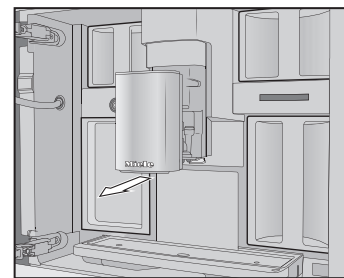


Nettoyage et entretien

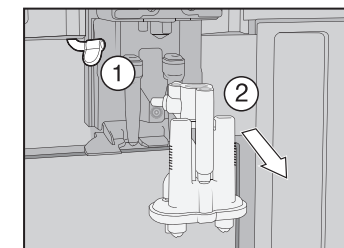
Nettoyer la distribution centrale

Nettoyez l'habillage inox de la distribution centrale exclusivement à la main.

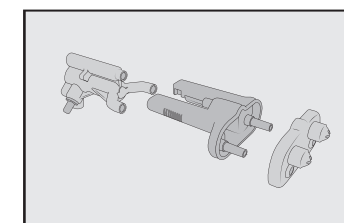
- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Retirez l'habillage inox de la distribution centrale et nettoyez-le.



- Détachez le conduit de lait de l'unité de distribution ①. Sortez l'unité de distribution par le bas ②.



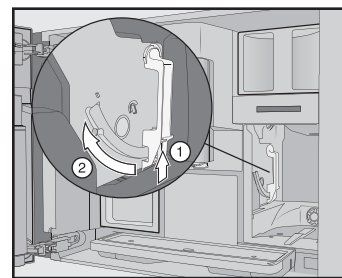
- Démontez l'unité de distribution en 3 parties.
- Nettoyez soigneusement chaque pièce. Nettoyez les surfaces de la distribution centrale à l'aide d'une éponge humide.

- Remontez l'unité de distribution.
- Insérez l'unité de distribution dans la distribution centrale et remettez l'habillage en inox.
- Confirmez en appuyant sur la touche OK.

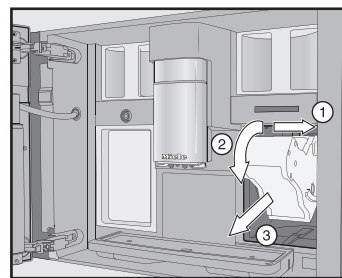
Retirer l'unité de percolation et nettoyer à la main

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

- Ouvrez la porte de l'appareil et retirez le réservoir d'eau.



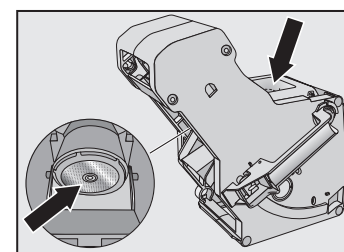
- Appuyez sur la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers l'avant ②.



- Tirez en premier lieu l'unité de percolation vers le côté ① puis vers l'avant pour l'extraire ②. Inclinez l'unité de percolation vers l'avant ③.

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

- Nettoyez l'unité de percolation à la main, à l'eau chaude courante et sans produit vaisselle.



- Enlevez les restes de café présents dans les filtres (flèches).
- Séchez l'entonnoir de l'unité de percolation.

- Nettoyez minutieusement l'intérieur de la machine à café.

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

- Verrouillez l'unité de percolation : maintenez enfoncée la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation et, ce faisant, tournez la poignée vers la droite.

- Fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les autres instructions qui s'affichent à l'écran.

Le processus se termine par le rinçage.

Programme d'entretien "Dé-tartrage de l'appareil"

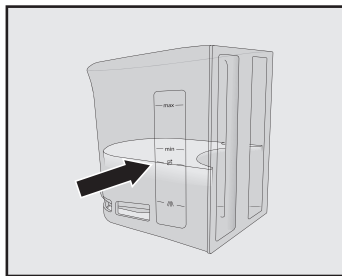
Vous avez besoin de 2 pastilles de dé-tartrage pour ce faire.

Le message Dé-tartrer l'appareil apparaît à l'écran.

- Effleurez la touche OK.

Le programme d'entretien démarre.

- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère de dé-tartrage ☞.

- Mettez 2 pastilles de dé-tartrage dans l'eau.

- Remettez le réservoir d'eau en place.

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

Lorsque le message Rincer le réservoir d'eau et le remplir avec de l'eau fraîche jusqu'au repère ☞ s'affiche :

- Rincez le réservoir d'eau à fond avec de l'eau claire. Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère de dé-tartrage ☞.

Après le rinçage, le processus de dé-tartrage est terminé.

Boissons proposées

Cafés

- 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 avec une mousse dense couleur noisette appelée Crema.
- Le **café** se distingue de l'espresso par la torréfaction particulière des grains de café et la plus grande quantité d'eau utilisée.

- Le **café allongé** est un café préparé avec nettement plus d'eau.

- Le **long black** est composé d'eau chaude et de deux doses d'espresso.

- Le **café americano** se compose de doses égales d'espresso et d'eau chaude. L'espresso est tout d'abord préparé, puis l'eau chaude est versée dans la tasse.

Spécialités de café à base de lait

- Le **cappuccino** se compose d'environ deux tiers de mousse de lait et d'un tiers d'espresso.

- Le **latte macchiato** se compose d'un tiers de lait chaud, de mousse de lait et d'espresso.

- Le **café latte** se compose d'espresso et de lait chaud.

- Le **cappuccino italiano** a les mêmes proportions de mousse de lait et d'espresso qu'un cappuccino. Toutefois, la mousse de lait est préparée après l'espresso.

- L'**espresso macchiato** est un espresso couronné d'une petite couche de mousse de lait.

- **Fiat white** est une variante spéciale de cappuccino : une quantité d'espresso nettement plus élevée que celle de la mousse de lait accentue l'intensité de l'arôme du café.

- **Café au lait** est une spécialité française de café composée de café et de mousse de lait. Le café au lait est habituellement servi dans un bol.

Thés

(de l'eau chaude servie à une température optimale)

- Thé blanc
- Japan Tee
- Thé vert
- Tisane
- Infusion aux fruits
- Thé noir

- Le **chai latte** est un thé servi avec du lait.

Autres boissons

- Lait chaud
- Mousse de lait
- Eau chaude
- Eau chaude

Fonction cafetière et théière

(3 à 8 tasses sélectionnables)

- Cafetière
- Théière pour toutes les variétés de thé

Un café selon vos goûts

Afficher et modifier les paramètres

Vous pouvez modifier la quantité de toutes les boissons.

En outre, vous pouvez régler la quantité de mouture, la température de percolation et la préinfusion de chaque boisson au café.

- Effleurez la touche \mathcal{Q} .
- Sélectionnez une boisson et confirmez avec OK.

- Effleurez la touche Paramètres boissons.

Les paramètres modifiables de cette boisson s'affichent.

L'option de menu Quantité de boisson s'affiche dans la première ligne. Si vous sélectionnez Quantité de boisson et confirmez avec OK, la préparation de la boisson commence immédiatement.

- Sélectionnez le paramètre souhaité et modifiez le réglage.
- Validez en appuyant sur OK.

Quantité de boisson

Vous pouvez ajuster la quantité de boisson pour toutes les boissons à base de café, pour tous les thés et les préparations à base de lait.

- Placez une tasse sous la distribution centrale.

- Sélectionnez Quantité de boisson et confirmez avec OK.

La boisson de votre choix est préparée et enregistré apparaît à l'écran.

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

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

Mode Performance

Vous pouvez sélectionner le mode adapté à vos préférences de café dans Réglages \mathcal{N} | Mode Performance. La consommation d'énergie varie selon le mode sélectionné.

- **Mode Eco** : ce mode vous permet d'économiser de l'énergie.

- **Mode Barista** : ce mode est optimisé pour les préparations d'espresso et de café.

- **Mode Latte** : ce mode permet une préparation bien plus rapide en ce qui concerne les boissons au lait.

Il est également possible d'activer le **mode Party** (fête) pour une utilisation exceptionnelle intensive de la machine, par exemple pour des fêtes de famille.

Réglages

Afficher et modifier les réglages

- Effleurez la touche sensitive \square .
- Sélectionnez Réglages \mathcal{N} puis effleurez la touche OK.

- Sélectionnez l'option de menu que vous voulez afficher ou modifier. Effleurez la touche OK.

- Modifiez le réglage selon vos souhaits et validez avec la touche OK.

Les réglages d'usine apparaissent en italique.

Langue \mathcal{N}
– allemand | ... autres langues
– Pays

Heure
– Affichage : activé | désactivé | désactivation de nuit
– Format heure : 24 h | 12 h (am/pm)
– Régler

Date (régler)

Minuteur
– Minuteur 1 : mise en marche à | arrêt à
– Minuteur 2 : mise en marche à | arrêt à
– Arrêt dans (0:20)

TeaTimer
– Automatique | Manuel

Volume
– Signaux sonores
– Bips de touches
– Mélodie d'accueil : activée | désactivée

Écran
– Luminosité
– QuickTouch : activé | désactivé

Éclairage
– Appareil en marche
– Appareil arrêté : arrêté dans
Vous pouvez définir la plage de temps d'extinction de l'éclairage lorsque l'appareil s'éteint.

Info
– Nombre de boissons (Nombre total | Total de cafés | ...)
– Nombre de boissons avant le programme d'entretien : Dé-tartrage de l'appareil | Dégraissage de l'unité de percolation

Eau renouvelée (CVA 7445)
– activée | désactivée

En altitude
0–250 m, 251–500 m, ...

Mode Performance
– Mode Eco | Mode Barista | Mode Latte | Mode Party

Le mode Party est un mode Performance conçu pour une utilisation exceptionnelle intensive de la machine à café (voir mode d'emploi).

Dureté de l'eau
– Dureté totale
Le réglage d'usine est réglé sur 21 °dH.

Verrouillage de la mise en marche \mathcal{L}
– activé | désactivé
Lorsque le verrouillage de la mise en marche est activé, la fonction du minuteur Mise en marche à est désactivée.

Miele@home
– Configurer | Désactiver/Activer | État de la connexion | Reconfigurer

Certaines options de menu s'affichent seulement si Miele@home est configuré et si la machine à café est connectée à un réseau Wi-Fi.

Commande à distance
– activée | désactivée

Mise à jour à distance
– activée | désactivée

Version de logiciel
Pour le SAV

Revendeurs
– Mode expo : activé | désactivé

Réglages d'usine
– Réglages de base : réinitialiser | ne pas réinitialiser

La langue, l'heure, la date, le nombre de boissons prélevées, les réglages Miele@home, les profils et les boissons qui y sont rattachées ne sont pas réinitialisés.

Miele

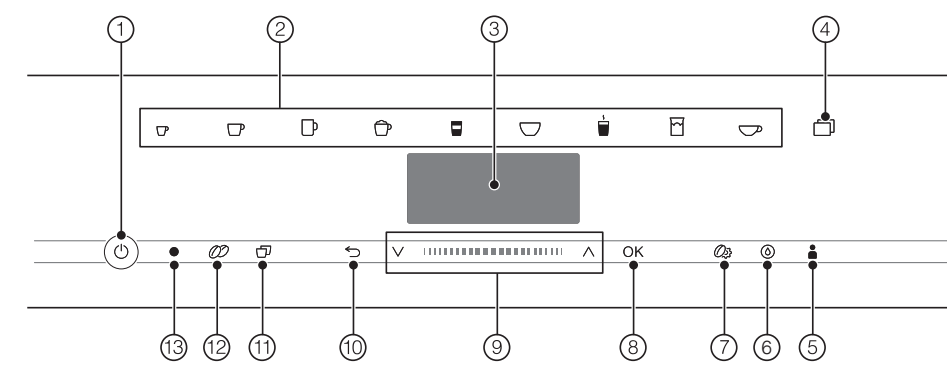
Mode d'emploi abrégé Machine à café



Ce mode d'emploi abrégé ne remplace pas le mode d'emploi et les instructions de montage. Il est nécessaire de vous familiariser avec le fonctionnement de la machine à café. Pour cela, lisez attentivement le mode d'emploi et respectez les consignes de sécurité et les mises en garde.

Utilisation

Éléments de commande et indicateurs



- ① Touche Marche/Arrêt
- ② Touches boissons
- ③ Écran
- ④ Touche sensitive
- ⑤ Touche sensitive Profils
- ⑥ Touche sensitive Entretien
- ⑦ Touche sensitive Paramètre
- ⑧ Touche sensitive OK
- ⑨ Zone de navigation avec les flèches
- ⑩ Touche sensitive "Retour"
- ⑪ Touche sensitive "2 portions"
- ⑫ Touche sensitive "DoubleShot"
- ⑬ Interface optique (pour le SAV Miele uniquement)

Signification des symboles de boissons

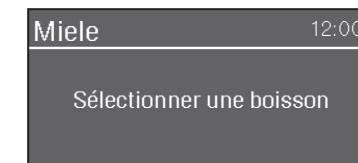
- Espresso
- Café
- Café allongé
- Cappuccino
- Latte macchiato
- Café Latte
- Lait chaud
- Mousse de lait
- Eau pour le thé

Principe de fonctionnement

Pour utiliser la machine à café, effleurez les touches sensibles.

Menu des boissons

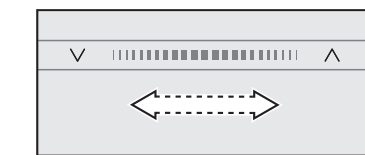
Vous êtes dans le menu des boissons lorsque l'écran indique Sélectionner une boisson.



Vous trouverez d'autres choix de boissons dans le menu Plus de boissons (touche sensitive).

Zone de navigation

Si vous souhaitez sélectionner une option de menu, effleurez les flèches ∇/\wedge jusqu'à ce que l'option de menu recherchée soit en surbrillance.



Pour un défilement plus rapide, effleurez la zone entre les flèches vers la droite ou vers la gauche.

Dès qu'une valeur, un message ou un réglage s'affiche que vous pouvez valider, la touche sensitive **OK** s'éclaire en orange.

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

Visualiser et naviguer dans un menu

Pour visualiser un menu, effleurez la touche sensitive correspondante, par ex. la touche sensitive.



Vous pouvez démarrer une action ou modifier un réglage du menu sélectionné. La barre à droite de l'écran indique que d'autres options sont disponibles ou que le texte continue.

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

Quitter un menu ou annuler une action

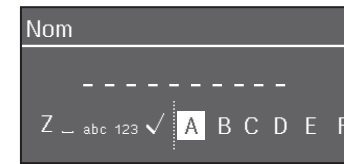
Pour quitter le menu actuel, effleurez la touche sensitive.

Ou effleurez à nouveau la touche sensitive allumée en orange pour revenir au menu des boissons.

Saisir un nom

Vous pouvez saisir des lettres et des chiffres via la zone de navigation. Vous pouvez également sélectionner des majuscules et des minuscules.

Conseil : choisissez des noms courts et facilement reconnaissables.



Pour saisir un caractère, marquez un caractère et confirmez la sélection en appuyant sur **OK**.

Pour supprimer un caractère, effleurez la touche sensitive.

Pour l'enregistrer, cochez le nom avec \checkmark puis confirmez avec **OK**.

Description

Vue extérieure

- ① Touche Marche/Arrêt
- ② Panneau de commande
- ③ Poignée
- ④ Distribution centrale réglable en hauteur, avec éclairage
- ⑤ Plaque d'égouttage
- ⑥ Réservoir à lait

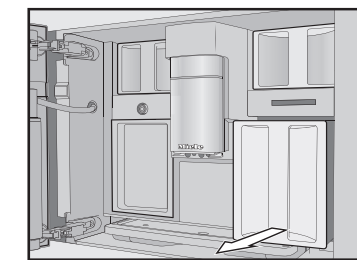
Vue intérieure

- ① Réservoir à grains
- ② Vanne de lait
- ③ Distribution centrale réglable en hauteur, avec éclairage
- ④ Réglage de la finesse de mouture
- ⑤ Réservoir à grains
- ⑥ Sortie de ventilation
- ⑦ Réservoir d'eau
- ⑧ Bac d'égouttage avec couvercle
- ⑨ Unité de percolation
- ⑩ Bac à marc
- ⑪ Récipient d'entretien
- ⑫ Bac d'égouttage

Préparation

Remplir le réservoir d'eau

- Ouvrez la porte de l'appareil.

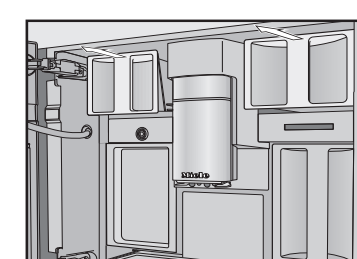


- Sortez le réservoir d'eau en le tirant vers l'avant.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable froide et propre jusqu'au repère indiquant "max.".
- Insérez le réservoir d'eau dans la machine à café et fermez la porte de l'appareil.

Remplir le réservoir à grains

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

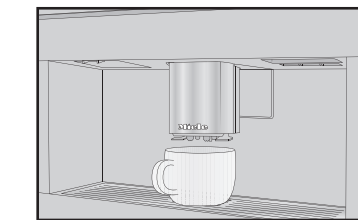
- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Retirez les réservoirs à grains et ôtez les couvercles.
- Remplissez les réservoirs à grains de grains de café et remplacez les couvercles pour fermer les réservoirs.
- Placez les réservoirs à grains entièrement dans la machine à café.
- Fermez la porte de l'appareil.

Préparer des boissons

Préparer une boisson



- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive pour sélectionner la boisson désirée.

Annuler la préparation

- Effleurez à nouveau le symbole allumé en orange.

Si vous préparez des boissons à plusieurs composants, par ex. latte macchiato, vous pouvez anticiper l'arrêt de la préparation de chaque composant.

- Effleurez **OK**, lorsque **Stop** s'affiche à l'écran.

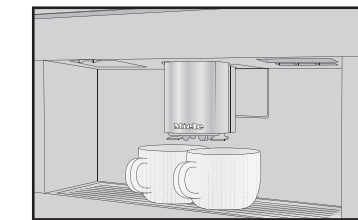
DoubleShot

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

- Effleurez la touche sensitive pour préparer une boisson à base de café.

Préparer deux portions (touche sensitive)

Pour remplir deux tasses simultanément,

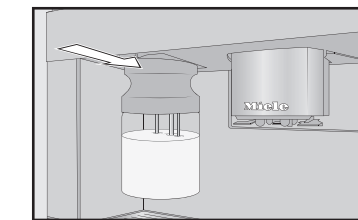


- placez chaque tasse sous une buse d'écoulement de la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive pour préparer une boisson à base de café.

Utiliser le récipient à lait

Le lait n'est pas refroidi dans le récipient à lait. Par conséquent, placez le récipient à lait au réfrigérateur lorsque vous ne prévoyez pas de préparer du lait pendant une longue durée. Pour préparer une bonne mousse de lait, le lait doit être froid (< 10 °C).

- Remplissez le récipient à lait jusqu'à 2 cm du bord au maximum.



- Placez le récipient à lait dans la machine à café par l'avant jusqu'à enclenchement.

Vous pouvez à présent préparer des boissons avec du lait.

Préparer du thé

De l'eau chaude est servie à température optimale pour les différentes variétés de thé.

Lorsque vous effleurez la touche sensitive, le menu s'affiche avec les différentes variétés de thé.

- Placez le filtre à thé à préparer ou le sachet de thé dans la tasse.
- Placez la tasse de thé sous la distribution centrale.

- Sélectionnez la variété de thé souhaitée et validez avec **OK**.

De l'eau chaude coule dans la tasse.

- Après le temps d'infusion souhaité, retirez le filtre ou le sachet de thé.

Conseil : lorsque vous préparez de l'eau pour votre thé, vous pouvez déclencher une fonction Minuterie à l'aide de la fonction TeaTimer (voir mode d'emploi).

Fonction cafetière et théière

La fonction cafetière et théière vous permet de préparer automatiquement plusieurs tasses de café ou de thé consécutivement (1 litre maximum). De cette manière, vous pouvez préparer jusqu'à 8 tasses.

Préparer une cafetière/théière

Le menu des boissons s'affiche.

- Placez un récipient de taille adéquate sous la distribution centrale.
- Sélectionnez l'option cafetière/théière :
 - **Cafetière :** Effleurez la touche sensitive et sélectionnez Cafetière. Validez en appuyant sur **OK**.
 - **Théière :** Effleurez la touche boissons et sélectionnez Théière.
- Sélectionnez le nombre de tasses souhaité (3 à 8).
- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

Mode expert

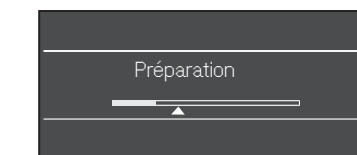
Avec la fonction **mode expert**, vous pouvez modifier la quantité de boisson pendant la préparation de votre boisson (Réglages | Mode expert).

Le réglage n'est **pas** enregistré et s'applique uniquement pour la préparation en cours.

L'option **mode expert** est désactivée par défaut.

Adapter la quantité de boisson

La quantité de boisson peut seulement être modifiée pendant les différentes phases de préparation.



- Pendant la préparation de boissons : utilisez la zone de navigation pour déplacer le curseur (petit triangle).

Nettoyage et entretien

Veillez suivre les informations détaillées concernant le nettoyage et l'entretien contenues dans le mode d'emploi. Nettoyez soigneusement et régulièrement l'intérieur de la machine à café.

Fréquence de nettoyage conseillée	Que dois-je nettoyer/entretenir ?
Quotidiennement (en fin de journée)	<ul style="list-style-type: none"> - Récipient à lait et couvercle - Vanne de lait - Réservoir d'eau - Plaque d'égouttage - Bac d'égouttage et bac à marc
1 x par semaine (plus souvent en cas de salissures importantes)	<ul style="list-style-type: none"> - Distribution centrale - Capteur de bord de tasse - Intérieur - Unité de percolation - Bac d'égouttage - Façade
1 x par mois	<ul style="list-style-type: none"> - Réservoir à grains
si nécessaire/sur demande dans l'affichage	<ul style="list-style-type: none"> - Conduit de lait - Dégraisser l'unité de percolation - Détartrer l'appareil

Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle

Uniquement à la main :

- Habillage inox de la distribution centrale
- Unité de percolation
- Réservoir à grains et couvercle

Adapté au lave-vaisselle :

- Bac d'égouttage, couvercle et bac à marc
- Plaque d'égouttage
- Distribution centrale (sans habillage inox)
- Récipient à lait et couvercle
- Capteur de bord de tasse
- Bac d'égouttage
- Récipient destiné à l'entretien
- Réservoir d'eau