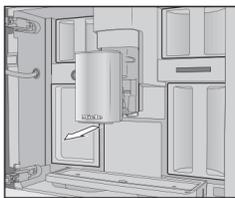


Nettoyage et entretien

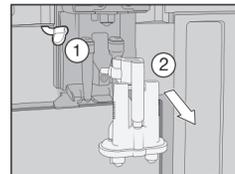
Nettoyer la distribution centrale

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

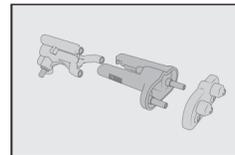
- Ouvrez la porte de l'appareil.



- 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.



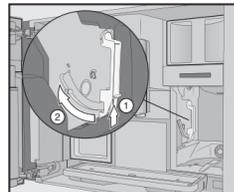
- Démontez l'unité d'écoulement en 3 parties.
- Nettoyez soigneusement chaque pièce. Nettoyez les surfaces de la distribution centrale à l'aide d'une éponge humide.

- 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.

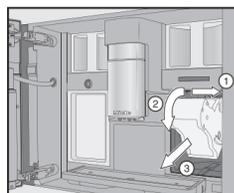
Retirer l'unité de percolation et la nettoyer à la main

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.



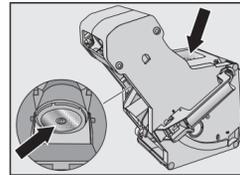
- Appuyez sur la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers l'avant ②.



- 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.

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

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

- 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.

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.

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

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

- 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.

Un café selon vos goûts

Système à grains

Dans Réglages ► | Type de grains, vous pouvez modifier le nom des variétés de grains et/ou réaffecter les variétés de grains.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Paramètres des boissons

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

- Appuyez sur le champ de la boisson souhaitée jusqu'à l'ouverture du menu contextuel.

- Effleurez Modifier boisson et choisissez votre boisson.

- Effleurez Paramètres boissons.

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

- Sélectionnez un réglage puis validez en effleurant 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 une tasse sous la distribution centrale.

- Appuyez sur le champ de la boisson souhaitée jusqu'à l'ouverture du menu contextuel.

- Sélectionnez Quantité de 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 Enregistrer.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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'expressos 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).

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).

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).

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).

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).

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).

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).

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).

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).

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).

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).

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).

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).

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).

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).

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).

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).

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).

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

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

Les réglages d'usine sont en italique.

Langue ►

– allemand | ... autres langues

– Pays

Heure

– Affichage : activé | désactivé | désactivation de nuit

– Représentation : analogique | numérique

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

– Régler

Conseil : si vous effleurez l'heure en haut à droite de l'écran, vous pouvez régler l'heure directement.

Date

La date apparaît seulement si l'option Heure | Représentation | numérique a été sélectionnée.

Écran d'accueil

– Menu principal | Boissons | Profils | MyMiele

Vous sélectionnez le menu qui s'affiche à la mise en marche de l'appareil.

Timer

– Timer appareil : activé à | arrêté à | arrêté après (0:20)

– TeaTimer : automatique | manuel

– Timer entretien

Volume

– Signaux sonores

– Bip touches

Écran

– Luminosité

– Schéma de couleurs : claires | sombres

– QuickTouch : activé | désactivé

Éclairage

A l'aide de la touche sensitive ☞, vous pouvez à tout moment activer ou désactiver l'éclairage, dans la mesure où la machine à café est activée.

Si la machine à café est éteinte, vous pouvez à tout moment activer ou désactiver l'éclairage si vous sélectionnez les réglages suivants :

– Heure | Affichage | activé ou désactivation de nuit (l'heure est affichée)

– Ecran | QuickTouch | activé

Info

– Nombre boissons versées (Total des préparations | Total cafés | ...)

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

– Niveaux de remplissage (des cartouches)

Raccordement à l'eau courante (CVA 7845)

– 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).

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).

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).

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).

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).

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).

Durété d'eau

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

Nettoyage automatique

– activé | désactivé

Types de grains

– Types A, B et C : Renommer | Modifier l'affectation

Commande par capteur

– Allumer l'éclairage : Appareil en marche (activé | désactivé) | Appareil arrêté (activé | désactivé)

– Allumer l'appareil : activé | désactivé

– Confirmer signal sonore : activé | désactivé

Sécurité enfants

– activé | désactivé

Lorsque la sécurité enfants est activée, le Timer activé à et le capteur de proximité (commande par capteur) sont désactivés.

Miele@home

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

– Commande à distance (activé | désactivé)

– SuperVision : Affichage SuperVision (activé | désactivé), Affichage en veille (activé | désactivé), Liste des appareils

– RemoteUpdate (mise à jour à distance) (activé | désactivé)

Certains options apparaissent seulement si Miele@home a été installé et que la machine à café est connectée (si nécessaire) à un réseau Wi-Fi.

Certains options apparaissent seulement si Miele@home a été installé et que la machine à café est connectée (si nécessaire) à un réseau Wi-Fi.

Certains options apparaissent seulement si Miele@home a été installé et que la machine à café est connectée (si nécessaire) à un réseau Wi-Fi.

Certains options apparaissent seulement si Miele@home a été installé et que la machine à café est connectée (si nécessaire) à un réseau Wi-Fi.

Certains options apparaissent seulement si Miele@home a été installé et que la machine à café est connectée (si nécessaire) à un réseau Wi-Fi.

Certains options apparaissent seulement si Miele@home a été installé et que la machine à café est connectée (si nécessaire) à un réseau Wi-Fi.

Certains options apparaissent seulement si Miele@home a été installé et que la machine à café est connectée (si nécessaire) à un réseau Wi-Fi.

Miele

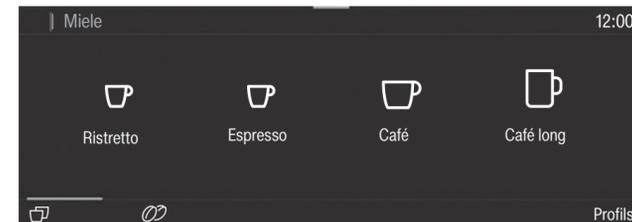
Mode d'emploi abrégé Machine à café



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.

Principe de fonctionnement

Écran tactile



Sélection / accès à un menu	■ Effleurez le champ souhaité ou la valeur souhaitée sur l'écran tactile.
Parcourir les options	■ Faites glisser le doigt sur l'écran. Posez un doigt sur l'écran et déplacez-le dans la direction souhaitée.
Quitter le niveau de menu	■ Effleurez ↵. Vous pouvez également effleurer le nom du menu précédent dans l'arborescence du menu. Les données ou commandes que vous avez activées sans les valider avec OK ne seront pas enregistrées.
Saisir des chiffres	Pour saisir des chiffres, servez-vous des menus déroulants ou du pavé numérique. Menus déroulants : ■ Faites défiler le menu déroulant vers le haut ou le bas jusqu'à ce que la valeur souhaitée apparaisse au milieu en orange. Validez en effleurant OK. Pavé numérique : ■ Effleurez la valeur colorée en orange au milieu jusqu'à ce que le bloc de chiffres apparaisse. ■ Sélectionnez la valeur souhaitée : dès que vous avez saisi une valeur valide, le champ OK devient vert. La flèche ⇐ permet de supprimer le dernier chiffre saisi. ■ Validez en effleurant OK.
Saisir des lettres	Saisissez les noms à l'aide du clavier. Choisissez des noms courts et facilement reconnaissables. ■ Effleurez les lettres ou caractères souhaités. ■ Effleurez Enregistrer.
Afficher le menu contextuel	Dans certains menus, vous pouvez afficher un menu contextuel, notamment pour configurer des boissons. ■ Effleurez par exemple un nom de boisson jusqu'à ce que le menu contextuel s'ouvre. ■ Effleurez l'écran tactile en dehors de la fenêtre du menu pour fermer le menu contextuel.
Afficher l'aide	■ Il existe une aide contextuelle pour les fonctions sélectionnées. Aide s'affiche à l'écran. ■ Effleurez Aide pour afficher des conseils avec des images et du texte.

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.
- Le **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 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.

- Le **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 du Japon
- 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

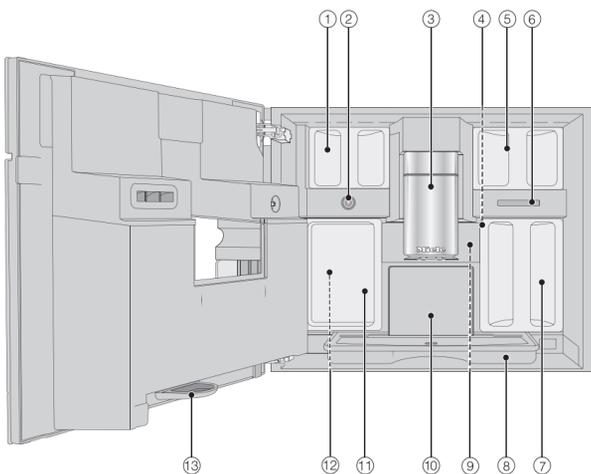
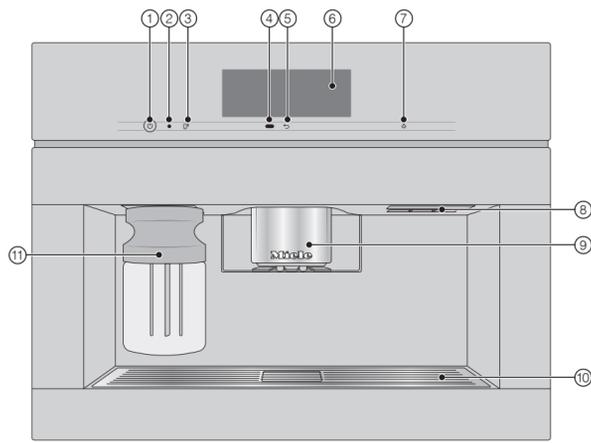
Description

Vue extérieure

- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Interface optique (réservée au service après-vente Miele)
- 3 Touche sensitive MobileStart
- 4 Capteur de proximité
- 5 Touche sensitive « Retour »
- 6 Écran tactile
- 7 Touche sensitive
- 8 Poignée de porte
- 9 Distribution centrale éclairée, réglable en hauteur
- 10 Plaque d'égouttage
- 11 Récipient à lait

Vue intérieure

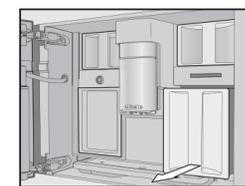
- 1 Réservoir à grains (type A et type C)
- 2 Vanne de lait
- 3 Distribution centrale éclairée, réglable en hauteur
- 4 Réglage de la finesse de mouture
- 5 Réservoir à grains (type B)
- 6 Sortie de ventilation
- 7 Réservoir à eau
- 8 Bac d'égouttage avec couvercle
- 9 Unité de percolation
- 10 Bac à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



Préparation

Remplir le réservoir à eau

- Ouvrez la porte de l'appareil.

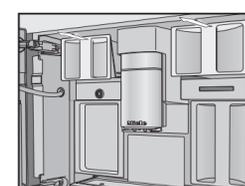


- Sortez le réservoir à eau en le tirant vers vous.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau potable froide et propre jusqu'au repère indiquant « max. ».
- Insérez le réservoir à eau dans la machine à café et fermez la porte de l'appareil.

Remplir les réservoirs à grains

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

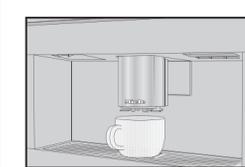
- Ouvrez la porte de l'appareil.



- 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.
- Sélectionnez une boisson.

Annuler la préparation

- Effleurez la touche Arrêt ou Annuler.

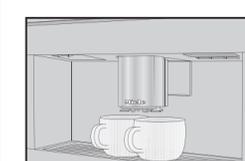
DoubleShot

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 lors de la préparation d'une spécialité de café.

Préparer deux doses

Pour remplir deux tasses simultanément :

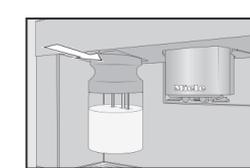


- Placez chaque tasse sous une buse d'écoulement de la distribution centrale.
- Effleurez.
- Sélectionnez une boisson.

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 °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.

- Placez le filtre à thé préparé ou le sachet de thé dans la tasse.
- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Choisissez le type de thé à 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 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.
- 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 un type de grains et modifier la quantité de boisson pendant la préparation de votre boisson. Pour ce faire, le mode expert doit être activé (dans ce cas, Mode expert s'affiche en orange dans le menu déroulant).

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.
- Refermez le menu déroulant en faisant glisser votre doigt vers le haut.
- Démarrez maintenant la préparation de boisson.

Adapter la quantité de boisson

La quantité de boisson peut seulement être modifiée pendant chaque phase 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 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