après sur 20 minutes. La machine à café s'éteint alors 20 minutes après la dernière préparation de boisson ou après le dernier effleurement d'une touche sensitive.
- Désactivez le préchauffage si vous ne préchauffez vos tasses qu'occasionnellement. Vous pouvez également utiliser de l'eau chaude pour préchauffer vos tasses.



pour votre santé et l'environnement. Par conséquent, veuillez ne pas disposer de vos vieux appareils dans les ordures ménagères et respectez les règlements locaux pour la mise au rebut appropriée.

Veuillez consulter les centres de recyclage de votre localité comment mettre au rebut et recycler les appareils électriques et électroniques. Miele décline toute responsabilité de supprimer les données personnelles laissées sur l'appareil mis au rebut. Veuillez vous assurer que votre vieil appareil ne pose pas un risque pour les enfants lorsqu'il est entreposé avant sa mise au rebut. Respectez les consignes de sécurité pour les appareils, qui peuvent basculer ou poser un risque de piégeage.

Matériel d'emballage

Le matériel d'emballage utilisé protège la machine pendant le transport. Conservez la boîte d'origine et les pièces de polystyrène. Elles vous permettront d'emballer de manière sécurisée l'appareil en cas de transport ultérieur.

Mise au rebut de votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent du matériel dangereux. Ils contiennent également des substances, des composés et des éléments qui étaient essentiels pour leur fonctionnement adéquat et sécuritaire. Une manipulation ou la mise au rebut inadéquate de ces matériaux dans vos ordures ménagères peut poser un risque

Installation

Raccordement électrique

Avant de brancher la machine à café, vérifier que les données de raccordement (tension réseau et fréquence) indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles de l'alimentation électrique.

Ces données doivent impérativement coïncider pour éviter tout risque d'endommagement de la machine à café. En cas de doute, consulter un électricien qualifié.

Les données de raccordement sont indiquées sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est visible sur le côté gauche de l'appareil après l'extraction du bac d'égouttage.

L'appareil est livré avec un câble d'alimentation prêt à être branché à une alimentation électrique de 50 Hz en CA de 220–240 V.

La machine à café doit être raccordée à l'alimentation électrique par une prise avec mise à la terre correctement installée. L'appareil doit être branché à un système électrique répondant aux normes nationales.

Le calibre du fusible doit être d'au moins 10 A.

La prise doit être située à proximité de l'appareil et facilement accessible dans la mesure du possible.

Ne pas brancher la machine à café à l'alimentation électrique au moyen d'une multiprise ou d'une rallonge. Cela compromettrait la sécurité de l'appareil (risque d'incendie).

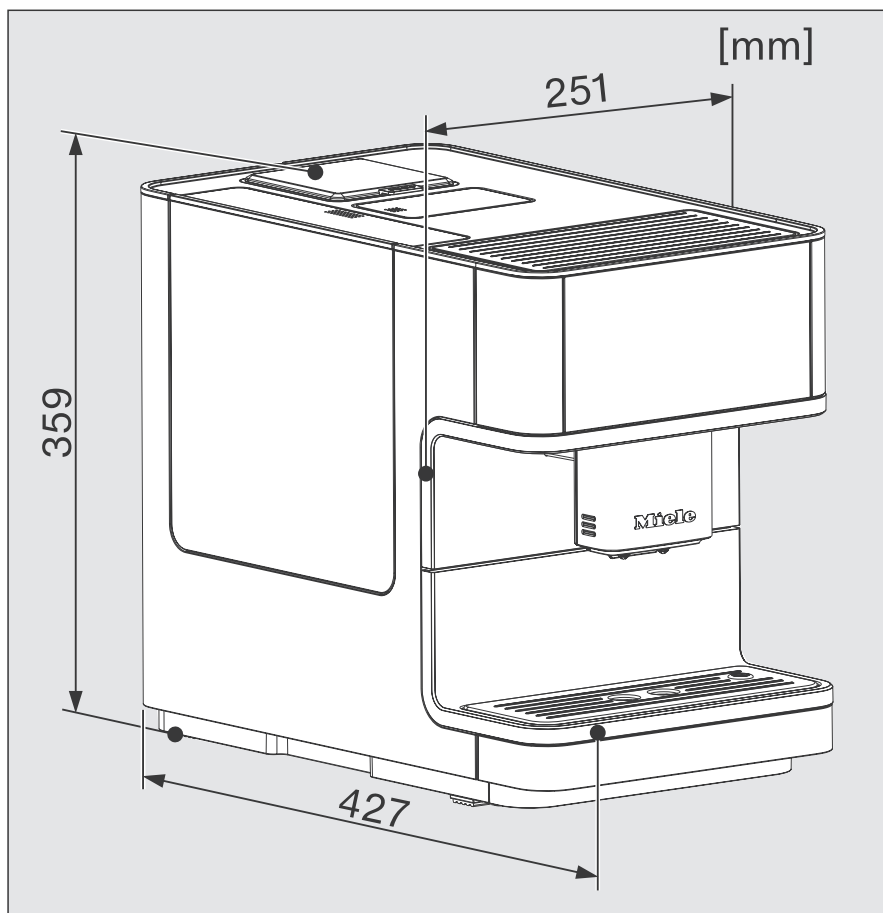
Ne pas brancher la machine à café à un convertisseur autonome. Ce dispositif est utilisé pour les systèmes d'alimentation électrique autonomes, notamment les systèmes d'alimentation à énergie

solaire. Les surtensions peuvent provoquer un arrêt automatique. Cela risque d'endommager le système électronique.

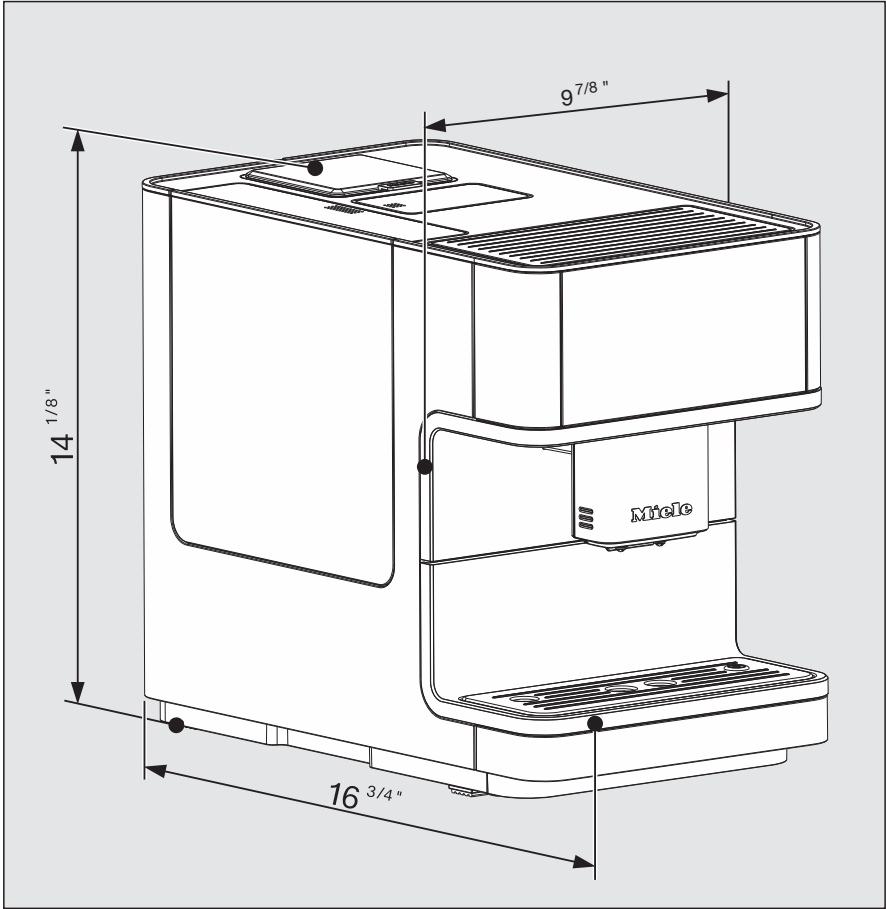
Ne pas utiliser la machine à café avec des **prises à économie d'énergie**. Elles réduisent l'alimentation en énergie de l'appareil et pourraient générer une chaleur excessive.

Seul un électricien qualifié est habilité à remplacer un câble d'alimentation défectueux.

Dimensions de l'appareil



Installation



Installation

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

Si l'aération est inadéquate, la machine à café peut surchauffer.

Assurez une aération adéquate autour de la machine à café.

Ne recouvrez pas la machine à café avec un torchon ou autre textile pendant son fonctionnement.

En cas d'encastrement de votre machine à café dans une armoire fermée, la chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler lorsque la porte de l'armoire reste fermée. Cela risque d'endommager l'appareil et/ou l'armoire.

Ne fermez pas la porte d'armoire pendant que la machine à café est utilisée.

Si la machine à café est encastrée, les dimensions minimales de l'ouverture sont les suivantes :

Hauteur	20 po (508 mm)
Largeur	17 3/4 po (450 mm)
Profondeur	21 7/8 po (555 mm)

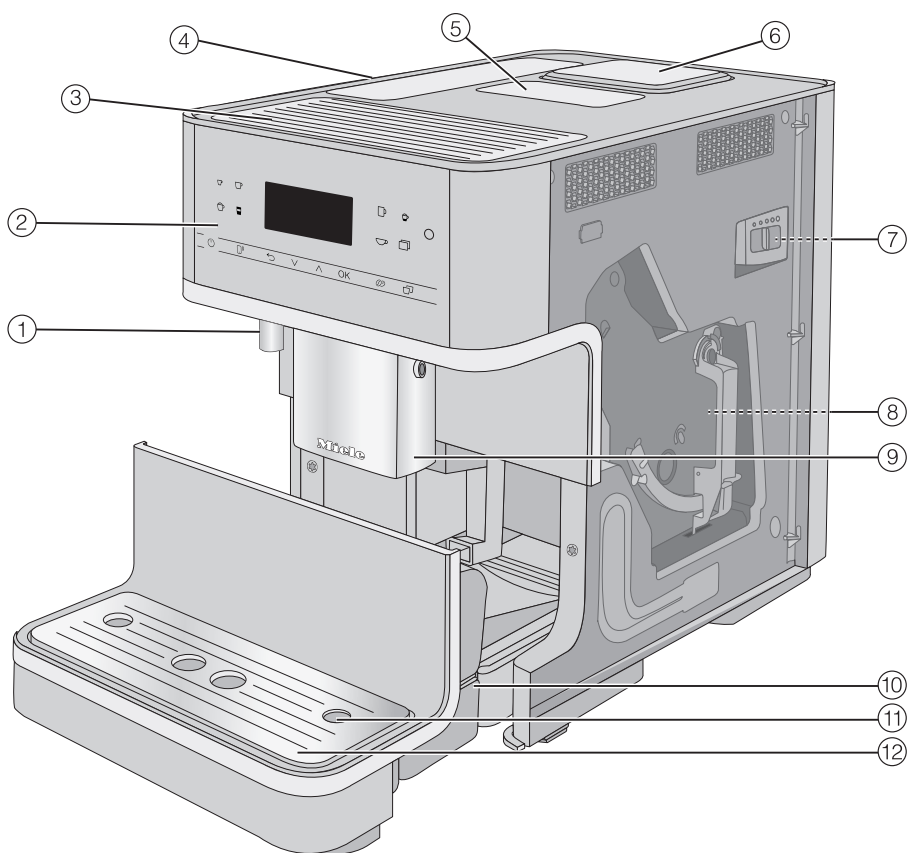
Lorsque vous installez l'appareil, assurez-vous que le panneau de service peut être complètement ouvert pour retirer aisément, si nécessaire, l'unité de percolation.

- La machine à café doit être encastrée de sorte à affleurer avec la partie avant de la niche.

Veillez suivre les instructions d'installation suivantes :

- L'emplacement de l'appareil doit être propre et bien ventilé.
- La température ambiante de la pièce dans laquelle l'appareil est utilisé doit être entre +50 °F et +100 °F (+10 °C et +38 °C).
- La machine à café doit être installée sur une surface au niveau. La surface doit résister à l'eau.

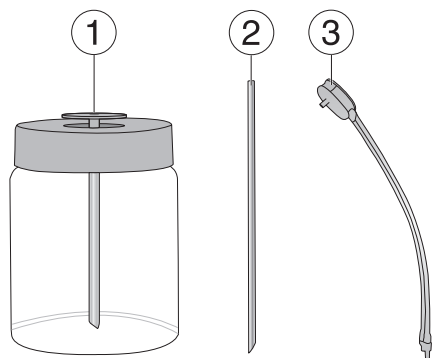
Description de l'appareil



- ① Buse à eau chaude
- ② Panneau de commande
- ③ Chauffe-tasse*
- ④ Réservoir à eau
- ⑤ Compartiment pour café moulu
- ⑥ Réservoir à grains de café
- ⑦ Réglages du moulin (derrière la trappe de l'appareil)
- ⑧ Unité de percolation (derrière la trappe de l'appareil)

- ⑨ Distributeur central réglable en hauteur
- ⑩ Bac d'égouttage avec couvercle et bac à marc
- ⑪ Ouverture de l'arrivée de lait
- ⑫ Panneau inférieur avec plaque d'égouttage

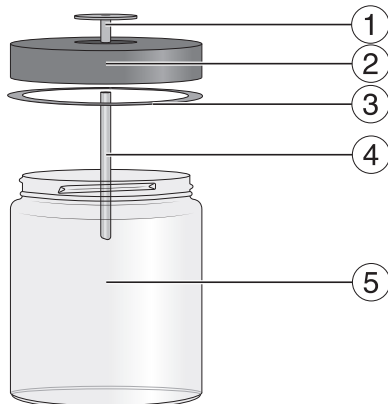
* selon le modèle : CM 6360,
CM 6560



- ① Récipient à lait*
- ② Tuyau d'aspiration du lait
- ③ Arrivée de lait avec valve de rinçage

* selon le modèle : CM 6360,
CM 6560

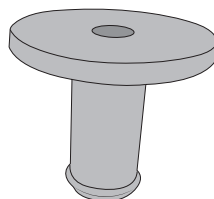
Récipient à lait en détail



- ① Raccord
- ② Couvercle
- ③ Bague d'étanchéité
- ④ Tube en inox
- ⑤ Verre

Raccord pour la buse de lait et le récipient à lait

Vous pouvez préparer du lait avec le tuyau d'aspiration du lait ou le récipient à lait (livré avec la machine, selon le modèle).



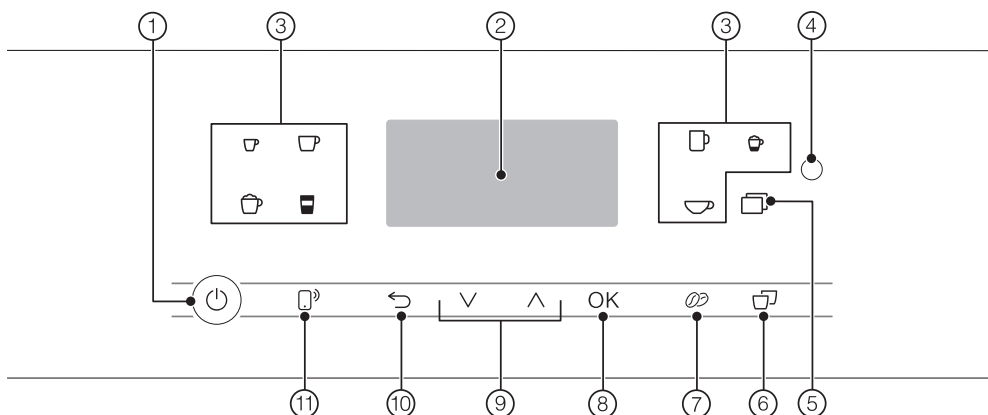
Un raccord inclus dans la livraison peut être inséré dans le tuyau d'aspiration du lait ou dans le couvercle du récipient à lait.

L'appareil est fourni avec le raccord soit à part, soit inséré dans le couvercle du récipient à lait (selon le modèle). Le raccord peut facilement être retiré du couvercle du récipient à lait en poussant dessus.

Accessoires fournis

- « **Trousse de démarrage** » Miele
différents produits de nettoyage sont fournis en fonction du modèle.
- **Brosse nettoyante**
pour nettoyer le dispositif de distribution du lait entre autres.
- **Tuyau d'aspiration du lait**
Pour préparer du lait directement à partir de son emballage
- **Récipient à lait avec couvercle**
Pour stocker et préparer du lait (fourni selon le modèle)

Éléments de commande et d'affichage



- ① **Touche Marche/Arrêt** 
Mise en marche et arrêt de la machine à café
- ② **Écran**
Informations sur l'action présente ou l'état de l'appareil
- ③ **Touches boisson**
Pour la préparation des boissons
- ④ **Interface optique**
(réservé au service technique Miele)
- ⑤ **Touche sensitive** 
 - Pour préparer d'autres boissons : ristretto, cappuccino italiano, voile blanc (flat white), caffè latte, café au lait, lait chaud et mousse de lait, eau chaude, eau très chaude, fonction cafetière
 - Programmes d'entretien
 - Profils
 - Réglages
- ⑥ **Touche « Deux portions »** 
Préparation de deux portions d'une boisson en une fois
- ⑦ **Touche sensitive « Double-Dose »** 
Pour préparer un café particulièrement fort et aromatique en utilisant deux fois plus de café moulu, mais la même quantité d'eau
- ⑧ **Touche tactile OK**
Confirmation des messages à l'écran et enregistrement des réglages
- ⑨ **Touches flèches** 
Défilement des listes de sélection et modification des valeurs
- ⑩ **Touche tactile « Retour »** 
Retour au menu précédent et annulation des erreurs
- ⑪ **Touche sensitive MobileStart** 
Pour activer l'option Démarrage à distance afin de préparer des boissons via l'app Miele

Symboles à l'écran

Outre le texte, les symboles suivants peuvent s'afficher à l'écran :

Symbole	Explication
	Ce symbole indique le menu « Réglages » et l'option de menu « Langue ».
	Ce symbole indique qu'il existe des renseignements et conseils supplémentaires à propos de l'utilisation de la machine à café. Sélectionnez <i>OK</i> pour confirmer les informations.
	Ce symbole s'affiche si le verrouillage de la mise en marche est activé. Les commandes sont verrouillées.
	Le minuteur TeaTimer a été lancé (voir « Thé – Minuterie-Thé »). Le temps d'infusion restant est indiqué à côté du symbole.
	Ce symbole s'affiche pendant le détartrage de l'appareil. (Ce symbole se trouve également sur le réservoir d'eau : remplir d'eau jusqu'à ce repère).
	Si Miele@home a été activé pour la machine à café, ces symboles représentent la qualité de la connexion Wi-Fi. Ils indiquent la puissance du signal par incréments, de fort à aucune connexion.

Symboles des touches boisson

	Espresso
	Café
	Café long
	Cappuccino
	Latte macchiato
	Espresso macchiato
	Eau pour le thé

Fonctionnement

Touches sensibles

Pour faire fonctionner la machine à café, utilisez les touches sensibles.

Un signal sonore retentit chaque fois que vous effleurez une touche sensible. Vous pouvez régler le volume des signaux sonores ou les désactiver (voir « Réglages – Volume »).

Menu des boissons

Vous êtes dans le menu des boissons lorsque l'écran indique : Sélectionner une boisson.

Miele

Sélectionner une boisson

Vous trouverez d'autres choix de boissons dans le menu *Autres* (touche sensible .

Sélection d'un menu et navigation dans un menu

Pour sélectionner un menu, appuyez sur la touche sensible correspondante, par ex. la touche sensible .

Miele

Autres boissons

Profils

Entretien

Dans le menu sélectionné, vous pouvez lancer différentes opérations ou modifier des réglages. La barre de défilement

à droite de l'écran indique qu'il y a d'autres options ou que le texte continue.

Pour sélectionner une option de menu, effleurez les boutons fléchés $\wedge \vee$ jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.

Dès que vous atteignez une valeur, un message ou un réglage confirmable, la touche sensible *OK* s'allume en orange. Effleurez la touche *OK* pour confirmer votre sélection.

Dans une liste de sélection, le réglage actuellement activé est coché $\checkmark$.

Quitter un menu ou annuler une action

Pour quitter un menu, effleurez la touche sensible .

Vous pouvez également appuyer une nouvelle fois sur la touche sensible allumée en orange pour revenir au menu des boissons.

Miele@home

Votre machine à café est équipée d'un module Wi-Fi intégré.

Avant d'installer la machine à café à son lieu d'installation, veillez à ce que l'intensité du signal de votre réseau Wi-Fi soit suffisante.

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi;
- l'appli Miele;
- un compte utilisateur Miele (pouvant être créé via l'appli Miele).

L'appli Miele vous guidera tout le long du processus de connexion de votre machine à café avec votre réseau Wi-Fi domestique.

Une fois que votre machine à café est connectée à votre réseau Wi-Fi, vous pouvez utiliser l'application pour effectuer par ex. les activités suivantes :

- installation des mises à jour disponibles;
- consultation des informations sur l'état de fonctionnement de votre machine à café;
- modification des réglages de votre machine à café;
- commande de votre machine à café à distance.

La connexion de votre machine à café à votre réseau Wi-Fi augmentera la consommation d'énergie, même lorsque l'appareil est éteint.

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

La connexion Wi-Fi partage sa plage de fréquence avec d'autres appareils (y compris les fours micro-ondes et les jouets télécommandés). Des interruptions sporadiques ou totales de connexion peuvent donc se produire. Par conséquent, la disponibilité des fonctions présentées ne peut être garantie à tout moment.

Disponibilité Miele@home

La capacité à utiliser l'application Miele dépend de la disponibilité du service Miele@home dans votre pays.

Le service Miele@home n'est pas disponible dans tous les pays.

Pour obtenir des informations sur la disponibilité, veuillez consulter le site www.miele.ca.

L'appli Miele

L'appli Miele est disponible en téléchargement gratuit dans l'Apple App Store^{MD} ou dans Google Play Store^{MD}.



Café

Cafetière

La fonction **cafetière** vous permet de préparer automatiquement plusieurs tasses de café l'une à la suite de l'autre (1 litre max.).

Le menu des boissons s'affiche.

Conseil : Vérifiez que le réservoir à grains et le réservoir d'eau soient suffisamment remplis avant de lancer la fonction **Cafetière**.

- Placez un récipient de taille adéquate sous le distributeur central.
- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez **Autres | Autres boissons | cafetière** et confirmez avec **OK**.
- Sélectionnez le nombre de tasses souhaité (3 à 8).

La machine à café moult des grains de café, les passe au percolateur et distribue la boisson pour chaque portion de café individuellement. Le déroulement de l'opération est indiqué à l'écran.

Annulation de la préparation

- Effleurez la touche sensitive .

Chauffe-tasses

(selon le modèle : CM 6360, CM 6560)

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

Les tasses devraient toujours être préchauffées, car cela permet de mieux développer le goût du café et de conserver sa température.

Si le chauffe-tasses est activé, le support à tasses est chauffé en permanence jusqu'à ce que la machine à café soit éteinte. Cela augmente la consommation d'énergie de la machine à café.

Mode expert

La fonction Mode expert vous permet de modifier la portion pendant la préparation de la boisson. Ce réglage **n'est pas** enregistré et s'applique uniquement à la préparation en cours.

Profils

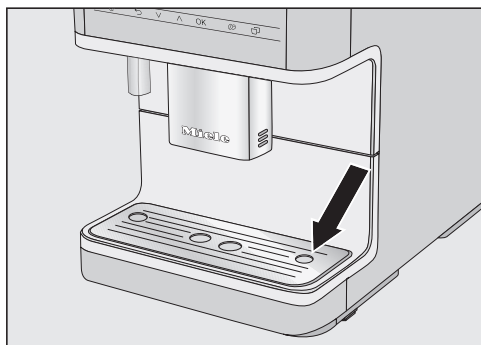
En plus du menu Boissons de Miele (profil standard Miele), vous pouvez créer des profils personnalisés selon le goût et les préférences de chaque utilisateur.

Pour chaque profil, vous pouvez adapter individuellement les doses et les paramètres de chaque boisson.

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

Avant la première utilisation

- Retirez les notices de la machine.



- Retirez la pellicule protectrice de la plaque d'égouttage et placez la plaque d'égouttage dans le panneau inférieur.
- Placez la machine à café sur une surface plane résistante à l'eau (voir « Installation »).

Nettoyez l'appareil avant de le remplir d'eau et de grains de café. Veuillez consulter les instructions pertinentes dans la section « Nettoyage et entretien »; par exemple, nettoyez le récipient à grains avec un linge doux et sec.

- Nettoyez le récipient à eau, le récipient à grains et la buse centrale.
- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau froide du robinet. Ne remplissez pas le réservoir d'eau au-delà du repère « max. » puis remplacez le réservoir d'eau dans la machine.
- Retirez le couvercle du réservoir à grains, remplissez-le de grains de café torréfiés et remplacez le couvercle.
- Insérez la fiche de la machine à café dans la prise de courant.

Première mise sous tension

- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt  si rien ne s'affiche à l'écran.

Sélectionner la langue d'affichage

- Sélectionnez la langue d'affichage voulue.

Vous devrez peut-être renseigner également votre localisation.

Configuration du réseau (Miele@home)

La machine à café peut être raccordé au réseau Wi-Fi.

Le message suivant s'affiche à l'écran lors de la mise en service : Config.

«Miele@home»

Conseil : Miele@home pour votre machine à café peut être configuré ultérieurement. Dans ce cas, sélectionner Passer.

- S'assurer d'avoir un signal de réseau Wi-Fi suffisamment puissant sur le lieu d'installation de la machine à café.
 - Appuyer sur Continuer.
 - Sélectionner la méthode de connexion à utiliser.
 - Suivre les instructions qui s'affichent sur l'écran de l'appareil et dans l'application Miele.
- Le message Connexion établie. s'affiche à l'écran.
- Appuyer sur OK pour poursuivre la mise en service.

Mise en service

Réglage du degré de dureté de l'eau

Contactez le service des eaux local pour connaître le degré de dureté de l'eau de votre région.

Pour en savoir plus, consultez la section « Dureté de l'eau » sous « Réglages ».

- Saisissez le degré de dureté de l'eau (en °dH) et confirmez avec **OK**.

Sélection du Mode performance

Vous pouvez sélectionner le mode Performance qui convient le mieux à vos préférences personnelles (voir « Réglages – Mode Performance »).

- **Mode éco** : mode d'économie d'énergie.
- **Mode café** : ce mode a été optimisé pour que vous puissiez profiter pleinement de votre café.
- **Mode lait** : dans ce mode, les boissons contenant du lait peuvent être préparées beaucoup plus rapidement.

- Sélectionnez le mode Performance de votre choix.

- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Votre appareil est maintenant configuré et prêt à être utilisé.

- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

La machine à café commence par chauffer et rincer tous les conduits. L'eau de rinçage s'écoule ensuite par le distributeur central.

- Rincez le conduit de lait (voir « Nettoyage et entretien – Rinçage de conduit du lait ») avant de préparer une toute première boisson à base de lait.

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

Lors de la première mise en service, jetez les 2 premières boissons au café. Vous éliminez ainsi du système de percolation tous les résidus de café provenant des contrôles effectués en usine.

Éteignez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt . Ne débranchez pas le câble d'alimentation pour éteindre la machine à café. Si vous débranchez la machine à café de la source d'alimentation électrique lors de sa première utilisation, vous devrez la régler à nouveau pour l'utiliser.

Une quantité supérieure de grains de café est moulue pour les premiers cafés, et la poudre du café moulu peut adhérer au couvercle du bac d'égouttage.

Mise en marche de la machine à café

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

La machine à café commence par chauffer et rincer tous les conduits. L'eau chaude s'écoule ensuite par le distributeur central.

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

Si la machine à café est déjà à la température de fonctionnement, les conduits ne sont pas rincés lors de la mise en marche.

Si aucune touche sensitive n'est effleurée ou qu'aucun programme d'entretien n'est effectué, l'écran s'éteint après environ 7 minutes pour économiser de l'énergie. La touche sensitive OK clignote tant que la machine à café n'est pas éteinte.

- Effleurez l'une des touches pour réactiver la machine à café et préparer une boisson.

Remplissage du réservoir à grains de café

 Risque de dégâts au moulin dus à une mauvaise utilisation.

La machine à café sera endommagée si le réservoir à grains est rempli de substances inappropriées telles que des liquides, du café moulu ou des grains de café enrobés de sucre, de caramel ou d'autres substances similaires.

En outre, les grains de café verts (non torréfié) ou les mélanges de grains de café contenant du café vert risquent d'endommager le moulin. Les grains de café verts sont très durs et gardent encore une certaine humidité résiduelle. Cela risque d'endommager le moulin de la machine à café dès la première mouture.

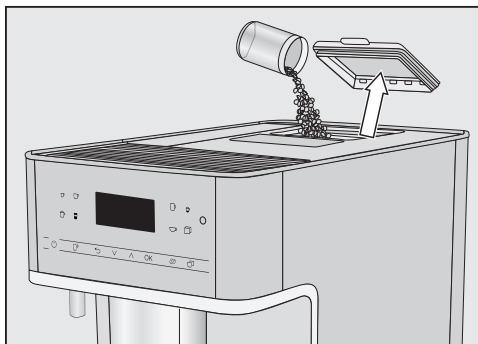
Il ne faut verser que des grains de café torréfiés dans le réservoir à grains.

Votre machine à café prépare chaque café ou espresso à partir de grains de café entiers torréfiés et fraîchement moulus. À cet effet, remplissez le réservoir de grains de café.

Il est possible de préparer un café avec du café déjà moulu ou du café en poudre.

Conseil : Vous pouvez moulin les grains de café verts à l'aide d'un moulin à noix ou à épices. Ces moulins sont généralement équipés d'une lame rotative en acier inoxydable. Vous pouvez ensuite ajouter le café vert moulu **portion par portion** dans le compartiment à café moulu et préparer la boisson souhaitée.

Fonctionnement



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

Conseil : Remplissez le réservoir avec une quantité de grains correspondant à seulement quelques jours d'utilisation. Les grains de café perdent leur arôme au contact de l'air.

Remplir le réservoir d'eau

⚠ Risque pour la santé par l'eau contaminée.

Des bactéries peuvent se développer dans l'eau stagnante du réservoir à eau, ce qui constitue un risque pour votre santé.

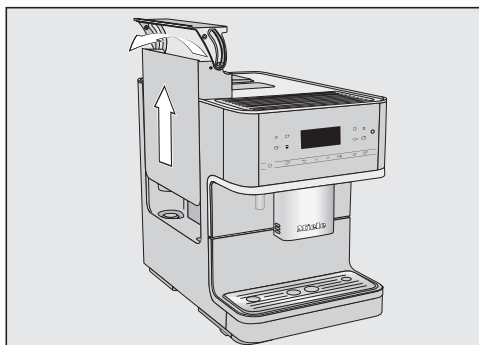
Changez l'eau du réservoir **tous les jours**.

⚠ Risque de dégâts dus à une mauvaise utilisation.

Des liquides inappropriés, comme de l'eau chaude ou tiède, ou encore d'autres liquides peuvent endommager la machine à café.

L'eau gazéifiée laisse des dépôts de calcaire importants dans la machine à café.

Remplissez le réservoir à eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.

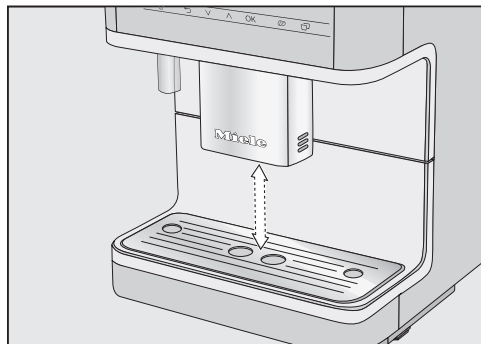


- Appuyez sur le couvercle du côté droit.
- Tirez le réservoir d'eau vers le haut par son couvercle pour le retirer.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau potable fraîche jusqu'au repère « max. ».
- Remettez le réservoir d'eau en place.

Si le réservoir d'eau est un peu trop haut ou de travers, vérifiez si la surface sous le réservoir est propre. La présence de salissures empêche la valve de distribution de s'engager correctement, et de l'eau peut s'échapper. Au besoin, nettoyez la surface sur laquelle repose le réservoir d'eau.

Réglage des buses d'écoulement à la hauteur des tasses

Vous pouvez ajuster le distributeur principal pour correspondre à la hauteur de la tasse que vous utilisez afin que le café ou l'espresso ne se refroidisse pas trop rapidement et que la crème sur le café ait une meilleure consistance.



- Tirez le distributeur principal vers le bas jusqu'à ce qu'il soit au même niveau que le bord de la tasse. Vous pouvez aussi pousser le distributeur principal vers le haut jusqu'à ce que vous puissiez placer dessous la tasse de votre choix.

Paramètres

Affichage et modification des paramètres

Vous pouvez modifier la portion pour toutes les boissons.

De plus, vous pouvez régler la quantité de café, la température de percolation et les paramètres de prépercolation individuellement pour chaque boisson au café.

- Appuyez sur  et sélectionnez Paramètres.
- Sélectionnez une boisson et confirmez avec **OK**.

Les paramètres qui peuvent être modifiés pour cette boisson s'affichent.

Une fois que vous avez sélectionné une boisson, les réglages actuels s'affichent pour les paramètres suivants : Quantité de mouture, Températ. percolation et Préinfusion.

L'option de menu Quantité boisson s'affiche sur la première ligne. Si vous sélectionnez Quantité boisson et confirmez avec **OK**, la boisson sera distribuée immédiatement.

- Sélectionnez le paramètre que vous souhaitez.
- Modifiez le réglage et confirmez avec **OK**.

Le réglage est enregistré.

Modification de la quantité

En mode Expert, vous pouvez modifier la quantité pour la boisson en cours ou de façon permanente. Si vous souhaitez modifier la quantité de la boisson de façon permanente, modifiez le paramètre Quantité boisson.

- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Appuyez sur .
- Sélectionnez Paramètres.
- Sélectionnez une boisson.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Les paramètres qui peuvent être modifiés pour cette boisson s'affichent.

- Sélectionnez Quantité boisson.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

La boisson demandée est maintenant préparée. Une fois la quantité minimale préparée, Enregistrer s'affiche à l'écran.

Fonctionnement

- Appuyez sur *OK* lorsque le récipient est rempli au niveau désiré.

Pour modifier la quantité des spécialités de café au lait, les ingrédients de la boisson sont enregistrés l'un après l'autre durant la préparation.

- Lorsque la quantité de chaque ingrédient atteint le niveau désiré, appuyez sur *OK*.

La quantité programmée sera désormais distribuée à chaque fois que cette boisson sera préparée.

Conseil : Il est possible de modifier la portion des boissons figurant sur le panneau de commande en exerçant une longue pression sur le bouton. Pour ce faire, appuyez sur le bouton de la boisson sans relâcher jusqu'à ce que l'appareil commence la distribution. Une fois la quantité minimale préparée, Enregistrer s'affiche à l'écran.

Si le réservoir à eau se vide pendant la préparation d'une boisson, la machine à café interrompt la programmation de la portion. La nouvelle quantité n'est **pas** enregistrée.

Activer ou désactiver le mode expert

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurer la touche sensitive .
- Sélectionner Réglages  | Mode expert.
- Sélectionner l'option souhaitée.
- Confirmer avec *OK*.

Le réglage est enregistré.

Mode expert : modifier la portion

Le menu des boissons s'affiche.

La portion peut être modifiée uniquement pendant les phases de préparation individuelles.

Si vous sélectionnez DoubleShot  ou Deux portions , il n'est pas possible d'utiliser le mode Expert pour modifier la portion.

- Sélectionnez une boisson.

La préparation commence. Vous pouvez modifier la portion pendant la distribution, par ex. modifier individuellement la quantité de lait chaud, de mousse de lait et d'espresso pour un latte macchiato.



- Utilisez les boutons fléchés  et  pour déplacer l'indicateur (petit triangle) selon vos souhaits.

Profils

Création de profils

- Effleurez la touche  et sélectionnez Profils. Appuyez sur *OK* pour confirmer.

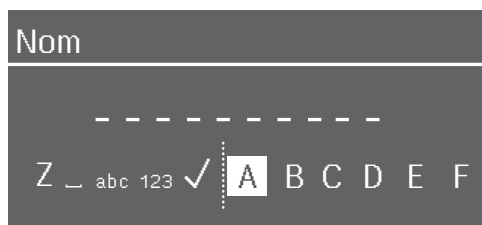
Le menu Profils s'ouvre.

- Sélectionnez Créer un profil.

L'éditeur s'affiche à l'écran.

Saisie d'un nom

Les lettres et chiffres sont saisis à l'aide des boutons fléchés  et . Vous pouvez choisir entre majuscules et minuscules.



- Pour saisir un caractère, sélectionnez celui que vous souhaitez et confirmez en appuyant sur **OK**.
- Pour effacer un caractère, effleurez la touche .
- Pour enregistrer le nom, sélectionnez la coche  puis confirmez avec **OK**.

■ Saisissez le nom du profil.

Conseil : Il est préférable de choisir des noms courts et faciles à mémoriser.

Le profil est maintenant créé.

Préparation de boissons enregistrées dans un profil

- Effleurez la touche  et sélectionnez **Profils**. Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- Sélectionnez le profil souhaité.
- Sélectionnez la boisson souhaitée.

La préparation de la boisson démarre.

Modification des boissons dans un profil

Si vous modifiez les paramètres dans un profil, ces réglages ne s'appliquent qu'au profil actif. Les réglages applicables aux boissons d'autres profils restent inchangés.

- Sélectionnez le profil souhaité.

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

Vous pouvez désormais modifier individuellement les boissons.

Modifier les profils

Une fois que vous avez créé au moins un profil, vous pouvez le modifier, le supprimer, ou définir des profils dans le menu **Profils**.

- Effleurer la touche sensitive .

Le menu **Profils** s'ouvre.

- Sélectionner **Modifier**.
- Confirmer avec **OK**.

Il est maintenant possible de modifier les réglages du profil choisi :

- réglage du moment où le profil doit changer;
- modification du nom du profil;
- suppression du profil.

Réglage du moment où le profil doit changer

- Effleurer la touche sensitive .

Le menu **Profils** s'ouvre.

- Sélectionner **Modifier**.
- Confirmer avec **OK**.
- Sélectionner **Changer de profil**.
- Confirmer avec **OK**.

Les options suivantes sont disponibles :

- **Manuel** : le profil choisi est conservé jusqu'à ce qu'un autre soit sélectionné.
- **Après distribution** : la machine à café repasse au profil standard Miele après la préparation de la boisson.
- **À la mise en marche** : le profil standard Miele s'affiche chaque fois que la machine à café s'allume, quel que soit le dernier profil utilisé avant qu'elle ait été éteinte.

- Sélectionner l'option souhaitée.
- Confirmer avec **OK**.

Fonctionnement

Modification du nom

Cette option peut être sélectionnée uniquement si vous avez déjà créé un profil en plus du profil standard Miele.

- Sélectionnez **Modifier le nom** et confirmez avec **OK**.
- Modifiez le nom selon vos souhaits (voir également « Création de profils »).

Suppression du profil

Cette sélection n'est possible que si un profil utilisateur a été attribué en plus du profil d'utilisateur standard Miele.

- Effleurer la touche sensitive .

Le menu **Profils** s'ouvre.

- Sélectionner **Modifier**.
- Confirmer avec **OK**.
- Sélectionner **Supprimer un profil**.
- Confirmer avec **OK**.
- Sélectionner le profil à supprimer.
- Sélectionner **Oui**.
- Confirmer avec **OK**.

Le profil est supprimé.

Réglage du moulin à café

Identification du degré de mouture idéal

Plusieurs indices vous indiquent si la finesse de mouture est correcte.

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

- l'espresso ou le café s'écoule très rapidement dans la tasse;
- l'espresso ou le café est amer;

- la crème obtenue est très claire et n'est pas homogène.

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

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

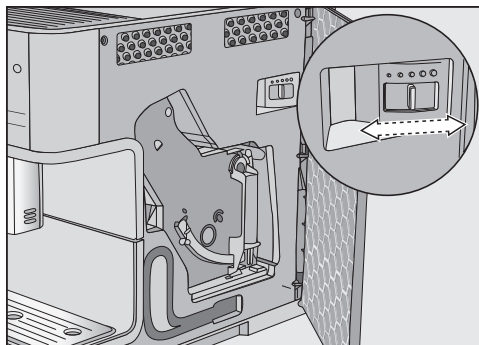
Régler la finesse de mouture

Si le degré de mouture est réglé de plus d'un niveau, le moulin à café risque d'être endommagé.

Modifier le degré de mouture d'un cran à la fois uniquement.

Chaque fois que le réglage est effectué, préparer une nouvelle boisson pour que les grains soient moulus. Modifier à nouveau le degré de mouture d'un cran à la fois.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Poussez le levier de réglage du degré de mouture d'un cran à la fois vers la gauche (mouture plus fine) ou vers la droite (mouture plus grossière).

Le degré de mouture sélectionné s'appliquera à toutes les variétés de grains et boissons au café.

- Fermez la porte de l'appareil.

- Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc.
- Préparez une tasse de café.

Vous pouvez ensuite régler de nouveau le degré de mouture.

Le réglage de mouture modifié ne s'appliquera qu'après la distribution du deuxième café.

Le moulin à café s'use naturellement et légèrement avec le temps. Régler le broyeur sur un degré de mouture plus fin si nécessaire.

Démarrage Mobile (Mobile-Start)

Activer et désactiver

Si vous voulez utiliser MobileStart , il faut activer l'option Commande à distance.

Le menu des boissons s'affiche.

- Effleurez la touche sensitive .

La touche sensitive  s'allume. Vous pouvez à présent commencer à préparer une boisson via l'application. Suivez les indications de l'application.

MobileStart

MobileStart vous permet par ex. de démarrer la préparation d'une boisson via l'application Miele.

Vous pouvez utiliser MobileStart uniquement si Miele@home a été configuré pour votre machine à café.

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution.

Si des liquides ou de la vapeur sont distribués alors que la machine est laissée sans surveillance, des personnes non averties peuvent se brûler si elles s'approchent trop du distributeur central ou si elles touchent des surfaces chaudes de la machine.

Veillez à ce que personne, en particulier des enfants, ne puisse être blessé si la machine fonctionne sans surveillance.

Le lait n'est pas refroidi dans le récipient à lait. Si vous souhaitez préparer une boisson contenant du lait à l'aide de l'application, assurez-vous que le lait est suffisamment froid (< 50 °F (10 °C)).

Si la machine à café est utilisée manuellement, l'application ne peut pas la contrôler, car l'utilisation manuelle a priorité.

Pour commencer à préparer des boissons à distance, Mobile Start doit être activé. Assurez-vous que la machine à café est prête à être utilisée, par ex. en vérifiant que le réservoir d'eau est suffisamment rempli. Placez une tasse vide suffisamment grande sous le distributeur central.

Si vous préparez une boisson avec MobileStart, des signaux sonores et visuels vous avertiront lorsque la boisson est préparée. Ces signaux d'avertissement ne peuvent être ni modifiés ni désactivés.

(selon le modèle : CM 6360, CM 6560)

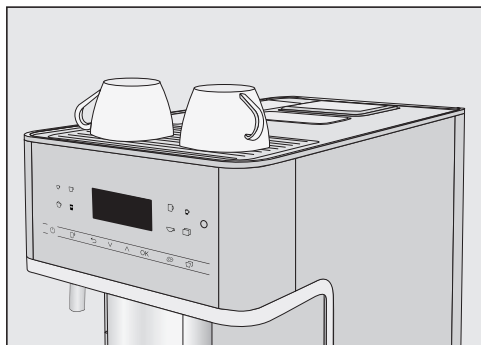
Fonctionnement

Activer ou désactiver le chauffe-tasse

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Réglages  | Chauffage des tasses.
- Sélectionnez l'option souhaitée et confirmez avec **OK**.

Le réglage est enregistré.

Préchauffage des tasses



- Placez les tasses ou les verres sur le chauffe-tasses de la machine à café.

Préparation d'une période d'inactivité prolongée

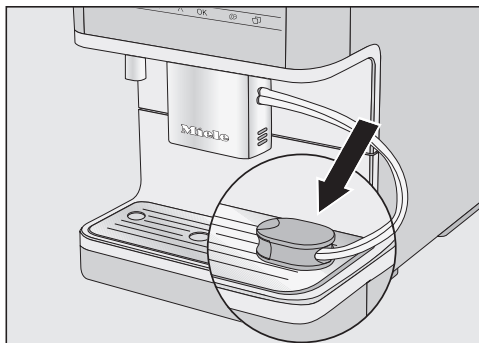
Si la machine à café n'est pas utilisée durant plus de 3 jours, par ex. lors de vacances, préparez l'appareil en conséquence.

- Videz le bac d'égouttage, le bac à marc et le réservoir d'eau.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces, y compris l'unité de percolation et l'intérieur de l'appareil.
- Débranchez la machine à café pour la couper de l'alimentation électrique.

Mise à l'arrêt de la machine à café

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

Si vous avez préparé une boisson à base de lait, Mettre le conduit de lait dans le bac d'égouttage s'affiche à l'écran.



- Insérez la valve de rinçage dans l'orifice de droite de la plaque d'égouttage et confirmez avec **OK**.

Après la préparation d'un café, l'appareil rince automatiquement les conduits avant de s'éteindre.

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution.

Les liquides et la vapeur qui en sortent sont très chauds et risquent de vous brûler.

Tenez-vous à l'écart des zones situées sous les buses de distribution quand du liquide chaud ou de la vapeur sort de l'appareil.

Ne touchez pas les pièces chaudes.

Le lait

Le lait de vache ou les substituts de produits laitiers d'origine végétale (par ex. lait de soya) contenant des sucres ajoutés peuvent obstruer le conduit de lait et l'ensemble des pièces qui transportent le lait. Les résidus de liquides non adaptés peuvent interférer avec la préparation du lait.

Ne pas utiliser de lait contenant des additifs.

Le lait de vache contient naturellement des bactéries.

Si vous utilisez du lait de vache, optez pour du lait de vache pasteurisé.

Vous pouvez préparer du lait chaud et des préparations de mousse de lait en utilisant du lait de vache ou des substituts de produits laitiers d'origine végétale.

Après la phase de préchauffage de l'appareil, le lait aspiré est chauffé à la vapeur dans la distribution centrale et est émulsionné pour obtenir une préparation de mousse de lait. Toutefois, la consistance de la préparation de mousse de lait varie considérablement

en fonction du type de lait utilisé. Tous les types de lait ne conviennent pas à la préparation de mousse de lait.

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

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

Les produits laitiers alternatifs à base de plantes - appelés ci-après « produits laitiers alternatifs » - contiennent des ingrédients différents de ceux du lait de vache, par exemple. En raison de la sédimentation naturelle, les produits laitiers alternatifs présentent des épaisissements. Lors de la préparation de lait chaud ou de mousse de lait, de tels épaisissements peuvent empêcher l'aspiration du produit laitier alternatif.

Remuez bien les produits laitiers alternatifs juste avant de les préparer.

Ne secouez pas les produits laitiers alternatifs. L'agitation entraîne la formation de mousse indésirable dans l'emballage et nuit à la préparation.

Conseil : Rincez manuellement le conduit de lait immédiatement après la préparation.

Préparer des boissons

Préparation du récipient à lait

Le pot à lait ne maintient **pas** le lait au frais.

Si vous laissez le lait dans le récipient à lait pendant une longue période sans le refroidir, il risque de s'altérer (selon le type de lait).

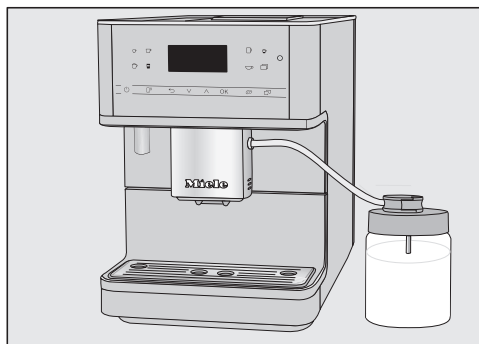
Ne laissez pas le lait de vache non refroidi dans le récipient à lait pendant une période prolongée.

Respectez les indications du fabricant concernant la durée de conservation du lait utilisé.

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

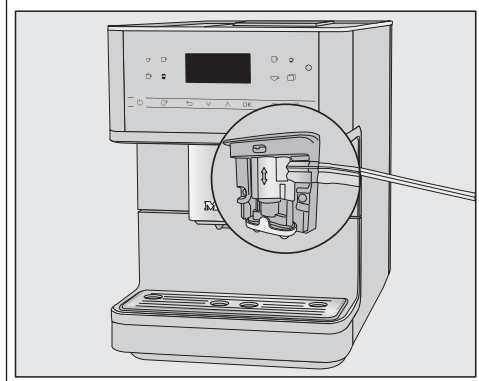
Conseil : Pour de la mousse de lait de grande qualité, toujours utiliser du lait froid (< 50 °F / 10 °C).

- Insérez le raccord dans le couvercle par le dessus de manière à ce que le raccord soit au même niveau que le couvercle.
- Raccordez le tube en inox à l'intérieur du couvercle. Assurez-vous que l'extrémité oblique du tube en inox est dirigée vers le bas.
- Si vous utilisez un produit laitier alternatif, remuez-le bien. Pour une préparation optimale, vous avez besoin de produits laitiers alternatifs brassés et non pas secoués.
- Remplissez le récipient à lait jusqu'à 2 cm sous le rebord. Assurez l'étanchéité du récipient à lait avec le couvercle.



- Posez le récipient à lait à côté de la machine à café, sur la droite.
- Raccordez la valve de rinçage du conduit de lait au couvercle du récipient à lait.
- Raccordez le récipient à lait à la machine à café en fixant le conduit de lait sur l'ouverture de la distribution centrale.

La « soudure » sur le conduit de lait et sur la distribution centrale vous permet de l'assembler plus facilement.



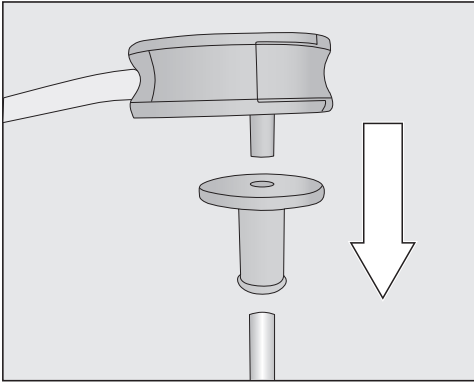
Utiliser une brique de lait avec la buse de lait

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

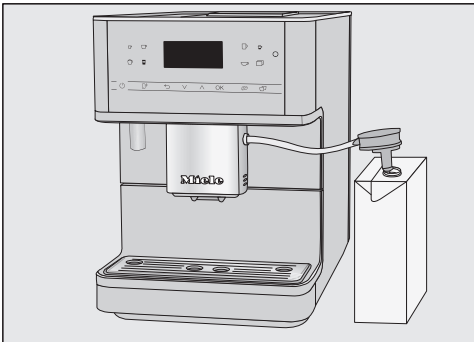
Préparer des boissons

La buse de lait vous permet de préparer du lait directement depuis la brique de lait ou depuis un autre type de contenant.

Conseil : Pour de la mousse de lait de grande qualité, toujours utiliser du lait froid (< 50 °F / 10 °C).



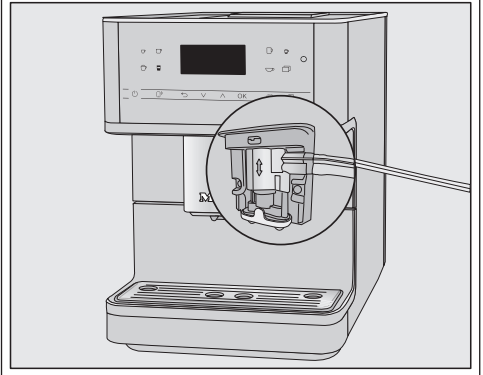
- Commencez par fixer le raccord sur le long tube en inox. Assurez-vous que l'extrémité oblique du tube en inox est dirigée vers le bas.
- Fixez la valve de rinçage au raccord.



- Si vous utilisez un produit laitier alternatif, remuez-le bien. Pour une préparation optimale, vous avez besoin de produits laitiers alternatifs brassés et non pas secoués.
- Posez le carton de lait à droite à côté de la machine à café.

- Plongez la buse à lait dans le lait.
- Insérez le conduit de lait dans l'ouverture de la distribution centrale.

La « soudure » sur le conduit de lait et sur la distribution centrale vous permet de l'assembler plus facilement.



Conseil : Rincez la buse de lait à l'eau courante après utilisation.

Café

Préparation d'une boisson au café



- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Si vous souhaitez préparer une boisson à base de café avec du lait chaud ou de la mousse de lait, préparez le carton de lait avec la lance à lait ou le récipient à lait.

Préparer des boissons

- Sélectionnez une boisson : effleurez la touche sensitive correspondant à la boisson souhaitée. Ou sélectionnez une boisson dans le menu **Autres | Autres boissons** (touche sensitive ☐).

La préparation commence.

Interruption de la préparation

- Appuyez une nouvelle fois sur le symbole allumé en orange sur le panneau de commande.

Lors de la préparation de boissons contenant plusieurs ingrédients (par ex. un latté macchiato), il est possible d'annuler chacun des ingrédients individuels prématurément.

- Lorsque le message **Arrêt** s'affiche à l'écran, confirmez avec **OK**.

DoubleShot

Sélectionnez la fonction **DoubleShot** ☼ si vous souhaitez un café particulièrement intense et aromatique. Dans ce cas, à la moitié du processus de percolation, des grains de café supplémentaires seront moulus et passés au percolateur. Le temps d'extraction étant plus court, moins d'arômes indésirables et de composés amers seront libérés.

DoubleShot peut être activé pour toutes les boissons sauf pour « Ristretto ».

Préparer une double dose de café avec DoubleShot ☼

- Effleurez la touche ☼ juste avant ou juste après avoir commencé la préparation de la boisson.

La distribution commence et la touche sensitive ☼ s'allume. Deux portions de grains de café sont moulues et passées au percolateur.

Préparation de 2 portions ☐

Vous pouvez aussi préparer 2 portions d'une boisson dans 1 grande tasse ou dans 2 tasses simultanément.



- Placez une tasse sous chacune des buses de distribution de la distribution centrale.
- Appuyez sur la touche sensitive ☐ juste avant ou juste après le début de la préparation d'une boisson.

La touche sensitive ☐ s'allume.

La préparation démarre et 2 portions de la boisson voulue sont alors préparées.

Cafetière

La fonction **Cafetière** vous permet de préparer automatiquement plusieurs tasses de café l'une à la suite de l'autre (1 litre max.).

Le menu des boissons s'affiche.

Conseil : Vérifiez que le réservoir à grains et le réservoir d'eau soient suffisamment remplis avant de lancer la fonction **Cafetière**.

- Placez un récipient de taille adéquate sous le distributeur central.
- Effleurez la touche sensitive ☐.
- Sélectionnez **Autres | Autres boissons | Cafetière** et confirmez avec **OK**.

- Sélectionnez le nombre de tasses souhaité (3 à 8).

La machine à café moud des grains de café, les passe au percolateur et distribue la boisson pour chaque portion de café individuellement. Le déroulement de l'opération est indiqué à l'écran.

Annulation de la préparation

- Effleurez la touche sensitive .

Préparation de boissons avec du café moulu

Pour préparer une boisson avec du café déjà moulu, versez le café moulu par petites quantités dans le compartiment prévu à cet effet.

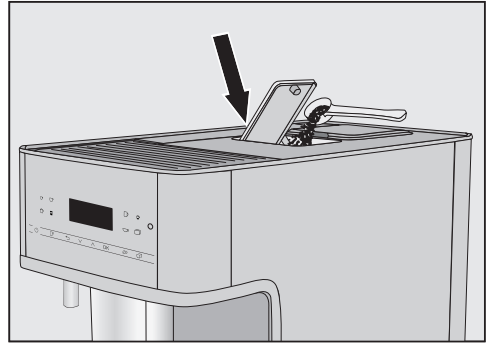
Vous pouvez ainsi préparer du café décaféiné, par exemple, même si le réservoir à grains contient d'autres sortes de grains de café.

Une seule tasse de café ou d'espresso peut être préparée à la fois lorsque vous utilisez du café moulu.

Versez un **maximum de 0,4 oz (12 g)** dans le compartiment à café moulu. Si vous ajoutez trop de café moulu, l'unité de percolation ne pourra pas comprimer le café.

Ajouter du café moulu

La machine à café utilise tout le café moulu qui se trouve dans le compartiment pour préparer la prochaine tasse de café.



- Ouvrez le compartiment pour café moulu.

Versez un maximum de **0,4 oz (12 g)** dans le compartiment pour café moulu.

- Ajoutez du café moulu dans le compartiment.
- Fermez le compartiment.

Préparation d'un café avec du café moulu

Le message Préparer du café moulu? s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez Oui et confirmez avec *OK*.

Vous pouvez maintenant choisir le type de boisson que vous souhaitez préparer avec le café moulu.

- Placez une tasse sous le distributeur central.
- Sélectionnez une boisson.

Le café est en cours de préparation.

Si vous sélectionnez Non et confirmez avec *OK*, le café moulu sera versé dans le bac à marc sans être passé dans le percolateur. L'appareil procède au rinçage.

Préparer des boissons

Thé

Une température de distribution trop basse ou trop élevée ou un temps d'infusion trop court ou trop long peut modifier le goût de votre thé. Suivez les instructions du fabricant du thé que vous préparez.

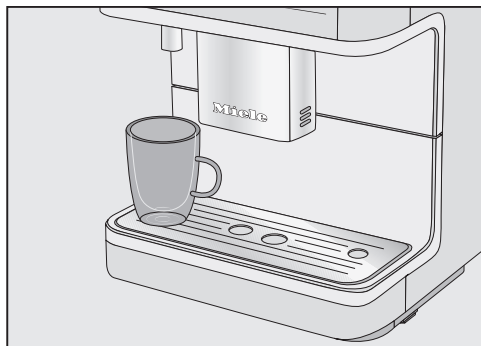
Cette machine à café n'est pas prévue pour une utilisation commerciale ou scientifique. Les températures de distribution sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction des conditions ambiantes.

Préparer du thé

Effleurez la touche sensitive ☞ pour accéder au menu des différents types de thé.

Le menu des boissons s'affiche.

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



- Placez la tasse sous la buse de distribution d'eau chaude.
- Effleurez la touche sensitive ☞.

- Sélectionnez le type de thé voulu et confirmez votre choix en appuyant sur **OK**.

De l'eau chaude coule dans la tasse.

Si le réglage **TeaTimer** | Automatique a été sélectionné, le minuteur du temps d'infusion démarre une fois que l'eau a été distribuée.

Lancer le TeaTimer manuellement

TeaTimer s'affiche à l'écran dès que l'eau a été distribuée.

- Appuyez sur **OK**.

L'éditeur s'ouvre, avec une durée suggérée.

- Modifiez le temps d'infusion si vous le souhaitez.
- Confirmez avec **OK**.

Une fois que le temps d'infusion s'est écoulé, un signal sonore retentit et le symbole ⏲ clignote.

- Retirez le filtre à thé ou le sachet de thé une fois que le temps d'infusion s'est écoulé.

Distribution d'eau chaude ou très chaude

⚠ Risque de brûlure au niveau de la buse de distribution d'eau chaude. Les liquides et la vapeur qui en sortent sont très chauds et risquent de vous brûler.

Tenez-vous à l'écart de la zone située sous les buses durant la distribution de liquides chauds ou de vapeur. Ne touchez pas les pièces chaudes.

Vous pouvez choisir parmi les options suivantes :

- eau très chaude à env. 176 °F (80 °C)
- eau chaude à env. 140 °F (60 °C)

Le menu des boissons s'affiche.

- Placez un récipient adéquat sous la buse de distribution d'eau chaude.
- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez *Autres boissons* et choisissez de l'eau chaude ou de l'eau très chaude.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

La préparation commence.

Boissons au café en détail

Vous pouvez utiliser la machine à café pour préparer les boissons au café 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 de couleur noisette sur le dessus, autrement appelée créma.
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 **Lungo** est un café très allongé.
- Le **cappuccino** est composé d'env. 2/3 de mousse de lait et 1/3 d'espresso.
- Le **latté macchiato** est composé d'1/3 de lait chaud, de mousse de lait et d'espresso.
- Le **café latté** est composé de lait chaud et d'espresso.
- Le **cappuccino italiano** se compose des mêmes proportions de mousse de lait et d'espresso qu'un cappuccino. La différence est que l'espresso est ajouté en premier, avant la mousse de lait.
- L'**espresso macchiato** est un espresso couronné d'une petite couche de mousse de lait.

- Le **voile blanc (flat white)** est une variante de cappuccino qui contient nettement plus d'espresso que de mousse de lait, pour obtenir un arôme de café intense.

- Le **café au lait** est un café à la française composé de café et de mousse de lait. Le café au lait est habituellement servi dans un bol.

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

Pour préparer du thé, vous pouvez choisir les options suivantes :

- Le **Thé japonais** est un thé vert de grande qualité qui possède un goût « vert » frais et raffiné.
Température de distribution : env. 160 °F (65 °C), temps d'infusion : env. 1,5 minutes
- Le **Thé blanc** est un thé vert pour lequel seuls les jeunes pousses du théier sont utilisées et préparées très délicatement. Le thé blanc possède un goût très subtil.
Température de distribution : env. 160 °F (70 °C), temps d'infusion : env. 2 minutes
- Le **Thé vert** tire sa couleur verte des feuilles du théier. Les feuilles de thé peuvent être torréfiées ou traitées à la vapeur selon la région. Le thé vert peut être infusé plusieurs fois.
Température de distribution : env. 170 °F (77 °C), temps d'infusion : env. 2,5 minutes
- Le **Thé noir** tire sa couleur sombre et son goût caractéristique de la fermentation des feuilles de thé. Le thé noir peut être servi avec un peu de citron ou de lait.

Température de distribution :
env. 188 °F (87 °C), temps d'infusion :
env. 3 minutes

- Une **Tisane** est une boisson infusée aromatique composée de feuilles séchées ou de parties fraîches de plantes.

Température de distribution :
env. 188 °F (87 °C), temps d'infusion :
env. 8 minutes

- Une **Infusion aux fruits** est composée de morceaux séchés de fruits et/ou de plantes, par ex. du cynorhodon. Le goût de la boisson dépend des plantes utilisées et de leur mélange. De nombreuses infusions aux fruits sont également aromatisées.

Température de distribution :
env. 188 °F (87 °C), temps d'infusion :
env. 8 minutes

La température de distribution pré-réglée dépend du type de thé.

Les températures de distribution correspondantes sont celles que Miele recommande pour la préparation de chaque type de thé.

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

La quantité de thé requise varie selon le type de thé. Respectez toujours les recommandations du fabricant indiquées sur l'emballage ou les conseils donnés lors de l'achat. Vous pouvez ajuster la quantité d'eau en fonction du type de thé et de la taille de la tasse (voir « Modification de la quantité »).

Paramètres

Quantité par portion

Le goût du café dépend non seulement de la variété de café, mais aussi de la quantité d'eau utilisée.

Vous pouvez programmer la quantité d'eau pour toutes les boissons (sauf avec la fonction **Cafetière**) pour l'adapter à la taille de vos tasses et/ou au type de café que vous utilisez.

Pour les boissons à base de café utilisant du lait, vous pouvez aussi régler la quantité de lait ou de mousse de lait à ajouter à ces boissons ainsi que la quantité de café ou d'espresso.

La quantité maximale peut être enregistrée pour chaque type de boisson.

L'écoulement s'arrête une fois la quantité atteinte. La quantité maximale admise est alors enregistrée par l'appareil pour cette boisson.

Degré de mouture

Le degré de mouture détermine le temps de contact entre le café moulu et l'eau, c'est-à-dire le temps d'extraction. C'est seulement lorsque le degré de mouture idéal est sélectionné que l'appareil dose une tasse de café parfaite avec une fine « crème » de couleur noisette.

Quantité de mouture

La machine à café peut mouliner et infuser 6-14 g de café par tasse. Plus la quantité moulue est importante, plus le café est fort.

La quantité de café est **trop faible** si l'espresso ou le café manque de corps.

Augmenter la quantité de café pour faire infuser plus de café moulu.

Bon à savoir

La quantité de café est **trop faible** si l'espresso ou le café a un goût amer.

Réduire la quantité de café pour faire infuser moins de café moulu.

Conseil : Si le café est trop fort pour vous ou a un goût amer, essayez un type de grains différent.

Prépercolation du café moulu

Lorsque la fonction de prépercolation est activée, le café fraîchement moulu est tout d'abord humidifié avec de l'eau chaude. Le café moulu gonfle un peu. La quantité d'eau restante est ensuite forcée sous pression à travers le café moulu humidifié. Si votre café est trop fade et que vous souhaitez lui ajouter un peu de corsé et de complexité, essayez la fonction « Prépercolation ». Selon le type de café utilisé, la prépercolation peut intensifier le goût.

Vous pouvez définir une durée de prépercolation courte ou longue ou désactiver complètement la fonction « Prépercolation ».

Conseil : Nous recommandons vivement d'utiliser la fonction « Prépercolation » pour préparer le café.

Température de percolation pour boissons au café

Il faut adapter la température de percolation à la torréfaction des grains de café que vous utilisez. Ce point est très important, que vous prépariez un espresso ou un café.

Plusieurs variétés sont sensibles aux températures élevées, de sorte que la saveur du café est altérée. Si votre café a un goût amer, la température de percolation que vous avez choisie est peut-être trop élevée.

L'espresso est généralement préparé à une température plus élevée.

Température de percolation

Il faut adapter la température de percolation à la torréfaction des grains de café que vous utilisez. Ce point est très important, que vous prépariez un espresso ou un café.

Plusieurs variétés sont sensibles aux températures élevées, de sorte que la saveur du café est altérée. Si votre café a un goût amer, la température de percolation que vous avez choisie est peut-être trop élevée.

L'espresso est généralement préparé à une température plus élevée.

Affichage et modification des Réglages

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Réglages .
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.
- Sélectionnez l'option de menu à afficher ou modifier.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.
- Modifiez le réglage.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Certains paramètres disponibles dans le menu Réglages sont décrits dans des sections distinctes du mode d'emploi.

Langue

Vous pouvez sélectionner votre langue et, si applicable, votre localisation pour tous les textes qui s'affichent à l'écran.

Conseil : Si par inadvertance vous vous trompez de langue, utilisez le symbole  pour accéder à nouveau à l'option Langue.

Minuterie : arrêt après une période programmée

Si aucune touche n'est actionnée ou aucune boisson n'est préparée, la machine à café s'éteint après 20 minutes afin d'économiser de l'énergie.

Vous pouvez modifier cette durée (entre 20 minutes et 9 heures).

TeaTimer

Vous pouvez utiliser la fonction TeaTimer pour lancer la minuterie lorsque vous préparez du thé. Il y a un temps d'infusion pré-réglé pour le type de thé sélectionné.

Vous pouvez modifier le temps d'infusion pré-réglé (jusqu'à un maximum de 14 minutes 59 secondes).

Il est possible de modifier le TeaTimer comme suit :

- **Automatique** : le TeaTimer démarre automatiquement une fois que l'eau s'est écoulée.
- **Manuel** : une fois que l'eau s'est écoulée, le TeaTimer peut être lancé au choix.

Vous pouvez continuer à utiliser la machine à café normalement pendant le décompte du temps d'infusion. Une fois que le temps d'infusion s'est écoulé, un signal sonore retentit et le symbole  clignote.

Volume

Vous pouvez régler le volume du signal sonore et des bips de touches (barre à segments).

Luminosité de l'écran

Vous pouvez régler la luminosité de l'écran (barre à segments).

Éclairage

Vous pouvez modifier l'intensité de l'éclairage lorsque la machine est allumée ou éteinte.

Vous pouvez également définir la durée pendant laquelle l'éclairage doit rester allumé lorsque la machine est éteinte (entre 15 minutes et 9 heures).

Info (affichage d'informations)

Vous pouvez afficher le nombre de boissons préparées et le nombre de boissons qui peuvent encore être préparées jusqu'à l'entretien obligatoire de l'appareil.

Paramètres de personnalisation

Altitude

Si la machine à café est installée à haute altitude, l'eau entrera en ébullition à une température plus basse en conséquence, en raison de la faible pression atmosphérique. Vous pouvez régler l'altitude locale de la machine afin de garantir les températures idéales pour la préparation de boissons.

Mode performance

Vous pouvez sélectionner le mode Performance qui convient à votre utilisation de la machine. Le Mode éco est activé par défaut.

Mode éco

Le mode Éco est un mode d'économie d'énergie. Le système ne chauffe que lorsqu'une boisson doit être préparée.

Mode café

Le mode Performance a été optimisé pour un plaisir du café sans compromis. Les utilisateurs peuvent savourer des boissons au café sans attendre, car la machine reste toujours à la température adéquate pour la percolation. Ce mode consomme plus d'énergie que le mode Éco.

Mode lait

Le mode Performance a été optimisé pour préparer du lait. Les boissons contenant du lait peuvent être préparées beaucoup plus rapidement. Ce mode consomme plus d'énergie que le mode Éco et le mode Barista.

Mode party (fête)

Le mode Performance a été configuré pour une utilisation intensive **occasionnelle** de la machine à café, par ex. pour les réunions familiales.

Nettoyez bien la machine à café après une utilisation intensive, et plus particulièrement l'arrivée de lait. Il peut être nécessaire de détartrer la machine à café et de dégraisser l'unité de percolation.

Veuillez tenir compte des informations suivantes concernant le mode Party :

- Les messages d'état sur le nettoyage et ou les invitations à nettoyer sont inhibés et ne s'afficheront que la prochaine fois que la machine sera allumée.
- Le minuteur Arrêter après est désactivé. La machine à café s'éteint 6 heures après la dernière activation d'une touche sensitive.
- L'éclairage de tasse reste allumé en permanence à l'intensité maximale tant que la machine reste allumée.

Dureté de l'eau

Programmez sur la machine à café le degré de dureté de l'eau de votre région, afin qu'elle fonctionne correctement sans être abîmée.

Contactez le service des eaux local pour connaître le degré de dureté de l'eau de votre région.

Si vous utilisez de l'eau en bouteille, par ex. de l'eau minérale, sélectionnez les réglages en fonction de la teneur en calcium. La teneur en calcium est indiquée sur l'étiquette de la bouteille en mg/l de Ca^{2+} ou en ppm (mg de Ca^{2+} /l).

N'utilisez pas d'eau gazéifiée.

Le degré de dureté de l'eau est réglé sur 21°dH par défaut.

Paramètres de personnalisation

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l Ca ²⁺ ou ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Réglage
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,8	71	10
11	2,0	79	11
12	2,1	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,0	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	3,9	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,6	186	26
27	4,8	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,5	221	31

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l Ca ²⁺ ou ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Réglage
°dH	mmol/l		
32	5,7	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,4	257	36
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10,9–12,5	430–500	61–70

Conseil : Si la dureté de l'eau dans votre région est > 21°dH (3,8 mmol/l), nous vous recommandons d'utiliser de l'eau en bouteille (< 150 mg/l de Ca²⁺). Cela réduira la fréquence de détartrage de votre machine à café, ainsi que son impact sur l'environnement, car moins de produit détartrant devra être utilisé.

Verrouillage de la machine

Vous pouvez verrouiller la machine à café pour éviter l'utilisation de l'appareil par des personnes non autorisées, notamment des enfants.

Désactivation provisoire du verrouillage de la machine

- Appuyez sur *OK* pendant environ 6 secondes.

Le verrouillage est réactivé à la désactivation de l'appareil.

Paramètres de personnalisation

Miele@home

Les points suivants peuvent s'afficher dans Miele@home :

- **Installer** : cette option n'apparaît que si la machine à café n'a jamais été connectée à un réseau Wi-Fi ou si la configuration du réseau a été réinitialisée.
- **Désactiver*/Activer*** : les paramètres du réseau Wi-Fi sont conservés, mais le réseau est activé ou désactivé.
- **État de connexion*** : des informations sur la connexion Wi-Fi sont affichées. Les symboles indiquent la puissance du signal Wi-Fi.
- **Réinstaller*** : les paramètres du réseau Wi-Fi actuel seront réinitialisés. La connexion Wi-Fi sera reconfigurée.
- **Réinitialiser*** : le Wi-Fi est désactivé et les paramètres du réseau Wi-Fi actuel seront réinitialisés.

La configuration réseau doit être réinitialisée lorsque la machine à café est mise au rebut ou vendue, ou si une machine à café d'occasion est mise en service. C'est le seul moyen de s'assurer que toutes les données personnelles ont été supprimées et que l'ancien propriétaire ne pourra plus accéder à la machine à café.

* Cette option de menu apparaît uniquement si Miele@home a été configuré et si la machine à café a été connectée à un réseau Wi-Fi – le cas échéant.

Commande à distance

L'option de menu **Commande à distance** apparaît uniquement si Miele@home a été configuré et si la machine à café a été connectée à un réseau Wi-Fi.

Vous pouvez modifier les réglages de la machine à café, par ex. dans l'application Miele lorsque la télécommande est activée. Pour commencer à préparer une boisson via l'appli, DémarrageMobile doit également être activé.

La fonction de commande à distance est activée par défaut.

Mise à jour à distance

La fonction **Mise à jour à distance** permet la mise à jour du logiciel de votre machine à café. Si une mise à jour est disponible pour votre machine à café, elle sera téléchargée automatiquement. Les mises à jour ne sont pas installées automatiquement. Elles doivent être lancées manuellement.

Si vous n'installez pas une mise à jour, vous pouvez continuer à utiliser votre machine à café comme d'habitude. Toutefois, Miele recommande d'installer les mises à jour.

L'option de menu « **Mise à jour à distance** » s'affiche et peut être sélectionnée uniquement si les exigences relatives à l'utilisation de Miele@home ont été respectées.

La fonction **Mise à jour à distance** est activée par défaut. Les mises à jour disponibles sont automatiquement téléchargées, mais ne sont installées que si vous lancez l'installation manuellement.

Désactivez la **Mise à jour à distance** si vous préférez que les mises à jour ne soient pas automatiquement téléchargées.

Exécution d'une Mise à jour à distance

Les informations sur le contenu et l'étendue de la mise à jour sont disponibles dans l'appli Miele.

Un message s'affiche à l'écran de votre machine à café si une mise à jour est disponible.

Vous pouvez installer la mise à jour immédiatement ou la reporter à plus tard. La machine à café vous rappellera la mise à jour la prochaine fois que vous l'allumerez.

Désactivez la fonction Mise à jour à distance si vous ne souhaitez pas installer la mise à jour.

La mise à jour peut prendre plusieurs minutes.

Gardez à l'esprit les points suivants concernant les Mises à jour à distance :

- vous ne recevrez le message que lorsqu'une Mise à jour à distance est disponible;
- une fois qu'une Mise à jour à distance a été installée, elle ne peut plus être désinstallée;
- n'éteignez pas la machine à café pendant la mise à jour. Sinon, la mise à jour s'annule et ne peut pas être installée;
- certaines mises à jour du logiciel peuvent uniquement être effectuées par le service à la clientèle Miele.

Version du logiciel

L'option de menu « Version du logiciel » est destinée à être utilisée par le service technique Miele. Vous n'avez pas besoin de cette information pour un usage domestique.

Programme revendeur (mode démo)

N'activez pas ce réglage pour un usage domestique.

La fonction Revendeur | Mode expo permet de présenter la machine à café dans un commerce ou un salon d'exposition. Dans ce mode, la machine s'allume mais aucune boisson ne peut être préparée, et aucun programme d'entretien ne peut être exécuté.

Vous pouvez activer le mode démo sans réaliser la première mise en service. Allumez la machine, puis éteignez-la. Tout de suite, appuyez sur la touche ↶ / Back pendant cinq secondes. Le mode démo est activé.

Réglages d'usine

Vous pouvez réinitialiser les paramètres par défaut de la machine à café.

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

- le nombre de boissons préparées et l'état de l'appareil (nombre de portions avant le détartrage, ...dégraissage de l'unité de percolation)
- la langue
- les profils et boissons correspondantes
- Miele@home

Nettoyage et entretien



Risque pour la santé dû à un nettoyage insuffisant.

La chaleur et l'humidité dans la machine à café peuvent entraîner la formation de moisissures dans les résidus de café et faire cailler les résidus de lait, constituant un risque pour la santé.

Nettoyez bien la machine à café régulièrement.

Tableau des fréquences de nettoyage

Fréquence recommandée	Que faut-il nettoyer/entretenir?
Tous les jours (en fin de journée)	Réservoir d'eau
	Bac à marc
	Bac et plaque d'égouttage
	Récipient à lait
	Tuyau d'aspiration du lait
Une fois par semaine (ou plus souvent si très sale)	Distributeur central
	Arrivée de lait avec valve de rinçage et raccords (avec brosse de nettoyage)
	Unité de percolation
	Espace intérieur sous l'unité de percolation
	Boîtier (particulièrement important immédiatement après le détartrage de l'appareil)
Une fois par mois	Réservoir à grains et compartiment pour café moulu
	Filtre du réservoir d'eau
	Buse de vapeur (avec brosse de nettoyage)
Lorsqu'un message vous y invite	Dégraissage de l'unité de percolation (avec une tablette de nettoyage)
	Détartrage de l'appareil (avec une tablette de détartrage)

Nettoyage à la main ou au lave-vaisselle

L'unité de percolation **ne va pas** au lave-vaisselle.

Nettoyez exclusivement l'unité de percolation à la main avec de l'eau chaude. **N'utilisez aucun produit nettoyant.**

Les pièces suivantes **ne doivent être nettoyées qu'à la main** :

- cache en acier inoxydable du distributeur central;
- unité de percolation;
- Couvercle du réservoir d'eau
- Couvercle du réservoir à grains
- panneau inférieur.

 Risque de dégâts dus aux températures trop élevées dans le lave-vaisselle.

Les composants peuvent être endommagés (par ex. déformés) s'ils passent au lave-vaisselle à des températures supérieures à 55 °C (130 °F).

Pour des composants pouvant aller au lave-vaisselle, sélectionnez des programmes de lavage dont la température maximale ne dépasse pas 55 °C (130 °F).

Certains aliments contenant des colorants naturels (carottes, tomates, ketchup, etc.) sont susceptibles de décolorer légèrement les pièces en plastique du lave-vaisselle. Cette décoloration ne change en rien la qualité des pièces.

Les accessoires suivants **vont au lave-vaisselle** :

- bac d'égouttage et couvercle;

- plaque d'égouttage;
- bac à marc;
- réservoir d'eau.
- distributeur central (sans cache en acier inoxydable);
- Arrivée de lait avec valve de rinçage
- tuyau d'aspiration du lait.
- Récipient à lait avec couvercle (livré avec la machine, selon le modèle)

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

Les pièces peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement et vous pouvez vous brûler en les touchant. Les liquides et la vapeur qui en sortent sont très chauds et risquent de vous brûler.

Tenez-vous à l'écart des zones situées sous les buses de distribution quand du liquide chaud ou de la vapeur sort de l'appareil.

Laissez toujours la machine à café refroidir avant de la nettoyer.

Sachez que l'eau dans le bac d'égouttage peut elle aussi être très chaude.

 Risque de dommage dû à la pénétration d'humidité.

La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur pourrait atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la machine à café.

Nettoyage et entretien

Il est essentiel de nettoyer régulièrement l'appareil, car le marc de café se moisit rapidement. Les résidus de lait peuvent solidifier et bloquer les conduits.

Produits nettoyants inappropriés

Le contact avec des produits de nettoyage inappropriés peut altérer ou décolorer les surfaces extérieures. Toutes les surfaces peuvent être rayées.

Nettoyez immédiatement les résidus de produit nettoyant. Nettoyez immédiatement les éclaboussures de produit détartrant.

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec :

- des produits nettoyants contenant de la soude, de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure
- des produits nettoyants à base de solvants
- des produits nettoyants contenant des agents détartrants (inappropriés pour le nettoyage du boîtier)
- des produits nettoyants pour acier inoxydable
- des produits nettoyants pour lave-vaisselle (inappropriés pour le nettoyage du boîtier)
- des produits nettoyants pour vitres
- des produits nettoyants pour surfaces de cuisson en vitrocéramique
- des produits nettoyants pour le four
- des produits nettoyants abrasifs, par ex. de la poudre ou crème à récurer, des briques de Bath

- des éponges dures et abrasives (par ex. tampons à récurer, brosses ou éponges usagées contenant encore des résidus de produits abrasifs)
- des gommes de nettoyage
- des grattoirs en métal
- des tampons à récurer en laine d'acier ou inox

Bac d'égouttage et bac à marc

Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc **tous les jours** afin d'éviter les odeurs désagréables et les moisissures.

Le bac à marc se trouve dans le bac d'égouttage. L'eau de rinçage s'écoule aussi dans le bac à marc.

Un message s'affiche à l'écran de la machine à café lorsque le bac d'égouttage et/ou le bac à marc est plein et doit être vidé. Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc.

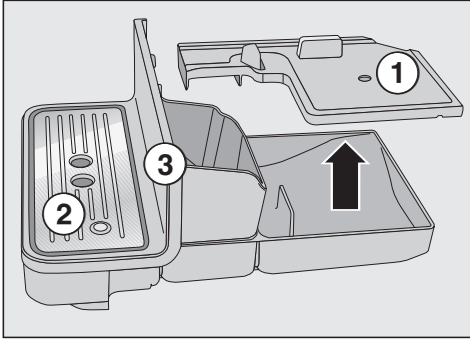


Risque de brûlures!

Si le processus de rinçage vient juste de se terminer, attendez un peu avant de retirer le bac d'égouttage de la machine à café. L'eau utilisée pour le rinçage continue de s'écouler des buses à café pendant un certain temps.

Retirez le bac d'égouttage et le bac à marc pendant que la machine à café est allumée. Sinon, le message **Vider le bac d'égouttage et le bac à marc** et les remettre en place s'affichera à l'écran, même si le bac d'égouttage et/ou le bac à marc ne sont pas remplis au maximum.

- Poussez le distributeur central vers le haut aussi loin que possible.



- Sortez le bac d'égouttage de la machine à café avec précaution. Retirez le couvercle ①.
- Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc.
- Retirez la plaque d'égouttage ② et le panneau inférieur ③.
- Nettoyez bien toutes les pièces.

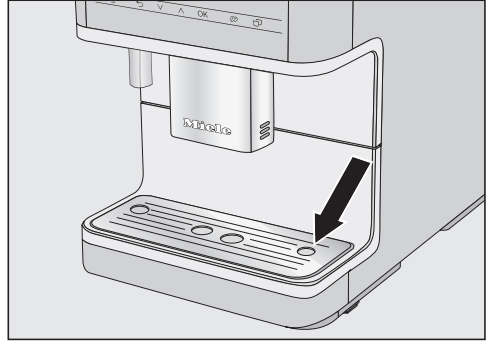
Nettoyez le panneau inférieur exclusivement à la main avec de l'eau tiède savonneuse. Toutes les autres pièces peuvent aller au lave-vaisselle.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil sous le bac d'égouttage.
- Réassemblez toutes les pièces et remplacez le bac d'égouttage dans la machine à café.

Vérifiez que le bac d'égouttage est bien enfoncé jusqu'au fond dans l'appareil.

Nettoyer le bac d'égouttage

- Retirer le bac d'égouttage.
- Nettoyer à la main le bac d'égouttage en utilisant de l'eau tiède savonneuse.
- Sécher le bac d'égouttage.



- Remettre le bac d'égouttage en place. Vérifier que le bac d'égouttage est correctement posée (voir l'illustration).

Conseil : Pour obtenir un nettoyage complet du bac d'égouttage, la laver de temps en temps au lave-vaisselle.

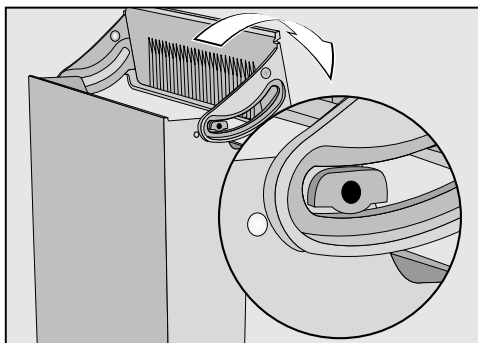
Réservoir d'eau

Nettoyez le couvercle du réservoir d'eau **à la main seulement** avec de l'eau tiède savonneuse.

Nettoyez le réservoir d'eau tous les jours. Une fois par semaine, vous pouvez le mettre au lave-vaisselle.

- Appuyez sur la marque sur le couvercle du réservoir d'eau.
- Tirez le réservoir d'eau vers le haut par son couvercle pour le retirer.

Nettoyage et entretien



- Retirez le couvercle du réservoir d'eau et lavez-le à la main.
- Vous pouvez nettoyer le réservoir d'eau au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Après le nettoyage, séchez le réservoir.
- Nettoyez et séchez soigneusement la surface sur laquelle repose le réservoir dans la machine à café, notamment les parties creuses.
- Remplacez le couvercle sur le réservoir.

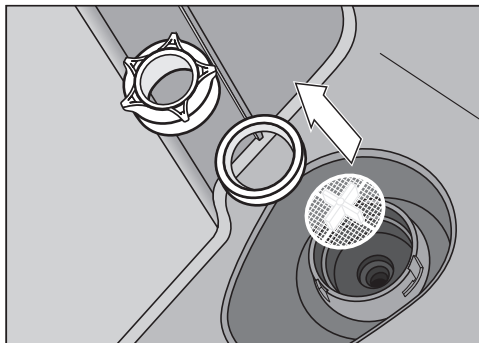
Veillez à ce que la valve, le dessous du réservoir d'eau et la surface sur laquelle repose le réservoir d'eau soient propres. Sinon, le réservoir d'eau ne peut pas s'insérer correctement.

Retrait et nettoyage du 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.

- Retirez le réservoir à eau.



- Dévissez le capuchon. Retirez la bague d'étanchéité et le filtre.
- Rincez soigneusement toutes les pièces à l'eau courante.
- Remettez tout d'abord le filtre (la croix vers le haut) puis la bague d'étanchéité. Resserrez ensuite le capuchon.
- Remettez le réservoir à eau en place.

Démontage et nettoyage du distributeur central

Nettoyez le cache en inox du distributeur central **exclusivement à la main** avec de l'eau tiède savonneuse.

Toutes les autres pièces peuvent aller au lave-vaisselle.

- Utilisez la brosse de nettoyage fournie pour les pièces qui sont difficiles à atteindre, par ex. dans l'unité de distribution.
- Les salissures tenaces seront plus faciles à nettoyer si vous faites tremper pendant une nuit les composants individuels dans de l'eau savonneuse. Rincez ensuite les composants à l'eau courante.
- Poussez le distributeur central tout droit vers le bas et retirez le cache en inox en le tirant vers vous.

- Sortez l'unité de distribution par l'avant.
- Retirez la partie supérieure en silicone avec le logement pour l'arrivée de lait ① en tirant dessus.
- La partie en silicone gris comprend un composant cylindrique noir ②. Retirez ce composant noir en tirant dessus.
- Retirez les buses de distribution ③.
- Nettoyez bien toutes les pièces.
- Nettoyez les surfaces du distributeur central à l'aide d'un chiffon humide.

Pour éliminer efficacement les dépôts de café, nettoyez l'arrivée de café à l'aide de la brosse de nettoyage une fois par mois.

- Passez la brosse de nettoyage légèrement en biais et nettoyez les deux buses par le dessus et par le dessous.

Remontage du distributeur central

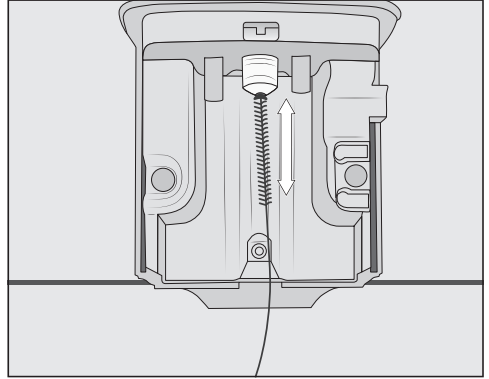
Il est plus facile de remonter l'unité de distribution si les différentes pièces sont passées sous l'eau au préalable.

- Remontez l'unité de distribution. Poussez fermement les buses ③ sur tout leur pourtour de sorte que l'unité de distribution soit bien insérée dans la rainure.
- Remontez l'unité de distribution sur le distributeur central.
- Remettez le couvercle en inox en place et raccordez l'arrivée de lait si nécessaire.

Nettoyage de la buse de vapeur

Nettoyez la buse de vapeur une fois par mois.

- Poussez le distributeur central tout droit vers le bas et retirez le cache en inox en le tirant vers vous.
- Sortez l'unité de distribution par l'avant.



Poussez la brosse de nettoyage sur 3/8 po (1 cm) maximum dans la buse de vapeur.

- Nettoyez la buse de vapeur à l'aide de la brosse.
- Poussez l'unité de distribution dans le distributeur central et remettez le couvercle en inox.

Nettoyage de l'arrivée de lait et de la valve de rinçage

Risque de dommages dus à un nettoyage incorrect.

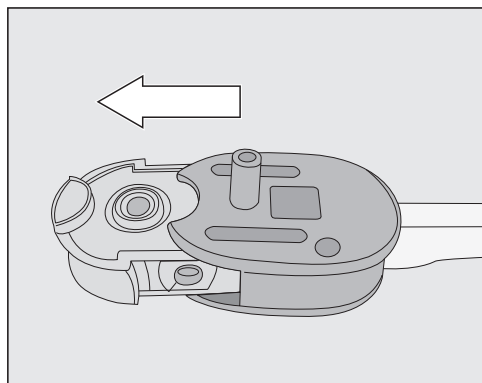
Le bouchon en silicone peut être endommagé par les objets pointus, par ex. la brosse de nettoyage, et arrêter de fonctionner.

N'utilisez **pas** d'objets pointus, par ex. une aiguille, pour nettoyer.

Nettoyez le bouchon en silicone uniquement à l'eau courante et/ou au lave-vaisselle. **N'utilisez pas** la brosse de nettoyage fournie avec l'appareil.

Nettoyage et entretien

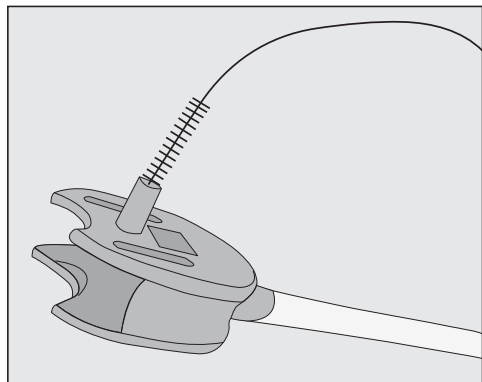
Nettoyez la valve de rinçage et l'arrivée de lait une fois par semaine.



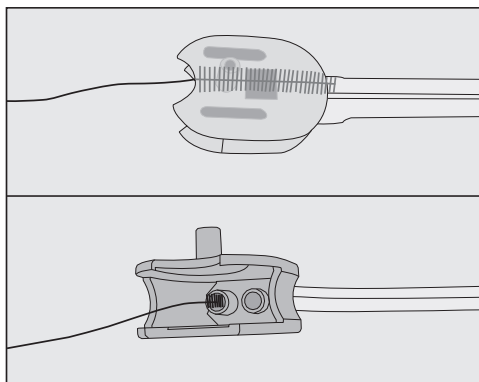
- Tirez sur le bouchon en silicone pour le retirer du corps de la valve de rinçage.
- Rincez le bouchon en silicone à l'eau courante avant de mettre le composant au lave-vaisselle.

Risque d'endommager le bouchon en silicone

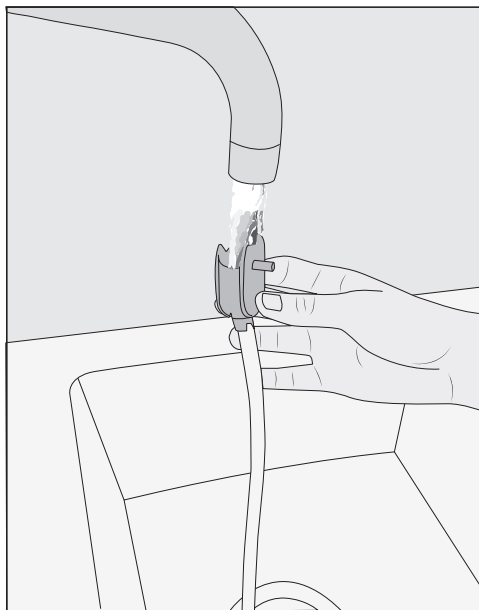
Veillez à retirer le bouchon en silicone avant de nettoyer le corps de la valve de rinçage avec une brosse ou tout autre ustensile similaire.



- Utilisez la brosse pour nettoyer le corps de la valve de rinçage à l'eau courante afin d'éliminer tout résidu de lait.



- Nettoyez également les raccords de tuyau dans le corps de la valve de rinçage. Pour ce faire, insérez la brosse de nettoyage dans les deux orifices et faites des mouvements de va-et-vient.



- Rincez l'arrivée de lait et le corps de la valve de rinçage sous l'eau courante.
- Lavez tous les composants au lave-vaisselle.

Conseil : Vous pouvez également faire tremper les composants individuels pendant une nuit dans de l'eau savonneuse. Rincez ensuite les composants à l'eau courante.

- Remontez la valve de rinçage.

Nettoyer la buse de lait

Nettoyer chaque jour la buse de lait.

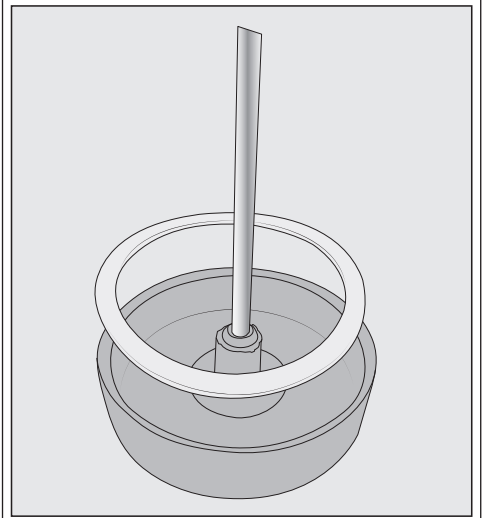
- Rincer la buse de lait à l'eau courante.
- Retirer le raccord du tube en inox.
- Nettoyer à la main les pièces avec de l'eau courante savonneuse.
- Si nécessaire, faire tremper les pièces pendant une nuit dans de l'eau savonneuse.
- Rincer ensuite les pièces à l'eau courante.
- Sécher les pièces.

Conseil : Pour obtenir un nettoyage complet de chaque pièce, les laver de temps en temps au lave-vaisselle.

Nettoyer le récipient à lait

Nettoyer chaque jour le récipient à lait.

- Dévisser le couvercle du récipient à lait.
- Retirer le tube en inox.



Si nécessaire, retirer le raccord et le joint du couvercle du récipient à lait. Une fois le tube en inox retiré, le raccord peut facilement être retiré du couvercle en poussant dessus par l'intérieur du couvercle.

- Nettoyer à la main toutes les pièces du récipient à lait avec de l'eau tiède savonneuse.
- Sécher toutes les pièces.

Conseil : Pour obtenir un nettoyage complet de chaque pièce du récipient à lait, les laver de temps en temps au lave-vaisselle.

Réservoir à grains et compartiment pour café moulu



Attention au risque de blessure avec le moulin!

Éteignez la machine et débranchez la prise électrique du réseau électrique domestique avant de nettoyer le réservoir à grains.

Nettoyage et entretien

Les grains de café contiennent des huiles qui peuvent se déposer sur les parois du réservoir à grains de café et nuire à l'écoulement des grains. Vous devez par conséquent nettoyer régulièrement le réservoir à grains de café avec un linge doux et sec.

- Ouvrez le réservoir à grains de café.
- Retirez-en les grains de café qui s'y trouvent.
- Nettoyez les réservoirs à grains à l'aide d'un chiffon sec et doux.

Vous pouvez maintenant recharger le réservoir à grains.

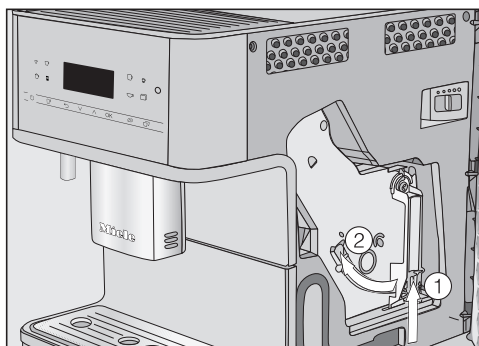
Si nécessaire, nettoyez le compartiment pour café moulu :

- Ouvrez le compartiment pour café moulu et nettoyez tous les résidus de café moulu.

Conseil : Nettoyez le réservoir à grains de café et le compartiment pour café moulu à l'aide d'un aspirateur afin de retirer les restes de café.

Nettoyage de l'unité de percolation et de l'intérieur

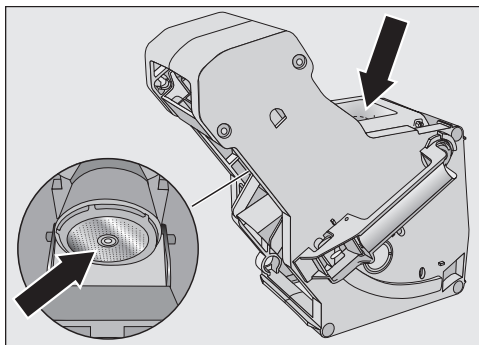
- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Maintenez le bouton situé en bas de la poignée de l'unité de percolation ① enfoncé tout en tournant la poignée vers la gauche ②.

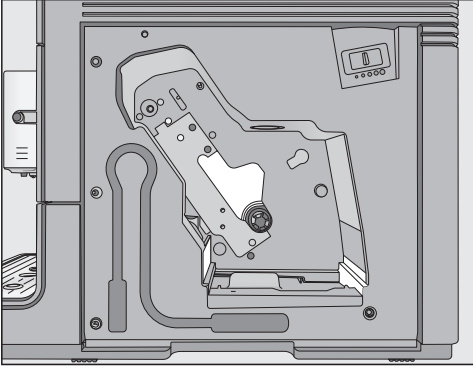
Après avoir retiré l'unité de percolation, ne changez **pas** la position de sa poignée.

- Retirez avec précaution l'unité de percolation de la machine à café.
- Nettoyez l'unité de percolation **à la main sous l'eau courante chaude**, sans aucun produit nettoyant.



- Éliminez tous les résidus de café sur le filtre de l'unité de percolation.
- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu n'y reste collé lors de la prochaine préparation de café.

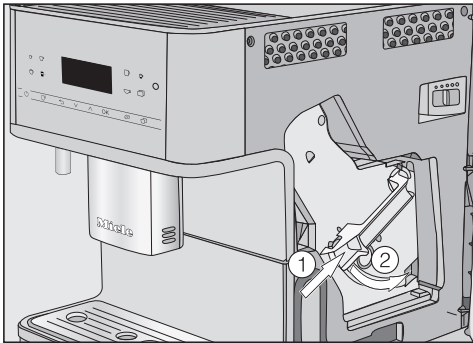
Assurez-vous de retirer régulièrement tout reste de café moulu humide afin d'éviter la formation de moisissures.



- Nettoyez 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 à l'aide d'un aspirateur.

- Remettez l'unité de percolation dans la machine à café.



- Maintenez le bouton situé en bas de la poignée de l'unité de percolation ① enfoncé tout en tournant la poignée vers la droite ②.
- Fermez la porte de l'appareil.

Nettoyer le boîtier

Les surfaces peuvent se décolorer ou changer d'aspect si les salissures ne sont pas nettoyées immédiatement ou entrent en contact avec des produits de lavage inappropriés.

Nettoyer immédiatement toutes les salissures.

Essuyer immédiatement toutes les éclaboussures de solution de détartrage.

- Mettre la machine à café hors tension.
- Nettoyer la façade de l'appareil avec une éponge douce et une solution d'eau tiède savonneuse.
- Sécher toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.

Conseil : Il est également possible de nettoyer le boîtier de l'appareil avec un chiffon en microfibres multi-usage Miele.

Programmes d'entretien

La machine à café dispose des programmes d'entretien suivants :

- rinçage de l'appareil;
- rinçage du conduit de lait;
- nettoyer le conduit de lait;
- dégraissage de l'unité de percolation;
- détartrage de l'appareil.

Lancez le programme d'entretien correspondant au message qui s'affiche sur l'écran de la machine. Vous pouvez également lancer un programme d'entretien n'importe quand pour éviter que la machine à café ne demande un nettoyage obligatoire à un moment inopportun.

Nettoyage et entretien

Veuillez noter que chaque programme d'entretien doit être mené à son terme et ne peut être annulé.

Accès au menu « Entretien »

Vous trouverez les programmes d'entretien dans le menu Entretien. Lancez le programme d'entretien correspondant au message qui s'affiche sur l'écran de la machine.

Conseil : Pour vous éviter de devoir vider le bac d'égouttage trop souvent et pour récupérer toutes les éclaboussures, vous pouvez placer un récipient sous le distributeur central.

- Appuyez sur .
- Sélectionnez Entretien et confirmez avec **OK**.

Vous pouvez maintenant choisir un programme d'entretien.

Rincer l'appareil

Si vous avez préparé une boisson à base de café, la machine rince automatiquement l'arrivée de café avant de s'éteindre.

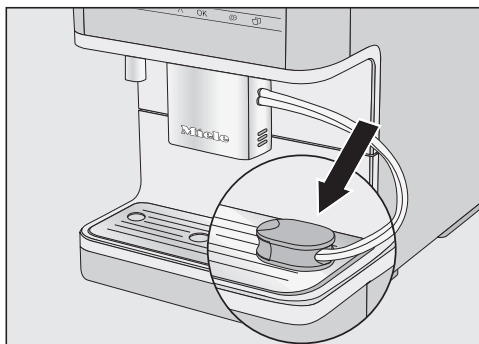
Vous pouvez également lancer la fonction Rincer l'appareil manuellement.

Rinçage de l'arrivée de lait

Si vous n'avez pas préparé de boisson au lait depuis un certain temps, rincez l'arrivée de lait avant toute nouvelle préparation.

- Appuyez sur .
- Sélectionnez Entretien | Rincer le circuit de lait et confirmez en appuyant sur **OK**.

Le message Mettre le conduit de lait dans le bac d'égouttage s'affiche à l'écran.



- Insérez la valve de rinçage dans l'orifice de droite de la plaque d'égouttage et confirmez avec **OK**.

L'arrivée de lait est rincée.

Nettoyage de l'arrivée de lait (programme d'entretien)

Le programme d'entretien Nettoyer le conduit de lait dure env. 15 minutes.

Un bâtonnet de produit nettoyant pour arrivée de lait est nécessaire pour le programme d'entretien.

- Appuyez sur .
- Sélectionnez Entretien | Nettoyer le conduit de lait.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Enlever le réservoir à eau. Insérer le réservoir à eau avec du produit détartrant (voir mode d'emploi) s'affiche à l'écran.

Préparation de la solution de nettoyage

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons l'utilisation quotidienne du nettoyant Miele pour conduit de lait. Ce produit a été conçu tout spécialement

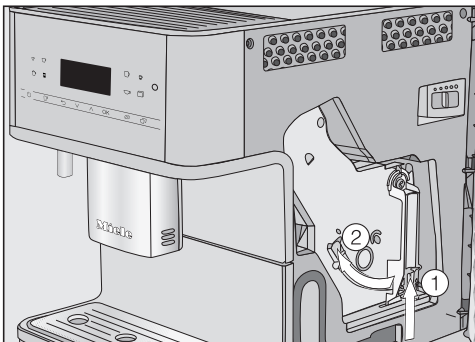
pour les machines à café Miele et évitez d'endommager l'appareil avec des produits nettoyant inappropriés.

Vous pouvez vous procurer le nettoyant pour arrivée de lait dans la boutique en ligne Miele, auprès du service technique Miele ou auprès de votre revendeur Miele.

- Placez un bâtonnet de nettoyant pour arrivée de lait dans un récipient et ajoutez **300 ml** d'eau tiède. Remuez la solution avec une cuillère jusqu'à dissolution complète de la poudre.
- Retirez le réservoir d'eau et videz-le.
- Versez la solution préparée dans le réservoir d'eau. Remettez le réservoir d'eau en place.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Si l'écran vous invite à le faire, rincez le réservoir d'eau soigneusement à l'eau claire. Assurez-vous d'éliminer **tous** les résidus de nettoyant dans le réservoir d'eau. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau.

L'opération de nettoyage est terminée lorsque le menu des boissons s'affiche à l'écran.

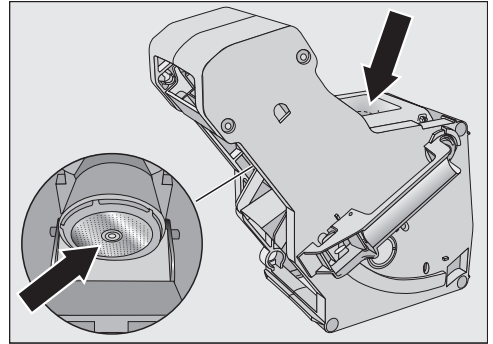
- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Maintenez le bouton situé en bas de la poignée de l'unité de percolation ① enfoncé tout en tournant la poignée vers la gauche ②.

Après avoir retiré l'unité de percolation, ne changez **pas** la position de sa poignée.

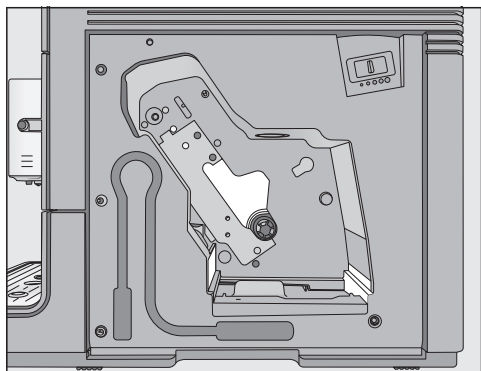
- Retirez avec précaution l'unité de percolation de la machine à café.
- Nettoyez l'unité de percolation **à la main sous l'eau courante chaude**, sans aucun produit nettoyant.



- Éliminez tous les résidus de café sur le filtre de l'unité de percolation.
- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu n'y reste collé lors de la prochaine préparation de café.

Assurez-vous de retirer régulièrement tout reste de café moulu humide afin d'éviter la formation de moisissures.

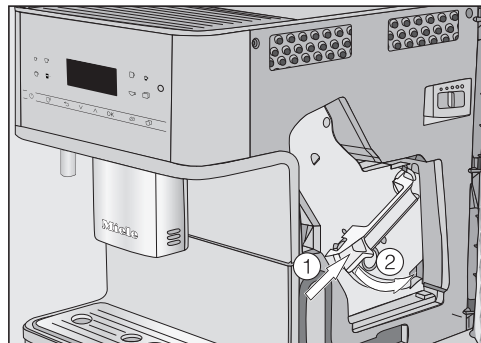
Nettoyage et entretien



- Nettoyez 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 à l'aide d'un aspirateur.

- Remettez l'unité de percolation dans la machine à café.



- Maintenez le bouton situé en bas de la poignée de l'unité de percolation ① enfoncé tout en tournant la poignée vers la droite ②.
- Fermez la porte de l'appareil.

Détartrage de l'appareil

Risque de dommages dus aux éclaboussures de la solution de détartrage.

La solution risque d'endommager les surfaces et parquets naturels délicats.

Nettoyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

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

La machine à café vous indique les opérations de détartrage à effectuer. Divers messages s'affichent à l'écran. Par exemple, on vous demande de vider le bac d'égouttage ou de remplir le réservoir à eau.

Le détartrage est **impératif**. Il dure environ 15 minutes.

La machine à café vous avertira amplement à l'avance lorsqu'il faudra la détartrer. Le nombre de boissons qui peuvent encore être préparées avant le détartrage sera affiché à l'écran après chaque préparation.

- Appuyez sur **OK** pour confirmer le message.

Lorsque le nombre de boissons restantes arrive à zéro, la machine à café se verrouille.

Vous pouvez éteindre la machine à café si vous ne souhaitez pas détartrer l'appareil à ce moment-là. Vous ne pouvez plus préparer de boissons tant que le détartrage de la machine n'a pas été effectué.

Détartre l'appareil s'affiche à l'écran.

- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Si la température de fonctionnement est trop élevée pour le processus de détartrage, la machine à café se refroidit. Aucun message spécifique ne s'affiche à l'écran pendant la phase de refroidissement.

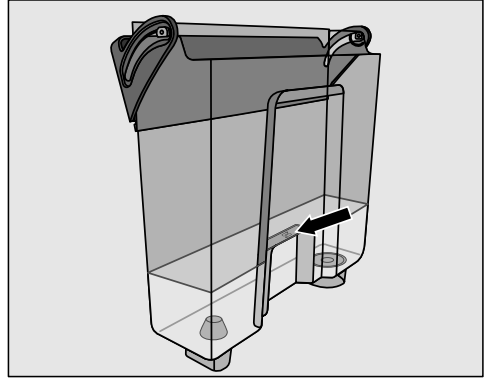
Lorsque le message Remplir le réservoir à eau de détartrant et d'eau tiède jusqu'au repère **S** et le mettre en place. Fermer la porte s'affiche à l'écran, procédez comme suit.

Pour un résultat de détartrage optimal, nous recommandons les tablettes de détartrage Miele. Celles-ci ont été développées spécialement pour les machines à café Miele.

Les autres détartrants qui, outre de l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables, comme des chlorures, risquent de causer des dommages au produit. Par ailleurs, le résultat de détartrage nécessaire ne peut pas être garanti si la concentration de la solution de détartrage n'est pas appropriée.

Vous pouvez vous procurer les tablettes de détartrage dans la boutique en ligne Miele, auprès du service à la clientèle Miele ou de votre détaillant Miele.

Une seule tablette de détartrant suffit pour détartrer la machine à café.



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère **S**.
- Mettez **une** tablette de détartrant dans le réservoir d'eau.

Respectez les indications relatives au rapport de mélange. Veillez à remplir le réservoir avec la quantité d'eau requise, ni plus ni moins. Sinon le détartrage sera interrompu prématurément.

Réalisation du détartrage

- Remettez le réservoir d'eau en place.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Lorsque Remplir le réservoir à eau fraîche jusqu'au repère détartrage **S** et le mettre en place. Fermer la porte. s'affiche à l'écran :

- Retirez le réservoir d'eau et rincez-le abondamment à l'eau claire. Veillez à ce qu'il ne reste **plus aucun** résidu de produit de détartrage dans le réservoir d'eau. Remplissez le réservoir d'eau potable fraîche au moins jusqu'au repère **S**.

L'opération de détartrage est terminée lorsque le menu des boissons s'affiche à l'écran.

Correction des anomalies

De nombreux dysfonctionnements et anomalies peuvent être facilement résolus. Dans bon nombre de cas, cela vous permet d'économiser du temps et de l'argent, car vous n'avez pas besoin de faire appel au service à la clientèle.

Retrouvez de plus amples informations pour vous aider à résoudre les anomalies sur <https://www.miele.ca/fr/support/customer-assistance>.



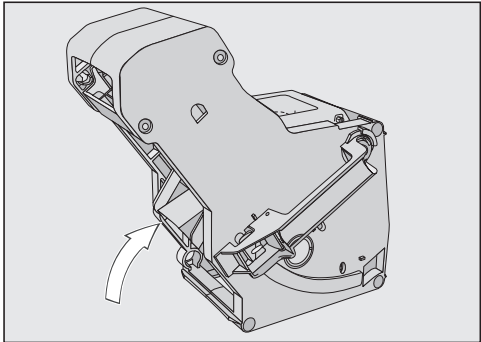
Messages affichés

Les messages indiquant une anomalie doivent être validés par *OK*, sinon le message s'affiche de nouveau à l'écran même si le problème a été réglé.

Pour résoudre le problème, suivez les instructions affichées à l'écran.

Si le message d'anomalie continue de s'afficher, adressez-vous au Service technique de Miele.

Problème	Cause et solution possibles
F1, F2, F80, F82	Présence d'une anomalie interne. ■ Éteignez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt  . Attendez environ une heure avant de la remettre en marche.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Présence d'une anomalie interne. ■ Éteignez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt  . Attendez environ deux minutes avant de la remettre en marche.
F10, F17	Peu ou pas d'eau est aspirée dans l'appareil. ■ Retirez le réservoir à eau. Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet et remettez-le en place. ■ Retirez et nettoyez le filtre du réservoir à eau (voir « Retrait et nettoyage du filtre du réservoir à eau » dans « Nettoyage et entretien »).

Problème	Cause et solution possibles
F73 ou Contrôler l'unité de percolation	Impossible de placer l'unité de percolation correctement. ■ Éteignez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt . ■ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Attendez deux minutes avant de rebrancher la fiche. ■ Retirez l'unité de percolation et rincez-la à l'eau courante.  ■ Remettez le système d'éjection du café de l'unité de percolation dans sa position initiale. ■ Ne remettez pas encore l'unité de percolation en place. Fermez la porte de l'appareil et mettez la machine à café en marche à l'aide de la touche Marche/Arrêt . Le mécanisme d'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et se remet dans sa position initiale. ■ Lorsque le message Mettre en place l'unité de percolation s'affiche, remettez l'unité de percolation en place dans l'appareil. Fermez la porte de l'appareil.

Correction des anomalies

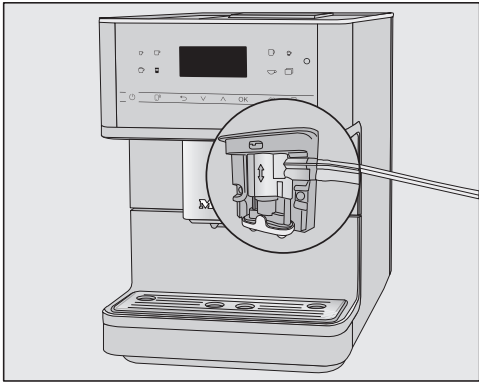
Problème	Cause et solution possibles
Quantité de café moulu trop importante	Le compartiment pour café moulu est trop plein. L'unité de percolation ne peut pas compacter le café moulu si plus de 12 g (deux cuillerées rases) sont ajoutées dans le compartiment pour café moulu. Le café moulu sera vidé dans le bac à marc et un message d'anomalie s'affichera à l'écran. ■ Éteignez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt . ■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main (voir « Retirer l'unité de percolation et la nettoyer à la main »). ■ Enlevez le café moulu présent dans la machine à café, par ex. à l'aide d'un aspirateur. ■ Versez un maximum de 12 g de café moulu dans le compartiment pour café moulu.
	Le compartiment pour café moulu est trop plein. Certains types de café produisent une grande quantité de café moulu. En général, le broyeur est réglé sur un degré de mouture trop grossier et la quantité est réglée sur le maximum. ■ Réglez le broyeur sur un degré de mouture plus fin. ■ Sélectionnez une moindre quantité de café. Si le café n'est toujours pas à votre goût, par ex. pas assez corsé, essayez une autre variété de grain.

Fonctionnement inhabituel de la machine à café

Problème	Cause et solution possibles
L'écran reste éteint lorsque vous réactivez la machine à café en effleurant la touche Marche/Arrêt .	Vous n'avez pas bien effleuré la touche Marche/Arrêt  .
	■ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pendant au moins 3 secondes.
	La fiche n'est pas bien insérée dans la prise. ■ Insérez la fiche dans la prise de courant.
L'éclairage demeure désactivé après la mise sous tension de la machine à café.	Le disjoncteur a été déclenché parce que la machine à café, la tension de l'installation ou un autre appareil sont défectueux.
	■ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
	■ Contactez un électricien qualifié ou le service technique Miele.
La machine à café s'éteint soudainement.	L'éclairage a été désactivé.
	■ Activez l'éclairage (voir « Réglages » – « Éclairage »).
	L'éclairage est défectueux. ■ Contactez le service technique Miele.
Les touches tactiles ne réagissent pas. Il n'est plus possible d'utiliser la machine à café.	L'heure d'arrêt programmée en usine (20 minutes) ou l'heure d'arrêt que vous avez programmée a été atteinte.
	■ Au besoin, vous programmez une nouvelle heure d'arrêt automatique (voir « Réglages – Minuterie »).
	La fiche n'est pas correctement insérée dans la prise de courant. ■ Insérez la fiche dans la prise de courant.
Ce qui s'affiche à l'écran est difficile à voir ou est illisible.	Il s'agit d'un défaut interne.
	■ Coupez l'alimentation électrique en débranchant la fiche de la prise électrique ou en coupant le disjoncteur.
	Le réglage de la luminosité de l'écran est trop faible. ■ Ajustez ce réglage (voir la section « Réglages »).

Correction des anomalies

Problème	Cause et solution possibles
Le message Remplir et remplacer le réservoir d'eau s'affiche à l'écran même si le réservoir d'eau est rempli et inséré dans la machine.	Le réservoir d'eau n'est pas correctement inséré. ■ Retirez le réservoir d'eau et remettez-le en place. ■ Retirez et nettoyez le filtre du réservoir d'eau (voir « Nettoyage et entretien – Retrait et nettoyage du filtre du réservoir d'eau »). Le réservoir d'eau n'a pas été rempli et réinséré correctement pendant le détartrage. ■ Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère de détartrage  et relancez le programme de détartrage.
Le message Remplir et remplacer le réservoir d'eau s'affiche après avoir allumé l'appareil même si le réservoir est plein et mis en place. Le rinçage ne se déclenche pas.	Il faut détartrer la machine à café. ■ Éteignez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt . Attendez environ une heure. ■ Remettez l'appareil en marche. Dès que Préchauffage s'affiche, effleurez la touche  puis sélectionnez Détartrer l'appareil. ■ Détartrez la machine à café.
Après avoir allumé la machine, le message Vider le bac d'égouttage et le bac à marc s'affiche même s'il sont tous les deux vides.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Lorsque le bac d'égouttage et le bac à marc sont vides, le compteur interne n'est pas remis à zéro après l'arrêt de la machine à café. Vider le bac d'égouttage et le bac à marc s'affiche à l'écran même si le bac d'égouttage et le bac à marc ne sont pas remplis au maximum.

Problème	Cause et solution possibles
Le lait ou la mousse de lait ne s'écoule pas du distributeur central.	L'arrivée de lait n'a pas été raccordée correctement au distributeur central.  La soudure sur l'arrivée de lait, le distributeur central et la valve de rinçage facilite un assemblage correct. ■ Vérifiez si l'arrivée de lait est correctement raccordée au distributeur central. L'arrivée de lait est bouchée. ■ Nettoyez soigneusement le distributeur central et l'arrivée de lait à l'aide de la brosse.
Le message Vider le bac d'égouttage et le bac à marc s'affiche à l'écran, même si le bac d'égouttage a été vidé.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Le bac d'égouttage a été mal retiré et/ou repositionné trop rapidement.
Le message Mettre en place le bac d'égouttage et le bac à marc s'affiche à l'écran même si ces deux éléments sont en place.	Le bac d'égouttage n'est pas inséré correctement et n'est donc pas détecté. ■ Videz le bac d'égouttage et le bac à marc. Remontez toutes les pièces et poussez le bac d'égouttage aussi loin que possible dans la machine à café.

Correction des anomalies

Problème	Cause et solution possibles
Le bac à marc déborde bien qu'il ait été vidé avec le bac d'égouttage chaque fois qu'un message invitant à les vider s'est affiché.	Le bac d'égouttage a probablement été retiré sans que le bac à marc ait été vidé. Lorsque le bac d'égouttage est retiré de la machine, le compteur interne pour vider le bac à marc est remis à zéro. ■ Lorsque vous retirez le bac d'égouttage, videz toujours le bac à marc. Certaines variétés de grains produisent beaucoup de café une fois moulus, ce qui donne des galettes de café pressé plus grandes. ■ Ajustez la quantité de café et le réglage du broyeur si nécessaire. ■ Videz le bac à marc plus souvent qu'indiqué à l'écran.
Remplir le réservoir à grains de café s'affiche même si le réservoir à grains vient d'être rempli.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. ■ Appuyez sur OK pour valider le message. Une quantité insuffisante de café en grains entre dans le moulin. Utilisez-vous du café à torréfaction poussée ? Cette variété de café est souvent huileuse. Ces huiles peuvent adhérer aux parois du réservoir à café et entraver l'écoulement des grains. ■ Préparez un café et observez si les grains de café tombent dans le réservoir à grains de café. ■ Nettoyez le réservoir à grains de café plus souvent si vous utilisez des grains à torréfaction poussée et donc plus gras. Essayez des variétés de grains de café moins huileuses.
La machine à café n'effectue pas de rinçage lorsqu'elle est mise en marche.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Si la machine à café est déjà à la température de fonctionnement, le rinçage ne s'exécute pas lorsque vous allumez l'appareil.

Problème	Cause et solution possibles
La préparation de café est interrompue à plusieurs reprises et le message Remplir le réservoir à grains de café s'affiche à l'écran.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. L'unité de percolation ne détecte pas le café moulu. Une fois moulues, certaines variétés de café donnent une faible quantité de poudre. En général, la finesse de mouture est alors réglée sur fin et la quantité de mouture réglée au minimum. ■ Appuyez sur <i>OK</i> pour confirmer le message. Si vous trouvez le goût du café trop intense ou trop amer, essayez une autre variété de café. Si le message s'affiche lors de la préparation de toutes sortes de café : ■ Choisissez un réglage de mouture plus grossier (voir « Réglage du moulin »). ■ Sélectionnez une plus grande quantité de mouture. Tenez également compte d'éventuelles boissons modifiées dans « Profils ». Si le message s'affiche uniquement lors de la préparation de certaines boissons : ■ Vérifiez les réglages concernant la quantité de mouture pour ces boissons (voir « Quantité de mouture »). Sélectionnez une plus grande quantité de mouture. ■ Au besoin, choisissez aussi un degré de mouture un peu plus grossier.
Le détartrage a été lancé par mégarde.	Il est impossible d'interrompre le détartrage une fois que vous avez effleuré la touche <i>OK</i>. L'opération doit maintenant se poursuivre jusqu'à la fin. Ce réglage est une mesure de sécurité qui garantit le détartrage complet de la machine à café. Cela permet de garantir la longévité et le bon fonctionnement de votre machine. ■ Détartrez la machine à café (voir « Détartrage de l'appareil »).

Correction des anomalies

Problème	Cause et solution possibles
Le café ne s'écoule pas du distributeur central. Ou bien le café ne s'écoule que par une seule buse.	Le distributeur central est bouché. ■ Rincez l'arrivée de café (voir « Nettoyage et entretien – Rinçage de l'appareil »).
	Le café ne s'écoule toujours pas du distributeur central, ou s'écoule seulement sur un côté? ■ Démontez le distributeur central et nettoyez bien toutes les pièces. Utilisez la brosse de nettoyage fournie pour les pièces qui sont difficiles à atteindre. ■ Assurez-vous que toutes les pièces sont remontées correctement.
	L'unité de percolation est bouchée. ■ Dégraissez l'unité de percolation (voir « Nettoyage et entretien – Dégraissage de l'unité de percolation et nettoyage de l'intérieur »).

Problème	Cause et solution possibles
La distribution de lait « crachote ». Des sifflements sont audibles lorsque le lait est chauffé ou moussé. Le lait devrait mousser, mais seul du lait chaud s'écoule du distributeur central.	L'arrivée de lait n'a pas été insérée correctement. ■ Observez la soudure sur le tuyau double lorsque vous raccordez l'arrivée de lait au distributeur central. ■ Si vous avez séparé l'arrivée de lait de la valve de rinçage : le tuyau double a différents diamètres. Assurez-vous que toutes les pièces sont montées correctement.
	La température du lait est trop élevée. Pour préparer une mousse de lait de bonne qualité, il est essentiel d'utiliser du lait froid (d'une température inférieure à 50 °F (10 °C)). ■ Vérifiez la température du lait.
	Le distributeur central n'est pas installé correctement et aspire de l'air. Ou les buses sont obstruées. ■ Vérifiez si le distributeur central est monté correctement. Assurez-vous que toutes les pièces sont solidement raccordées l'une à l'autre. ■ Nettoyez le distributeur central. Frottez les buses sous l'eau courante pour éliminer toute salissure éventuellement présente.
	L'arrivée de lait, les raccords, le tube en inox du récipient à lait ou le tuyau d'aspiration du lait sont obstrués. ■ Nettoyez soigneusement toutes les pièces à l'aide de la brosse de nettoyage.
	La buse de vapeur du distributeur central est bouchée. ■ Nettoyez la buse de vapeur à l'aide de la brosse de nettoyage (voir l'illustration).

Correction des anomalies

Problème	Cause et solution possibles
Du café moulu s'est déposé sur le couvercle du bac d'égouttage et à l'intérieur autour de l'unité de percolation.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Le mouvement de l'unité de percolation lors de la percolation peut faire tomber un peu de café moulu tout autour. La variété de grains utilisée, ainsi que la finesse et la quantité de mouture ont une incidence sur la quantité tombée. Important! Nettoyez régulièrement l'intérieur de la machine à café pour éviter la formation de moisissures, etc. Vérifiez que la quantité de mouture ne soit pas réglée sur une valeur trop élevée.
L'écran s'allume, mais la machine à café ne chauffe pas et ne prépare aucune boisson. La machine à café ne peut pas être mise hors tension.	Le mode Démo qui permet de présenter la machine à café chez les revendeurs ou dans les salles d'exposition a été activé. ■ Désactivez le mode Démo.

Résultats insatisfaisants

Problème	Cause et solution possibles
Le café n'est pas assez chaud.	La tasse n'a pas été préchauffée. Plus la tasse est petite et plus ses parois sont épaisses, plus il est important de la préchauffer. ■ Préchauffez la tasse, par ex. avec le chauffe-tasses (selon le modèle).
	La température de percolation réglée est trop basse. ■ Réglez une température de percolation plus élevée.
	Les filtres dans l'unité de percolation sont obstrués. ■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main. ■ Dégraissez l'unité de percolation.
La phase de chauffage est plus longue qu'à l'habitude, la quantité d'eau utilisée n'est pas appropriée et la machine à café ne fonctionne pas correctement. Le café coule très lentement dans la tasse.	La machine à café doit être détartrée. ■ Détartrez la machine.
La quantité de café distribuée a changé.	L'unité de percolation est bouchée. ■ Dégraissez l'unité de percolation (voir « Nettoyage et entretien – Dégraissage de l'unité de percolation et nettoyage de l'intérieur »).
La consistance de la mousse de lait n'est pas satisfaisante.	La température du lait est trop élevée. Pour préparer de la bonne mousse de lait, il est essentiel d'utiliser du lait froid (d'une température inférieure à 50 °F/10 °C). ■ Vérifiez la température du lait dans le récipient à lait.
	Le conduit de lait est bouché. ■ Nettoyez avec précaution la distribution centrale et le dispositif de distribution de lait avec le goupillon.

Correction des anomalies

Problème	Cause et solution possibles
Le moulin fait plus de bruit que d'habitude.	Le réservoir à grains s'est vidé pendant le processus de mouture. ■ Renouvelez les grains du réservoir à grains.
	Du plastique ou des cailloux pourraient être disséminés dans les grains de café. ■ Arrêtez immédiatement la machine à café. Contactez le Service technique de Miele.
Le café coule trop rapidement dans la tasse.	Les grains sont moulus trop grossièrement. ■ Réglez le moulin à une mouture plus fine (consulter la section « Réglage du moulin »).
Le café coule trop lentement dans la tasse.	L'unité de percolation est bouchée. ■ Dégraissez l'unité de percolation (voir « Nettoyage et entretien – Dégraissage de l'unité de percolation et nettoyage de l'intérieur »).
La crème sur le café ou l'espresso n'est pas comme elle devrait être.	Les grains de café ne sont plus frais. Si des grains de café torréfiés sont stockés trop longtemps après l'ouverture du paquet, le dioxyde de carbone s'en échappe graduellement. La crème ne se forme plus lors de la distribution. Vous pouvez cependant continuer à utiliser ces grains de café.

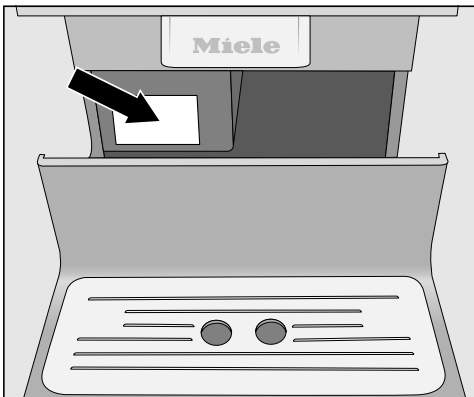
Vous pouvez trouver des informations sur les pièces de rechange Miele et des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur www.miele.com/service.

Contact en cas de problème

Si vous n'êtes pas en mesure de résoudre un problème, veuillez contacter le service technique Miele ou votre revendeur Miele.

Les coordonnées du service technique Miele sont indiquées à la fin de ce document.

Lorsque vous contactez le service technique Miele, veuillez indiquer la référence du modèle et le numéro de série (NS) de votre appareil. Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



Garantie

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

Transport

Si vous ne comptez pas utiliser la machine à café pendant une période prolongée (p. ex., des vacances) ou que vous souhaitez la transporter sur des distances importantes, commencez par préparer l'appareil :

- videz et nettoyez le réservoir à grains de café;
- videz et nettoyez le réservoir d'eau;
- faites évaporer l'eau contenue dans la machine à café;
- nettoyez l'intérieur de la machine;
- emballez l'appareil de manière sécurisée.

Évaporation de l'eau de la machine à café

Si vous souhaitez ranger votre machine à café pour une longue période ou la transporter, il faut en éliminer toute trace d'eau par évaporation, en particulier par des températures inférieures au seuil de congélation.

Cette opération permet d'éviter tout dommage pouvant être causé par l'eau et le gel.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Autres | Réglages  | Re-vendeur | Évaporation.

Le processus de nettoyage ne peut pas être interrompu. L'opération doit se poursuivre jusqu'à la fin.

- Sélectionnez Oui et confirmez avec OK.

Service à la clientèle Miele

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

 Attention! Risque de brûlures au niveau des buses de distribution! De la vapeur brûlante est produite.

L'évaporation est terminée lorsque l'écran s'éteint.

- Éteignez la machine à café et débranchez-la pour couper l'alimentation électrique.
- Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café.

Emballage sécurisé de la machine à café

Assurez-vous que l'appareil est propre et sec avant de l'emballer. Les résidus de café moulu peuvent rayer les surfaces. De plus, les résidus de café, de lait et d'eau entraînent le développement de bactéries.

Utilisez l'emballage d'origine pour emballer la machine à café.

Conservez le mode d'emploi dans la boîte. Ainsi, vous l'aurez à portée de main si vous souhaitez réutiliser la machine à café.

Données techniques

Consommation d'énergie en veille :	≤ 0,3 W
Consommation d'énergie en veille avec mise en réseau :	≤ 1,0 W
Pression de la pompe :	15 bar/217 psi max.
Élément chauffant :	1 bloc thermique en inox
Dimensions (l x h x p) :	9 7/8 po x 14 1/8 po x 16 13/16 po 251 x 359 x 427 mm
Poids net :	21,8 lb (9,9 kg)
Longueur du câble d'alimentation :	55 1/8 po (140 cm)
Capacité du réservoir d'eau :	60,9 oz (1,8 l)
Capacité du réservoir à grains :	Env. 300 g
Capacité du récipient à lait :	23,7 oz (0,7 l)
Capacité du bac d'égouttage :	25,4 oz (0,8 l)
Capacité du bac à marc de café :	10 portions de marc de café max.
Distributeur central :	Réglable en hauteur 3 1/8 po - 5 1/2 po (80-140 cm)
Broyeur :	Broyeur conique en acier
Réglage du broyeur :	5 niveaux de réglage
Quantité de café moulu :	0,4 oz (12 g) max.
Bande de fréquence :	2,412–2,462 GHz
Puissance maximale d'émission	< 100 mW

(Le récipient à lait est fourni avec le modèle CM 6360, CM 6560.)

Accessoires en option

Accessoires

Vous pouvez commander ces produits, ainsi que d'autres accessoires utiles facilement sur le site Web Miele, auprès du Service Miele ou des détaillants Miele.

- **Pastilles de nettoyage**
pour dégraisser l'unité de percolation
- **Pastilles de détartrage**
pour le détartrage des conduites d'eau
- **Récipient à lait avec couvercle**
pour stocker et préparer du lait
- **Cafetière isotherme CJ Jug 1,0 l**
Cafetière isotherme pour le café ou le thé
- **Miele Édition noire UN POUR TOUS**
Idéal pour préparer des espressos, des cafés crème et des cafés spéciaux avec du lait
- **Miele Édition noire ESPRESSO**
Grains de café entiers – idéal pour la préparation d'espresso
- **Miele Édition noire CAFÉ CREMA**
Grains de café entiers – idéal pour la préparation de café

**Veillez indiquer le modèle et le numéro
de série de votre appareil lorsque vous
contactez le service à la clientèle.**

Canada

Importateur

Miele limitée

Siège social au Canada et Centre Miele

161 Four Valley Drive

Vaughan, ON L4K 4V8

www.miele.ca

Service à la clientèle

Téléphone : 1-800-565-6435

customercare@miele.ca

Allemagne

Fabricant

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

CM 6160, CM 6360, CM 6560

fr-CA

M.-Nr. 12922650 / 00