

## Mode d'emploi et instructions d'installation Machine à café encastrable



Veillez lire **impérativement** le mode d'emploi avant l'installation, la configuration et la mise en service de l'appareil.  
Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager l'appareil.

# Table des matières

---

<b>Avertissements et instructions de sécurité</b> .....	<b>6</b>
Préparation de votre appareil en vue d'une absence prolongée.....	11
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>15</b>
Le récipient à lait .....	17
Distribution centrale avec détecteur du bord de tasse .....	17
<b>Éléments de commande et d'affichage</b> .....	<b>18</b>
Symboles à l'écran .....	19
Symboles des touches boisson .....	20
<b>Fonctionnement</b> .....	<b>21</b>
Sélection d'un menu et navigation dans un menu .....	21
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>23</b>
Miele@home .....	23
Avant la première utilisation .....	24
Première mise en marche .....	24
<b>Remplissage du réservoir à grains de café</b> .....	<b>26</b>
<b>Remplir le réservoir d'eau</b> .....	<b>27</b>
<b>Mise en marche et arrêt</b> .....	<b>28</b>
Mise en marche de la machine à café.....	28
Mettre à l'arrêt la machine à café.....	28
Se préparer à une période d'inactivité prolongée.....	28
<b>Préparer des boissons</b> .....	<b>29</b>
Café .....	29
Boissons au café à base de / sans lait.....	29
Le lait .....	30
Remplissage et insertion du récipient à lait.....	30
Préparation d'une boisson au café .....	31
Annulation de la préparation .....	31
DoubleShot.....	31
Préparer deux portions (touche sensitive ☐) .....	32
Cafetière.....	32
Thé.....	32
Préparer du thé .....	33
Lancer le TeaTimer manuellement .....	34
Théière.....	34
Préparation d'eau chaude ou très chaude .....	34
.....	<b>35</b>
Activer ou désactiver le mode expert.....	35
Mode expert : ajuster la portion.....	35

<b>Réglage du moulin à café</b> .....	<b>36</b>
Identification du degré de mouture idéal .....	36
Réglage de la finesse de mouture .....	36
<b>Paramètres</b> .....	<b>37</b>
Quantité de mouture .....	37
Prépercolation du café moulu .....	37
Température de percolation .....	37
Température de percolation .....	37
Quantité par portion .....	37
Affichage et modification des paramètres .....	38
Modifier la portion .....	38
<b>Profils</b> .....	<b>39</b>
Créer un profil .....	39
Modification des boissons dans un profil .....	39
Préparation de boissons enregistrées dans un profil .....	39
Modifier les profils .....	39
Réglage du moment où le profil doit changer .....	40
Modification du nom du profil .....	40
Suppression du profil .....	40
<b>MobileStart</b> .....	<b>41</b>
<b>Réglages</b> .....	<b>42</b>
Affichage et modification des Réglages .....	42
Langue .....	42
Heure .....	42
Date .....	42
Minuterie .....	42
Mise en marche à .....	42
Arrêt à .....	43
Arrêt après .....	43
TeaTimer .....	43
Volume .....	43
Luminosité de l'écran .....	43
Éclairage .....	43
Info (affichage d'informations) .....	44
Altitude .....	44
Mode performance .....	44
Mode éco .....	44
Mode café .....	44
Mode lait .....	44
Mode party (fête) .....	44
Dureté de l'eau .....	44

# Table des matières

---

Verrouillage de la machine 	45
Miele@home	46
Commande à distance	46
RemoteUpdate	46
Version du logiciel	47
Programme revendeur (mode démo)	47
Réglages d'usine	48
<b>Nettoyage et entretien</b>	<b>49</b>
Tableau des fréquences de nettoyage	49
Nettoyage à la main ou au lave-vaisselle	50
Produits de lavage à ne pas utiliser	51
Nettoyer le bac d'égouttage et le bac à marc	51
Nettoyer la plaque d'égouttage	53
Nettoyer le réservoir d'eau	54
Nettoyage de la distribution centrale	54
Nettoyer le détecteur du bord de la tasse	57
Nettoyer le récipient à lait et son couvercle	57
Nettoyage de la vanne de lait (quotidien)	58
Démontage et nettoyage de la vanne de lait (une fois par mois)	59
Nettoyage des réservoirs à grains	62
Nettoyage de l'intérieur de la machine à café, de la partie intérieure de la porte et du bac d'égouttage	63
Nettoyage de la façade de l'appareil	63
Programmes d'entretien	64
Accès au menu Entretien	64
Rincer l'appareil	64
Rincer le conduit de lait	64
Nettoyer le conduit de lait	64
Dégraissage de l'unité de percolation et nettoyage de l'intérieur	65
Détartrage de l'appareil	67
<b>Guide de dépannage</b>	<b>70</b>
Messages affichés	70
Fonctionnement inhabituel de la machine à café	72
Résultats insatisfaisants	75
<b>Service et garantie</b>	<b>77</b>
Contact en cas de problème	77
Garantie	77
<b>Accessoires</b>	<b>78</b>
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>79</b>

## Table des matières

---

<b>Installation</b> .....	<b>80</b>
Raccordement électrique.....	80
Dimensions d'installation.....	81
Encastrement de la machine à café.....	83

## Avertissements et instructions de sécurité

---

Cette machine à café est conforme à l'ensemble des réglementations locales et nationales en matière de sécurité. Toutefois, toute utilisation non conforme peut causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser la machine à café. Il contient des informations importantes sur l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager la machine à café.

Conformément à la norme CEI 60335-1, Miele vous conseille expressément et vivement de lire et de suivre les instructions du chapitre concernant l'installation de la machine à café, ainsi que les consignes de sécurité et mises en garde.

Miele ne peut pas être tenue responsable des blessures et dommages causés par le non-respect de ces instructions.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr et transmettez-le au futur propriétaire de l'appareil le cas échéant.

## Utilisation conforme

- ▶ Cette machine à café est destinée à un usage domestique.
- ▶ La machine à café n'est pas adaptée à un usage extérieur.
- ▶ Utilisez cette machine à café exclusivement en-dessous de 2 000 m (6 560 pi) d'altitude.
- ▶ Les personnes qui ne possèdent pas les capacités physiques, l'expérience ou les connaissances requises pour utiliser cet appareil doivent être supervisées ou formées par une personne responsable.

## Sécurité des enfants

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution.

La peau des enfants est beaucoup plus sensible à la chaleur que celle des adultes.

Assurez-vous que les enfants ne touchent pas les surfaces chaudes de la machine à café ou ne se placent pas sous les buses de distribution.

- ▶ Tenir la machine à café hors de la portée des enfants.
- ▶ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de la machine à café à moins d'être constamment sous surveillance.
- ▶ Les enfants de 8 ans et plus peuvent utiliser la machine à café sans surveillance uniquement s'ils ont appris à l'utiliser en toute sécurité. À cet âge, ils doivent être en mesure de comprendre les dangers associés à une utilisation inadéquate.
- ▶ Les enfants devraient être supervisés lorsqu'ils sont près de la machine à café. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil ni utiliser les commandes.
- ▶ N'oubliez pas que le café et l'espresso ne sont pas des boissons recommandées pour les enfants.
- ▶ Risque de suffocation. Les enfants pourraient prendre leurs pieds dans les emballages (pellicule plastique, etc.) en jouant ou encore en recouvrir leur tête et risquent ainsi de suffoquer. Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

## Avertissements et instructions de sécurité

---

### Sécurité technique

- ▶ L'installation, l'entretien et les réparations doivent être réalisés exclusivement par des techniciens agréés Miele. L'installation, l'entretien et les réparations non autorisés ou non conformes peuvent mettre les utilisateurs en danger.
- ▶ Une machine à café endommagée peut compromettre votre sécurité. Avant d'installer l'appareil, vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommage visible. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.
- ▶ Avant de brancher la machine à café, comparez les données relatives à la tension et à la fréquence inscrites sur la plaque signalétique à celles du réseau électrique de votre résidence. Ces données doivent correspondre afin d'éviter d'endommager la machine à café. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- ▶ Confiez l'installation et la mise à la terre de l'appareil à un technicien qualifié. Pour garantir la sécurité électrique de l'appareil, il faut le raccorder à une installation de mise à la terre appropriée. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique de la résidence par un électricien qualifié.
- ▶ Le fonctionnement fiable et sécuritaire de la machine à café ne peut être garanti que si celle-ci est raccordée au réseau électrique public.
- ▶ Ne branchez pas la machine au système d'alimentation électrique à l'aide d'une rallonge ou d'une barre d'alimentation.
- ▶ La machine à café ne doit pas être utilisée dans les installations mobiles comme les bateaux.
- ▶ Pour des raisons de sécurité, cette machine à café ne peut être utilisée qu'une fois encastrée.
- ▶ Débranchez immédiatement la fiche électrique de la machine à café, notamment si vous constatez des dommages ou sentez une odeur de brûlé.
- ▶ Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne risque pas d'être pincé ou endommagé par des objets aux bords coupants.
- ▶ Afin de minimiser le risque de blessures, ne laissez pas traîner le câble sur le plan de travail ou sur la table, car les enfants pourraient le tirer ou trébucher de manière accidentelle.

## Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ni un appareil sur lequel des dysfonctionnements ont été constatés, ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil à l'installation de service autorisée la plus près s'il doit être inspecté, réparé ou ajusté.
- ▶ Afin de vous protéger contre le risque d'incendie, les chocs électriques et les blessures, n'immergez pas le câble ou les fiches électriques dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- ▶ Pour minimiser le risque d'incendie :
  - ne placer aucun appareil de chauffage ou de cuisson sous l'appareil sans une étagère de séparation entre les deux;
  - n'installez pas la machine à café au-dessus ou à côté d'un appareil de chauffage ou de cuisson sans une étagère de séparation entre les deux;
  - n'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier;
  - ne posez rien directement sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- ▶ Si vous souhaitez encastrer la machine à café au-dessus d'un autre appareil, il faut prévoir une étagère fermée sur toute la largeur entre les deux (sauf si elle est combinée avec un tiroir chauffant Gourmet ou un tiroir de mise sous vide encastrable).
- ▶ La machine à café doit être utilisée uniquement à des températures ambiantes allant de 16 °C (+50 °F) à 38 °C (+100 °F).
- ▶ Lors de réparations, la machine à café doit être débranchée du réseau électrique.

La machine à café n'est débranchée du réseau électrique que si

  - le disjoncteur a été déclenché;
  - le fusible a été retiré;
  - le câble d'alimentation a été débranché.

Pour cela, tirez sur la fiche et non sur le câble d'alimentation.
- ▶ La garantie du fabricant pourrait être invalidée si l'appareil n'est pas réparé par un technicien du Service technique de Miele.
- ▶ N'ouvrez jamais le boîtier extérieur de la machine. Il est dangereux de jouer avec les pièces mécaniques ou avec les raccordements et les composants électriques. De plus, vous pourriez endommager l'appareil ou causer une décharge électrique.

## Avertissements et instructions de sécurité

---

### Utilisation conforme

- ▶ Veuillez noter les points suivants concernant l'eau utilisée :
  - la qualité de l'eau doit être conforme aux exigences en matière de qualité de l'eau potable du pays où l'appareil est installé;
  - remplissez le réservoir à eau uniquement avec de l'eau froide du robinet. L'eau chaude ou tiède ou les autres liquides peuvent endommager la machine à café;
  - changez l'eau tous les jours afin d'éviter le développement de bactéries;
  - n'utilisez pas d'eau gazeuse.
- ▶ Mettez uniquement des grains de café torréfiés dans le réservoir à grains. Ne mettez pas de grains de café traités avec des additifs ou du café moulu dans le réservoir à grains.
- ▶ Ne versez aucun liquide dans le réservoir à grains.
- ▶ N'utilisez pas de grains de café vert (non torréfié) ou de mélanges de grains de café qui comprennent des grains de café vert. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore une certaine quantité d'humidité résiduelle. Cela peut endommager le moulin de la machine à café dès que le processus de mouture débute.
- ▶ N'utilisez jamais de grains de café enrobés de sucre, de caramel ou de toute autre substance. Le sucre endommage la machine à café.
- ▶ Utilisez uniquement du lait ordinaire sans additifs. La plupart des additifs à saveur sucrée peuvent obstruer les lignes de lait et cela endommagera la machine à café.
- ▶ Si vous utilisez un lait d'origine animale, n'utilisez que du lait pasteurisé.
- ▶ Préparez le thé selon les instructions figurant sur son emballage.
- ▶ Ne laissez jamais de mélanges inflammables à base d'alcool sous le distributeur central. Les pièces en plastique de l'appareil sont susceptibles de prendre feu et de fondre.
- ▶ Ne vous appuyez pas et ne posez aucun objet sur la porte de l'appareil ouverte, car vous risquez d'abîmer les charnières de la machine à café.
- ▶ Ne vous servez jamais de la machine à café pour nettoyer des objets.

## Avertissements et instructions de sécurité

---

### Préparation de votre appareil en vue d'une absence prolongée

► Si vous choisissez de couper l'eau de votre domicile lorsque vous vous absentez pendant une période prolongée, sachez que cela peut être insuffisant pour réduire le risque de fuite. Pour éliminer tout risque, vous devez couper l'alimentation en eau de chaque appareil (c.-à-d. sous l'évier pour le lave-vaisselle, au robinet pour votre laveuse, etc.).

## **Avertissements et instructions de sécurité**

---

### **Accessoires et pièces de rechange**

- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. L'utilisation d'autres accessoires annule les réclamations relatives à la garantie, au fonctionnement et à la fiabilité de l'appareil.
- ▶ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- ▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange Miele permet de garantir la conformité de l'appareil aux exigences de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces de rechange d'origine.
- ▶ Après l'arrêt de commercialisation de votre machine à café, Miele garantit de vous fournir des pièces de rechange fonctionnelles pendant 10 ans au minimum (jusqu'à 15 ans).

### Nettoyage et entretien

- ▶ Débranchez la prise lorsque la machine à café n'est pas utilisée et avant de la nettoyer. Laissez-la refroidir avant d'enlever ou de remettre des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
- ▶ Nettoyez la machine à café et le récipient à lait tous les jours, et particulièrement avant la première utilisation.
- ▶ Toutes les parties du système de lait doivent être nettoyées à fond régulièrement.
- ▶ Dégraissez l'unité de percolation régulièrement avec les pastilles de nettoyage Miele. L'unité de percolation peut s'obstruer assez rapidement selon la teneur en graisse du café utilisé.
- ▶ N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer cette machine. La vapeur pourrait atteindre les composantes électriques et causer un court-circuit.
- ▶ Jetez le marc de café avec les déchets organiques ou au compost. Ne les videz pas dans l'évier, car cela pourrait l'obstruer.

## **Avertissements et instructions de sécurité**

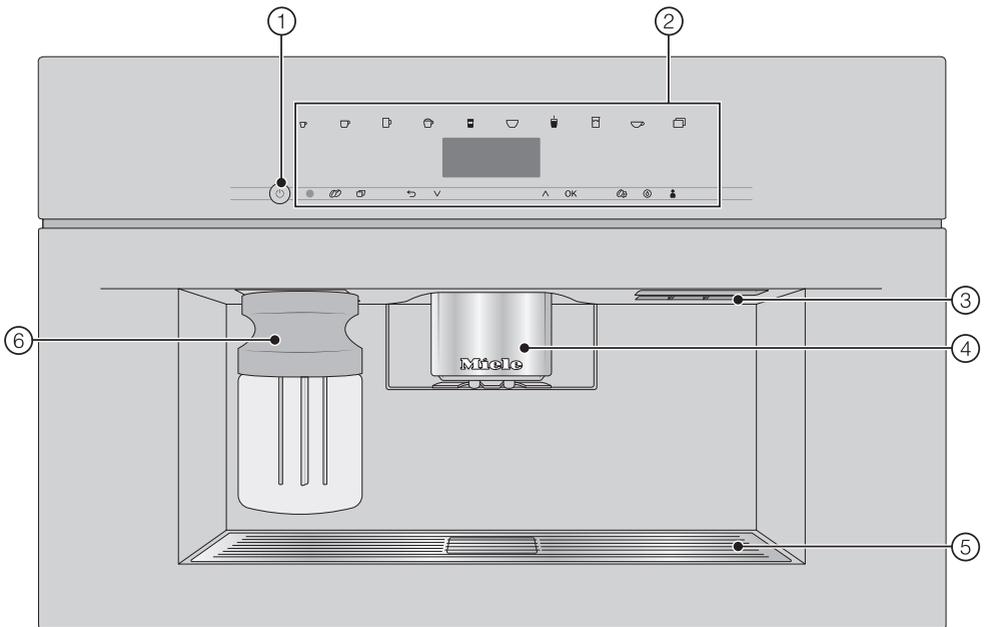
---

### **Pour les machines avec surfaces en acier inoxydable :**

- ▶ Ne collez jamais de post-it, de scotch ou d'autre matériau adhésif sur les surfaces en inox. Cela abîmerait les surfaces en inox qui perdraient leur revêtement de protection contre les salissures.
- ▶ Le revêtement des surfaces en inox se raye facilement. Même les aimants peuvent les rayer.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

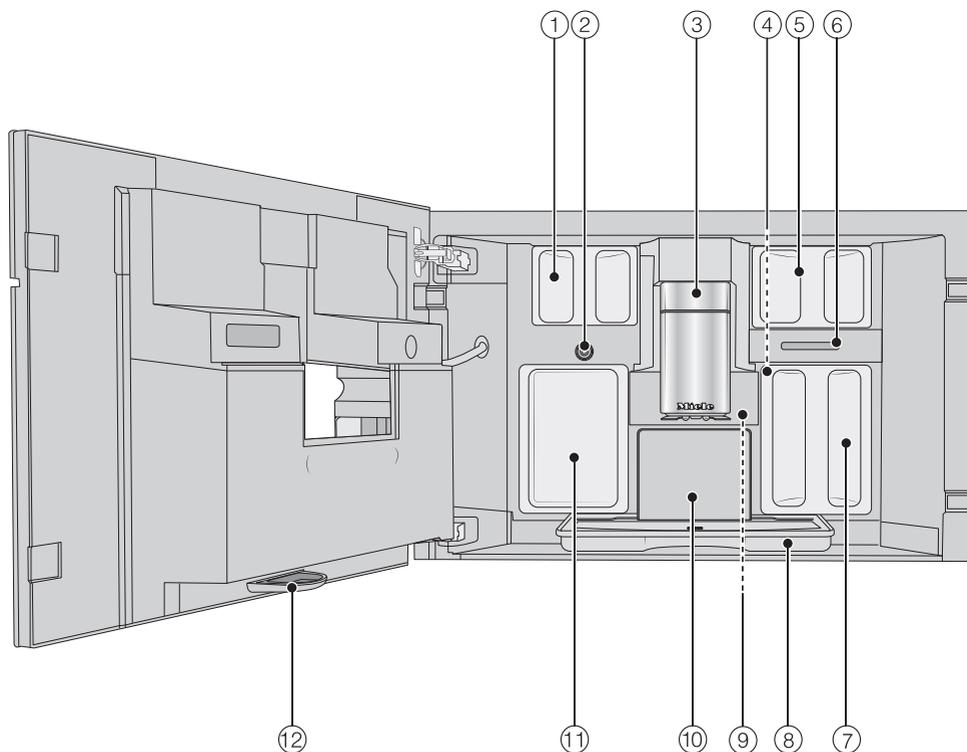
## Vue extérieure



- ① Touche Marche/Arrêt ①
- ② Panneau de commande
- ③ Poignée de la porte
- ④ Distribution centrale à hauteur réglable avec éclairage
- ⑤ Couverture du bac d'égouttage
- ⑥ Récipient à lait

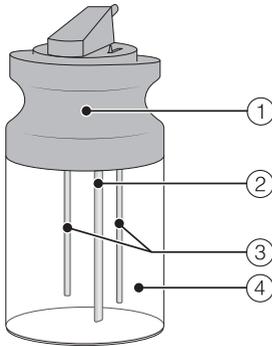
# Description de l'appareil

## Vue intérieure



- ① Réservoir à grains
- ② Vanne de lait
- ③ Distribution centrale à hauteur réglable avec éclairage
- ④ Réglage du moulin à café
- ⑤ Réservoir à grains
- ⑥ Sortie du ventilateur
- ⑦ Réservoir à eau
- ⑧ Bac d'égouttage avec couvercle
- ⑨ Unité de percolation
- ⑩ Bac à marc
- ⑪ Réservoir d'entretien
- ⑫ Bac d'égouttage

## Le récipient à lait



- ① Couvercle
- ② Tube d'aspiration du lait
- ③ Capteur à tige
- ④ Récipient à lait en verre

## Distribution centrale avec détecteur du bord de tasse

La distribution centrale dotée d'un détecteur du bord de tasse comprend un réglage automatique de la distribution. Grâce à la fonction de réglage de la distribution, la distribution centrale descend automatiquement au début de la préparation de la boisson et le détecteur du bord de tasse se positionne à la hauteur optimale correspondant aux tasses ou verres utilisés.

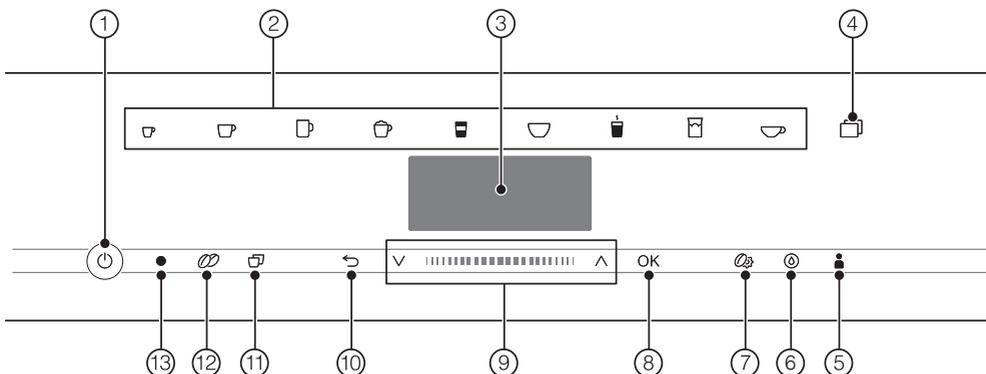
La distribution centrale et le détecteur du bord de tasse **ne peuvent pas** être réglés manuellement.

Lorsque la machine à café est éteinte, la distribution centrale se trouve en une position intermédiaire.

Lors d'un programme d'entretien, la distribution centrale se place à la hauteur du réservoir d'entretien ou dans une position d'entretien basse.

Vérifiez que la distribution centrale se trouve en position intermédiaire ou haute avant d'ouvrir la porte.

# Éléments de commande et d'affichage



- ① **Touche Marche/Arrêt** Allumer et éteindre la machine à café
- ② **Touches boisson** Pour la préparation des boissons
- ③ **Écran** Informations sur l'action présente ou l'état de l'appareil
- ④ **Touche sensitive**
  - Préparer d'autres boissons : ristretto, cappuccino italiano, etc.
  - Préparer une théière/cafetière
  - Menu Réglages
- ⑤ **Touche sensitive** Profils Créer et gérer les profils
- ⑥ **Touche sensitive** Entretien Programmes d'entretien, par ex. Détartrage
- ⑦ **Touche sensitive** Paramètres Afficher et modifier les réglages de préparation des boissons
- ⑧ **Touche tactile OK** Confirmation des messages à l'écran et enregistrement des réglages
- ⑨ **Zone de navigation avec les flèches** Faire défiler les listes, sélectionner des entrées ou modifier des valeurs
- ⑩ **Touche tactile « Retour »** Retour au menu précédent et annulation des erreurs
- ⑪ **Touche « Double dose »** Préparation de deux doses d'une boisson en une fois
- ⑫ **Touche sensitive « DoubleShot »** Pour préparer un café particulièrement fort et aromatique en utilisant deux fois plus de café moulu, mais la même quantité d'eau
- ⑬ **Interface optique** (réservé au service technique Miele)

# Éléments de commande et d'affichage

## Symboles à l'écran

Outre le texte, les symboles suivants peuvent s'afficher à l'écran :

Symbole	Explication
	Ce symbole indique le menu « Réglages » et l'option de menu « Langue ».
	Ce symbole indique qu'il existe des renseignements et conseils supplémentaires à propos de l'utilisation de la machine à café. Sélectionnez OK pour confirmer les informations.
	Ce symbole s'affiche si le verrouillage de la mise en marche est activé. Les commandes sont verrouillées.
	Le symbole et l'heure de mise en marche programmée s'affiche à l'écran 23 heures 59 minutes avant, à condition que la minuterie Mise en marche à et le réglage de l'affichage de l'heure soient activés (voir « Réglages – Minuterie »).
	Le minuteur TeaTimer a été lancé (voir « Thé – TeaTimer »). Le temps d'infusion restant est indiqué à côté du symbole.
	Ce symbole s'affiche pendant le détartrage de l'appareil. (Ce symbole se trouve également sur le réservoir d'eau : remplir d'eau jusqu'à ce repère).
	Si Miele@home a été activé pour la machine à café, ces symboles représentent la qualité de la connexion Wi-Fi. Ils indiquent la puissance du signal par incréments, de fort à aucune connexion.

# Éléments de commande et d'affichage

---

## Symboles des touches boisson

-  Espresso
-  Café
-  Café long
-  Cappuccino
-  Latté macchiato
-  Café latté
-  Lait chaud
-  Mousse de lait
-  Eau pour le thé

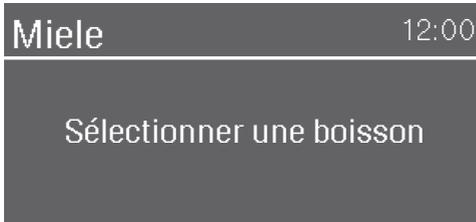
## Touches tactiles

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

Un son retentit chaque fois que vous effleurez une touche. Vous pouvez régler le volume sonore ou désactiver la tonalité (voir « Réglages – Volume »).

## Menu des boissons

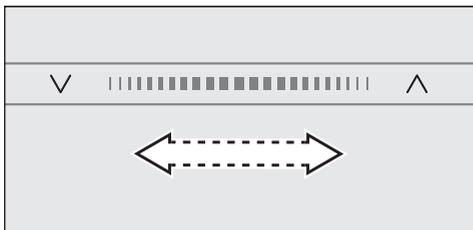
Vous êtes dans le menu des boissons lorsque l'écran indique : Sélectionner une boisson.



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

## Zone de navigation

Pour sélectionner une option de menu, appuyez sur les flèches  $\wedge$  et  $\vee$  jusqu'à ce que l'option souhaitée s'affiche en surbrillance.



Pour faire défiler les options plus rapidement, faites glisser votre doigt vers la droite ou vers la gauche sur la zone située entre les flèches.

Dès que vous atteignez une valeur, un message ou un réglage confirmable, la touche sensitive *OK* s'allume en orange.

Appuyez sur la touche *OK* pour confirmer votre sélection.

## Sélection d'un menu et navigation dans un menu

Pour sélectionner un menu, appuyez sur la touche sensitive correspondante, par ex. la touche sensitive .



Il sera alors possible de démarrer une action ou de modifier les réglages dans le menu. Une barre de défilement située à droite de l'écran affiche les autres options ou textes sélectionnables.

Dans une liste de sélection, une coche  $\checkmark$  s'affiche à côté du réglage sélectionné.

## Quitter un menu ou annuler une action

Pour quitter un menu, effleurez la touche sensitive .

Vous pouvez également appuyer une nouvelle fois sur la touche sensitive allumée en orange pour revenir au menu des boissons.

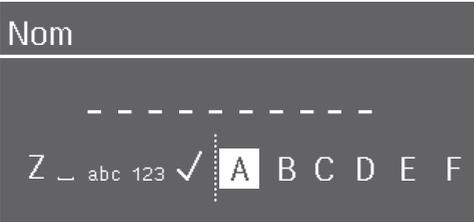
## Saisir un nom

Vous saisissez les lettres et les chiffres via la zone de navigation. Vous pouvez choisir entre majuscules et minuscules.

**Conseil** : Il est recommandé de choisir des noms courts et faciles à mémoriser.

# Fonctionnement

---



- Pour saisir un caractère, sélectionnez celui que vous souhaitez et confirmez en appuyant sur *OK*.
- Pour effacer un caractère, appuyez sur la touche ↵.
- Pour enregistrer le nom, sélectionnez la coche ✓ puis confirmez avec *OK*.

# Avant la première utilisation

## Miele@home

Votre machine à café est équipée d'un module Wi-Fi intégré.

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi;
- l'appli Miele;
- un compte utilisateur Miele que vous pouvez créer via l'appli Miele.

L'appli Miele vous guidera tout le long du processus de connexion de votre machine à café avec votre réseau Wi-Fi domestique.

Une fois que votre machine à café est connectée à votre réseau Wi-Fi, vous pouvez utiliser l'application pour effectuer par ex. les activités suivantes :

- consulter des informations sur l'état de fonctionnement de votre machine à café;
- modifier les réglages de votre machine à café;
- commander votre machine à café à distance.

La connexion de votre machine à café à votre réseau Wi-Fi augmentera la consommation d'énergie, même lorsque la machine à café est éteinte.

Avant d'installer la machine à café à son emplacement définitif, veuillez à ce que l'intensité du signal de votre réseau Wi-Fi soit suffisante.

## Disponibilité de la connexion Wi-Fi

La connexion Wi-Fi partage sa plage de fréquence avec d'autres appareils (y compris les fours micro-ondes et les jouets télécommandés). Des interruptions sporadiques ou totales de connexion peuvent donc se produire. Par conséquent, la disponibilité des fonctions présentées ne peut être garantie à tout moment.

## Disponibilité Miele@home

La capacité à utiliser l'application Miele dépend de la disponibilité du service Miele@home dans votre pays.

Le service Miele@home n'est pas disponible dans tous les pays.

Pour obtenir des informations sur la disponibilité, veuillez consulter le site [www.miele.ca](http://www.miele.ca).

## L'appli Miele

L'appli Miele est disponible en téléchargement gratuit dans l'Apple App Store® ou dans Google Play Store™.



# Avant la première utilisation

---

## Avant la première utilisation

- Raccordez la machine à café à l'alimentation électrique.
- Installez la machine à café.
- Retirez les étiquettes de l'appareil.
- Retirez le film de protection du couvercle du bac d'égouttage.
- Nettoyez le réservoir d'eau, le réservoir à grains et la distribution centrale.
- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le avec de l'eau froide du robinet. Ne remplissez pas le réservoir d'eau au-delà du repère « max. » Replacez le réservoir d'eau dans l'appareil (voir « Remplissage du réservoir d'eau »).
- Retirez le réservoir à grains et remplissez-le avec des grains de café torréfiés.

## Première mise en marche

- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .

## Sélectionner la langue d'affichage

- Sélectionnez la langue d'affichage voulue.

Vous devrez peut-être renseigner également votre localisation.

Le choix de la localisation détermine l'heure qui s'affiche à l'écran, par ex. au format 12 ou 24 heures, l'affichage des unités, etc.

## Configuration du réseau (Miele@home)

La machine à café peut être raccordé au réseau Wi-Fi.

Le message suivant s'affiche à l'écran lors de la mise en service : Config. «Miele@home»

**Conseil :** Miele@home pour votre machine à café peut être configuré ultérieurement. Dans ce cas, sélectionner *Passer*.

- S'assurer d'avoir un signal de réseau Wi-Fi suffisamment puissant sur le lieu d'installation de la machine à café.
- Appuyer sur *Continuer*.
- Sélectionner la méthode de connexion à utiliser.
- Suivre les instructions qui s'affichent sur l'écran de l'appareil et dans l'application Miele.

Le message *Connexion établie.* s'affiche à l'écran.

- Appuyer sur *OK* pour poursuivre la mise en service.

## Réglage de la date

- Saisir la date d'aujourd'hui.
- Confirmer avec *OK*.

## Réglage de l'heure

- Saisir l'heure actuelle.
- Confirmer avec *OK*.

Si vous avez connecté la machine à café à un réseau Wi-Fi et à l'application Miele, l'heure est synchronisée en fonction du réglage de la localisation dans l'application Miele.

## Réglage du degré de dureté de l'eau

Contactez le service des eaux local pour connaître le degré de dureté de l'eau de votre région.

Pour en savoir plus, consultez la section « Dureté de l'eau » sous « Réglages ».

- Saisissez le degré de dureté de l'eau (en °dH) et confirmez avec *OK*.

## Sélection du Mode performance

Vous pouvez sélectionner le mode qui convient le mieux à vos préférences personnelles (voir « Réglages – Mode Performance »).

- **Mode éco** : mode d'économie d'énergie.
- **Mode café** : ce mode a été optimisé pour que vous puissiez profiter pleinement de votre café.
- **Mode lait** : dans ce mode, les boissons contenant du lait peuvent être préparées beaucoup plus rapidement.

- Sélectionner le mode de votre choix.
- Confirmer avec *OK*.

Votre appareil est maintenant configuré et prêt à être utilisé.

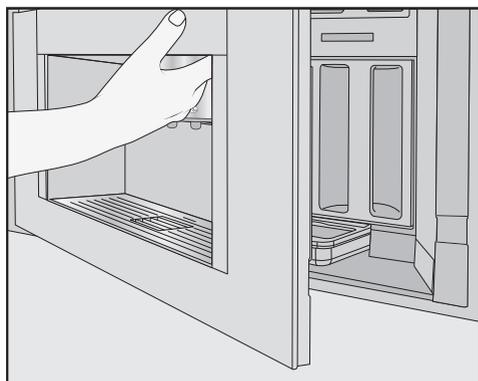
Lors de la première utilisation, jetez les 2 premières tasses de café. Vous éliminez ainsi du système de percolation tous les restes de café provenant des contrôles effectués en usine.

## Remplissage du réservoir à grains de café

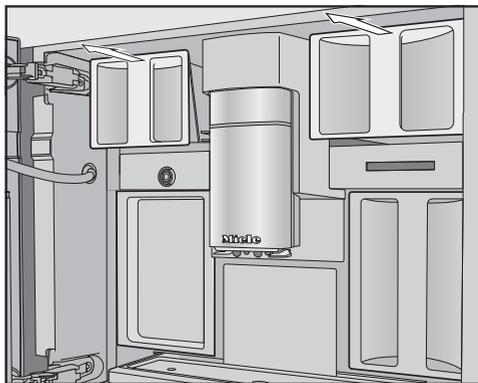
Votre machine à café prépare chaque café ou espresso à partir de grains de café entiers torréfiés et fraîchement moulus. Le réservoir à grains doit donc être rempli de grains de café.

**⚠** Risque de dommages du moulin à café dus à une mauvaise utilisation. Si vous remplissez le réservoir à grains de substances non appropriées telles que des liquides, du café moulu ou des grains de café enrobés de sucre, de caramel ou d'autres substances similaires, vous allez endommager la machine à café. En outre, les grains de café verts (non torréfié) ou les mélanges de grains de café contenant du café vert risquent d'endommager le moulin. Les grains de café verts sont très durs et gardent encore une certaine humidité résiduelle. Cela risque d'endommager le moulin de la machine à café dès la première mouture. Mettez uniquement des grains de café torréfiés dans le réservoir à grains.

La machine à café possède 2 tiroirs de réservoirs à grains, en haut à gauche et en haut à droite. Les grains de café des 3 réservoirs à grains sont mélangés lors de la mouture.



- Ouvrir la porte de l'appareil.



- Sortir les réservoirs à grains.
- Retirer les couvercles des réservoirs à grains et les remplir de grains de café torréfiés.
- Remettre les couvercles sur les réservoirs à grains.
- Introduire les tiroirs des réservoirs à grains dans la machine à café jusqu'à la butée.
- Fermer la porte de l'appareil.

## Remplir le réservoir d'eau

⚠ Risque pour la santé par l'eau contaminée.

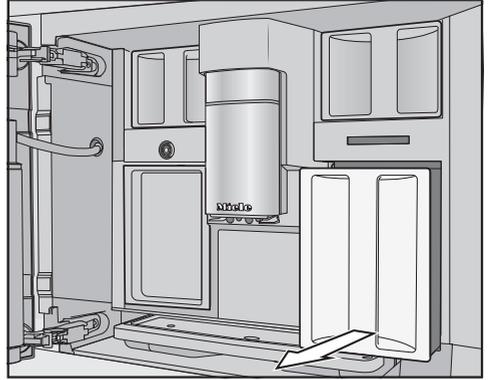
Des bactéries peuvent se développer dans l'eau stagnante du réservoir à eau, ce qui constitue un risque pour votre santé.

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

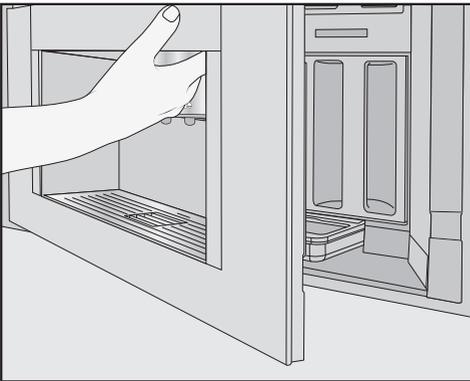
⚠ Risque de dégâts dus à une mauvaise utilisation.

Des liquides inappropriés, comme de l'eau chaude ou tiède, ou encore d'autres liquides peuvent endommager la machine à café. L'eau gazéifiée laisse des dépôts de calcaire importants dans la machine à café.

Remplissez le réservoir à eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.



- Tirer le réservoir d'eau vers l'avant pour le retirer.
- Remplir le réservoir avec de l'eau potable froide jusqu'au repère *max*.
- Pousser le réservoir d'eau dans l'appareil.
- Fermer la porte de l'appareil.



- Ouvrir la porte de l'appareil.

## Mise en marche et arrêt

---

### Mise en marche de la machine à café

- Appuyer sur l'interrupteur Marche/Arrêt ①.

La machine à café chauffe et rince tous les conduits. L'eau chaude s'écoule ensuite par la distribution centrale.

Vous pouvez alors préparer des boissons.

Si la machine à café est déjà à la température de fonctionnement, les conduits ne sont pas rincés lors de la mise en marche de l'appareil.

### Mettre à l'arrêt la machine à café

- Appuyer sur l'interrupteur Marche/Arrêt ①.

Après la préparation d'un café, la machine à café rince automatiquement les conduits avant de s'éteindre.

Lors de la préparation d'une boisson ou pendant les processus d'entretien, de l'humidité s'accumule dans la machine à café. Lorsqu'une boisson a été préparée ou que l'appareil a été éteint, le ventilateur interne continue à fonctionner jusqu'à ce que l'intérieur soit suffisamment déshumidifié. Le ventilateur émet un bruit.

### Se préparer à une période d'inactivité prolongée

Si la machine à café n'est pas utilisée pendant une longue période, par ex. lors de vacances, il ne faut pas oublier d'effectuer les opérations suivantes :

- vider le bac d'égouttage, le bac à marc et le réservoir d'eau;
- nettoyer soigneusement toutes les pièces, y compris l'unité de percolation et l'intérieur de l'appareil;
- mettre la machine à café hors tension.

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution.

Les liquides et la vapeur qui en sortent sont très chauds et risquent de vous brûler.

Tenez-vous à l'écart des zones situées sous les buses de distribution quand du liquide chaud ou de la vapeur sort de l'appareil.

Ne touchez pas les pièces chaudes.

### Café

#### Boissons au café à base de / sans lait

Vous pouvez utiliser la machine à café pour préparer les boissons au café suivantes :

- 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 de couleur noisette sur le dessus, autrement appelée crème. Pour préparer un espresso, veuillez utiliser des grains de café torréfiés pour espresso.
- Le **café** se distingue de l'espresso par la torréfaction particulière des grains de café et la quantité supérieure d'eau utilisée. Pour la préparation du café, utilisez des grains de café avec une torréfaction adaptée.
- Le **café allongé** est un café très allongé.
- Le **long black** est composé d'eau chaude et de deux doses d'espresso.

- Le **café americano** est composé d'espresso et d'eau chaude. L'espresso est préparé en premier, puis l'eau chaude coule dans la tasse.
- Le **cappuccino** est composé d'env. 2/3 de mousse de lait et 1/3 d'espresso.
- Le **latté macchiato** est composé d'1/3 de lait chaud, de mousse de lait et d'espresso.
- Le **café latté** est composé de lait chaud et d'espresso.
- Le **cappuccino italiano** se compose des mêmes proportions de mousse de lait et d'espresso qu'un cappuccino. La différence est que l'espresso est ajouté en premier, avant la mousse de lait.
- L'**espresso macchiato** est un espresso couronné d'une petite couche de mousse de lait.
- Le **voile blanc (flat white)** est une variante de cappuccino qui contient nettement plus d'espresso que de mousse de lait, pour obtenir un arôme de café intense.
- Le **café au lait** est un café à la française composé de café et de mousse de lait. Le café au lait est habituellement servi dans un bol.

Vous avez aussi la possibilité de préparer du **lait chaud** ou de la **mousse de lait**.

# Préparer des boissons

## Le lait

Les additifs sucrés contenus dans le lait de vache ou les produits laitiers alternatifs à base de plantes, comme les boissons au soya, peuvent coller le conduit de lait et les parties contenant le lait. Des résidus de liquides inappropriés peuvent nuire à la bonne distribution de la préparation.

N'utilisez que du lait sans additifs.

Le lait d'origine animale contient par nature des germes.

Si vous utilisez du lait d'origine animale, prenez uniquement du lait pasteurisé, comme du lait de vache pasteurisé.

Après la phase de préchauffage, le lait aspiré est chauffé à la vapeur dans la distribution centrale et est en plus émulsionné pour obtenir de la mousse de lait.

Vous pouvez préparer du lait chaud et de la mousse de lait avec du lait de vache ou avec des produits laitiers alternatifs à base de plantes. La consistance de la mousse de lait varie toutefois beaucoup en fonction du lait utilisé. Tous les types de laits ne sont pas bons pour faire de la mousse de lait.

**Conseil :** Pour une consistance parfaite de la mousse de lait, utilisez du lait de vache froid (< 10 °C) avec une teneur en protéines d'au moins 3 %.

Vous pouvez choisir la teneur en matières grasses du lait selon votre goût. La mousse de lait sera plus crémeuse avec du lait entier (au moins 3,5 % de matières grasses).

Les produits laitiers alternatifs à base de plantes - appelés ci-après « produits laitiers alternatifs » - contiennent des ingrédients différents de ceux du lait de vache, par exemple. En raison de la sédimentation naturelle, les produits laitiers alternatifs présentent des épaisissements. Lors de la préparation de lait chaud ou de mousse de lait, de tels épaisissements peuvent empêcher l'aspiration du produit laitier alternatif.

Remuez bien les produits laitiers alternatifs juste avant de les préparer.

Ne secouez pas les produits laitiers alternatifs. L'agitation entraîne la formation de mousse indésirable dans l'emballage et nuit à la préparation.

**Conseil :** Rincez manuellement le conduit de lait immédiatement après la préparation.

## Remplissage et insertion du récipient à lait

Le pot à lait ne maintient **pas** le lait au frais.

Si vous laissez le lait dans le récipient à lait pendant une longue période sans le refroidir, il risque de s'altérer (selon le type de lait).

Ne laissez pas le lait de vache non refroidi dans le récipient à lait pendant une période prolongée.

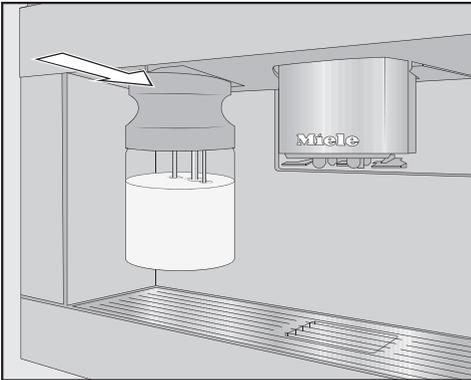
Respectez les indications du fabricant concernant la durée de conservation du lait utilisé.

Si vous n'y avez pas fait chauffer de lait depuis un certain temps, rincez le conduit de lait avant toute nouvelle préparation.

# Préparer des boissons

**Conseil :** Pour de la mousse de lait de grande qualité, toujours utiliser du lait froid (< 50 °F / 10 °C).

- Si vous utilisez un produit laitier alternatif, remuez-le bien. Pour une préparation optimale, vous avez besoin de produits laitiers alternatifs brassés et non pas secoués.
- Remplir le récipient à lait jusqu'à 2 cm (3/4 po) sous le rebord.
- Assurer l'étanchéité du récipient à lait avec le couvercle.

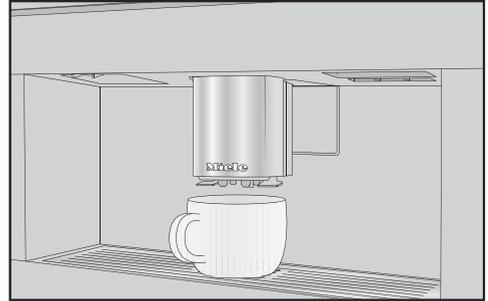


- Insérer le récipient à lait dans la machine à café jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



**Conseil :** Il est plus simple de retirer le récipient à lait avec les deux mains.

## Préparation d'une boisson au café



- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Si vous souhaitez préparer une boisson à base de café avec du lait chaud ou de la mousse de lait, remplissez le réservoir à lait et insérez-le.
- Appuyer sur la touche sensitive de la boisson souhaitée.

La boisson coule de la distribution centrale dans la tasse.

## Annulation de la préparation

- Appuyez une nouvelle fois sur le symbole allumé en orange sur le panneau de commande.

Lorsque vous préparez des boissons contenant plusieurs ingrédients (par ex. un latté macchiato), vous pouvez annuler chacun des ingrédients individuellement prématurément.

- Appuyez sur *OK* lorsque *Arrêt* s'affiche à l'écran.

## DoubleShot

Sélectionnez la fonction DoubleShot ☉ si vous souhaitez un café particulièrement intense et aromatique. Dans ce cas, à la moitié du processus de percolation, des grains de café supplémentaires seront moulus et passés au percolateur. Le temps

## Préparer des boissons

d'extraction étant plus court, moins d'arômes indésirables et de composés amers seront libérés.

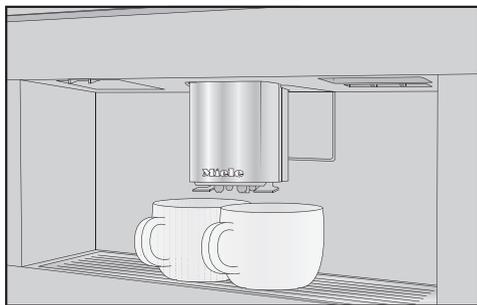
### Préparer une double dose de café avec DoubleShot

- Effleurez la touche  juste avant ou juste après avoir commencé la préparation de la boisson.

La distribution commence et la touche sensitive  s'allume. Deux portions de grains de café sont moulues et passées au percolateur.

### Préparer deux portions (touche sensitive )

Vous pouvez aussi préparer deux portions d'une boisson dans une grande tasse ou dans deux tasses simultanément.



- Placez une tasse sous chacune des buses du distributeur central.
- Effleurez la touche  juste avant ou juste après avoir commencé la préparation de la boisson.

La touche sensitive  s'allume.

La préparation démarre et deux portions de la boisson voulue sont alors préparées.

### Cafetière

La fonction Cafetière permet de préparer automatiquement plusieurs tasses de café d'affilée (1 litre max.).

Le menu Boissons s'affiche.

**Conseil :** Vérifier que le réservoir à grains et le réservoir d'eau sont suffisamment remplis avant de lancer la fonction Cafetière.

- Placer un récipient suffisamment grand sous la distribution centrale.
- Effleurer la touche sensitive .
- Sélectionner Cafetière.
- Confirmer avec OK.
- Sélectionner le nombre de tasses souhaité (3 à 8).

Pour chaque tasse, la machine à café moud des grains de café, procède à la percolation du café moulu et prépare la boisson. Le déroulement de l'opération est indiqué à l'écran.

### Interrompre la préparation

- Effleurer la touche sensitive .

### Thé

Cette machine à café n'est pas prévue pour une utilisation commerciale ou scientifique. Les températures sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction des conditions ambiantes.

Pour préparer du thé, vous pouvez choisir les options suivantes :

- Le **Thé japonais** est un thé vert de grande qualité qui possède un goût « vert » frais et raffiné.

Température de distribution : env. 150 °F (65 °C), temps d'infusion : env. 1,5 minutes

## Préparer des boissons

- Le **Thé blanc** est un thé vert pour lequel seuls les jeunes pousses du théier sont utilisées et préparées très délicatement. Le thé blanc possède un goût très subtil.  
Température de distribution : env. 160 °F (70 °C), temps d'infusion : env. 2 minutes
- Le **Thé vert** tire sa couleur verte des feuilles du théier. Les feuilles de thé peuvent être torréfiées ou traitées à la vapeur selon la région. Le thé vert peut être infusé plusieurs fois.  
Température de distribution : env. 175 °F (80 °C), temps d'infusion : env. 2,5 minutes
- Le **Thé noir** tire sa couleur sombre et son goût caractéristique de la fermentation des feuilles de thé. Le thé noir peut être servi avec un peu de citron ou de lait.  
Température de distribution : env. 210 °F (97 °C), temps d'infusion : env. 3 minutes
- Le **Latté au thé chai** puise ses origines dans la médecine Ayurveda traditionnelle comme thé noir avec des épices typiques d'Inde et du lait. Le lait adoucit les épices et sublime l'expérience gustative.  
Température de préparation : env. 210 °F (97 °C) °C, temps d'infusion : env. 3 minutes
- Une **Tisane** est une boisson infusée aromatique composée de feuilles séchées ou de parties fraîches de plantes.  
Température de distribution : env. 210 °F (97 °C), temps d'infusion : env. 8 minutes
- Une **Infusion aux fruits** est composée de morceaux séchés de fruits et/ou de plantes, par ex. du cynorhodon. Le

goût de la boisson dépend des plantes utilisées et de leur mélange. De nombreuses infusions aux fruits sont également aromatisées.

Température de distribution : env. 210 °F (97 °C), temps d'infusion : env. 8 minutes

La température de distribution préréglée dépend du type de thé.

Les températures de distribution correspondantes sont celles que Miele recommande pour la préparation de chaque type de thé.

Vous pouvez modifier les températures de distribution utilisées pour chaque type de thé en personnalisant la température d'infusion (voir « Paramètres – Température de percolation »). Une augmentation de température d'env. 36 °F (2 °C) fait une différence appréciable.

Utilisez des feuilles de thé en vrac, des mélanges de thé ou des sachets de thé en fonction de vos préférences personnelles.

Suivez les instructions indiquées sur l'emballage du thé.

La quantité de thé requise varie selon le type de thé. Respectez les recommandations indiquées sur l'emballage ou les conseils qui vous ont été donnés lors de l'achat. Vous pouvez ajuster la quantité d'eau en fonction du type de thé et de la taille de la tasse (voir « Portion »).

### Préparer du thé

Effleurer la touche sensitive  pour accéder au menu des différents types de thé.

Le menu Boissons s'affiche.

## Préparer des boissons

---

- Disposer le thé en vrac dans un filtre à thé ou autre, ou sortir le sachet de thé de son emballage.
- Placer le filtre à thé préparé ou le sachet de thé dans la tasse.
- Placer la tasse sous la distribution centrale.
- Appuyer sur .
- Choisir la variété de thé souhaitée.
- Confirmer avec *OK*.

De l'eau chaude coule dans la tasse.

Si le réglage `TeaTimer|Automatique` est sélectionné, la fonction Minuterie du temps d'infusion démarre une fois que l'eau a coulé.

La fonction `TeaTimer` peut être démarrée manuellement à ce moment.

- Retirer le filtre à thé ou le sachet de thé lorsque le temps d'infusion est écoulé.

### Lancer le `TeaTimer` manuellement

- Préparer une tasse de thé.

`TeaTimer` s'affiche à l'écran dès que l'eau a coulé.

- Appuyer sur *OK*.

L'éditeur s'ouvre et affiche une proposition de durée.

- Si besoin, modifier le temps d'infusion.
- Confirmer avec *OK*.

Une fois que le temps d'infusion s'est écoulé, un signal sonore retentit et le symbole  clignote.

- Retirer le filtre à thé ou le sachet de thé lorsque le temps d'infusion est écoulé.

### Théière

La fonction `Théière` vous permet de préparer une grande quantité de thé (1 litre max.). La température programmée dépend du type de thé sélectionné.

Le menu des boissons s'affiche.

**Conseil :** Vérifiez que le réservoir d'eau est suffisamment rempli avant de démarrer la fonction `Théière`.

- Placez un récipient de taille adéquate sous la distribution centrale.
- Appuyez sur la touche sensitive des boissons .
- Sélectionnez `Théière`.
- Sélectionnez le type de thé et le nombre de tasses de votre choix (3 à 8).

### Annulation de la préparation

- Appuyez sur la touche sensitive .

### Préparation d'eau chaude ou très chaude

Vous pouvez choisir parmi les options suivantes :

- eau très chaude, environ 90 °C
- eau chaude, environ 65 °C

Le menu des boissons s'affiche.

- Placez un récipient adapté sous la distribution centrale.
- Appuyez sur la touche sensitive .
- Sélectionnez l'eau chaude ou l'eau très chaude.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

La préparation commence.

La fonction Mode expert vous permet de modifier la portion pendant la préparation de la boisson. Ce réglage **n'est pas** enregistré et s'applique uniquement à la préparation en cours.

- Déplacer l'indicateur (petit triangle) dans la zone de navigation en fonction de la taille de la portion souhaitée.

## Activer ou désactiver le mode expert

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurer la touche sensitive .
- Sélectionner Réglages  | Mode expert.
- Sélectionner l'option souhaitée.
- Confirmer avec *OK*.

Le réglage est enregistré.

## Mode expert : ajuster la portion

Le menu Boissons s'affiche.

La portion peut être modifiée uniquement pendant chaque phase de préparation.

Si vous sélectionnez DoubleShot  ou 2 portions , vous ne pourrez pas utiliser le mode Expert pour modifier la taille de la portion.

- Sélectionner une boisson.

La préparation commence. Vous pouvez modifier la taille de la portion pendant la distribution, par ex. modifier indépendamment les quantités de lait chaud, de mousse de lait et d'espresso pour un latté macchiato.



## Réglage du moulin à café

Le degré de mouture détermine le temps de contact entre le café moulu et l'eau, c'est-à-dire le temps d'extraction. C'est seulement lorsque le degré de mouture idéal est sélectionné que l'appareil dose une tasse de café parfaite avec une fine « crème » de couleur noisette.

### Identification du degré de mouture idéal

Plusieurs indices vous indiquent si la finesse de mouture est correcte.

Le degré de mouture est **trop grossier** si le café ou l'espresso est dilué et a un goût acide. La crème est très claire.

Le degré de mouture est **trop fin** si le café ou l'espresso a un goût amer et la crème est brun foncé.

### Réglage de la finesse de mouture

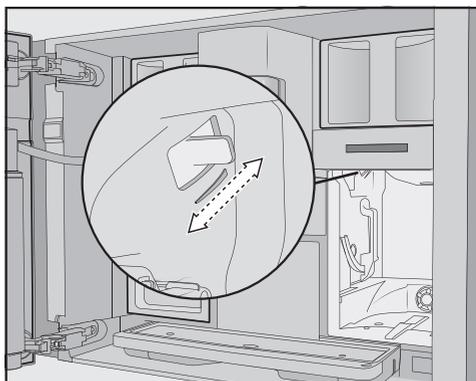
Si le degré de mouture est réglé de plus d'un niveau, le moulin à café risque d'être endommagé.

Modifier le degré de mouture d'un cran à la fois uniquement.

Chaque fois que le réglage est effectué, préparer une nouvelle boisson pour que les grains soient moulus. Modifier à nouveau le degré de mouture d'un cran à la fois.

Le levier de réglage de la finesse se trouve derrière le réservoir d'eau, en haut à gauche.

- Ouvrir la porte de l'appareil.
- Retirer le réservoir d'eau.



- Actionner le levier de réglage **d'un cran à la fois exactement** vers l'avant (mouture plus fine) ou vers l'arrière (mouture plus grossière).

Le degré de mouture sélectionné s'appliquera à toutes les variétés de grains et boissons au café.

- Replacer le réservoir d'eau à sa place.
- Fermer la porte de l'appareil.
- Préparer une tasse de café.

La finesse de mouture peut ensuite être réglée de nouveau.

Le moulin à café s'use naturellement et légèrement avec le temps. Régler le broyeur sur un degré de mouture plus fin si nécessaire.

## Quantité de mouture

La machine à café peut mouliner et infuser 7,5–12,5 g de café par tasse. Plus la quantité moulue est importante, plus le café est fort.

La quantité de café est **trop faible** si l'espresso ou le café manque de corps.

Augmenter la quantité de café pour faire infuser plus de café moulu.

La quantité de café est **trop faible** si l'espresso ou le café a un goût amer.

Réduire la quantité de café pour faire infuser moins de café moulu.

## Prépercolation du café moulu

Lorsque la fonction de prépercolation est activée, le café fraîchement moulu est tout d'abord humidifié avec de l'eau chaude. Le café moulu gonfle un peu. La quantité d'eau restante est ensuite forcée sous pression à travers le café moulu humidifié. Si votre café est trop fade et que vous souhaitez lui ajouter un peu de corsé et de complexité, essayez la fonction « Prépercolation ». Selon le type de café utilisé, la prépercolation peut intensifier le goût.

Vous pouvez définir une durée de prépercolation courte ou longue ou désactiver complètement la fonction « Prépercolation ».

**Conseil :** Nous recommandons vivement d'utiliser la fonction « Prépercolation » pour préparer le café.

## Température de percolation

Il faut adapter la température de percolation à la torréfaction des grains de café que vous utilisez. Ce point est très important, que vous prépariez un espresso ou un café.

Plusieurs variétés sont sensibles aux températures élevées, de sorte que la saveur du café est altérée. Si votre café a un goût amer, la température de percolation que vous avez choisie est peut-être trop élevée.

L'espresso est généralement préparé à une température plus élevée.

## Température de percolation

Il faut adapter la température de percolation à la torréfaction des grains de café que vous utilisez. Ce point est très important, que vous prépariez un espresso ou un café.

Plusieurs variétés sont sensibles aux températures élevées, de sorte que la saveur du café est altérée. Si votre café a un goût amer, la température de percolation que vous avez choisie est peut-être trop élevée.

L'espresso est généralement préparé à une température plus élevée.

## Quantité par portion

Le goût du café dépend non seulement de la variété de café, mais aussi de la quantité d'eau utilisée.

Vous pouvez programmer la quantité d'eau pour toutes les boissons (sauf avec la fonction Cafetière) pour l'adapter à la taille de vos tasses et/ou au type de café que vous utilisez.

Pour les cafés qui contiennent du lait, vous pouvez régler non seulement la quantité de café ou d'espresso, mais aussi la quantité de lait ou de mousse de lait à ajouter à ces boissons.

Une portion maximale peut être programmée pour chaque type de boisson. Une fois cette quantité atteinte, la préparation s'arrête. La

# Paramètres

---

portion maximale pour le type de boisson est alors enregistrée par la machine.

Si le réservoir d'eau se vide pendant la préparation d'une boisson, la machine à café interrompt la programmation de la portion. La portion **n'est pas** enregistrée.

## Affichage et modification des paramètres

Vous pouvez modifier la taille de la portion pour toutes les boissons. De plus, la quantité de café, la température de percolation et les paramètres de pré-infusion peuvent être réglés individuellement pour chaque boisson au café.

- Effleurer la touche sensitive .
- Sélectionner une boisson.
- Confirmer avec *OK*.

Les paramètres qui peuvent être modifiés pour cette boisson s'affichent.

Une fois la boisson sélectionnée, les réglages actuels s'affichent pour les paramètres suivants : Quantité de mouture, Températ. percolation et Préinfusion.

L'option de menu *Quantité boisson* s'affiche sur la première ligne. Après sélection de *Quantité boisson* et après confirmation en appuyant sur *OK*, la boisson est immédiatement préparée.

- Sélectionner le paramètre souhaité.
- Modifier le réglage.
- Confirmer avec *OK*.

Le réglage est enregistré.

## Modifier la portion

- Placer une tasse sous la distribution centrale.
- Sélectionner *Quantité boisson*.
- Confirmer avec *OK*.

La boisson souhaitée est préparée et *Enregistrer s'affiche* à l'écran.

- Appuyer sur *OK* lorsque le récipient est rempli au niveau désiré.

Pour modifier la taille de la portion des spécialités de café au lait, les ingrédients de la boisson sont enregistrés l'un après l'autre durant la préparation.

- Lorsque la quantité de chaque ingrédient atteint le niveau désiré, appuyer sur *OK*.

La portion programmée sera désormais distribuée à chaque fois que cette boisson sera préparée.

**Conseil :** Il est possible de modifier la portion des boissons figurant sur le panneau de commande en exerçant une pression longue sur le bouton pendant que la boisson est en cours de distribution. Pour ce faire, appuyer sur le bouton de la boisson sans relâcher jusqu'à ce que la machine commence la distribution. Pendant la distribution, *Enregistrer s'affiche* à l'écran.

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

Pour chaque profil, vous pouvez adapter individuellement les doses et les paramètres de chaque boisson.

Le nom du profil actuel est affiché en haut à gauche de l'écran.

## Créer un profil

- Effleurer la touche sensitive .

Le menu Profils s'ouvre.

- Sélectionner Créer un profil.

- Confirmer avec *OK*.

L'éditeur s'affiche à l'écran.

- Saisir le nom du profil :

- pour saisir un caractère, le sélectionner et le confirmer en appuyant sur *OK*;
- pour effacer un caractère, appuyer sur la touche sensitive .
- pour enregistrer le nom, sélectionner la coche , puis confirmer en appuyant sur *OK*.

Le profil est créé.

## Modification des boissons dans un profil

Les réglages d'un profil modifié ne s'appliquent qu'au profil actif. Les réglages applicables aux boissons d'autres profils restent inchangés.

- Effleurer la touche sensitive .

Le menu Profils s'ouvre.

- Sélectionner le profil souhaité.

Le nom du profil sélectionné est affiché en haut à gauche de l'écran.

Les boissons peuvent être modifiées individuellement.

## Préparation de boissons enregistrées dans un profil

- Appuyez sur la touche sensitive .
- Sélectionnez le profil souhaité.
- Sélectionnez la boisson souhaitée.

La préparation de la boisson démarre.

## Modifier les profils

Une fois que vous avez créé au moins un profil, vous pouvez le modifier, le supprimer, ou définir des profils dans le menu Profils.

- Effleurer la touche sensitive .

Le menu Profils s'ouvre.

- Sélectionner Modifier.

- Confirmer avec *OK*.

Il est maintenant possible de modifier les réglages du profil choisi :

- réglage du moment où le profil doit changer;
- modification du nom du profil;
- suppression du profil.

# Profils

## Réglage du moment où le profil doit changer

- Effleurer la touche sensitive .

Le menu Profils s'ouvre.

- Sélectionner Modifier.
- Confirmer avec *OK*.
- Sélectionner Changer de profil.
- Confirmer avec *OK*.

Les options suivantes sont disponibles :

- **Manuel** : le profil choisi est conservé jusqu'à ce qu'un autre soit sélectionné.
- **Après distribution** : la machine à café repasse au profil standard Miele après la préparation de la boisson.
- **À la mise en marche** : le profil standard Miele s'affiche chaque fois que la machine à café s'allume, quel que soit le dernier profil utilisé avant qu'elle ait été éteinte.

- Sélectionner l'option souhaitée.
- Confirmer avec *OK*.

## Modification du nom du profil

Cette option peut être sélectionnée uniquement si vous avez déjà créé un profil en plus du profil standard Miele.

- Effleurer la touche sensitive .

Le menu Profils s'ouvre.

- Sélectionner Modifier.
- Confirmer avec *OK*.
- Sélectionner Modifier le nom.
- Confirmer avec *OK*.
- Modifier le nom tel qu'indiqué :

- pour effacer un caractère, appuyer sur la touche sensitive .

- pour saisir un nouveau caractère, le sélectionner et confirmer en appuyant sur *OK*;

- pour enregistrer le nom modifié, sélectionner la coche .

- Confirmer avec *OK*.

## Suppression du profil

Cette sélection n'est possible que si un profil utilisateur a été attribué en plus du profil d'utilisateur standard Miele.

- Effleurer la touche sensitive .

Le menu Profils s'ouvre.

- Sélectionner Modifier.
- Confirmer avec *OK*.
- Sélectionner Supprimer un profil.
- Confirmer avec *OK*.
- Sélectionner le profil à supprimer.
- Sélectionner Oui.
- Confirmer avec *OK*.

Le profil est supprimé.

MobileStart vous permet par ex. de démarrer la préparation d'une boisson via l'application Miele.

Vous pouvez utiliser MobileStart uniquement si Miele@home a été configuré pour votre machine à café.

 Risque de brûlures dues aux buses de distribution.

Si des liquides ou de la vapeur s'écoulent alors que la machine n'est pas surveillée, des personnes non averties peuvent se brûler si elles s'approchent trop de la distribution centrale ou si elles touchent des surfaces chaudes de la machine.

Veillez à ce que personne, en particulier les enfants, ne puisse être blessé si la machine fonctionne sans surveillance.

Les conduits ne sont pas préchauffés lorsque la machine est allumée, ce qui signifie que la tasse sous la distribution centrale n'est pas remplie d'eau de rinçage.

Le lait n'est pas refroidi dans le récipient à lait. Si vous souhaitez préparer une boisson contenant du lait à l'aide de l'application, assurez-vous que le lait est suffisamment froid (< 10 °C (50 °F)).

Si la machine à café est utilisée manuellement, l'application ne peut pas la contrôler, car l'utilisation manuelle a la priorité.

est suffisamment rempli. Placez une tasse vide suffisamment grande sous la distribution centrale.

MobileStart se désactive au bout de 24 heures.

Si vous préparez une boisson avec MobileStart, des signaux sonores et visuels vous avertissent lorsque la boisson est préparée. Ces signaux d'avertissement ne peuvent être ni modifiés ni désactivés.

## Activation et désactivation de MobileStart

Si vous voulez utiliser Mobile Start, il faut activer l'option Commande à distance.

Le menu des boissons s'affiche.

- Appuyez sur la touche sensitive .
- Sélectionnez Mobile Start.
- Sélectionnez l'option souhaitée et confirmez avec *OK*.

Une fois que vous avez activé Mobile Start, vous pouvez commencer à préparer une boisson depuis l'application. Pour cela, suivez les indications de l'application.

Pour commencer à préparer des boissons à distance, Mobile Start doit être activé. Assurez-vous que la machine à café est prête à être utilisée, par ex. en vérifiant que le réservoir d'eau

# Réglages

Vous pouvez utiliser le menu « Réglages » pour personnaliser la machine à café selon vos préférences.

## Affichage et modification des Réglages

Le menu des boissons s'affiche.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Réglages  et appuyez sur *OK*.
- Sélectionnez l'option de menu que vous voulez afficher ou modifier.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.
- Modifiez le réglage et confirmez avec *OK*.

Certains paramètres disponibles dans le menu Réglages sont décrits dans des sections distinctes du mode d'emploi.

## Langue

Vous pouvez sélectionner votre langue et, si applicable, votre localisation pour tous les textes qui s'affichent à l'écran.

**Conseil :** Si par inadvertance vous vous trompez de langue, utilisez le symbole  pour accéder à nouveau à l'option Langue.

## Heure

### Affichage (affichage de l'heure)

Sélectionnez l'affichage de l'heure lorsque la machine à café est éteinte :

- **Activé :** l'heure est toujours affichée à l'écran;
- **Désactivé :** l'heure n'est pas affichée;
- **Désactivation nocturne :** l'heure est affichée uniquement entre 5 h et 23 h pour économiser de l'énergie.

## Format de l'heure

- Affichage au format 24 heures (24 heures)
- Affichage au format 12 heures (12 heures)

## Réglage

Réglez les heures et les minutes.

Si vous avez connecté la machine à café à un réseau Wi-Fi et à l'application Miele, l'heure est synchronisée en fonction du réglage de la localisation dans l'application Miele.

## Date

Réglez la date.

## Minuterie

La machine à café dispose de 3 minuteries :

- Mise en marche à
- Arrêt à
- Arrêt après

Vous pouvez attribuer des fonctions de minuterie différentes selon les jours de la semaine.

## Mise en marche à

La machine à café s'allume à une heure précise, par ex. le matin pour le petit-déjeuner.

La machine à café ne s'allumera **pas** à l'heure programmée si le verrouillage de la mise en marche est activé. Les réglages de la minuterie sont désactivés.

Si la machine à café s'allume automatiquement **trois fois** à l'heure programmée mais que vous ne préparez pas de boisson, elle arrêtera de

s'allumer automatiquement. Cela empêche la machine à café de s'allumer inutilement, par ex. si vous êtes en vacances.

Les heures programmées restent toutefois enregistrées, et sont réactivées automatiquement dès que vous rallumez manuellement la machine à café.

Si vous avez activé l'affichage de l'heure sur la machine éteinte (Affichage|Activé ou Désactivation nocturne), le symbole  et l'heure de mise en marche souhaitée s'affichent 23 heures 59 minutes avant.

## Arrêt à

La machine à café s'éteint à une heure précise.

En cas d'absence prolongée, les heures programmées restent enregistrées et sont réactivées automatiquement dès que vous rallumez manuellement la machine à café.

## Arrêt après

La machine à café s'arrête au bout d'une durée déterminée si vous n'appuyez sur aucune touche sensitive.

Par défaut, la machine à café s'éteint au bout de 20 minutes.

Vous pouvez modifier ce réglage et sélectionner une durée comprise entre 20 minutes et 9 heures.

## TeaTimer

Vous pouvez utiliser la fonction TeaTimer pour lancer la minuterie lorsque vous préparez du thé. Il y a un temps d'infusion pré-réglé pour le type de thé sélectionné. Vous pouvez modifier le temps d'infusion pré-réglé (jusqu'à un maximum de 14:59 minutes). Le temps d'infusion modifié est enregistré.

Vous pouvez choisir parmi les options suivantes :

- **Automatique** : le TeaTimer démarre automatiquement une fois que l'eau s'est écoulée.
- **Manuel** : une fois que l'eau s'est écoulée, le TeaTimer peut être lancé au choix.

Vous pouvez continuer à utiliser la machine à café normalement pendant le compte à rebours du temps d'infusion. Une fois que le temps d'infusion s'est écoulé, un signal sonore retentit et le symbole  clignote.

## Volume

Vous pouvez régler le volume du signal sonore et des bips de touches (barre à segments).

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie d'accueil qui retentit lorsque vous appuyez sur la touche Marche/Arrêt .

## Luminosité de l'écran

Vous pouvez régler la luminosité de l'écran (barre à segments).

## Éclairage

Vous pouvez modifier l'intensité de l'éclairage lorsque la machine est allumée ou éteinte.

Vous pouvez également définir la durée pendant laquelle l'éclairage doit rester allumé lorsque la machine est éteinte (entre 15 minutes et 9 heures).

# Réglages

---

## Info (affichage d'informations)

Vous pouvez afficher le nombre de boissons préparées et le nombre de boissons qui peuvent encore être préparées jusqu'à l'entretien obligatoire de l'appareil.

## Altitude

Si la machine à café est installée à haute altitude, l'eau entrera en ébullition à une température plus basse en conséquence, en raison de la faible pression atmosphérique. Vous pouvez régler l'altitude locale de la machine afin de garantir les températures idéales pour la préparation de boissons.

## Mode performance

Vous pouvez sélectionner le mode Performance qui convient à votre utilisation de la machine. Le Mode éco est activé par défaut.

## Mode éco

Le mode Éco est un mode d'économie d'énergie. Le système ne chauffe que lorsqu'une boisson doit être préparée.

## Mode café

Le mode Performance a été optimisé pour un plaisir du café sans compromis. Les utilisateurs peuvent savourer des boissons au café sans attendre, car la machine reste toujours à la température adéquate pour la percolation. Ce mode consomme plus d'énergie que le mode Éco.

## Mode lait

Le mode Performance a été optimisé pour préparer du lait. Les boissons contenant du lait peuvent être

préparées beaucoup plus rapidement. Ce mode consomme plus d'énergie que le mode Éco et le mode Barista.

## Mode party (fête)

Le mode Performance a été configuré pour une utilisation intensive **occasionnelle** de la machine à café, par ex. pour les réunions familiales.

Nettoyez bien la machine à café après une utilisation intensive, et particulièrement le conduit de lait. Il peut être nécessaire de détartre la machine à café et de dégraisser l'unité de percolation.

Veuillez tenir compte des informations suivantes concernant le mode Party :

- le conduit est rincé beaucoup moins fréquemment, voire pas du tout. Le rinçage du conduit de lait n'a lieu qu'environ 1 heure après la dernière préparation de lait;
- les messages d'état de nettoyage ou rappels de nettoyage sont supprimés et ne s'afficheront que la prochaine fois que la machine sera allumée;
- les minuteries Arrêt à et Arrêter après sont désactivées. La machine à café s'éteint 6 heures après la dernière activation d'une touche sensitive;
- l'éclairage de tasse reste allumé en permanence à l'intensité maximale tant que la machine reste allumée.

## Dureté de l'eau

Programmez sur la machine à café le degré de dureté de l'eau de votre région, afin qu'elle fonctionne correctement sans être abîmée.

Contactez le service des eaux local pour connaître le degré de dureté de l'eau de votre région.

# Réglages

Si vous utilisez de l'eau en bouteille, par ex. de l'eau minérale, sélectionnez les réglages en fonction de la teneur en calcium. La teneur en calcium est indiquée sur l'étiquette de la bouteille en mg/l de Ca<sup>2+</sup> ou en ppm (mg de Ca<sup>2+</sup>/l).

N'utilisez pas d'eau gazéifiée.

Le degré de dureté de l'eau est réglé sur 21°dH par défaut.

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l Ca <sup>2+</sup> ou ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Réglage
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,8	71	10
11	2,0	79	11
12	2,1	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,0	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	3,9	157	22

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l Ca <sup>2+</sup> ou ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Réglage
°dH	mmol/l		
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,6	186	26
27	4,8	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,5	221	31
32	5,7	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,4	257	36
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10,9–12,5	430–500	61–70

**Conseil :** Si la dureté de l'eau dans votre région est > 21°dH (3,8 mmol/l), nous vous recommandons d'utiliser de l'eau en bouteille (< 150 mg/l de Ca<sup>2+</sup>). Cela réduira la fréquence de détartrage de votre machine à café, ainsi que son impact sur l'environnement, car moins de produit détartrant devra être utilisé.

## Verrouillage de la machine

Vous pouvez verrouiller la machine à café pour éviter l'utilisation de l'appareil par des personnes non autorisées, notamment des enfants.

# Réglages

Lorsque le verrouillage du système est activé, les réglages de la minuterie Mise en marche à sont désactivés. La machine à café ne se met **pas** en marche à l'heure configurée.

## Désactivation provisoire du verrouillage de la machine

- Appuyez sur *OK* pendant environ 6 secondes.

Le verrouillage est réactivé à la désactivation de l'appareil.

## Miele@home

Les points suivants peuvent s'afficher dans Miele@home :

- **Installer** : cette option n'apparaît que si la machine à café n'a jamais été connectée à un réseau Wi-Fi ou si la configuration du réseau a été réinitialisée.
- **Désactiver\*/Activer\*** : les paramètres du réseau Wi-Fi sont conservés, mais le réseau est activé ou désactivé.
- **État de connexion\*** : des informations sur la connexion Wi-Fi sont affichées. Les symboles indiquent la puissance du signal Wi-Fi.
- **Réinstaller\*** : les paramètres du réseau Wi-Fi actuel seront réinitialisés. La connexion Wi-Fi sera reconfigurée.
- **Réinitialiser\*** : le Wi-Fi est désactivé et les paramètres du réseau Wi-Fi actuel seront réinitialisés.

La configuration réseau doit être réinitialisée lorsque la machine à café est mise au rebut ou vendue, ou si une machine à café d'occasion est mise en service. C'est le seul moyen de s'assurer que toutes les données personnelles ont été supprimées et que l'ancien propriétaire ne pourra plus accéder à la machine à café.

\* Cette option de menu apparaît uniquement si Miele@home a été configuré et si la machine à café a été connectée à un réseau Wi-Fi – le cas échéant.

## Commande à distance

L'option de commande à distance s'affiche lorsque la machine à café est connectée à un réseau Wi-Fi.

Vous pouvez modifier les réglages de la machine à café, par ex. dans l'application Miele lorsque la commande à distance est activée. Pour commencer à préparer une boisson via l'application, MobileStart doit également être activé.

La fonction de commande à distance est activée par défaut.

## RemoteUpdate

L'option de menu « RemoteUpdate » s'affiche et peut être sélectionnée uniquement si les exigences relatives à l'utilisation de Miele@home ont été respectées.

La fonction RemoteUpdate permet la mise à jour du logiciel de votre machine à café. Si une mise à jour est disponible pour votre machine à café, elle sera téléchargée automatiquement. Les mises à jour ne sont pas installées automatiquement. Elles doivent être lancées manuellement.

Si vous n'installez pas une mise à jour, vous pouvez continuer à utiliser votre laveuse comme d'habitude. Toutefois, Miele recommande d'installer les mises à jour.

## Activation/Désactivation

La fonction RemoteUpdate est activée par défaut. Les mises à jour disponibles sont automatiquement téléchargées, mais ne sont installées que si vous lancez l'installation manuellement.

Désactivez RemoteUpdate si vous ne souhaitez pas que les mises à jour soient automatiquement téléchargées.

## Exécution d'une mise à jour à distance RemoteUpdate

Les informations sur le contenu et l'étendue de la mise à jour sont disponibles dans l'application Miele.

Un message s'affiche à l'écran de votre machine à café si une mise à jour logicielle est disponible.

Vous pouvez installer la mise à jour immédiatement ou la reporter à plus tard. La machine à café vous rappellera la mise à jour la prochaine fois que vous l'allumerez.

Désactivez la fonction RemoteUpdate si vous ne souhaitez pas installer la mise à jour.

La mise à jour peut prendre plusieurs minutes.

Veillez tenir compte des informations suivantes concernant la fonction RemoteUpdate :

- vous ne recevrez un message que lorsqu'une mise à jour sera disponible;

- une fois qu'une mise à jour a été installée, elle ne peut plus être désinstallée;
- n'éteignez pas la machine à café pendant la mise à jour. Sinon, la mise à jour sera annulée et l'installation ne sera pas effectuée;
- certaines mises à jour logicielles peuvent uniquement être effectuées par le service technique Miele.

## Version du logiciel

L'option de menu « Version du logiciel » est destinée à être utilisée par le service technique Miele. Vous n'avez pas besoin de cette information pour un usage domestique.

## Programme revendeur (mode démo)

N'activez pas ce réglage pour un usage domestique.

La fonction Revendeur | Mode expo permet de présenter la machine à café dans un commerce ou un salon d'exposition. Dans ce mode, la machine s'allume mais aucune boisson ne peut être préparée, et aucun programme d'entretien ne peut être exécuté.

Vous pouvez activer le mode démo sans réaliser la première mise en service. Allumez la machine, puis éteignez-la. Tout de suite, appuyez sur la touche ↵ / Back pendant cinq secondes. Le mode démo est activé.

# Réglages

---

## Réglages d'usine

Vous pouvez réinitialiser les paramètres par défaut de la machine à café.

Les éléments suivants ne sont **pas** réinitialisés :

- le nombre de boissons préparées et l'état de l'appareil (nombre de portions avant le détartrage, ... dégraissage de l'unité de percolation);
- la langue;
- la date et l'heure;
- les profils et boissons correspondantes;
- Miele@home.



Risque pour la santé dû à un nettoyage insuffisant.

La chaleur et l'humidité dans la machine à café peuvent entraîner la formation de moisissures dans les résidus de café et faire cailler les résidus de lait, constituant un risque pour la santé.

Nettoyez bien la machine à café régulièrement.

## Tableau des fréquences de nettoyage

Fréquence recommandée	Que faut-il nettoyer/entretenir ?
<b>Tous les jours</b> (en fin de journée)	Récipient à lait et couvercle
	Vanne de lait
	Réservoir d'eau
	Couvercle du bac d'égouttage
	Bac d'égouttage et bac à marc
<b>Une fois par semaine</b> (ou plus souvent si très sale)	Distribution centrale
	Détecteur de bord de tasse
	Intérieur
	Unité de percolation
	Bac d'égouttage
<b>Une fois par mois</b>	Façade de l'appareil
	Retirez et nettoyez la vanne de lait
<b>Si besoin/sur demande de l'appareil</b>	Réservoir à grains
	Conduit de lait (avec le produit de lavage spécial pour conduits de lait)
	Dégraissier l'unité de percolation (avec les tablettes nettoyantes)
	Détartrer l'appareil

# Nettoyage et entretien

## Nettoyage à la main ou au lave-vaisselle

L'unité de percolation **ne va pas** au lave-vaisselle.

Nettoyez exclusivement l'unité de percolation à la main avec de l'eau chaude. **N'utilisez aucun produit nettoyant.**

Les pièces suivantes **ne doivent être nettoyées qu'à la main** :

- cache en acier inoxydable du distributeur central;
- unité de percolation;
- réservoirs à grains et couvercles.

 Risque de dégâts dus aux températures trop élevées dans le lave-vaisselle.

Les composants peuvent être endommagés (par ex. déformés) s'ils passent au lave-vaisselle à des températures supérieures à 55 °C (130 °F).

Pour des composants pouvant aller au lave-vaisselle, sélectionnez des programmes de lavage dont la température maximale ne dépasse pas 55 °C (130 °F).

Certains aliments contenant des colorants naturels (carottes, tomates, ketchup, etc.) sont susceptibles de décolorer légèrement les pièces en plastique du lave-vaisselle. Cette décoloration ne change en rien la qualité des pièces.

Les accessoires suivants **vont au lave-vaisselle** :

- bac d'égouttage, couvercle et bac à marc;

- plaque d'égouttage;
- distributeur central (sans cache en acier inoxydable);
- récipient à lait et couvercle;
- détecteur de bord de tasse;
- bac d'égouttage;
- réservoir d'entretien;
- réservoir d'eau.

 Certaines parties de la machine et les liquides qui s'en écoulent sont très chauds. Vous risquez de vous brûler.

Les pièces peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement et vous pouvez vous brûler en les touchant. Les liquides et la vapeur qui en sortent sont très chauds et risquent de vous brûler.

Tenez-vous à l'écart des zones situées sous les buses de distribution quand du liquide chaud ou de la vapeur sort de l'appareil.

Laissez toujours la machine à café refroidir avant de la nettoyer.

Sachez que l'eau dans le bac d'égouttage peut elle aussi être très chaude.

 Risque de dommage dû à la pénétration d'humidité.

La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur pourrait atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la machine à café.

Il est essentiel de nettoyer régulièrement l'appareil, car le marc de café se moisit rapidement. Les résidus de lait peuvent solidifier et bloquer les conduits.

## Produits de lavage à ne pas utiliser

Le contact avec des produits de lavage non appropriés peut altérer ou décolorer les surfaces extérieures. Les surfaces de l'appareil se rayent facilement. Les surfaces en verre rayées peuvent même se fissurer. Nettoyez immédiatement les restes de produit de lavage. Nettoyez immédiatement les éclaboussures de détartrant.

Pour éviter d'endommager les surfaces, ne les nettoyez pas avec les produits suivants :

- produits de lavage contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore;
- produits de lavage à base de solvant;
- produits de lavage contenant des détartrants (non appropriés pour le nettoyage de la façade de l'appareil);
- produits nettoyants inox;
- produits nettoyants pour lave-vaisselle (non appropriés pour le nettoyage de la façade de l'appareil);
- produits à vitres;
- produits de lavage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique;
- produits nettoyants pour four;
- produits de lavage abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres ponces;

- une brosse ou une éponge dure et abrasive, par exemple une éponge inox à récurer, une éponge ou une brosse usagée contenant des restes de produits de lavage abrasifs;
- gommes de nettoyage;
- grattoirs métalliques;
- tampons à récurer en laine d'acier ou en inox.

## Nettoyer le bac d'égouttage et le bac à marc

 Certaines parties de la machine à café et les liquides qui s'en écoulent sont très chauds. Il existe un risque de brûlures.

Les pièces peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. L'utilisateur risque de se brûler s'il touche ces éléments. Les liquides et la vapeur qui en sortent sont très chauds et risquent de vous brûler.

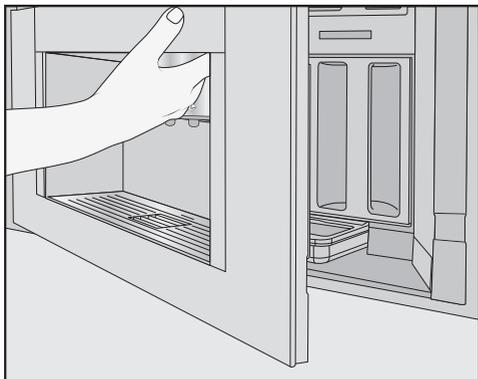
Si les conduits viennent d'être rincés, attendre un peu avant de retirer le bac d'égouttage de la machine à café. Noter que l'eau dans le bac d'égouttage peut elle aussi être très chaude.

Ne pas toucher les pièces chaudes.

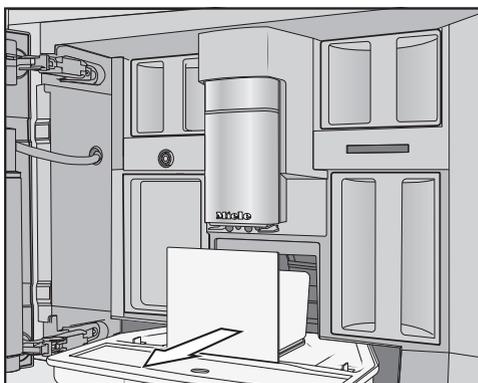
Nettoyer le bac d'égouttage et le bac à marc **tous les jours** afin d'éviter les odeurs désagréables et les moisissures.

Un message s'affiche sur l'écran de l'appareil lorsque le bac d'égouttage et/ou le bac à marc est plein et doit être vidé. Vider le bac d'égouttage **et** le bac à marc. Il n'est pas nécessaire de retirer le couvercle du bac d'égouttage pour le vider.

## Nettoyage et entretien



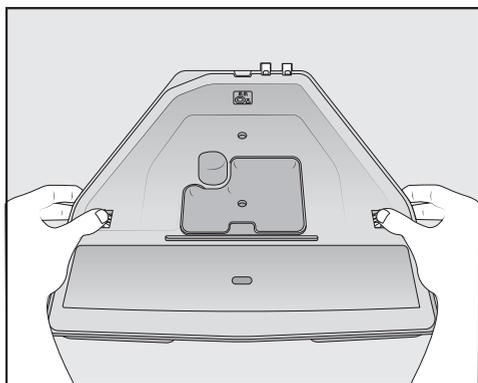
- Ouvrir la porte de l'appareil.



- Retirer le bac d'égouttage et le bac à marc de la machine à café.
- Vider le bac à marc après l'avoir retiré du bac d'égouttage.

Le bac à marc peut contenir une faible quantité d'eau issue du rinçage ainsi que des restes de marc de café.

### Démontage du bac d'égouttage



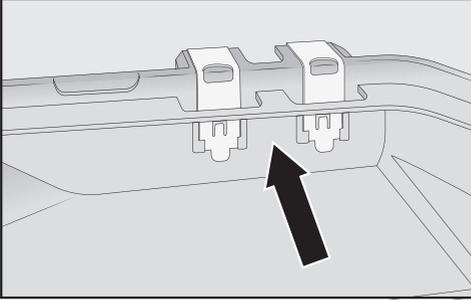
Les loquets orange ne sont pas amovibles.

- Pour enlever le couvercle du bac d'égouttage : pousser les loquets oranges vers l'extérieur de chaque côté pour libérer le couvercle.
- Retirer le couvercle.
- Nettoyer le bac d'égouttage, le couvercle et le bac à marc à la main avec de l'eau tiède savonneuse.
- Sécher toutes les pièces.

**Conseil :** Pour effectuer un nettoyage complet du bac d'égouttage, du couvercle et du bac à marc, les laver de temps en temps au lave-vaisselle. Si le bac d'égouttage est très sale, le nettoyer à l'aide d'une brosse avant de le remettre dans le lave-vaisselle.

- Nettoyer l'intérieur de la machine à café sous le bac d'égouttage.

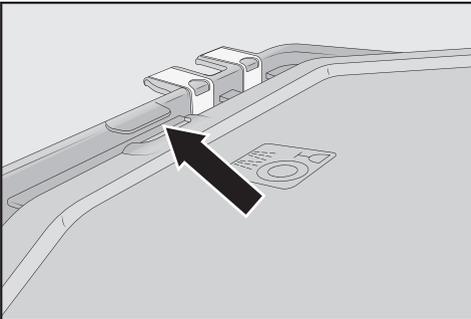
## Nettoyage des contacts du bac d'égouttage



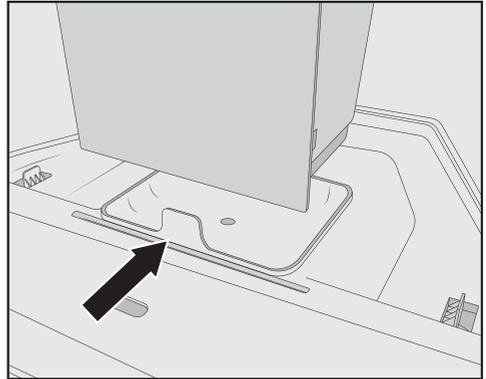
- Nettoyer délicatement les contacts (disques en métal) et l'espace situé entre eux, par ex. à l'aide d'une brosse.
- Sécher bien toutes les pièces.

Seuls des contacts propres et secs permettent à la machine de détecter si le bac d'égouttage est plein. Vérifier les contacts et cette zone une fois par semaine.

## Remontage du bac d'égouttage



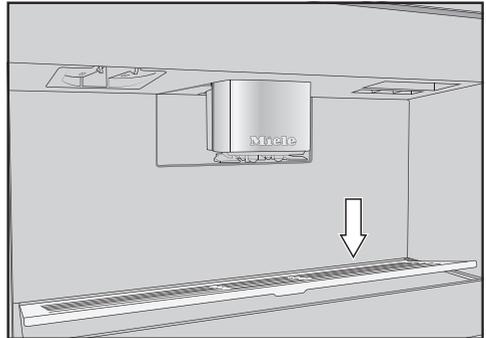
- Pour attacher le couvercle du bac d'égouttage : faire glisser le couvercle sous l'ergot situé à côté des contacts puis faire pression sur le couvercle jusqu'à ce que les loquets sur les côtés s'enclenchent avec un déclic.



- Placer le bac à marc sur le couvercle.
- Remettre le bac d'égouttage et le bac à marc dans la machine à café.
- Fermer la porte de l'appareil.

## Nettoyer la plaque d'égouttage

Nettoyer quotidiennement la plaque d'égouttage.



- Retirer la plaque d'égouttage de la manière suivante : appliquer une pression sur le bord arrière pour que la plaque bascule vers l'avant et qu'elle puisse être retirée facilement.
- Nettoyer à la main la plaque d'égouttage en utilisant de l'eau tiède savonneuse.
- Sécher la plaque d'égouttage.

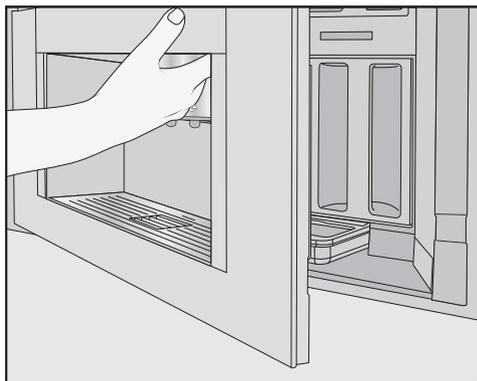
## Nettoyage et entretien

- Remettre la plaque d'égouttage en place.

**Conseil :** Pour effectuer un nettoyage complet de la plaque d'égouttage, la laver de temps en temps au lave-vaisselle.

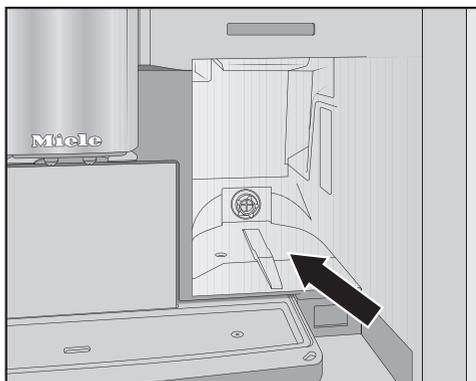
### Nettoyer le réservoir d'eau

Nettoyer le réservoir d'eau tous les jours.



- Ouvrir la porte de l'appareil.
- Retirer le réservoir d'eau.
- Nettoyer chaque jour le réservoir d'eau avec une solution d'eau tiède savonneuse.
- Rincer le réservoir d'eau à l'eau claire pour éliminer tout résidu de liquide vaisselle.
- Sécher la surface extérieure du réservoir d'eau.

**Conseil :** Pour effectuer un nettoyage complet du réservoir d'eau, le laver de temps en temps au lave-vaisselle.



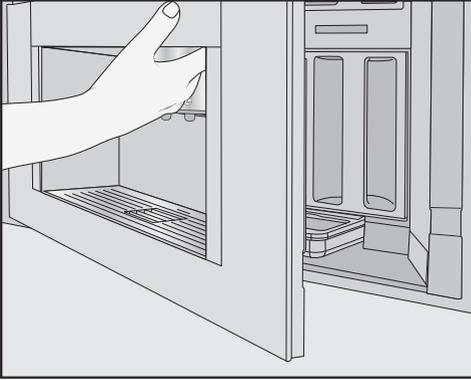
- Nettoyer et sécher les surfaces de contact.
- Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche.
- Introduire le réservoir d'eau dans la machine à café jusqu'à la butée.
- Fermer la porte de l'appareil.

### Nettoyage de la distribution centrale

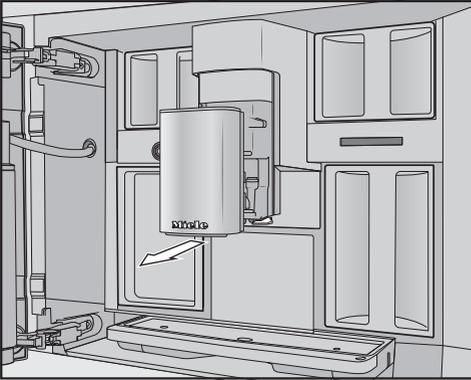
Nettoyer à la main le cache en inox de la distribution centrale en utilisant uniquement une solution d'eau tiède savonneuse.

Nettoyer toutes les parties de la distribution centrale au moins une fois par semaine.

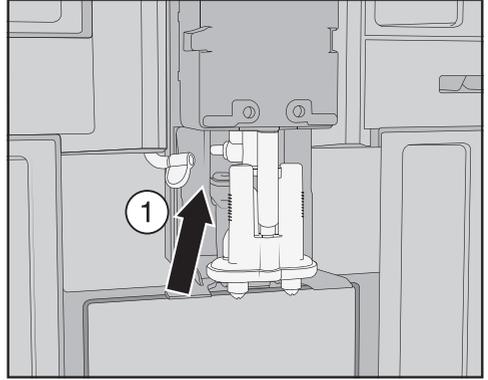
## Retrait de la distribution centrale



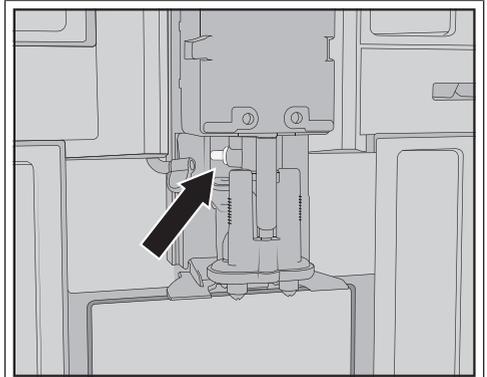
- Ouvrir la porte de l'appareil.



- Tirer le cache en inox de la distribution centrale vers l'avant pour le retirer.
- Nettoyer le cache en inox de la distribution centrale.

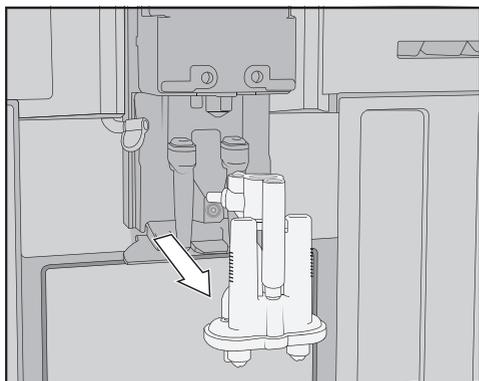


- Pour détacher le conduit de lait de l'unité de distribution : tirer la languette ① vers la gauche.

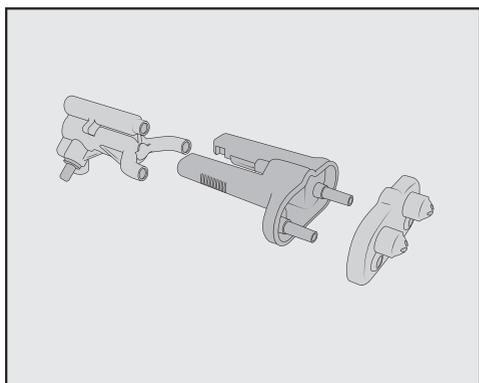


- Ne **pas** retirer la pièce de raccordement du conduit de lait.
- Si nécessaire, nettoyer la pièce de raccordement à l'aide de la brosse de nettoyage.

## Nettoyage et entretien



- Saisir l'unité de distribution par les côtés et la tirer vers le bas pour la retirer.



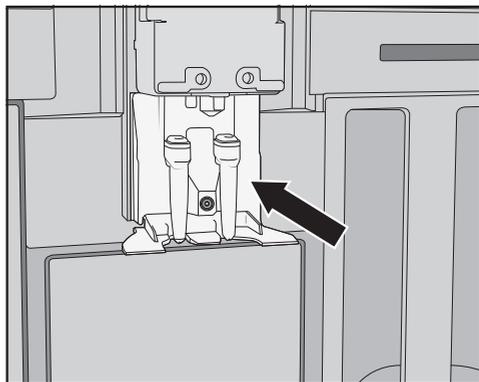
- Démontez l'unité de distribution en séparant ses 3 parties : la pièce en forme de Y, les buses et le support.

### Nettoyage de la distribution centrale

Nettoyer à la main le cache en inox de la distribution centrale en utilisant uniquement une solution d'eau tiède savonneuse.

- Nettoyer bien toutes les pièces à la main.

**Conseil :** Laver toutes les pièces de la distribution centrale, à l'exception du cache en inox, de temps en temps pour les nettoyer en profondeur. Les dépôts de café et les résidus de lait sont ainsi efficacement éliminés.



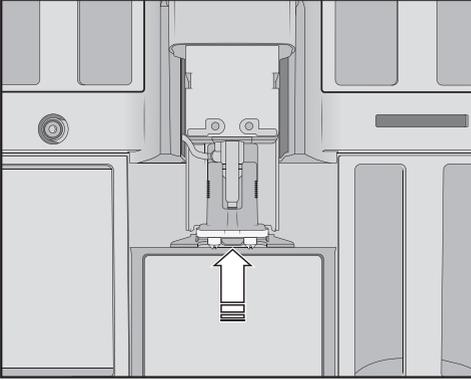
- Nettoyer la zone autour de la distribution centrale à l'aide d'un chiffon légèrement humide.

### Insertion de la distribution centrale

L'unité de distribution est plus facile à remonter si les différentes pièces sont au préalable humectées d'eau.

Veiller à ce que toutes les pièces soient bien raccordées les unes aux autres de manière étanche.

- Remonter l'unité de distribution.
- Pousser fermement pour que les buses se fixent bien au support.



- Faire glisser l'unité de distribution dans la machine à café.
- Raccorder le conduit de lait.
- Remettre le cache en inox en place.
- Fermer la porte de l'appareil.

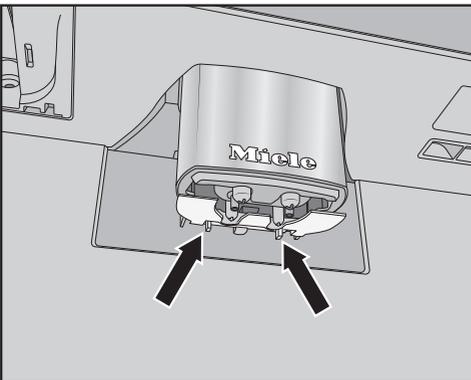
Le message Mettre en place le cache de la buse d'écoulement centrale s'affiche à l'écran.

- Confirmer avec *OK*.

## Nettoyer le détecteur du bord de la tasse

Nettoyer le détecteur de bord de tasse au moins une fois par semaine, plus souvent s'il est très sale.

Le détecteur du bord de la tasse se trouve sous la distribution centrale.



- Appuyer sur les deux loquets (flèches).

Le détecteur du bord de la tasse se détache.

- Nettoyer à la main le détecteur du bord de tasse avec de l'eau tiède savonneuse.

**Conseil :** Pour obtenir un nettoyage complet du détecteur du bord de tasse, le laver de temps en temps au lave-vaisselle.

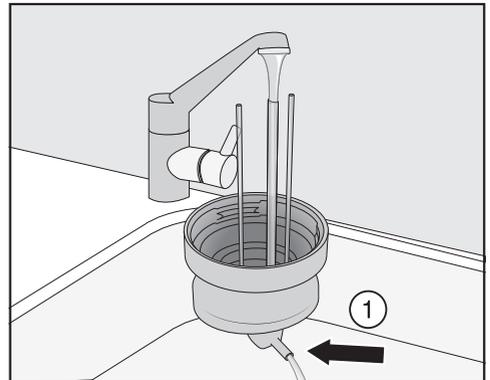
- Pour remettre le détecteur du bord de tasse en place, l'insérer dans le support de la distribution centrale en faisant pression par le bas.

## Nettoyer le récipient à lait et son couvercle

Nous recommandons de démonter et de nettoyer le récipient à lait après chaque utilisation.

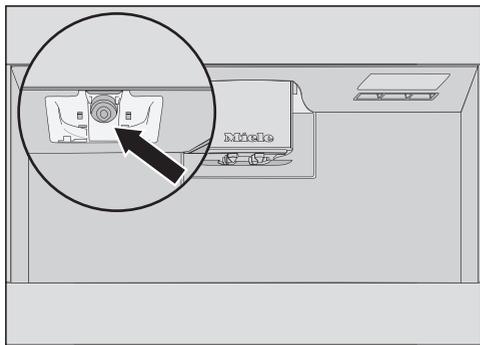
Vous pouvez mettre le récipient à lait en verre et son couvercle au lave-vaisselle ou les nettoyer à la main avec de l'eau tiède savonneuse.

- Retirer et vider le récipient à lait.



## Nettoyage et entretien

- Rincer le conduit de lait dans le couvercle sous l'eau courante, puis mettre le récipient à lait au lave-vaisselle.
- Si l'eau ne s'écoule pas de la pièce de raccordement ①, la nettoyer à l'aide de la brosse de nettoyage.
- Nettoyer le récipient à lait en verre.
- Sécher toutes les pièces, en particulier les filetages sur le couvercle et le verre avec un chiffon propre.
- Remonter les pièces du récipient à lait.



- Nettoyer le support du récipient à lait sur la machine à café avec un chiffon humide.

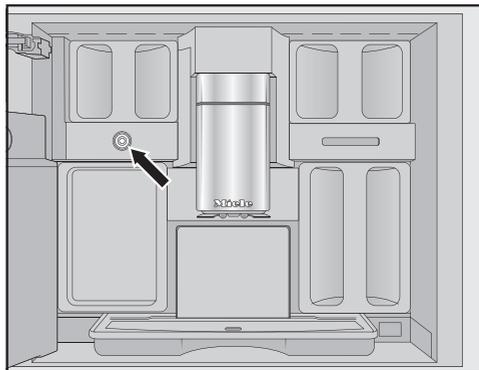
### Nettoyage de la vanne de lait (quotidien)

Le joint de la vanne de lait peut être endommagé par des objets à bords tranchants, par exemple.

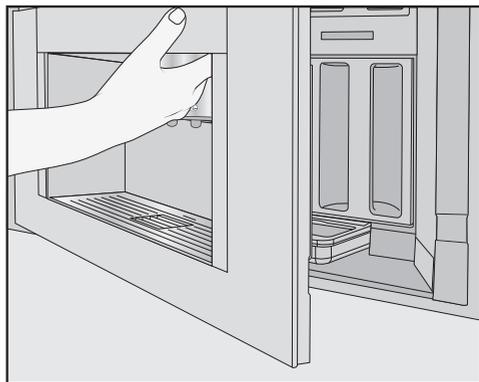
Ne pas utiliser d'objet à bord tranchant (comme des couteaux) pour nettoyer la vanne de lait.

Nettoyer la vanne de lait chaque jour. Les restes de lait séchés peuvent s'incruster sur les boulons en inox. Ces incrustations sont difficiles à éliminer. Il

est donc important de la nettoyer régulièrement après les préparations à base de lait.



La vanne de lait se trouve sous le réservoir à grains de gauche.



- Ouvrir la porte de l'appareil.
- Nettoyer la vanne de lait avec un chiffon humide ou un chiffon en microfibres.
- Fermer la porte de l'appareil.

## Démontage et nettoyage de la vanne de lait (une fois par mois)

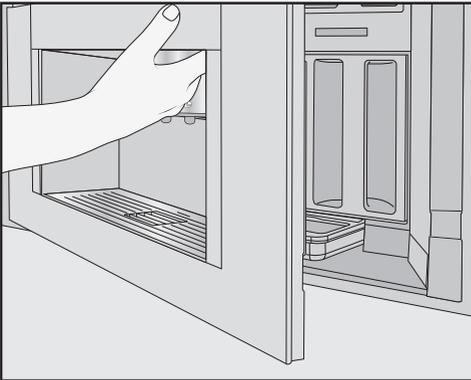
Retirer uniquement la vanne de lait lorsque la machine à café est éteinte.  
**Ne pas** allumer la machine à café si la vanne de lait est retirée.

Retirer et nettoyer la vanne de lait au moins une fois par mois. Si les problèmes suivants se produisent pendant la préparation du lait, la vanne de lait est probablement bouchée : du lait chaud s'écoule au lieu de la mousse de lait, le lait est pulvérisé. Nettoyer la vanne de lait plus souvent si nécessaire.

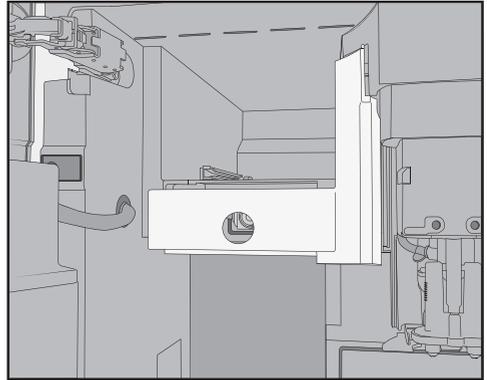
### Démontage de la vanne de lait

Retirer uniquement la vanne de lait lorsque la machine à café est éteinte.  
**Ne pas** allumer la machine à café si la vanne de lait est retirée.

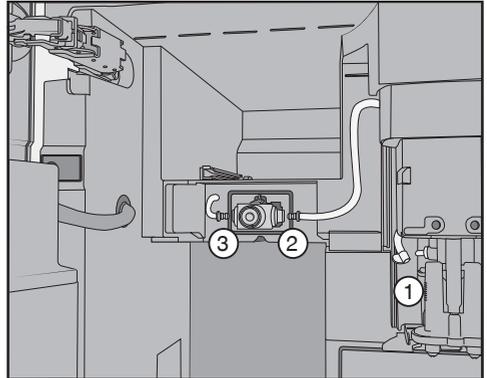
- Mettre la machine à café hors tension.



- Ouvrir la porte de l'appareil.
- Retirer le réservoir à grains et le réservoir d'entretien de gauche.
- Retirer le cache en inox de la distribution centrale.



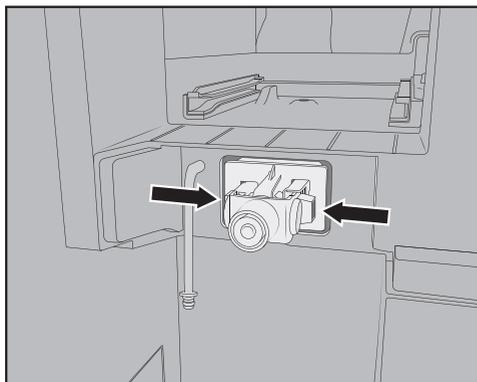
- Retirer le cache de la vanne de lait. Appuyer sur la poignée encastree pour déverrouiller le cache. En haut à droite du cache, se trouve une petite tige permettant de faire pivoter le cache vers l'extérieur.



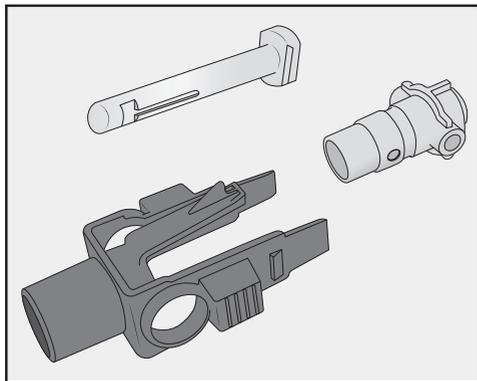
- Séparer le conduit de lait de l'unité de distribution sur la distribution centrale ① et du joint en silicone de la vanne de lait (② et ③).
- Retirer le conduit de lait ① qui raccorde la vanne de lait à la distribution centrale.
- Débrancher le tuyau coudé du tuyau rond.
- Rincer abondamment les tuyaux à l'eau courante.

## Nettoyage et entretien

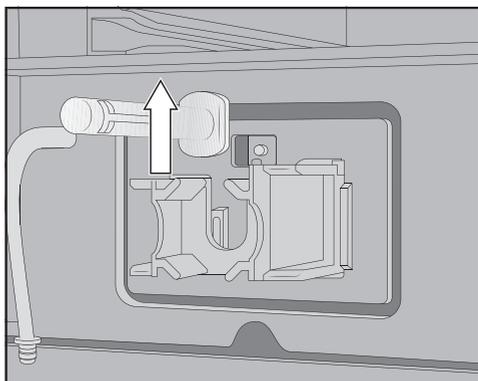
Ne **pas** retirer les pièces de raccordements des tuyaux.



- Appuyer sur les loquets à gauche et à droite du support de la vanne de lait et sortir le support en tirant vers l'avant.



- Démontez le support et le joint en silicone.



- Retirer le boulon en inox en le tirant vers le haut.

### Nettoyage de la vanne de lait

Le cache de la vanne de lait n'est pas lavable au lave-vaisselle.

Le cache de la vanne de lait peut être endommagé s'il est nettoyé au lave-vaisselle.

Le cache de la vanne de lait doit uniquement être nettoyé **à la main**.

**Ne pas** allumer la machine à café si la vanne de lait est retirée.

- Laver toutes les pièces de la vanne de lait à la main.

**Conseil :** Laver toutes les pièces de la vanne de lait, à l'exception du cache en inox, de temps en temps pour les nettoyer en profondeur. S'il y a des restes de lait séchés sur le devant, tremper le boulon en inox dans de l'eau tiède savonneuse.

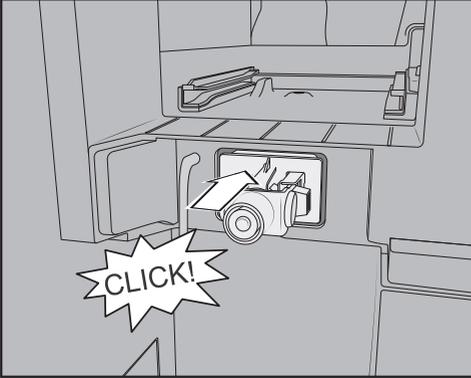
### Insertion de la vanne de lait

**Ne pas** allumer la machine à café si la vanne de lait est retirée.

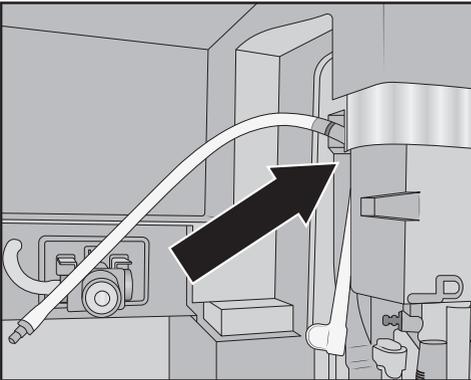
- Insérer le boulon en inox par le haut.

## Nettoyage et entretien

- Insérer le joint en silicone dans le support de la vanne de lait.

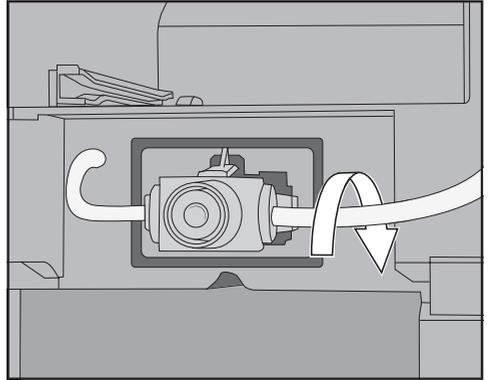


- Insérer le support et le joint en silicone jusqu'à entendre un déclic.

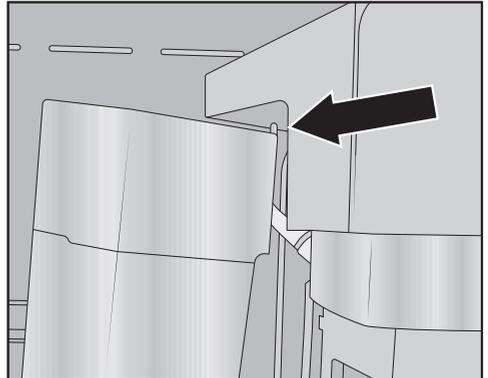


- Raccorder le tuyau coudé et le conduit de lait plus long. Commencer par raccorder le tuyau coudé en haut au niveau de la distribution centrale. La pièce de raccordement noire doit pointer vers l'arrière.
- Ensuite, raccorder l'extrémité inférieure du tuyau coudé à l'unité de distribution.
- Insérer le conduit de lait dans la vanne de lait à gauche et à droite. Pousser les pièces de raccordement dans le joint en silicone le plus loin possible.

- Vérifier que le conduit de lait est bien ajusté contre le boîtier et que le cache peut être facilement replacé.



- **Conseil :** Si nécessaire, visser le conduit de lait vers l'arrière au niveau de la pièce de raccordement de droite.



- Pour remonter le cache de la vanne de lait : insérer la tige dans l'angle supérieur droit et faire pivoter le cache vers l'arrière jusqu'à qu'il se mette en place.
- Remettre le réservoir à grains gauche et le réservoir d'entretien dans la machine à café.
- Replacer le cache en inox de la distribution centrale.
- Fermer la porte de l'appareil.

## Nettoyage et entretien

Vous pouvez désormais remettre la machine à café en marche.

### Nettoyage des réservoirs à grains

⚠ Risque de dommages dus à une utilisation et un nettoyage non conformes.

Plonger les réservoirs à grains dans du liquide peut les endommager. Lors du démontage, des pièces peuvent se rompre ou le mécanisme peut ne plus fonctionner une fois les réservoirs remontés.

Ne pas démonter les réservoirs à grains.

Ne pas plonger les réservoirs à grains dans des liquides, par ex. de l'eau savonneuse.

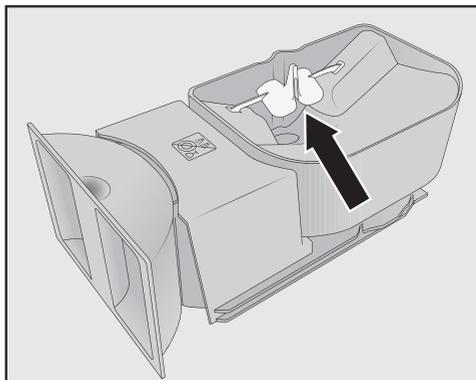
Les grains de café contiennent des corps gras qui s'accumulent sur les parois des réservoirs à grains et peuvent gêner le passage des grains. Vous devez par conséquent nettoyer au moins une fois par mois le réservoir à grains avec un chiffon doux.

Si nécessaire, nettoyer les couvercles des réservoirs à grains **à la main** avec de l'eau tiède savonneuse. Bien sécher les couvercles avant de les remettre sur les réservoirs à grains.

- Ouvrir la porte de l'appareil.
- Sortir les réservoirs à grains de gauche et de droite de la machine à café.
- Nettoyer les compartiments des réservoirs à grains à l'intérieur de l'appareil.

**Conseil :** Utiliser un aspirateur pour éliminer les résidus de café de l'intérieur de la machine à café.

- Retirer les couvercles et vider les réservoirs à grains.

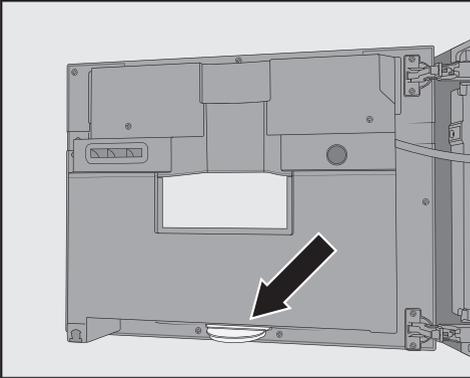


Ne pas retirer les pièces qui facilitent le passage des grains (voir flèche).

- Nettoyer les réservoirs à grains et les couvercles **à la main** à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
- Resécher délicatement toutes les pièces avant de remplir les réservoirs à grains de grains de café torréfiés.
- Replacer les couvercles.
- Remettre les réservoirs à grains dans la machine à café en les poussant.
- Fermer la porte de l'appareil.

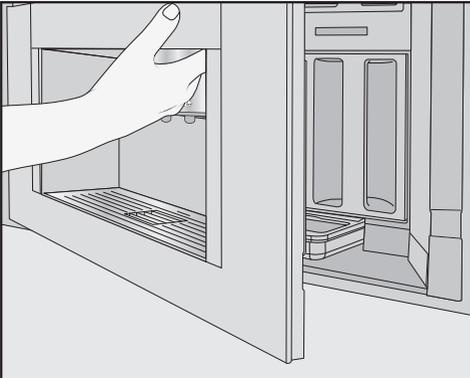
## Nettoyage de l'intérieur de la machine à café, de la partie intérieure de la porte et du bac d'égouttage

Nettoyer l'intérieur et la façade de l'appareil lors de chaque nettoyage de routine. Par exemple, si vous retirez le réservoir d'eau, profitez-en pour nettoyer la zone située sous le réservoir.



Le bac d'égouttage se trouve en bas à l'intérieur de la porte de l'appareil.

Retirer et vider régulièrement le bac d'égouttage. Le bac d'égouttage est résistant au lave-vaisselle.



- Ouvrir la porte de l'appareil.
- Retirer et nettoyer le bac d'égouttage.

- Retirer les pièces suivantes de l'intérieur de l'appareil :
  - réservoir d'eau;
  - bac d'égouttage;
  - réservoir d'entretien;
  - unité de percolation;
  - réservoirs à grains.

**Conseil :** Enlevez les restes séchés de café moulu à l'aide d'un aspirateur.

- Nettoyer l'intérieur de la machine à café ainsi que la partie intérieure de la porte à la main, à l'aide d'un chiffon / chiffon à microfibres propre et légèrement humide.
- Sécher l'intérieur et la porte de l'appareil avec un chiffon doux.
- Remettre toutes les pièces en place, y compris le bac d'égouttage.
- Fermer la porte de l'appareil.

## Nettoyage de la façade de l'appareil

Les saletés qui ne sont pas éliminées immédiatement peuvent abîmer ou décolorer la surface de l'appareil.

Nettoyer immédiatement les salissures de la façade de l'appareil.

Éviter toute infiltration d'eau derrière l'écran.

Nettoyer la façade de l'appareil après le détartrage. Si possible, nettoyer immédiatement les éclaboussures du détartrant.

**Conseil :** Avant de nettoyer le panneau de commande, ouvrir la porte de l'appareil. Les éventuelles fausses manipulations sont ainsi évitées.

- Nettoyer la façade de l'appareil avec un chiffon légèrement humide ou un chiffon en microfibres.

# Nettoyage et entretien

---

- Sécher toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.

**Conseil :** La façade de l'appareil peut être nettoyée à l'aide du chiffon en microfibres Miele.

## Programmes d'entretien

La machine à café dispose des programmes d'entretien suivants :

- Rincer l'appareil;
- Rincer le conduit de lait;
- Nettoyer le conduit de lait;
- Dégraisser l'unité de percolation;
- Détartrer l'appareil.

Lancez le programme d'entretien correspondant au message qui s'affiche à l'écran. Vous pouvez également lancer un programme d'entretien lorsque vous le souhaitez pour éviter que la machine à café ne demande un nettoyage obligatoire à un moment inopportun.

**Conseil :** Vous pouvez placer le récipient d'entretien sous la distribution centrale afin de vider le bac d'égouttage moins souvent.

## Accès au menu Entretien

- Effleurer la touche sensitive .

Vous pouvez maintenant choisir un programme d'entretien.

## Rincer l'appareil

Si vous avez préparé une boisson à base de café, la machine rince automatiquement l'arrivée de café avant de s'éteindre.

Vous pouvez également lancer la fonction Rincer l'appareil manuellement.

## Rincer le conduit de lait

Si vous avez préparé une boisson avec du lait, la machine à café rincer automatiquement le conduit de lait quelques minutes après. Vous pouvez également démarrer la fonction Rincer le conduit de lait manuellement.

## Nettoyer le conduit de lait

Le conduit de lait doit être nettoyé au moins une fois par semaine.

Le programme d'entretien Nettoyer le conduit de lait dure environ 15 minutes.

- Effleurer la touche sensitive .
- Sélectionner Nettoyer le conduit de lait.
- Confirmer avec OK.

Le processus débute et divers messages s'affichent à l'écran.

- Suivre les instructions qui s'affichent à l'écran.

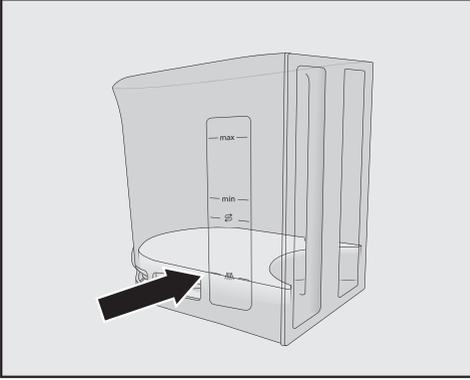
Lorsque le message Remplir le réservoir à eau d'agent nettoyant et d'eau tiède jusqu'au repère  et le mettre en place. Fermer la porte s'affiche à l'écran, procéder comme suit.

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons l'utilisation quotidienne du nettoyant Miele pour conduites de lait.

Ce détergent en poudre pour conduit de lait a été spécialement conçu pour une utilisation avec les machines à café Miele et prévient les dommages ultérieurs.

Le nettoyant pour conduites de lait peut être commandé dans la boutique en ligne Miele, auprès du service à la clientèle Miele ou auprès d'un détaillant Miele.

- Verser le contenu de **2** sachets de nettoyant pour conduites de lait dans le réservoir d'eau.



- Remplir le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère  et remuer la solution.

Respecter précisément les indications relatives au rapport de mélange du détergent. Remplir le réservoir d'eau avec la quantité d'eau indiquée. Dans le cas contraire, le nettoyage ne serait pas complet.

- Remettre le réservoir d'eau en place.
- Fermer la porte de l'appareil.
- Suivre les instructions qui s'affichent à l'écran.
- Selon les instructions de l'écran, rincer soigneusement le réservoir d'eau à l'eau claire. Assurez-vous d'éliminer **tous** les résidus de détergent du réservoir d'eau.
- Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable.

Le processus de nettoyage est terminé lorsque le menu des boissons s'affiche à l'écran.

## Dégraissage de l'unité de percolation et nettoyage de l'intérieur

L'unité de percolation peut s'obstruer assez rapidement selon la teneur en graisse du café utilisé. Elle doit être dégraissée régulièrement pour assurer un café aromatique et un fonctionnement sans problème de la machine à café.

Il est recommandé d'utiliser les pastilles de nettoyage Miele pour nettoyer l'unité de percolation. Celles-ci ont été développées spécialement pour le dégraissage de l'unité de percolation dans les machines à café Miele et éviter les dommages subséquents.

Les pastilles de nettoyage sont disponibles dans la boutique en ligne Miele, auprès du Service à la clientèle ou d'un détaillant Miele.

Lorsque 200 tasses ont été préparées, un message vous invitant à dégraisser l'unité de percolation s'affiche à l'écran.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer le message.

Ce message continuera de s'afficher jusqu'à ce que l'unité de percolation ait été dégraissée.

## Dégraissage de l'unité de percolation

- Appuyez sur la touche sensitive .

- Sélectionnez Dégraisser l'unité de percolation et appuyez sur *OK*.

Le programme d'entretien démarre.

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Retirer réservoir à eau et unité de percolation. Nettoyer l'intérieur. Rincer unité de percolation à la main et insérer une pastille. s'affiche à l'écran.

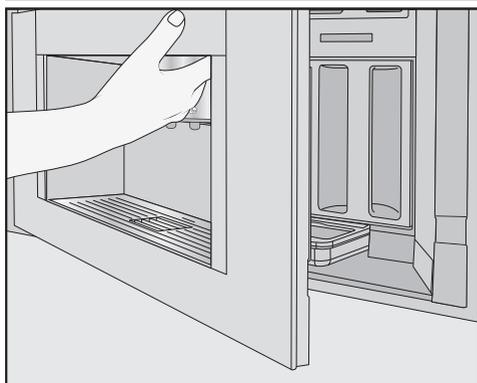
# Nettoyage et entretien

## Nettoyer l'unité de percolation et l'intérieur

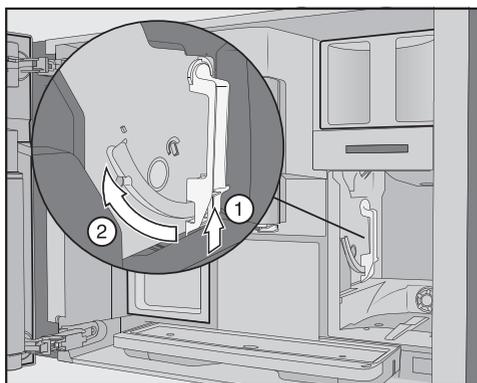
Les pièces mobiles de l'unité de percolation sont lubrifiées. Les produits de nettoyage abîment l'unité de percolation.

Nettoyer exclusivement l'unité de percolation à la main avec de l'eau chaude. **Ne pas utiliser de produit nettoyant.**

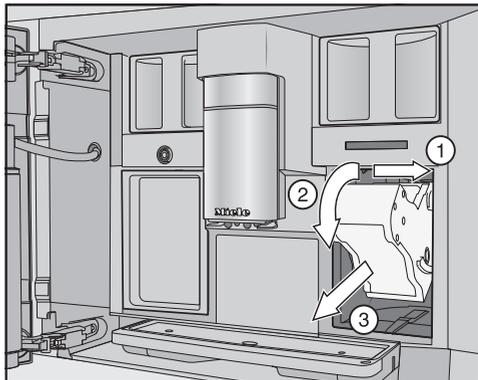
Pour assurer un goût de café optimal et éviter le développement de bactéries dans l'appareil, retirer et laver l'unité de percolation à l'eau courante une fois par semaine.



- Ouvrir la porte de l'appareil.
- Retirer le réservoir d'eau.



- Appuyer sur le bouton situé sous la poignée de l'unité de percolation ① tout en abaissant la poignée vers l'avant ②.

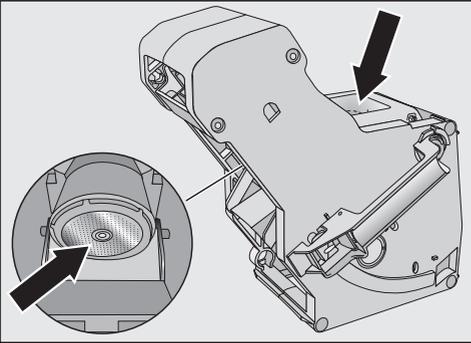


- Tirer d'abord l'unité de percolation vers le côté ①, puis vers l'avant ② pour l'extraire. Incliner l'unité de percolation vers l'avant ③.

S'il est impossible ou difficile de retirer l'unité d'infusion, elle n'est pas dans la bonne position (voir la section « Foire aux questions »).

Une fois l'unité de percolation retirée, ne **plus** changer la position de la poignée de l'unité. Sinon, il ne sera plus possible de réinstaller l'unité de percolation.

- Nettoyer l'unité de percolation **à la main à l'eau tiède courante** sans détergent.

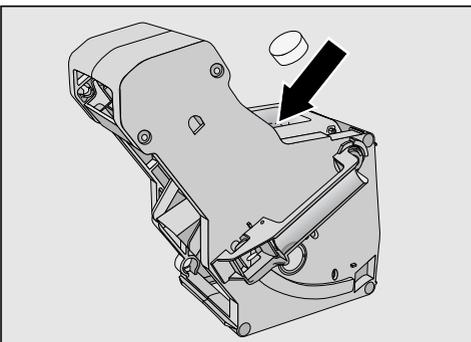


- Essuyer tout café restant sur les deux filtres. L'un des filtres se trouve dans l'entonnoir et l'autre est situé à gauche de cet entonnoir.

Lors du processus de démontage et de remontage de l'unité de percolation, du marc de café peut tomber dans le bac d'égouttage.

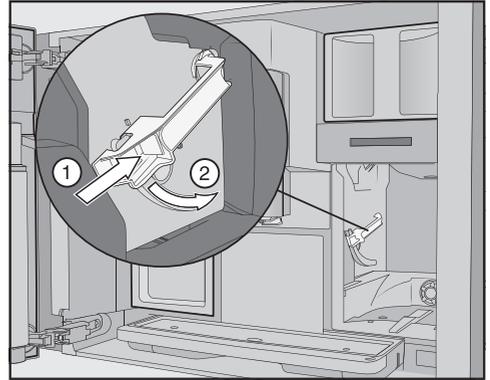
- Retirer le bac d'égouttage et nettoyer le couvercle.
- Nettoyer l'intérieur de la machine à café (voir également « Nettoyage et entretien – Retirer l'unité de percolation et la nettoyer à la main »). Retirer les restes séchés de café moulu à l'aide d'un aspirateur.

## Insertion d'une tablette nettoyante dans l'unité de percolation



- Mettez une tablette nettoyante dans l'unité de percolation (flèche).

- Remettez l'unité de percolation (contenant la tablette nettoyante) dans la machine à café.



- Appuyez sur le bouton situé sous la poignée de l'unité de percolation ① tout en tournant la poignée vers l'arrière ②.
- Remettez le réservoir d'eau et le bac d'égouttage (plus le bac à marc) dans la machine à café.
- Fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Le processus de nettoyage est terminé lorsque le menu des boissons s'affiche à l'écran.

## Détartrage de l'appareil

Risque de dommages dus aux éclaboussures de la solution de détartrage.

La solution risque d'endommager les surfaces et parquets naturels délicats.

Nettoyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

## Nettoyage et entretien

La machine à café ne s'entartre que si elle est utilisée. La rapidité de l'entartrage dépend du degré de dureté de l'eau utilisée. Détartrez régulièrement votre appareil.

La machine à café vous indique les opérations de détartrage à effectuer. Divers messages s'affichent à l'écran. Par exemple, on vous demande de vider le bac d'égouttage ou de remplir le réservoir à eau.

Le détartrage est **impératif**. Il dure environ 35 minutes.

La machine à café vous avertira amplement à l'avance lorsqu'il faudra la détartrer. Le nombre de boissons qui peuvent encore être préparées avant le détartrage sera affiché à l'écran après chaque préparation.

- Appuyez sur **OK** pour confirmer le message.

Lorsque le nombre de boissons restantes arrive à zéro, la machine à café se verrouille.

Vous pouvez éteindre la machine à café si vous ne souhaitez pas détartrer l'appareil à ce moment-là. Vous ne pouvez plus préparer de boissons tant que le détartrage de la machine n'a pas été effectué.

### Détartrage sur demande de l'appareil

Détartrer l'appareil s'affiche à l'écran.

- Appuyez sur **OK** pour confirmer le message.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Lorsque le message Remplir le réservoir à eau avec le détartrant et d'eau tiède jusqu'au repère  et le remettre. Fermer la porte s'affiche à l'écran, procédez comme suit.

### Préparer la solution de détartrage

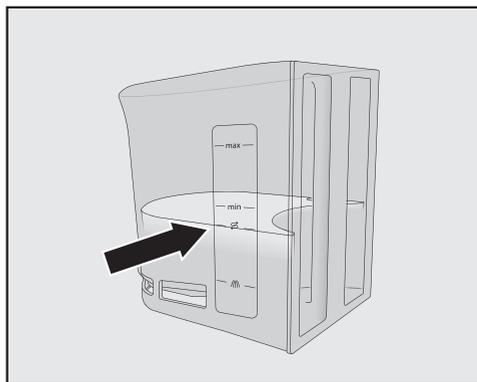
Pour un résultat de détartrage optimal, nous recommandons les pastilles de détartrage Miele.

Celles-ci ont été développées spécialement pour les machines à café Miele.

Les autres agents de détartrage qui, outre de l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables, comme des chlorures, risquent de causer des dommages au produit. Par ailleurs, le résultat de détartrage nécessaire ne peut pas être garanti si la concentration de la solution de détartrage n'est pas appropriée.

Vous pouvez vous procurer les pastilles de détartrage dans la boutique en ligne Miele, auprès du Service technique ou de votre revendeur Miele.

Vous avez besoin de **2** tablettes détartrantes.



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère .
- Mettez **2** tablettes détartrantes dans le réservoir d'eau.

Respectez les indications relatives au dosage. Remplissez le réservoir avec la quantité d'eau indiquée. Dans le cas contraire, le détartrage ne serait pas complet.

### Processus de détartrage

- Remettez le réservoir d'eau en place.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Lorsque Remplir le réservoir à eau fraîche jusqu'au repère détartrage  et le mettre en place. Fermer la porte. s'affiche à l'écran :

- Retirez le réservoir d'eau et rincez-le abondamment à l'eau claire. Veillez à ce qu'il ne reste **plus aucun** résidu de solution de détartrage dans le réservoir d'eau. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable.

Le processus de détartrage est terminé lorsque le menu des boissons s'affiche à l'écran.

## Guide de dépannage

---

De nombreux dysfonctionnements et erreurs pouvant survenir au quotidien peuvent être résolus facilement. Dans bon nombre de cas, cela vous permet d'économiser du temps et de l'argent, car vous n'avez pas besoin de faire appel au service à la clientèle Miele.

Vous pouvez trouver des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'une panne ou d'une erreur et à y remédier.

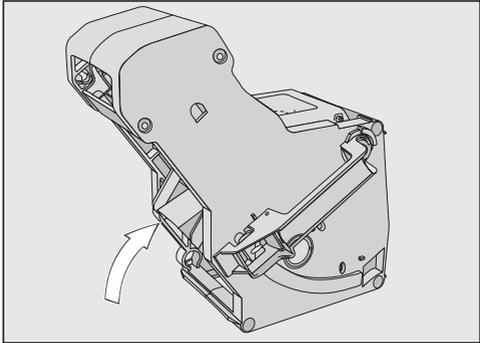
### Messages affichés

Les messages indiquant une anomalie doivent être validés par *OK*, sinon le message s'affiche de nouveau à l'écran même si le problème a été réglé.

Pour résoudre le problème, suivez les instructions affichées à l'écran.

Si le message d'anomalie continue de s'afficher, adressez-vous au Service technique de Miele.

Problème	Cause et solution possibles
<b>F1, F2, F80, F82 F353, F354</b>	Il y a un défaut interne. ■ Éteignez la machine à café. Attendez environ 1 heure avant de la rallumer.
<b>F74, F77 F225, F226 F235, F353, F354</b>	Il y a un défaut interne. ■ Éteignez la machine à café. Attendez environ 2 minutes avant de la rallumer.

Problème	Cause et solution possibles
<p><b>F73 ou</b> Contrôler l'unité de percolation</p>	<p>L'unité de percolation ne revient plus dans sa position initiale ou elle est sale. Impossible de tasser le café moulu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vérifiez si vous pouvez retirer l'unité de percolation.</li><li>■ Si vous pouvez retirer l'unité de percolation, rincez-la sous l'eau courante.</li></ul>  <ul style="list-style-type: none"><li>■ Remplacez le système d'éjection du café de l'unité de percolation dans sa position initiale (voir image).</li><li>■ Remettez le réservoir d'eau dans la machine à café et fermez la porte. Ne remettez pas encore l'unité de percolation en place. Allumez la machine à café.</li></ul> <p>L'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et se remet dans sa position initiale.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Lorsque Mettre en place l'unité de percolation s'affiche à l'écran, remettez l'unité de percolation dans la machine à café. Fermez la porte de l'appareil.</li><li>■ Si vous ne pouvez pas retirer l'unité de percolation, éteignez la machine à café. Attendez environ 2 minutes avant de la rallumer.</li></ul>

## Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
<b>F233</b>	<p>Le détecteur de bord de tasse n'est pas installé ou mal installé.</p> <p>Si la distribution centrale remonte et que le détecteur de bord de tasse se heurte à quelque chose, par ex. à une tasse, le détecteur perd sa position de référence.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Appuyez sur <i>OK</i> pour confirmer le message.</li> <li>■ Remplacez le détecteur de bord de tasse.</li> </ul> <p>La détection du bord de tasse est désactivée et la distribution centrale reste en position haute jusqu'à ce que vous rallumiez la machine à café. La détection du bord de tasse sera réinitialisée la prochaine fois que vous allumerez la machine à café.</p>
<b>F 307</b> ou Enlever et nettoyer la valve de lait.	<p>La vanne de lait a un défaut.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retirez et nettoyez la vanne de lait (voir « Nettoyage et entretien – Retrait et nettoyage de la vanne de lait »).</li> </ul>

## Fonctionnement inhabituel de la machine à café

Problème	Cause et solution possibles
<b>L'écran reste éteint lorsque vous allumez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt ①.</b>	<p>Vous n'avez pas appuyé assez longtemps sur la touche Marche/Arrêt ①.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt ① pendant au moins 3 secondes.</li> </ul>
	<p>La fiche n'est pas bien insérée dans la prise.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insérez la fiche dans la prise de courant.</li> </ul>
	<p>Le disjoncteur a été déclenché parce que la machine à café, la tension de l'installation ou un autre appareil sont défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Débranchez la fiche de la machine à café de la prise de courant.</li> <li>■ Contactez un électricien qualifié ou le service technique Miele.</li> </ul>
<b>L'éclairage demeure désactivé après la mise sous tension de la machine à café.</b>	<p>L'éclairage a été désactivé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activez l'éclairage (voir « Réglages » – « Éclairage »).</li> </ul>
	<p>L'éclairage est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactez le service technique Miele.</li> </ul>

Problème	Cause et solution possibles
<b>La machine à café ne réagit pas aux commandes effectuées sur l'écran.</b>	<p>Un défaut s'est produit.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Appuyez sur la touche ① Marche/Arrêt et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que l'écran s'éteigne et que la machine à café se rallume.</li> </ul>
<b>La machine à café s'éteint soudainement.</b>	<p>L'heure d'arrêt programmée en usine (20 minutes) ou l'heure d'arrêt que vous avez programmée a été atteinte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Au besoin, vous programmez une nouvelle heure d'arrêt automatique (voir « Réglages – Minuterie »).</li> </ul> <p>La fiche n'est pas correctement insérée dans la prise de courant.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insérez la fiche dans la prise de courant.</li> </ul>
<b>Les touches sensibles ne réagissent pas. Impossible de faire fonctionner la machine à café.</b>	<p>Il y a un défaut interne.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Débranchez la machine à café de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant ou en éteignant le disjoncteur.</li> </ul>
<b>Un ventilateur tourne alors qu'aucune boisson n'est en cours de préparation et que la machine à café est éteinte.</b>	<p>Il ne s'agit pas d'un défaut.</p> <p>Lorsqu'une boisson a été préparée ou que l'appareil a été éteint, le ventilateur interne continue à fonctionner jusqu'à ce que l'intérieur soit suffisamment déshumidifié.</p>
<b>Impossible de retirer l'unité de percolation.</b>	<p>L'unité de percolation n'est pas dans la bonne position.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Si nécessaire, tournez la poignée de l'unité de percolation vers la position initiale. Fermez la porte de l'appareil.</li> <li>■ Éteindre la machine à café.</li> <li>■ Attendez environ 1 minute avant de rallumer la machine à café.</li> </ul> <p>L'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et se remet dans sa position initiale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Si nécessaire, répétez ces étapes.</li> </ul>
<b>La préparation d'une boisson s'est interrompue alors qu'il y a un récipient sous la distribution centrale.</b>	<p>Il ne s'agit pas d'un défaut.</p> <p>Si le récipient est très large, le détecteur de bord de tasse ne détecte pas le bord du récipient (par ex. avec une très grande tasse) et la préparation est donc annulée. Changez de récipient ou placez le récipient de manière à ce que le détecteur puisse détecter le bord.</p>

# Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
<b>La préparation de café est interrompue à plusieurs reprises et le message</b> Remplir le réservoir à grains de café <b>s'affiche à l'écran.</b>	<p>Il ne s'agit pas d'un défaut. L'unité de percolation ne détecte pas le café moulu. Une fois moulues, certaines variétés de café donnent une faible quantité de poudre. En général, c'est parce que le moulin à café est réglé sur mouture fine et la quantité de café est réglée au minimum.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Appuyez sur <i>OK</i> pour confirmer le message.</li></ul> <p>Si le message s'affiche lors de la préparation de toutes sortes de café :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Choisissez un réglage de mouture plus grossier (voir « Réglage du moulin à café »).</li><li>■ Sélectionnez une plus grande quantité de café.</li></ul> <p>N'oubliez pas de vérifier les boissons modifiées dans « Profils ».</p>
	<p>Si le message s'affiche uniquement lors de la préparation de certaines boissons :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vérifiez les réglages concernant la quantité de café pour ces boissons (voir « Quantité de café »). Sélectionnez une plus grande quantité de café.</li><li>■ Au besoin, choisissez aussi un degré de mouture un peu plus grossier.</li></ul>
<b>Lors de la préparation d'eau chaude ou de thé, la machine produit de la vapeur au lieu d'eau.</b>	<p>L'altitude est probablement mal réglée.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Modifiez les réglages de l'altitude (Réglages   Altitude).</li><li>■ Si nécessaire, vous pouvez également modifier les réglages de température pour les boissons (Paramètres).</li></ul>
<b>Ce qui s'affiche à l'écran est difficile à voir ou est illisible.</b>	<p>Le réglage de la luminosité de l'écran est trop faible.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ajustez ce réglage (voir la section « Réglages »).</li></ul>
<b>L'écran s'allume mais la machine à café ne chauffe pas et ne prépare pas de boisson.</b>	<p>Le mode Démo, qui permet de faire des démonstrations de la machine à café chez les revendeurs ou dans les salles d'exposition, a été activé.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Désactivez le mode Démo (voir « Réglages »).</li></ul>

## Résultats insatisfaisants

Problème	Cause et solution possibles
<p><b>Le café n'est pas suffisamment chaud.</b></p>	<p>La tasse n'a pas été préchauffée. Plus la tasse est petite et que ses parois sont épaisses, plus il est important de la préchauffer.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Préchauffez la tasse, avec de l'eau chaude par exemple.</li> </ul>
	<p>La température de percolation est trop basse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Augmentez la température de percolation réglée.</li> </ul>
	<p>Les filtres dans l'unité de percolation sont obstrués.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main.</li> <li>■ Dégraissez l'unité de percolation.</li> </ul>
<p><b>Le moulin fait plus de bruit que d'habitude.</b></p>	<p>Le réservoir à grains s'est vidé pendant le processus de mouture.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Renouvelez les grains du réservoir à grains.</li> </ul>
	<p>Du plastique ou des cailloux pourraient être disséminés dans les grains de café.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arrêtez immédiatement la machine à café.</li> <li>■ Contactez le Service technique de Miele.</li> </ul>
<p><b>Le café coule trop lentement dans la tasse.</b></p>	<p>L'unité de percolation est bouchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dégraissez l'unité de percolation (voir « Nettoyage et entretien – Dégraissage de l'unité de percolation et nettoyage de l'intérieur »).</li> </ul>
<p><b>La crème sur le café ou l'espresso n'est pas comme elle devrait être.</b></p>	<p>Les grains de café ne sont plus frais. Si des grains de café torréfiés sont stockés trop longtemps après l'ouverture du paquet, le dioxyde de carbone s'en échappe graduellement. La crème ne se forme plus lors de la distribution.</p> <p>Vous pouvez cependant continuer à utiliser ces grains de café.</p>

## Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
<b>Le café est trop léger. Le marc de café dans le bac à marc est boueux et granuleux.</b>	<p>La quantité de grains de café qui arrive dans le moulin à café est insuffisante, donc la quantité de café percolé est faible.</p> <p>Utilisez-vous du café noir ?</p> <p>Cette sorte de grain de café est souvent plus huileuse. Les corps gras peuvent s'accumuler sur les parois des réservoirs à grains et entraver le passage des grains.</p> <p>Utilisez-vous un café à très gros grains ou un mélange de grains de différentes tailles ?</p> <p>Les grains se bloquent ou se coincent probablement et forment des « bouchons ».</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Nettoyez les réservoirs à grains plus souvent si vous utilisez des grains de café plus noirs et plus huileux.</li><li>■ Si vous utilisez du café à très gros grains ou un mélange de grains de différentes tailles, sortez légèrement les réservoirs à grains et secouez-les.</li><li>■ Si nécessaire, essayez d'autres variétés de café.</li></ul>
<b>Le café ne coule pas uniformément des deux buses. Des éclaboussures ont lieu lors de la préparation de lait.</b>	<p>Des dépôts de café dans la distribution centrale entravent l'écoulement.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Démontez la distribution centrale et lavez toutes les pièces, sauf le cache en inox, au lave-vaisselle. Ce nettoyage doit être réalisé <b>une fois par semaine</b>.</li></ul>
<b>La consistance de la mousse n'est pas de bonne qualité.</b>	<p>La température du lait est trop élevée. Pour préparer une mousse de lait de bonne qualité, il est essentiel d'utiliser du lait froid (&lt; 10 °C (50 °F)).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vérifiez la température du lait dans le récipient à lait.</li></ul> <p>Le conduit de lait est bouché et/ou la vanne de lait est sale.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Retirez et nettoyez la vanne de lait.</li></ul>

Vous pouvez trouver des informations sur les pièces de rechange Miele et des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

### Garantie

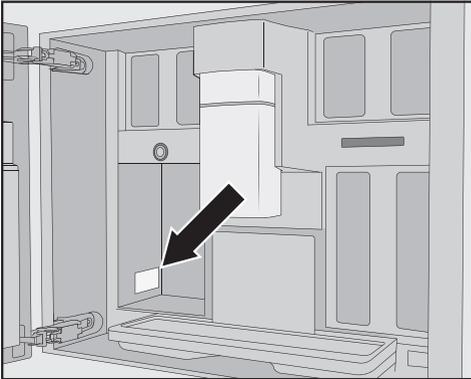
Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

### Contact en cas de problème

Si vous n'êtes pas en mesure de résoudre un problème, veuillez contacter le service technique Miele ou votre revendeur Miele.

Les coordonnées du service technique Miele sont indiquées à la fin de ce document.

Lorsque vous contactez le service technique Miele, veuillez indiquer la référence du modèle et le numéro de série (NS) de votre appareil. Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



## Accessoires

---

Vous pouvez commander ces produits, ainsi que d'autres accessoires utiles facilement sur le site Web Miele, auprès du Service Miele ou des détaillants Miele.

- **Nettoyant pour conduits de lait**  
pour nettoyer le système de distribution du lait
- **Cafetière isotherme CJ Jug 1,0 l**  
Cafetière isotherme pour le café ou le thé
- **Miele Édition noire UN POUR TOUS**  
Idéal pour préparer des espressos, des cafés crème et des cafés spéciaux avec du lait
- **Miele Édition noire ESPRESSO**  
Grains de café entiers – idéal pour la préparation d'espresso
- **Miele Édition noire CAFÉ CREMA**  
Grains de café entiers – idéal pour la préparation de café
- **Miele Édition noire DÉCAFÉINÉ**  
Grains de café entiers – idéal pour la préparation de spécialités à base de café décaféiné

## Élimination des produits d'emballage

La boîte de carton et les produits d'emballage protègent l'appareil durant le transport. Ils ont été conçus afin d'être biodégradables et recyclables.

Le recyclage de l'emballage réduit l'utilisation de matières premières dans le processus de fabrication ainsi que la quantité de déchets.

## Mise au rebut de votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent du matériel dangereux. Ils contiennent également des substances, des composés et des éléments qui étaient essentiels pour leur fonctionnement adéquat et sécuritaire. Une manipulation ou la mise au rebut inadéquate de ces matériaux dans vos ordures ménagères peut poser un risque pour votre santé et l'environnement. Par conséquent, veuillez ne pas disposer de vos vieux appareils dans les ordures ménagères et respectez les règlements locaux pour la mise au rebut appropriée.



Veuillez consulter les centres de recyclage de votre localité comment mettre au rebut et recycler les appareils électriques et électroniques. Miele décline toute responsabilité de supprimer les données personnelles laissées sur l'appareil mis au rebut. Veuillez vous assurer que votre vieil appareil ne pose pas un risque pour les enfants lorsqu'il est entreposé avant sa mise au rebut. Respectez les consignes de sécurité pour les appareils, qui peuvent basculer ou poser un risque de piégeage.

# Installation

---

## Raccordement électrique

Avant de brancher la machine à café, vérifier que les données de raccordement (tension réseau et fréquence) indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles de l'alimentation électrique.

Ces données doivent impérativement coïncider pour éviter tout risque d'endommagement de la machine à café. En cas de doute, consulter un électricien qualifié.

Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.

Le calibre du fusible doit être d'au moins 10 A.

Dans la mesure du possible, la prise doit être facilement accessible après l'installation. Si la prise n'est plus accessible après l'installation, un dispositif supplémentaire de coupure de courant doit être prévu pour chaque pôle. Les interrupteurs présentant un écart d'au moins 1/8 po (3 mm) entre les contacts constituent un moyen de coupure approprié.

Un fonctionnement permanent ou temporaire est possible sur un système d'alimentation électrique autonome ou un système d'alimentation qui n'est pas synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau (par ex. réseaux insulaires, systèmes auxiliaire). Pour faire fonctionner l'appareil, le système d'alimentation électrique doit être conforme aux réglementations et normes locales en vigueur.

La fonction et le fonctionnement des mesures préventives fournies dans l'installation électrique domestique et dans ce produit Miele doivent être conservés en fonctionnement ponctuel ou en fonctionnement non synchronisé

avec l'alimentation électrique du réseau, ou alors ces mesures doivent être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation.

Comme cela est par exemple décrit dans la version actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

Ne pas utiliser la machine à café avec des **prises à économie d'énergie**. Elles réduisent l'alimentation en énergie de l'appareil et pourraient générer une chaleur excessive.

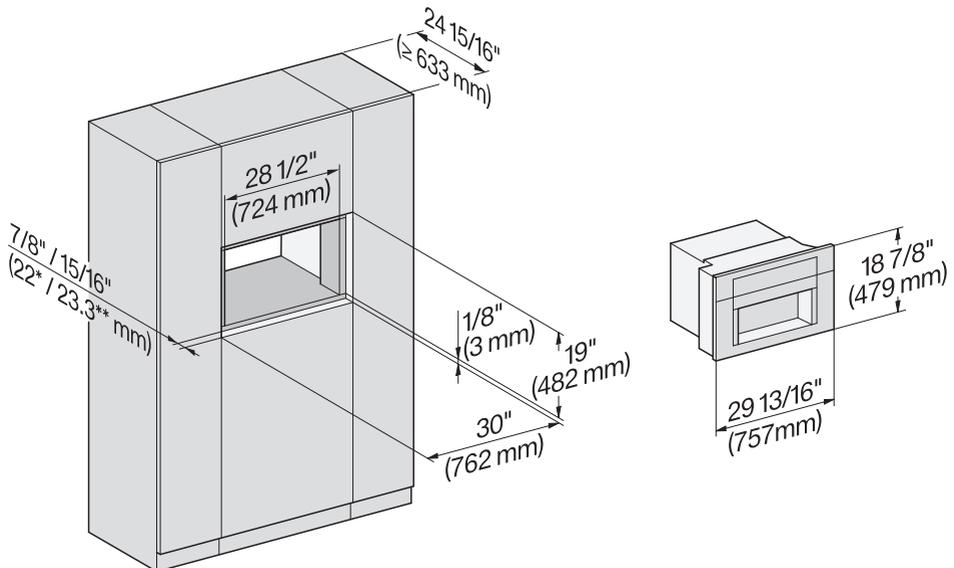
## Dimensions d'installation

### Installation dans un meuble haut

Respecter la hauteur d'installation minimale requise de  $33 \frac{7}{16}$  po (850 mm).

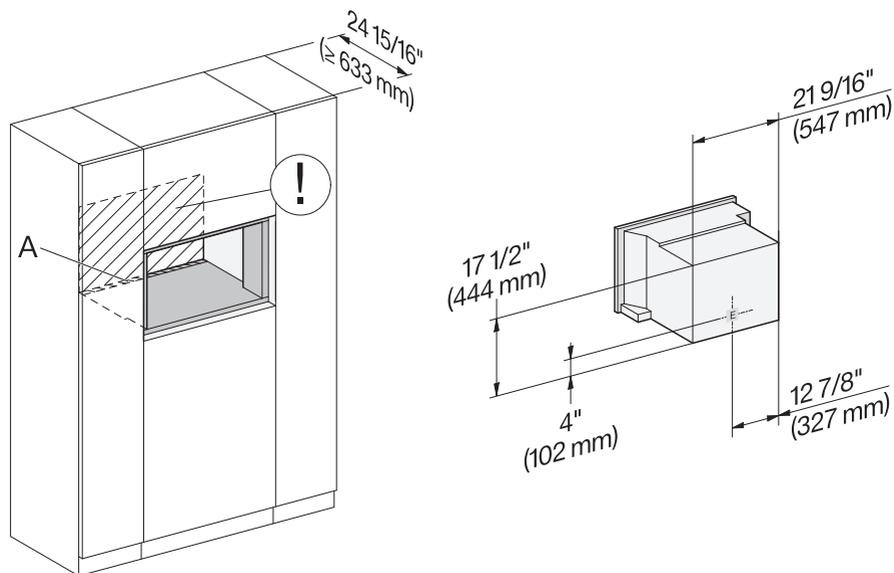
La machine à café peut être installée à fleur de plan ou en saillie. Discutez de vos besoins avec votre architecte, votre concepteur de cuisines et votre installateur. D'autres schémas d'installation sont disponibles sur la page d'accueil de Miele.

La machine à café peut également être combinée à d'autres appareils encastrables Miele. Si vous souhaitez encastrer la machine à café au-dessus d'un autre appareil, il faut prévoir une étagère fermée sur toute la largeur entre les deux. Si vous souhaitez combiner l'appareil à un tiroir chauffant Gourmet / de mise sous vide encastrable, l'étagère n'est pas nécessaire.



# Installation

## Installation et raccordements



- A** Découpe (minimum 20 po/508 mm de large) dans la base de la niche d'encastrement de l'armoire haute pour le câble électrique et l'aération
- E** Raccordement électrique
- ⓘ Aucun raccordement électrique dans cette zone

## Encastrement de la machine à café

 Risque de blessures dues à une mauvaise installation.  
Si l'appareil n'est pas encastré, il n'est pas sécurisé et peut causer des blessures.  
N'utilisez jamais une machine à café tant qu'elle n'est pas encastrée.

 Risque de dommages dus à une utilisation non conforme.  
Si la température ambiante n'est pas dans la plage autorisée, la machine à café ne peut pas fonctionner correctement.  
La machine à café ne peut être utilisée que dans une plage de température ambiante entre +16 °C et +38 °C.

Maintenez la hauteur d'installation minimale requise à 33 7/16 po (850 mm).

 Risque de dommages et de blessures dus au basculement de la machine à café.  
Si la machine à café n'est pas vissée dans l'armoire, l'appareil risque de basculer lors de l'ouverture de la porte de l'appareil.  
Assurez-vous qu'une deuxième personne sécurise la machine à café pendant l'installation.  
Vissez d'abord la vis en haut à gauche de l'armoire.

Risque de dommages dû à l'utilisation d'un tournevis électrique.  
Si la machine à café est fixée à l'aide d'un tournevis électrique, par ex. un tournevis sans fil, le mandrin risque d'endommager la porte et/ou l'intérieur de l'appareil.  
Utilisez uniquement un tournevis manuel pour fixer la machine à café dans l'armoire.

Vous aurez besoin d'un tournevis TX 20 pour l'installation de l'appareil.

**Conseil :** Avoir un endroit où poser la machine à café à la même hauteur que la niche peut s'avérer utile. Cela facilite le raccordement électrique.

### Raccordement à l'alimentation électrique

Suivez les indications dans « Raccordement électrique ».

- Raccordez la machine à café à l'alimentation électrique.

### Insertion et alignement de la machine à café

Lorsque vous poussez l'appareil dans la niche d'encastrement, veillez à ne pas coincer ou endommager le raccordement électrique.

- Introduisez la machine à café dans la niche d'encastrement à café jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.
- Vérifiez la hauteur de la machine à café pour vous assurer qu'elle est placée au milieu de la niche et qu'elle est bien droite. Alignez l'appareil.

# Installation

Ne modifiez jamais les charnières de la porte pour ajuster la position de la machine à café. Cela pourrait empêcher le récipient à lait d'être bien fixé et altérer ainsi le processus de préparation du lait.

## Vissage de la machine à café dans l'armoire

- Ouvrez la porte de l'appareil.

Quatre vis TX20 (25 mm) sont fournies avec l'appareil.

- Fixez la machine à café aux parois intérieures de l'armoire à l'aide des vis fournies. Commencez par la vis en haut à gauche. Procédez dans le sens horaire pour serrer les autres vis. Serrez toutes les vis à la main.
- Réalisez un test de fonctionnement de la machine à café.

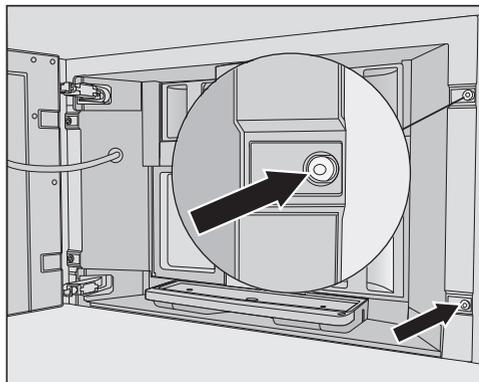
## Raccordement à l'alimentation électrique

Suivre les indications dans « Raccordement électrique ».

- Raccorder la machine à café à l'alimentation électrique.

**Conseil :** Placer la machine à café sur un support à la même hauteur que la niche où la machine sera encastree permet de faciliter le raccordement électrique.

## Retrait des dispositifs de retenue pour le transport



2 trous de vis sont équipés de bouchons rouges en silicone qui permettent de protéger l'appareil de dommage dû au transport et de sécuriser la porte lors du transport.

Retirer les bouchons **avant** de visser la machine à café à l'armoire.

- Tirer fermement les bouchons rouges en silicone pour les extraire des trous de vis.

Les bouchons ne seront plus utiles. Les mettre au rebut dans les ordures ménagères.

## Insertion et alignement de la machine à café

En poussant l'appareil dans la niche d'encastrement, ne pas coincer ni endommager le raccordement électrique.

- Introduire la machine à café dans la niche d'encastrement à café jusqu'à sentir une résistance.

- Vérifier la hauteur de la machine à café pour s'assurer qu'elle est placée au milieu de la niche et qu'elle est bien droite. Aligner l'appareil.

Ne jamais modifier les charnières de la porte pour ajuster la position de la machine à café. Autrement, cela pourrait empêcher le récipient à lait d'être bien fixé et altérer ainsi le processus de préparation du lait.

## **Vissage de la machine à café à l'armoire**

- Ouvrir la porte de l'appareil.

Quatre vis TX20 (25 mm) sont fournies avec l'appareil.

- Fixer la machine à café aux parois intérieures de l'armoire grâce aux vis fournies. Débuter par la vis située en haut à gauche. Serrer les autres vis dans le sens horaire. Serrer toutes les vis à la main.
- Réaliser un test de fonctionnement de la machine à café.

# Déclaration de conformité de la Commission fédérale des communications (FCC)

Consommation d'énergie en veille :	< 0,6 W
Consommation d'énergie en veille avec mise en réseau :	< 0,9 W
Bande de fréquence	2.412 GHz – 2.462 GHz
Puissance de transmission maximale	< 100 mW



## Module Wi-Fi EK037

Contient ID FCC : 2ACUWEK037

Contient IC : 5669C-EK037

Cet appareil est conforme à la norme CNR pour les appareils exempts de licences d'Industrie Canada et à la partie 15 des règlements de la FCC. Son utilisation est soumise aux deux conditions suivantes : (1) l'appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles et (2) l'appareil doit accepter toutes les interférences reçues, y compris celles susceptibles de nuire à son fonctionnement.

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la FCC définies pour un environnement non contrôlé. Cet équipement doit être installé et exploité en laissant un espace d'au moins 20 cm (8 pouces) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil et son/ses antenne(s) ne doivent pas être mis en service ou placés à proximité d'autres antennes ou transmetteurs.

## Déclaration d'Industrie Canada

Cet appareil numérique ne dépasse pas les limites de la classe B en ce qui concerne les émissions de bruit radioélectrique des appareils numériques, limites définies dans le Règlement sur le brouillage radioélectrique du ministère des Communications du Canada.

Il est conforme aux spécifications de la norme sur le matériel brouilleur canadienne NMB-003, classe B.

**Veillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil lorsque vous contactez le service à la clientèle.**

---

**Canada**  
**Importateur**  
**Miele limitée**

**Siège social au Canada et Centre Miele**

161 Four Valley Drive  
Vaughan, ON L4K 4V8  
[www.miele.ca](http://www.miele.ca)

**Service à la clientèle**

Téléphone : 1-800-565-6435  
[customercare@miele.ca](mailto:customercare@miele.ca)

**Allemagne**

**Fabricant**

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

CVA 7370

fr-CA

M.-Nr. 11 823 030 / 03