

Mode d'emploi succinct Machine à café



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

Réglages

Modification des réglages

- Appuyez sur la touche ←.
- Sélectionnez Réglages ▶.
- Sélectionnez l'option souhaitée et modifiez le réglage à souhait.
- Appuyez sur OK pour enregistrer le réglage.
- Astuce :** appuyez sur la touche ↵ pour passer au niveau de menu supérieur.

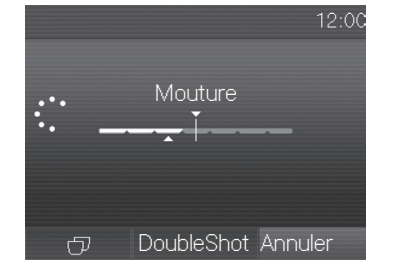
Point de menu	Réglages disponibles	Remarques
Langue	Allemand, autres langues	Si par inadvertance vous n'avez pas réglé la bonne langue, vous retrouverez facilement le point de menu Langue via le symbole ▶.
Heure	Affichage (activé/désactivé/désactivation nocturne) Format (12 h/24 h)	Selon l'option d'affichage que vous choisissez, la machine à café consomme plus d'énergie.
Date		
Minuteur	Minuteur 1 (Mise en marche à, Arrêter à, Arrêter dans) Minuteur 2 (Mise en marche à, Arrêter à) TeaTimer (marche/arrêt)	Pour Mise en marche à et Arrêter à, le minuteur doit être activé et affecté à au moins un jour de la semaine.
Mode expert	Activé/désactivé	
Mode éco	Activé/désactivé	
Éclairage	Luminosité (appareil enclenché ou déclenché) Arrêter dans	
Info		
Verrouillage de la mise en marche	Activé/désactivé	Quand le verrouillage de la mise en marche est activé, la fonction du minuteur Mise en marche à est désactivée.
Dureté d'eau	douce, moyenne, dure, très dure	
Luminosité		
Volume	Signaux sonores Bip touches	
Chauffe-tasses	Activé/désactivé	
Réglage écoulement	Activé/désactivé	
Miele@home	Configuration	Vous ne pouvez pas régler manuellement la hauteur de la distribution centrale. Vous pouvez utiliser d'autres fonctionnalités lorsque la machine à café est reliée à un réseau WiFi et connectée dans l'application Miele@mobile (voir le mode d'emploi).
Service	Évaporation Mode expo	La fonction Évaporation vide le circuit d'eau de la machine lorsque vous n'utilisez pas la machine pendant une durée prolongée ou lorsque vous la transportez. Le mode expo est uniquement destiné à la présentation dans le commerce. Ces réglages ne sont d'aucune utilité pour l'usage domestique.
Réglages d'usine	Réglages de base Configuration du réseau	La langue, l'heure, la date, le nombre de boissons prélevées, et les profils ne sont pas réinitialisés.

Mode expert

En mode expert, vous pouvez, pendant la préparation de votre boisson, modifier la **quantité de mouture** pour les boissons à base de café et la **quantité de boisson**. Pour cela, le mode expert doit être activé (Réglages ▶ | Mode expert).

Les paramètres peuvent être modifiés uniquement pendant chaque phase de préparation.

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



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

Profils

Vous pouvez créer des profils et enregistrer des boissons personnalisées pour adapter les boissons au goût de chacun.

Créer un profil

- Sélectionnez Profils puis Créer un profil.
- Saisissez le nom souhaité (max. 8 caractères) et effleurez ensuite Sauvegarder.

Modifier le profil

Si vous avez déjà créé un profil, vous pouvez, dans Modifier choisir entre les possibilités suivantes :

- Modifier le nom
- Supprimer un profil
- Changer de profil

Créer et modifier des boissons dans un profil

- Effleurez Créer boisson et choisissez votre boisson.
- Modifiez les paramètres et la quantité pour cette boisson selon vos souhaits.
- Saisissez un nom pour la nouvelle boisson programmée (8 caractères maximum) puis effleurez Sauvegarder.

Si vous avez déjà créé une boisson, vous pouvez sélectionner sous Modifier boisson les différentes possibilités :

- Modifier une boisson (quantité, paramètres et nom)
- Supprimer une boisson

Conseils d'utilisation particuliers

Paramètres des boissons

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

- Sélectionnez à l'aide de la flèche > Modifier dans le menu des boissons.
- Effleurez Modifier boisson et choisissez votre boisson.
- Effleurez Paramètres boissons.
- Sélectionnez Quantité de mouture, Température de percolation ou Préinfusion.
- Choisissez le réglage souhaité, puis effleurez la touche OK.
- Effleurez de nouveau 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 la tasse de votre choix sous la buse de distribution centrale ou d'écoulement d'eau chaude.
- Sélectionnez à l'aide de la flèche > Modifier dans le menu des boissons.
- Effleurez Modifier boisson et choisissez votre boisson.
- Sélectionnez Quantité de boisson.

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

- Lorsque la tasse est suffisamment pleine, effleurez Sauvegarder.

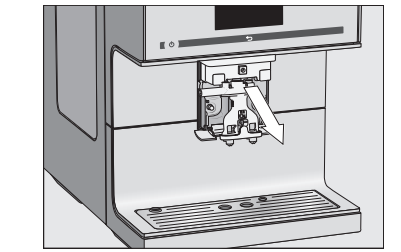
Si vous souhaitez modifier la quantité de boisson pour des boissons à base de café et de lait ou d'eau chaude, les ingrédients de la boisson sont enregistrés les uns après les autres lors de la préparation.

fold here

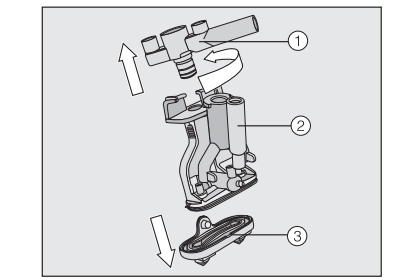
Nettoyage et entretien

Nettoyage de la distribution centrale

Si la distribution centrale est dans sa position la plus haute, vous ne pouvez pas retirer les pièces. Pour cela, la distribution centrale doit passer en position d'entretien.



- Maintenez la touche ↵ enfoncée pendant 3 secondes.



- Retirez le cache en inox par l'avant et démontez l'unité d'écoulement en la tirant à fond vers le bas.
- Faites pivoter la partie supérieure avec le logement du conduit de lait ① puis retirez-la. Retirez aussi la pièce en forme de Y ②. Puis les buses d'écoulement ③.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces. Nettoyez les surfaces de la distribution centrale à l'aide d'une éponge humide.
- Remontez l'unité de distribution.
- Poussez l'unité de distribution dans la distribution centrale et remettez l'habillage en inox.
- Effleurez la touche OK.

Dégraissage de l'unité de percolation

Pour dégraisser l'unité de percolation, il vous faut 1 pastille de nettoyage Miele. Le processus dure environ 12 minutes.

Le message Dégraisser l'unité de percolation apparaît à l'écran.

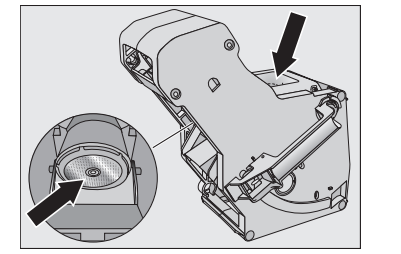
- Effleurez la touche OK.
- Le programme d'entretien est démarré.
- Suivez les instructions à l'écran.

Nettoyez l'unité de percolation exclusivement **à la main**, à l'eau courante chaude, **sans utiliser de détergent**.

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Déverrouillez 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 gauche.
- Retirez l'unité de percolation de l'appareil.

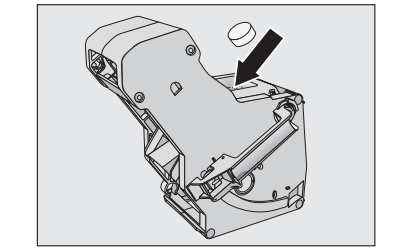
Quand vous retirez l'unité de percolation, ne modifiez pas la position de la poignée.

- Nettoyez l'unité de percolation à la main, à l'eau courante chaude, sans utiliser de détergent.



- Enlevez les restes de café présents dans les filtres (flèches).
- Séchez l'entonnoir de l'unité de percolation.
- Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine à café.

L'écran affiche : Mettre en place l'unité de percolation contenant la pastille.



- 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 instructions suivantes à l'écran.

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage.

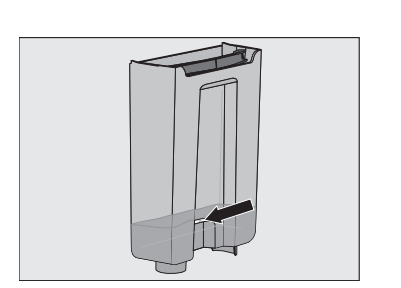
Détartre l'appareil

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

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

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

- Effleurez la touche OK.
- Le programme d'entretien est démarré.
- Suivez les instructions à l'écran.



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère de détartrage ☞.
- Mettez 1 pastille détartrante dans l'eau.
- Remettez le réservoir d'eau en place.
- Suivez les instructions suivantes à l'écran.
- Lorsque le message Rincer le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche jusqu'au repère ☞ s'affiche,
- rincez soigneusement le réservoir à l'eau claire. Remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'au repère de détartrage ☞.

Le processus de détartrage se termine par le rinçage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

fold here

fold here

fold here

fold here

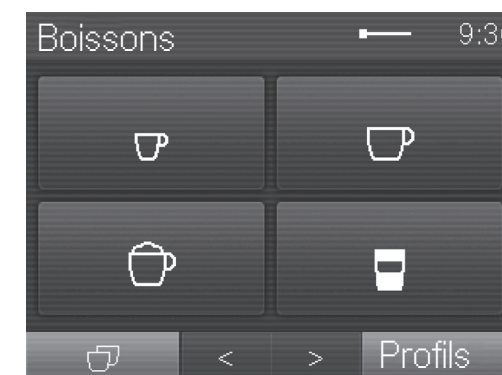
fold here

fold here

RÉGLAGES

Fonctionnement

Écran tactile



Sélectionner/visualiser un menu	■ Effleurez avec le doigt le champ désiré.
Faire défiler	■ Effleurez les flèches < et > pour faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite.
Quitter un niveau de menu	■ Appuyez sur la touche ↵. Toutes les opérations que vous avez effectuées jusqu'alors mais sans les confirmer par OK ne sont pas sauvegardées.
Saisir des chiffres	Pour saisir des chiffres, servez-vous du pavé numérique. ■ Effleurez les chiffres souhaités. Dès que vous avez saisi une valeur valide, le champ OK devient vert. ■ La flèche ↵ permet de supprimer le dernier chiffre saisi. ■ Effleurez la touche OK.
Saisir des lettres	Saisissez les noms à l'aide du clavier. Choisissez des noms courts et clairs. ■ Effleurez les lettres ou caractères souhaités. ■ Effleurez Enregistrer.

Boissons proposées

Boissons à base de café

- Le **ristretto** est un espresso concentré, très puissant. Pour le préparer, on utilise la même quantité de café moulu que pour un espresso et très peu d'eau.
- L'**espresso** ☐ est un café intense et aromatique présentant une mousse dense couleur noisette, la Crema.
- Le **café** ☐ se distingue de l'espresso par la torréfaction particulière des grains de café et la quantité supérieure d'eau utilisée.
- Le **café long** 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.

Boissons à base de café et 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, d'un tiers de mousse de lait et d'un tiers d'espresso.
- Le **café latte** se compose de lait chaud et de café.
- Le **cappuccino italiano** possède les mêmes proportions de mousse de lait et d'espresso qu'un cappuccino. Toutefois, la mousse de lait est préparée après l'espresso.
- L'**espresso macchiato** est un espresso couronné d'une petite couche de mousse de lait.
- Le **flat white** est un grand cappuccino : beaucoup d'espresso et une mousse de lait généreuse.
- Le **café au lait** est un espresso avec un peu de lait chaud.

Thé

(eau chaude à la température préconisée en fonction du type de thé)

- Thé vert
- Tisane
- Infusion aux fruits
- Thé noir

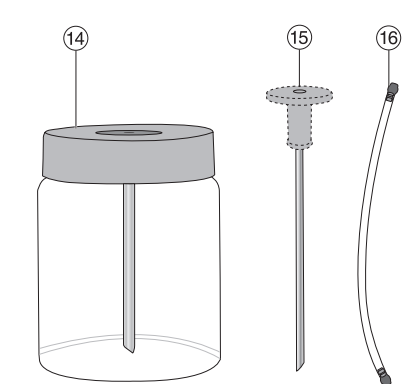
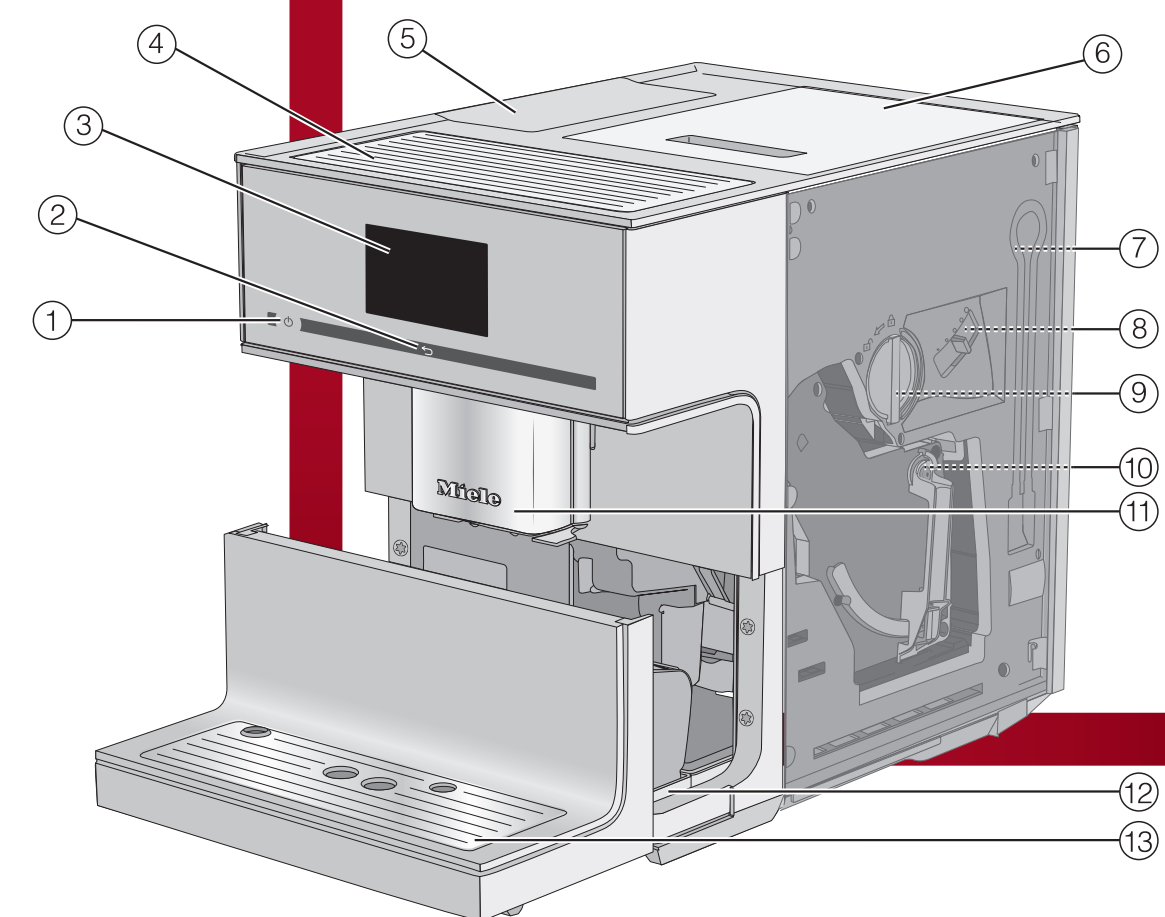
Autres boissons

- Lait chaud
- Mousse de lait
- Eau chaude

Fonction cafetière

(3 à 8 tasses sélectionnables)

Description de l'appareil

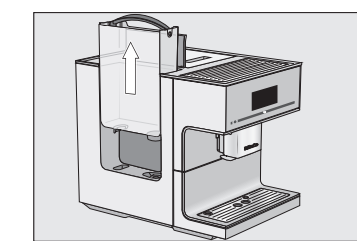


- | | |
|--|--|
| ① Touche Marche/Arrêt | ⑪ Distribution centrale éclairée, réglable en hauteur et écoulement eau chaude |
| ② Touche "Retour" ↵ | ⑫ Bac d'égouttage avec couvercle et bac à marc de café |
| ③ Écran tactile | ⑬ Bandeau inférieur et plaque égouttoir en métal |
| ④ Chauffe-tasses | ⑭ Récipient à lait |
| ⑤ Réservoir d'eau | ⑮ Buse à lait |
| ⑥ Réservoir à grains | ⑯ Conduit de lait |
| ⑦ Position d'attente du conduit de lait | |
| ⑧ Réglage de la finesse de mouture | |
| ⑨ Compartiment à café moulu avec cuillère à café | |
| ⑩ Unité de percolation | |

Préparation

Remplissage du réservoir d'eau

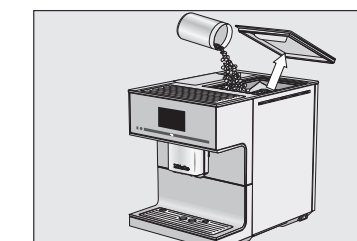
Changez l'eau du réservoir d'eau tous les jours.



- Remplissez le réservoir d'eau potable froide et propre jusqu'au repère indiquant "max.".

Remplissage du réservoir à grains

Ne versez dans le réservoir à grains que des grains de café torréfiés.



- Remplissez le réservoir de grains de café.

Préparation de boissons

Préparation d'une boisson



- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Sélectionnez une boisson. Les symboles dans le menu des boissons signifient :
 - ☐ Espresso
 - ☐ Café
 - ☐ Cappuccino
 - ☐ Latte macchiato

Annulation de la préparation

- Effleurez la touche Arrêt ou Annuler.

DoubleShot

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



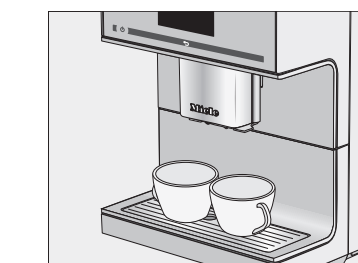
- Effleurez la touche DoubleShot pour la préparation d'une boisson à base de café.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL/PRÉPARATION

fold here

Préparation de deux boissons

Pour remplir deux tasses simultanément,

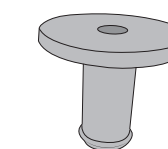


- Posez une tasse sous chacune des buses de la distribution centrale.
- Effleurez ☐.
- Sélectionnez votre boisson.

Préparation de lait

Utilisez du lait froid (< 10 °C) pour obtenir une mousse de lait de qualité.

Fournie une fois à la livraison, la pièce de raccordement est soit insérée à la buse à lait, soit dans le couvercle du récipient à lait.



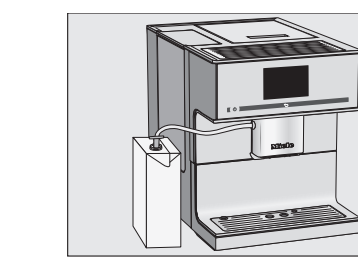
Conseil : pour introduire plus facilement le conduit de lait, vous pouvez déplacer la distribution centrale en position d'entretien.

- Maintenez la touche ☐ enfoncée pendant 3 secondes.

fold here

Préparation de la buse à lait

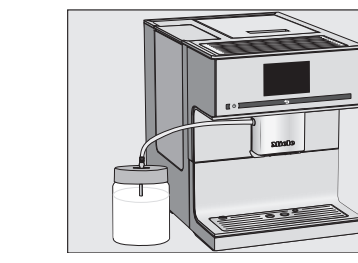
Avec la buse à lait, vous pouvez utiliser du lait conditionné en carton ou dans un autre type d'emballage.



- Plongez la buse à lait dans le lait. Posez le lait conditionné en carton à côté de la machine à café.
- Reliez la distribution centrale et la buse à lait au conduit de lait.

Préparation du récipient à lait

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



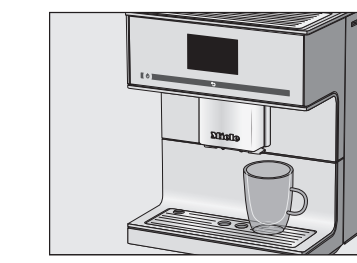
- Posez le récipient à lait à côté de la machine à café et reliez la distribution centrale et le récipient à lait avec le conduit de lait.

fold here

Préparation du thé

De l'eau chaude est servie à température optimale pour les différentes sortes de thé : **thé vert, tisane, infusion aux fruits et thé noir.**

- Placez le filtre à thé préparé ou le sachet de thé dans la tasse.



- Placez la tasse sous la buse d'écoulement d'eau chaude.
- Choisissez le type de thé à l'écran. La tasse se remplit d'eau chaude.
- Après le temps d'infusion souhaité, retirez le filtre ou le sachet de thé.

Astuce : le TeaTimer est une minuterie pour le temps d'infusion.



Effleurez le TeaTimer et sélectionnez le temps d'infusion souhaité. Validez avec OK. (Le TeaTimer doit être activé sous Réglages | Minuteur | TeaTimer.)

fold here

Nettoyage et entretien

Veillez suivre les informations détaillées concernant le nettoyage et l'entretien contenues dans le mode d'emploi. Nettoyez quotidiennement la machine à café après l'utilisation.

Fréquence de nettoyage conseillée	Que faut-il nettoyer/entretenir ?
Quotidiennement (à la fin de la journée)	<ul style="list-style-type: none"> – Réservoir d'eau – Récipient à lait/buse à lait – Bac à marc de café – Bac d'égouttage et plaque égouttoir en métal – Capteur de bord des tasses
1 x par semaine (plus souvent en cas de fortes salissures)	<ul style="list-style-type: none"> – Distribution centrale – Unité de percolation – Intérieur de la machine, sous l'unité de percolation et le bac d'égouttage – Carrosserie
1 x par mois	<ul style="list-style-type: none"> – Réservoir à grains – Réservoir et compartiment à café moulu – Filtre du réservoir d'eau (ou si nécessaire)
Lorsqu'un message vous y invite	<ul style="list-style-type: none"> – Conduit de lait – Dégraisser l'unité de percolation (avec les pastilles de nettoyage) – Détartrer la machine (avec les pastilles de détartrage)

Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle

Exclusivement à la main :

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

Adapté(s) au lave-vaisselle :

- Bac d'égouttage et couvercle
- Plaque égouttoir en métal
- Bac à marc de café
- Réservoir d'eau
- Distribution centrale (sans habillage inox)
- Compartiment à café moulu
- Récipient à lait/buse à lait

PRÉPARATION DES BOISSONS

fold here

fold here