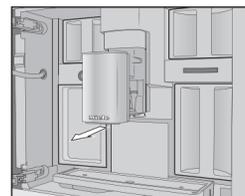


Nettoyage et entretien

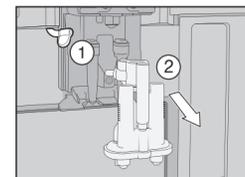
Nettoyage de l'écoulement central

Nettoyez l'habillage inox de l'écoulement central uniquement à la main.

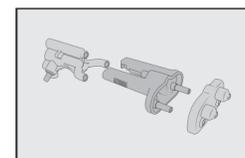
- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Retirez l'habillage inox de l'écoulement central et nettoyez-le.



- Détachez le conduit de lait de l'unité de distribution ①. Retirez l'unité de distribution en la tirant vers le bas ②.



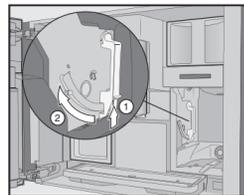
- Démontez l'unité de distribution en 3 parties.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces. Nettoyez les surfaces de l'écoulement central à l'aide d'une éponge humide.

- Remontez l'unité de distribution.
- Poussez l'unité de distribution dans l'écoulement central et remettez l'habillage en inox.
- Validez le message avec OK.

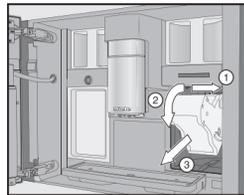
Retrait de l'unité de percolation et nettoyage à la main

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

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



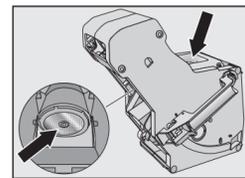
- Appuyez sur la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers l'avant ②.



- 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 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.



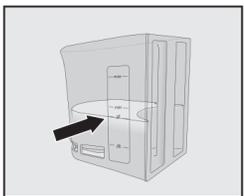
- Enlevez les restes de café présents dans les filtres (flèches).
- Séchez l'entonnoir de l'unité de percolation.
- Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine à café.
- Introduisez l'unité de percolation dans la machine à café.
- Verrouillez l'unité de percolation : maintenez enfoncée la touche 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 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.
- Suivez les instructions 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 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 avec de l'eau potable jusqu'au repère de dé-tartrage ☞.

Le processus de dé-tartrage se termine par le rinçage.

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 d'un espresso.
- 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 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.

- Le **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

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

- Thé blanc
- Thé japonais
- 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

Le plaisir du café comme vous l'aimez

Affichage et modification des 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 à base de café.

- Effleurez la touche sensitive ☞.
- 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 avec 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 l'écoulement central.
- 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 pleine, effleurez OK.

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.

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 des boissons avec du lait.

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

Réglages

Affichage et modification des réglages

- Effleurez la touche sensitive ☞.
- Sélectionnez Réglages ☞ 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

- allemand | ... autres langues
- Pays

Heure

- Affichage : marche | arrêt | désactivation nocturne
- 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
- Bip touches
- Mélodie d'accueil : marche/arrêt

Écran

- Luminosité
- QuickTouch : marche | arrêt

Éclairage

- Appareil enclenché
- Appareil arrêté : arrêt 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 programme d'entretien : Dé-tartrage de l'appareil | Dégraissage de l'unité de percolation

Eau renouvelée (CVA 7445)

- Marche | arrêt

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 rare utilisation intensive de la machine à café (voir mode d'emploi).

Dureté d'eau

- Dureté totale

Par défaut, elle est réglée à 21 °dH/37 fH.

Verrouillage de la mise en marche

- Marche | arrêt

Quand le verrouillage de la mise en marche est activée, la fonction de timer est mise en marche et 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, le cas échéant, connectée à un réseau Wi-Fi.

Commande à distance

- Marche | arrêt

Mise à jour à distance

- Marche | arrêt

Version logiciel

Pour le SAV

Revendeurs

- Mode expo : marche | arrêt

Réglages 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

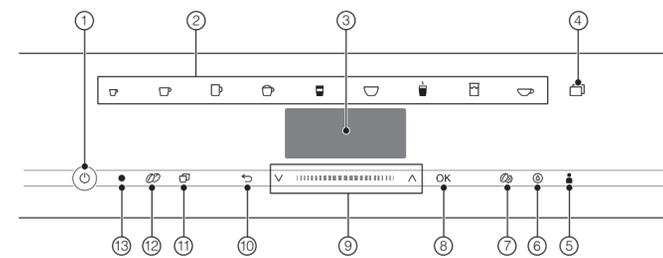
Mode d'emploi succinct Machine à café



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.

Utilisation

Éléments de commande et d'affichage



- 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 long
- Cappuccino
- Latte macchiato
- Caffè Latte
- Lait chaud
- Mousse de lait
- Eau pour le thé

Fonctionnement

Pour commander la machine à café, effleurez du doigt les touches sensibles.

Menu 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 orange s'allume.

Pour valider la sélection, effleurez la touche sensitive OK.

Visualiser un menu et naviguer dans un menu

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



Dans le menu sélectionné, vous pouvez lancer différentes opérations ou modifier des réglages. Une barre à droite de l'écran indique qu'il y a d'autres options ou plus de texte à suivre.

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

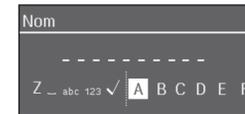
Quitter un menu ou annuler une action
Pour quitter le niveau de menu actuel, effleurez la touche sensitive.

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

Saisir le nom

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

Astuce : 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 puis confirmez avec OK.

Description

Vue de l'extérieur

- ① Touche Marche/Arrêt
- ② Bandeau de commande
- ③ Poignée de porte
- ④ Écoulement central éclairé, réglable en hauteur
- ⑤ Plaque égouttoir
- ⑥ Récipient à lait

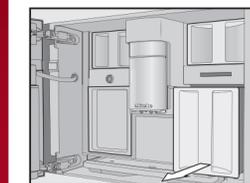
Vue de l'intérieur

- ① Réservoir à grains
- ② Vanne de lait
- ③ Écoulement central éclairé, réglable en hauteur
- 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

Remplissage du réservoir d'eau

- Ouvrez la porte de l'appareil.

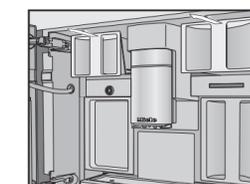


- Retirez le réservoir d'eau en le tirant vers l'avant.
- Remplissez le réservoir d'eau potable froide et propre jusqu'au repère indiquant "max.".
- Insérez le réservoir d'eau dans la machine à café et fermez la porte de l'appareil.

Remplissage du réservoir à grains

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

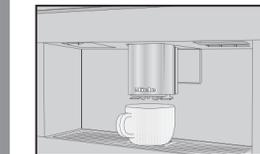
- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Retirez les réservoirs à grains et ôtez les couvercles.
- Remplissez les réservoirs à grains de grains de café et refermez les réservoirs à l'aide des couvercles.
- Placez les réservoirs à grains entièrement dans la machine à café.
- Fermez la porte de l'appareil.

Préparation des boissons

Préparation d'une boisson



- Placez une tasse sous l'écoulement central.
- Effleurez la touche sensitive correspondant à la boisson souhaitée.

Annulation de 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.

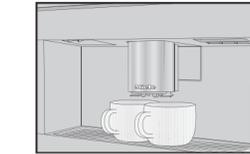
DoubleShot

Si vous souhaitez une boisson 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 sensitive pour préparer une boisson à base de café.

Préparation de deux portions (touche sensitive)

Pour remplir deux tasses simultanément,

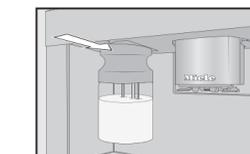


- Posez une tasse sous chacune des buses de l'écoulement central.
- Effleurez la touche sensitive pour préparer une boisson à base de café.

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 durée prolongée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il vous faut du lait 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 la face avant jusqu'à enclenchement.

Vous pouvez à présent préparer des boissons avec du lait.

Préparation 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 préparé ou le sachet de thé dans la tasse.
- Placez la tasse de thé sous l'écoulement central.

Sélectionnez la variété de thé souhaitée et validez avec OK.

La tasse se remplit d'eau chaude.

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

Astuce : lorsque vous préparez de l'eau pour votre thé, vous pouvez déclencher une fonction Minuteur 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). Vous pouvez préparer ainsi jusqu'à 8 tasses.

Préparation d'une cafetière/théière

Le menu des boissons s'affiche.

- Placez un récipient suffisamment grand sous l'écoulement central.

- Sélectionnez la fonction cafetière/théière souhaitée :

– **Cafetière :** Effleurez la touche sensitive et sélectionnez Cafetière. Validez avec OK.

– **Théière :** Effleurez la touche boissons et sélectionnez Théière.

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

Adaptation de la quantité de boisson

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

Intervalle de nettoyage recommandé	Que faut-il nettoyer/entretenir ?
Quotidiennement (à la fin de la journée)	<ul style="list-style-type: none"> – Récipient à lait et son couvercle – Vanne de lait – Réservoir d'eau – Plaque égouttoir – Bac d'égouttage et bac à marc de café
1 x par semaine (plus souvent en cas de fortes salissures)	<ul style="list-style-type: none"> – Écoulement central – Capteur de bord des tasses – Espace intérieur – Unité de percolation – Bac d'égouttage – Façade de l'appareil
1 x par mois	<ul style="list-style-type: none"> – Réservoir à grains
au besoin/sur demande à l'écran	<ul style="list-style-type: none"> – Conduit de lait – Dégraissage de l'unité de percolation – Détartrage de l'appareil

Nettoyage à la main ou au lave-vaisselle

Exclusivement à la main :

- Habillage inox de l'écoulement central
- Unité de percolation
- Réservoir à grains et couvercle

Adapté au lave-vaisselle :

- Bac d'égouttage, couvercle et bac à marc de café
- Plaque égouttoir
- Écoulement central (sans habillage inox)
- Récipient à lait et son couvercle
- Capteur de bord des tasses
- Bac d'égouttage
- Récipient destiné à l'entretien
- Réservoir d'eau