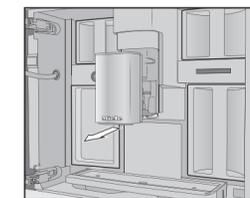


## Nettoyage et entretien

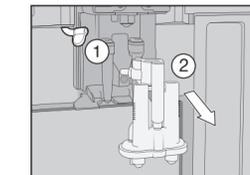
### Nettoyer la distribution centrale

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

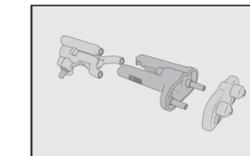
- Ouvrez la porte de l'appareil.



- 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.

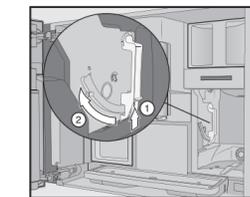
- Remontez l'unité de distribution.
- Insérez l'unité de distribution dans la distribution centrale et remettez l'habillage en inox.

- Confirmez en appuyant sur la touche OK.

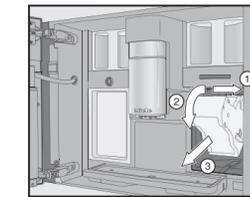
### Retirer l'unité de percolation et nettoyer à la main

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.



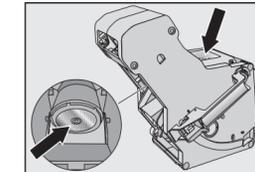
- Appuyez sur la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers l'avant ②.



- 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.



- 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 affichées à l'écran.

Le processus se termine par le rinçage.

### Programme d'entretien "Détartrage de l'appareil"

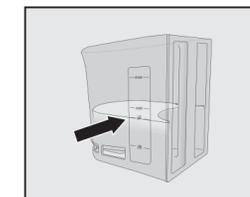
Vous avez besoin de 2 pastilles de détartrage pour ce faire.

Le message Détartrer l'appareil apparaît à l'écran.

- Effleurez la touche OK.

Le programme d'entretien démarre.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère de détartrage.

- Mettez 2 pastilles de détartrage dans l'eau.

- Remettez le réservoir d'eau en place.

- Suivez les autres instructions affichées à l'écran.

Lorsque le message Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche jusqu'au repère s'affiche à l'écran :

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

Le processus de détartrage se termine par le rinçage.

## Un café selon vos goûts

### Système à grains

Sous Réglages | Variétés de grains vous pouvez modifier le nom des variétés de grains et/ou affecter à nouveau les variétés de grains.

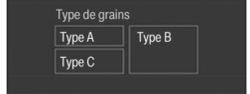
Si vous n'affectez aucune variété de grains, l'appareil vous demandera la variété à utiliser lors de la préparation.

Le message Détartrer l'appareil apparaît à l'écran.

- Effleurez la touche OK.

Le programme d'entretien démarre.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.



Si vous utilisez le même nom pour deux conteneurs à grains, (si vous n'utilisez qu'une seule variété de grains), veillez à ce que le nom soit parfaitement identique.

- Sélectionnez Modifier le nom.

- Saisissez le nom souhaité puis effleurez Enregistrer.

### Affecter les variétés de grains

- Sélectionnez Modifier l'affectation.

Si vous avez créé au moins 1 profil avec au moins 1 boisson personnalisée, sélectionnez d'abord le profil.

- Modifiez l'affectation selon vos préférences puis confirmez avec la touche OK.

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

### Paramètres des boissons

Vous pouvez régler la quantité de mouture, la température de percolation et la préinfusion de chaque boisson de manière individuelle.

- Effleurez l'entrée de boisson jusqu'à ouverture du menu contextuel.

- Effleurez Modifier boisson et choisissez votre boisson.

- Effleurez la touche Paramètres boissons.

- Sélectionnez Quantité de mouture, Température de percolation ou Préinfusion.

- Choisissez le réglage souhaité, puis effleurez la touche OK.

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

### 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.

- Effleurez l'entrée de boisson jusqu'à ouverture du menu contextuel.

- Sélectionnez Quantité boisson.

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

- Lorsque la tasse est suffisamment remplie, effleurez la touche 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 | 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.

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

### Profil

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

- Sélectionnez Profils puis Créer un profil.

L'éditeur s'ouvre à l'écran.

- Saisissez le nom souhaité puis effleurez Enregistrer.

Le profil est créé. Vous pouvez maintenant créer des boissons.

### Modifier le profil

Si vous avez déjà créé un profil, vous pouvez renommer, supprimer ou déplacer les profils grâce au menu contextuel.

### Régler le changement de profil

Vous disposez des options suivantes :

- **Manuel** : le profil choisi reste actif tant que vous n'en sélectionnez pas d'autre.

- **Après la distribution** : l'appareil repasse au profil Miele à la fin de chaque préparation.

### Créer et modifier des boissons dans un profil

Vous avez la possibilité de créer de nouvelles boissons sur la base des boissons existantes (jusqu'à 9 boissons sous un même profil).

- Commencez par accéder au profil souhaité : effleurez Profils et sélectionnez le profil.

- Effleurez Créer une boisson et choisissez votre boisson.

- Modifiez les paramètres et la quantité pour cette boisson selon vos souhaits.

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

- Saisissez un nom pour la nouvelle boisson créée et effleurez Enregistrer.

Si vous avez déjà créé des boissons, vous pouvez éditer ces entrées dans le menu contextuel.

## Réglages

Vous pouvez personnaliser votre machine à café en adaptant les réglages d'usine à vos besoins.

Les réglages d'usine apparaissent en italique.

### Langue

- allemand | ... autres langues

- Pays

### Heure

- Affichage : activé | désactivé | désactivation de nuit

- Affichage : analogique | numérique

- Format heure : 24 h | 12 h (am/pm)

- Régler

**Conseil** : Si vous effleurez l'heure en haut à droite, vous pouvez régler l'heure directement.

### Date

La date s'affiche lorsque le réglage Heure | Affichage | numérique est sélectionné.

### Écran d'accueil

- Menu principal | Boissons | Profils | MyMiele

Sélectionnez le menu qui est affiché à la mise en marche de la machine à café.

### Minuteur

- Minuteur d'appareil : marche à | arrêt à | arrêt après (0:20)

- TeaTimer : automatique | manuel

- Minuteur d'entretien

### Volume

- Signaux sonores

- Bips de touches

### Écran

- Luminosité

- Schéma de couleurs : clair | foncé

- QuickTouch : activé | désactivé

### Éclairage

Vous pouvez allumer ou éteindre l'éclairage à tout moment à l'aide de la touche sensible ☼, si la machine à café est allumée.

Si la machine à café est éteinte, vous pouvez à tout moment allumer ou éteindre l'éclairage en sélectionnant les réglages suivants :

- Heure | Affichage | marche ou désactivation de nuit (l'heure s'affiche)

- Écran | QuickTouch | activé

### Info

- Nombre de boissons (Nombre total | Total de cafés | ...)

- Nombre de boissons avant le programme d'entretien : Détartrage de l'appareil | Dégraissage de l'unité de percolation

- Niveaux de remplissage (des cartouches)

### Eau renouvelée (CVA 7845)

- 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

Le réglage d'usine est réglé sur 21 °dH.

### Nettoyage automatique

- activée | désactivée

### Variétés de grains

- Variété A, B et C : Modifier le nom | Modifier l'affectation

### Capteur de proximité

- Allumer l'éclairage : appareil enclenché (activé | désactivé) | Appareil désactivé (activé | désactivé)

- Allumer l'appareil : activé | désactivé

- Confirmez le signal sonore : activé | désactivé

### Verrouillage de la mise en marche

- activé | désactivé

Quand le verrouillage de la mise en marche est activé, le minuteur est activé et le capteur de proximité est désactivé.

### Miele@home

- Configurer | Désactiver/Activer | État de la connexion | Reconfigurer

- Commande à distance (activée | désactivée)

- SuperVision : affichage SuperVision (activé | désactivé), affichage en mode veille (activé | désactivé), liste d'appareils

- Mise à jour à distance (activée | désactivée)

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.

### Version de logiciel

- Pour le SAV

### Mentions légales

- Licences Open-Source

### Revendeurs

- Mode expo : activé | désactivé

### Réglages d'usine

- Réglages de l'appareil

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.

Le minuteur d'entretien est réinitialisé à 2:00 heures.

- MyMiele

## Miele

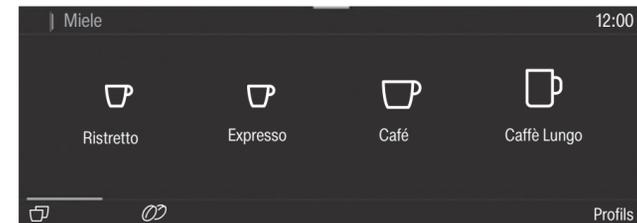
## Mode d'emploi abrégé Machine à café



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.

## Principe de fonctionnement

### Écran tactile



<b>Sélection/accès à un menu</b>	■ Effleurez l'entrée ou la valeur souhaitée sur l'écran tactile.
<b>Navigation</b>	■ Effleurez l'écran. Pour cela, posez un doigt sur l'écran tactile et glissez-le dans la direction souhaitée.
<b>Quitter le niveau de menu</b>	■ Effleurez ↵. Ou effleurez dans le chemin de menu le nom du menu parent. Les données ou commandes que vous avez activées sans les valider avec la touche OK ne seront <b>pas</b> enregistrées.
<b>Saisir des chiffres</b>	Vous pouvez saisir des chiffres avec le sélecteur de chiffres ou le bloc de chiffres. <b>Sélecteurs de chiffres :</b> ■ Effleurez le sélecteur de chiffres vers le haut ou le bas jusqu'à ce que la valeur souhaitée passe à l'orange et se situe au centre. Validez en appuyant sur la touche OK. <b>Bloc de chiffres :</b> ■ Effleurez la valeur orange au centre jusqu'à affichage du bloc de chiffres. ■ Sélectionnez la valeur souhaitée : dès que vous avez saisi une valeur valide, le champ OK passe au vert. La flèche ⇨ permet de supprimer le dernier chiffre saisi. ■ Validez en appuyant sur la touche OK.
<b>Introduisez des lettres</b>	Saisissez les noms à l'aide du clavier. Choisissez des noms courts et évocateurs. ■ Effleurez les lettres ou caractères souhaités. ■ Effleurez Enregistrer.
<b>Afficher le menu contextuel</b>	Dans certains menus, il est possible d'afficher un menu contextuel, entre autres pour configurer des boissons. ■ Par exemple, effleurez un nom de boisson jusqu'à l'ouverture du menu contextuel. ■ Effleurez l'écran tactile hors de la fenêtre de menu pour fermer le menu contextuel.
<b>Afficher l'aide</b>	■ Pour les fonctions sélectionnées, une aide contextuelle est disponible. Aide apparaît sur l'écran. ■ Effleurez Aide pour afficher les indications avec photos et texte.

## 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.

– **Flat 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

### 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

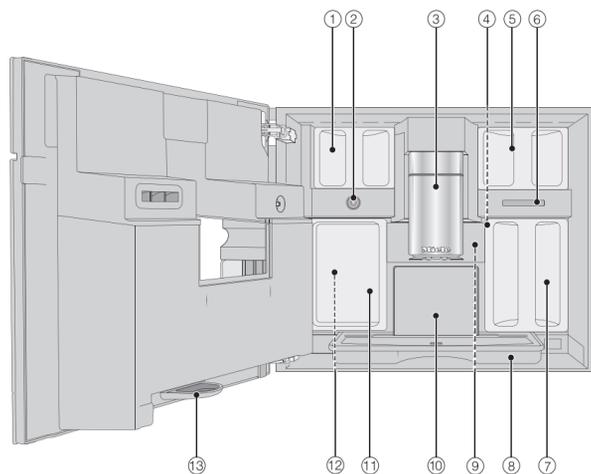
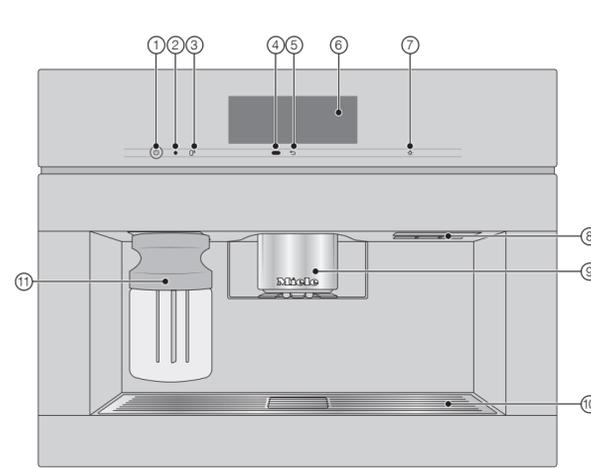
## Description

### Vue extérieure

- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Interface optique (pour le SAV Miele uniquement)
- 3 Touche sensitive MobileStart
- 4 Capteur de proximité
- 5 Touche sensitive "Retour"
- 6 Écran tactile
- 7 Touche sensitive
- 8 Poignée
- 9 Distribution centrale réglable en hauteur, avec éclairage
- 10 Plaque d'égouttage
- 11 Récipient à lait

### Vue intérieure

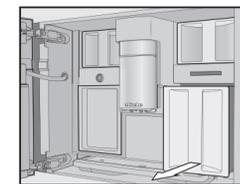
- 1 Réservoir à grains (variété A et variété C)
- 2 Vanne de lait
- 3 Distribution centrale réglable en hauteur, avec éclairage
- 4 Réglage de la finesse de mouture
- 5 Réservoir à grains (variété B)
- 6 Sortie de ventilation
- 7 Réservoir d'eau
- 8 Bac d'égouttage avec couvercle
- 9 Unité de percolation
- 10 Bac à marc
- 11 Récipient d'entretien
- 12 Compartiment pour cartouches de nettoyage et de détartrage (adaptateur inclus)
- 13 Bac d'égouttage



## Préparation

### Remplir le réservoir d'eau

- Ouvrez la porte de l'appareil.

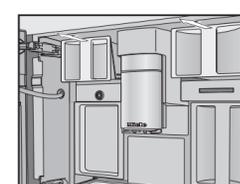


- Sortez le réservoir d'eau en le tirant vers l'avant.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable froide et propre jusqu'au repère indiquant "max..".
- Insérez le réservoir d'eau dans la machine à café et fermez la porte de l'appareil.

### Remplir le réservoir à grains

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

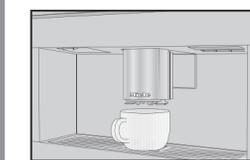
- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Retirez les réservoirs à grains et ôtez les couvercles.
- Remplissez les réservoirs à grains de grains de café et replacez 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.
- Sélectionnez une boisson.

### Annuler la préparation

- Effleurez la touche Arrêt ou Annuler.

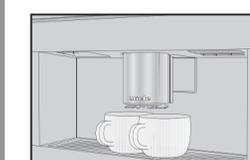
### DoubleShot

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 pour la préparation d'une boisson à base de café.

### Préparer deux boissons

Pour remplir deux tasses simultanément :

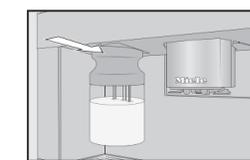


- Placez chaque tasse sous une buse d'écoulement de la distribution centrale.
- Effleurez.
- Sélectionnez la boisson.

### 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.

- Placez le filtre à thé à préparer ou le sachet de thé dans la tasse.
- Placez la tasse de thé sous la distribution centrale.
- Choisissez la variété de thé sur l'écran.
- 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.
- Sélectionnez le nombre de tasses souhaité (3 à 8).
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

### Mode expert

En mode Expert, vous pouvez affecter une fois une variété de café et modifier la quantité de boisson pendant la préparation de votre boisson. Pour ce faire, le mode expert doit être activé (dans le menu déroulant : le terme Mode expert est signalé en orange).

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

### Affecter temporairement un réservoir à grains

- Effleurez le bord supérieur de l'écran et ouvrez le menu déroulant.
- Sélectionnez maintenant le réservoir à grains à utiliser pour la boisson actuelle.
- Déplacez à nouveau la fenêtre de menu vers le haut pour la fermer.
- Lancez maintenant la préparation de boisson.

### Adapter la quantité de boisson

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



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

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

### 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