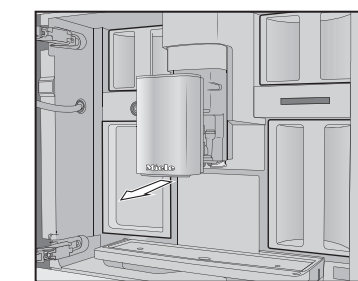


Nettoyage et entretien

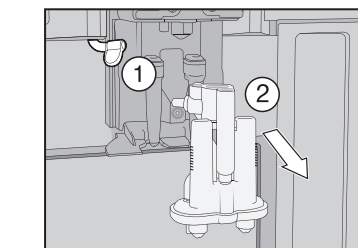
Nettoyer la distribution centrale

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

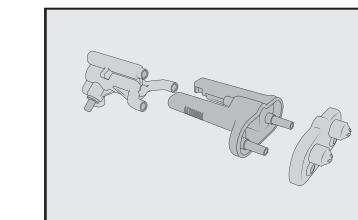
- Ouvrez la porte de l'appareil.



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



- Dégagez le conduit de lait de l'unité d'écoulement ①. Sortez l'unité d'écoulement vers le bas ②.



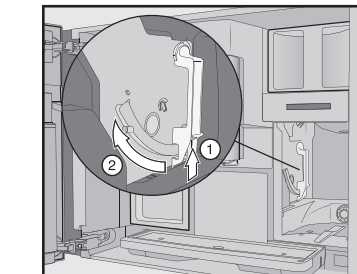
- Démontez l'unité d'écoulement en 3 parties.
- Nettoyez soigneusement chaque pièce. Nettoyez les surfaces de la distribution centrale à l'aide d'une éponge humide.

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

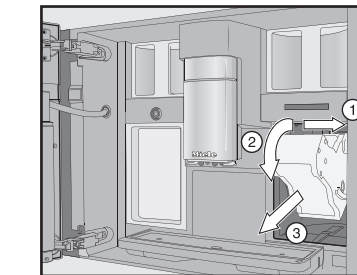
Retirer l'unité de percolation et la nettoyer à la main

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 enlevez le réservoir à eau.



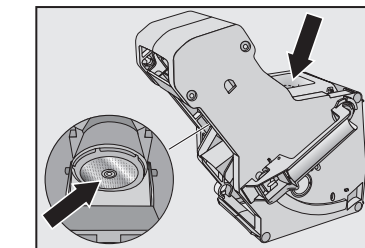
- Appuyez sur la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers l'avant ②.



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

Ne modifiez pas la position de la poignée après avoir retiré l'unité de percolation.

- Nettoyez l'unité de percolation à la main sous l'eau chaude.



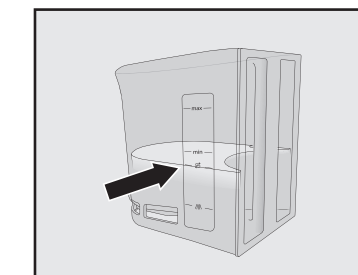
- Enlevez les restes de café présents dans les filtres (flèches).
- Séchez l'entonnoir de l'unité de percolation.
- Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine à café.
- Introduisez l'unité de percolation dans la machine à café.
- Verrouillez l'unité de percolation : maintenez enfoncée la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation tout en tournant la poignée vers la droite.
- Fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

L'opération est terminée une fois le rinçage effectué.

Programme d'entretien « Détartrer l'appareil »

Il vous faut 2 pastilles de détartrage Miele. Le message Détartrer l'appareil apparaît à l'écran.

- Effleurez la touche OK.
- Le programme d'entretien a démarré.
- 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 à eau en place.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Lorsque le message Rincer le réservoir à eau et remplir jusqu'au repère ☞ avec de l'eau courante (ou similaire) s'affiche :

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

Après le rinçage, le processus de détartrage est terminé.

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 préparé en premier, bientôt suivi par l'eau chaude.

Boissons à base de café et de lait

– Le **cappuccino** est composé de deux tiers de lait chaud, d'un tiers de mousse de lait et d'un tiers d'espresso.

– Le **latte macchiato** est composé d'un tiers de lait chaud, d'un tiers de mousse de lait et d'un tiers d'espresso.

– Le **café latte** est composé 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 une variante particulière du Cappuccino. Toute l'intensité de l'arôme du café grâce à une quantité plus grande d'espresso que de mousse de lait.

– Le **café au lait** se compose d'un espresso avec un peu de lait chaud. Le café au lait est habituellement servi dans un bol.

Thés

(de l'eau chaude servie à température optimale)

– Thé blanc

– Thé japonais

– Thé vert

– Tisane

– Infusion aux fruits

– Thé noir

– Le **chai latte** est une spécialité à base de thé et de lait.

Autres boissons

– Lait chaud

– Mousse de lait

– Eau très chaude

– Eau chaude

Fonction cafetière et théière

(de 3 à 8 tasses au choix)

– Cafetière

– Théière pour toutes les sortes de thés

Un café selon vos goûts

Afficher et modifier les paramètres

Vous pouvez modifier la quantité de boisson pour toutes les boissons.

Vous pouvez également régler séparément 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 Paramètres boissons.

Les paramètres modifiables pour la boisson en question apparaissent à l'écran.

L'option Quantité de boisson apparaît sur la première ligne. Si vous sélectionnez Quantité de boisson puis confirmez avec OK, la préparation de la boisson commence immédiatement.

- Sélectionnez et modifiez le réglage souhaité.
- Validez en effleurant 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 puis validez avec la touche OK.

La boisson est maintenant préparée et Enregistrer apparaît à l'écran.

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

Si vous souhaitez modifier la quantité de boisson pour des spécialités de 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

Dans le menu Réglages ► | Mode Performance, vous trouverez différents modes afin d'optimiser votre expérience d'utilisation. La consommation de courant varie en fonction du mode sélectionné.

– **Mode éco** : mode d'économie d'énergie.

– **Mode café** : mode optimisé pour la préparation d'espressos et de cafés.

– **Mode lait** : ce mode permet d'accélérer la préparation des boissons à base de lait.

Le **mode Party (fêtes)** est optimisé pour une utilisation intensive et très occasionnelle de la machine à café, par exemple pour des fêtes de famille (voir mode d'emploi).

Réglages

Afficher et modifier les réglages

- Effleurez la touche sensitive ☞.

- Sélectionnez Réglages ► puis effleurez OK.

- Sélectionnez l'option que vous voulez visualiser ou modifier. Effleurez la touche OK.
- Modifiez le réglage et validez avec la touche OK.

Les réglages d'usine sont en italique.

Langue

– allemand | ... autres langues

– Pays

Heure

– Affichage : activé | désactivé | désactivation de nuit

– Format de temps : 24 h | 12 h (am/pm)

– régler

Date

(régler)

Timer

– Timer 1 : Mise en marche à | Arrêt à

– Timer 2 : Mise en marche à | Arrêt à

– Arrêt dans (0:20)

TeaTimer

– automatique | manuel

Volume

– Signaux sonores

– Bip touches

– Mélodie d'accueil : activé | désactivé

Écran

– Luminosité

– QuickTouch : activé | désactivé

Éclairage

– Appareil mis en marche

– Appareil arrêté : arrêté dans

Vous pouvez définir le délai de désactivation de l'éclairage après l'arrêt de la machine à café.

Info

– Nombre boissons (Total distributions | Total cafés | ...)

– Boissons restantes : Détartrer l'appareil | Dégraisser l'unité de percolation

Eau courante (CVA 7445)

– activé | désactivé

Altitude

0-250 m, 251-500 m, ...

Mode Performance

– Mode éco | Mode café | Mode lait | Mode Party (fêtes)

Le mode Party (fêtes) est optimisé pour une utilisation intensive et très occasionnelle de la machine à café, par exemple pour des fêtes de famille (voir mode d'emploi).

Dureté de l'eau

– Dureté totale

Réglage par défaut : 21 °dH (env. 37,5 °fH).

Sécurité enfants

– activé | désactivé

Quand la sécurité enfants est activée, la fonction de timer Mise en marche à ne fonctionne pas.

Miele@home

– Installer | Désactiver/activer | Etat de connexion | Nouvelle installation

Miele

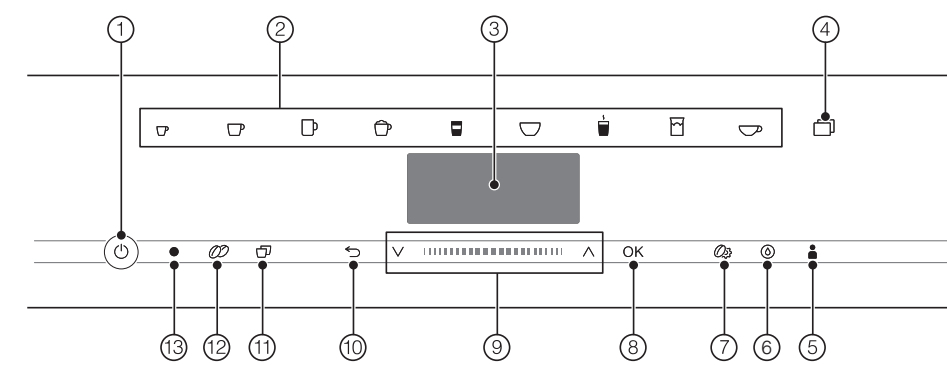
Mode d'emploi abrégé Machine à café



Ce mode d'emploi abrégé ne remplace pas le mode d'emploi et les instructions de montage. Il est nécessaire de 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 Paramètres
- ⑧ Touche sensitive OK
- ⑨ Zone de navigation avec les flèches
- ⑩ Touche sensitive « Retour »
- ⑪ Touche sensitive « 2 doses »
- ⑫ Touche sensitive « DoubleShot »
- ⑬ Interface optique (réservée au service après-vente Miele)

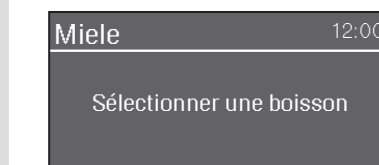
Signification des symboles

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

Principe de fonctionnement

Pour utiliser la machine à café, il suffit d'effleurer les touches sensibles.

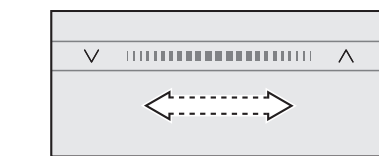
Menu des boissons
Vous vous trouvez dans le menu des boissons lorsque l'écran indique : Sélectionner une boisson.



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

Zone de navigation

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



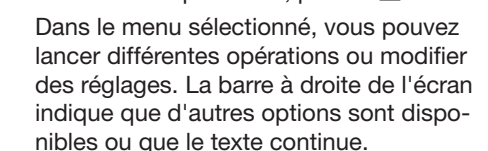
Pour faire défiler un menu plus rapidement, faites glisser votre doigt sur la zone située entre les flèches.

Dès que vous pouvez confirmer une valeur, un message ou un réglage, la touche OK devient orange.

Pour valider la sélection, effleurez la touche OK.

Visualiser et naviguer dans un menu
Pour visualiser un menu, effleurez la touche correspondante, par ex. \square .

Dans le menu sélectionné, vous pouvez lancer différentes opérations ou modifier des réglages. La barre à droite de l'écran indique que d'autres options sont disponibles ou que le texte continue.



La coche \checkmark vous indique quel réglage est actuellement sélectionné.

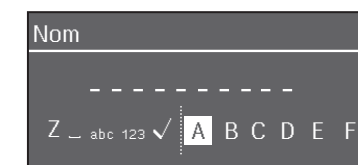
Quitter un menu ou annuler une action
Pour quitter un menu, effleurez la touche \leftarrow .

Lorsque la touche devient orange, vous pouvez l'effleurer à nouveau pour retourner au menu des boissons.

Saisir un nom

Utilisez la zone de navigation pour sélectionner les caractères. Vous pouvez saisir des lettres capitales ou minuscules.

Conseil : choisissez des noms courts et facilement reconnaissables.



– Pour saisir un caractère, sélectionnez-le dans la liste et confirmez avec OK.

– Pour effacer un caractère, effleurez la touche \leftarrow .

– Pour enregistrer le nom, sélectionnez la coche \checkmark puis confirmez avec OK.

Description

Vue extérieure

- ① Touche Marche/Arrêt
- ② Bande de commande
- ③ Poignée de porte
- ④ Distribution centrale éclairée, réglable en hauteur
- ⑤ Plaque d'égouttage
- ⑥ Récipient à lait

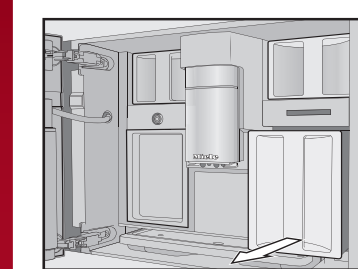
Vue intérieure

- ① Réservoir à grains
- ② Vanne de lait
- ③ Distribution centrale éclairée, réglable en hauteur
- ④ Réglage de la finesse de mouture
- ⑤ Réservoir à grains
- ⑥ Sortie de ventilation
- ⑦ Réservoir à 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 à eau

- Ouvrez la porte de l'appareil.

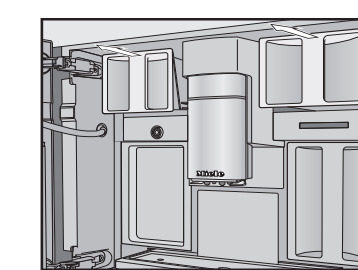


- Sortez le réservoir à eau en le tirant vers vous.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau potable froide et propre jusqu'au repère indiquant « max. ».
- Insérez le réservoir à eau dans la machine à café et fermez la porte de l'appareil.

Remplir les réservoir à grains

Versez uniquement des grains de café torréfiés dans les réservoirs à grains.

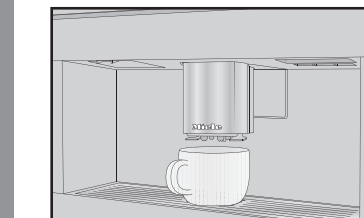
- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Sortez les réservoirs à grains et retirez les couvercles.
- Remplissez les réservoirs de grains de café puis refermez les couvercles.
- Insérez complètement les réservoirs à grains 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 correspondant à la boisson souhaitée.

Annuler la préparation

- Effleurez le symbole devenu orange.

Si vous préparez une boisson composée (par ex. un latte macchiato), vous pouvez annuler la préparation des différents éléments séparément.

- Effleurez OK lorsque Arrêt s'affiche à l'écran.

DoubleShot

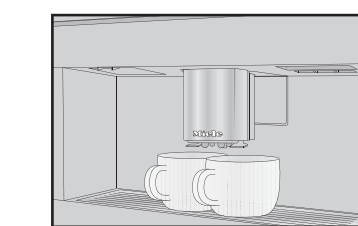
Si vous souhaitez une boisson à l'arôme particulièrement intense et puissant, vous pouvez sélectionner la fonction « DoubleShot ». Après la moitié du processus de percolation, d'autres grains de café sont moulus et infusés.

- Effleurez la touche ∞ lors de la préparation d'une spécialité de café.

Préparer deux doses

(touche \square)

Pour remplir deux tasses simultanément :

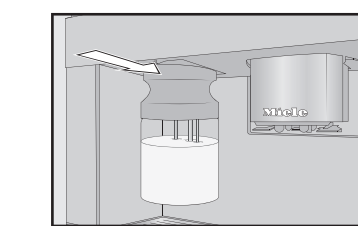


- Placez chaque tasse sous une buse d'écoulement de la distribution centrale.
- Effleurez la touche \square lors de la préparation d'une boisson.

Utiliser le récipient à lait

Le récipient à lait ne maintient pas le lait au frais. 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 ($< 10^\circ\text{C}$).

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



- Remettez le récipient à lait dans la machine à café par l'avant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Vous pouvez à présent préparer des boissons à base de lait.

Préparer du thé

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

Effleurez la touche \cup pour ouvrir le menu contenant les différentes sortes de thé.

- Placez le filtre à thé préparé ou le sachet de thé dans la tasse.
- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Sélectionnez la sorte de thé désirée 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 lancer un minuteur grâce à la fonction TeaTimer (voir mode d'emploi).

Fonction cafetière et théière

La fonction Cafetière ou Théière vous permet de préparer automatiquement plusieurs tasses de café ou de thé à la suite (max. 1 l). Il est possible de préparer jusqu'à 8 tasses.

Préparer une cafetière ou une théière

Le menu des boissons s'affiche.

- Placez un récipient de taille adéquate sous la distribution centrale.
- Sélectionnez la fonction souhaitée :
 - **Cafetière :** effleurez la touche \square puis sélectionnez Cafetière. Validez en effleurant OK.
 - **Théière :** effleurez la touche des boissons \cup puis sélectionnez Théière.
- Sélectionnez le nombre de tasses souhaité (3 à 8).
- Suivez les instructions affichées 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.

Le mode expert est désactivé par défaut.

Adapter la quantité de boisson

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



- Utilisez la zone de navigation pour déplacer le curseur (petit triangle) pendant la préparation.

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 faut-il nettoyer/entretenir ?
Quotidiennement (en fin de journée)	<ul style="list-style-type: none"> – Récipient à lait et couvercle – Vanne de lait – Réservoir à eau – Plaque d'égouttage – Bac d'égouttage et bac à marc de café
1 fois par semaine (plus souvent en cas de saillures importantes)	<ul style="list-style-type: none"> – Distribution centrale – Capteur de bord de tasse – Intérieur – Unité de percolation – Bac d'égouttage (contreporte) – Façade de l'appareil
1 fois par mois	<ul style="list-style-type: none"> – Réservoirs à grains
Si besoin / sur demande de l'appareil	<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
 - Réservoirs à grains et couvercles
- Adaptés au lave-vaisselle :**
- Bac d'égouttage, couvercle et bac à marc de café
 - Plaque d'égouttage
 - Distribution centrale (sans habillage inox)
 - Récipient à lait et couvercle
 - Capteur de bord de tasse
 - Bac d'égouttage (contreporte)
 - Récipient destiné à l'entretien
 - Réservoir à eau