

Mode d'emploi Machine à café



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

Votre contribution à la protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont généralement recyclables.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour.

Nous vous conseillons de conserver votre emballage pour le transport ultérieur.

Economiser de l'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie et de l'argent, mais aussi préserver l'environnement en suivant les conseils ci-après :

- Faites fonctionner la machine à café en "Mode Eco" (préréglé).
- Diminuez la luminosité de l'écran.
- Modifiez le réglage d'usine du minutier pour le régler sur "Arrêt après" 15 minutes. Ensuite, la machine à café s'éteint 15 minutes après la dernière préparation de boissons ou l'effleurement d'une touche sensitive. Si vous augmentez le réglage d'usine du minutier "Arrêt après", la consommation d'énergie de la machine à café augmente.

- Certaines modifications des réglages d'usine peuvent entraîner une augmentation de la consommation d'énergie de la machine à café. Soyez particulièrement attentif au message suivant à l'écran : Ce réglage augmente la consommation énergétique..
- Si vous n'utilisez pas la machine à café, éteignez l'appareil avec la touche Marche/Arrêt (⊕).

Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent également certains mélanges, substances, et pièces nocifs nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière non conforme, vous risquez de nuire à la santé des personnes et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères.



Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au recyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être endom-

Votre contribution à la protection de l'environnement

magées. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

Table des matières

Votre contribution à la protection de l'environnement	2
Economiser de l'énergie.....	2
Prescriptions de sécurité et mises en garde.....	7
Description de l'appareil	17
Éléments de commande et d'affichage	18
Fonctionnement	19
Première mise en service	20
Fin de la mise en service	20
Dureté d'eau.....	22
Remplissage du réservoir à eau	23
Remplissage du réservoir à grains	24
Mise en marche et arrêt	25
Programmation d'une absence prolongée.....	25
Désactivation de la machine à café	25
Régler l'écoulement central à la hauteur de la tasse	26
Préparation des boissons.....	27
Café	27
Les boissons à base de café en détail	27
Lait et produits laitiers alternatifs.....	27
Utilisation de lait conditionné dans des briques en carton ou dans d'autres emballages commerciaux.....	28
Préparation de boisson à base de café.....	29
Annulation de la préparation	29
Deux doses (touche sensitive □)	29
Cafetière.....	30
Préparation de boissons à base de café moulu.....	30
Préparer de l'eau chaude (CM 5410, CM 5510, CM 5710)	31
Degré de mouture	32
Détection du degré de mouture adéquat.....	32
Ajustement du degré de mouture	32
Quantité de mouture, température de percolation et préinfusion	33
Quantité de mouture.....	33
Température d'infusion pour les boissons à base de café	33
Préinfusion du café moulu.....	33
Quantité de boisson	34

Table des matières

Profils	36
Profils	36
Création d'un profil	36
Modification des boissons dans un profil	36
Préparation d'une boisson à partir d'un profil	36
Changement de nom	36
Suppression du profil	37
Réglage du changement de profil (Changer de profil)	37
Réglages	38
Affichage et modification des Réglages	38
Langue	38
Minuteur : arrêt après	38
Mode éco	38
Info (afficher les informations)	38
Verrouillage de la mise en marche	38
Dureté de l'eau	38
Luminosité de l'écran	38
Volume	38
Réglages usine	39
Mode expo (revendeurs)	39
Nettoyage et entretien	40
Aperçu des intervalles de nettoyage	40
Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle	41
Détecteurs à ne pas utiliser	42
Nettoyage du bac d'égouttage, du bac à marc de café et de la plaque d'égouttage	42
Nettoyage du réservoir d'eau	43
Nettoyage du filtre du réservoir d'eau	44
Nettoyage de la distribution centrale	44
Nettoyage du conduit de lait	45
Nettoyage du réservoir à grains et du compartiment pour café moulu	46
Nettoyage de l'unité de percolation et de l'intérieur	46
Retrait de l'unité de percolation	47
Nettoyage à la main de l'unité de percolation	47
Nettoyage de l'intérieur de l'appareil	47
Insertion de l'unité de percolation	48
Nettoyage de la carrosserie	48
Accès au menu Entretien	48
Rincage de l'appareil	48
Rincage du conduit de lait	49
Dégraissage de l'unité de percolation	50
Détartrage de l'appareil	52

Table des matières

En cas d'anomalie	55
Messages à l'écran	55
Anomalies particulières	58
Résultat non satisfaisant	65
Transport.....	67
Évaporation de l'eau des machines à café	67
Emballage sûr des machines à café.....	67
Service après-vente et garantie.....	68
Contact en cas d'anomalies.....	68
Garantie	68
Accessoires	69
Accessoires fournis avec l'appareil.....	69
Raccordement électrique	70
Conseils d'installation	71
Dimensions de l'appareil.....	72
Caractéristiques techniques	73

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Cette machine à café est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre la machine à café en service. Vous y trouverez des informations importantes sur la mise en place, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre machine à café.

Conformément à la norme CEI 60335-1, Miele indique expressément de lire impérativement le chapitre relatif à l'installation et au raccordement de la machine à café et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

La société Miele ne peut être tenue responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi et remettez-le à tout nouveau détenteur de l'appareil.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme aux dispositions

- ▶ Cette machine à café automatique a été conçue pour être utilisée dans les domiciles privés.
- ▶ La machine à café automatique n'est pas destinée à être utilisée à l'extérieur.
- ▶ Utilisez cette machine à café exclusivement en dessous de 2'000 m d'altitude.
- ▶ N'utilisez cette machine à café automatique que dans un cadre domestique, pour préparer des boissons telles que des espressos, cappuccinos, latte macchiato et similaires.Toute autre forme d'utilisation est interdite.
- ▶ Toute personne qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou bien de par son inexpérience ou ignorance, n'est pas apte à se servir de cette machine à café en toute sécurité, ne doit pas l'utiliser sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable.
Ces personnes sont autorisées à utiliser cette machine à café sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'elles puissent le manipuler en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

En présence d'enfants dans le ménage

⚠ Risque de brûlures au niveau des distributions.

La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes.

Empêchez les enfants de toucher les pièces très chaudes de la machine à café automatique ou de tenir des parties du corps sous les distributions.

- ▶ Installez la machine à café à un endroit hors de portée des enfants.
- ▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans de la machine à café automatique et du câble de raccordement au réseau.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser la machine à café sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants à partir de 8 ans doivent être en mesure de détecter et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.
- ▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité de la machine à café automatique. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer ou entretenir l'appareil sans être sous la surveillance d'un adulte. Ils doivent avoir au moins 8 ans et être accompagnés d'un adulte.
- ▶ N'oubliez pas que l'espresso et le café ne sont pas des boissons pour enfants.
- ▶ Risque d'asphyxie. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

- ▶ Une machine à café endommagée peut présenter des risques pour votre sécurité. Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible avant de le mettre en service. Ne mettez jamais en service une machine à café endommagée.
- ▶ Avant de raccorder votre machine à café automatique au réseau, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) inscrites sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder afin de ne pas endommager l'appareil. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.
- ▶ La sécurité électrique de cette machine à café n'est assurée que si elle est raccordée à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.
- ▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.
Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Ne branchez pas la machine à café automatique au réseau électrique au moyen de prises multiples ou de rallonges. Celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (risque d'incendie).
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé à des emplacements non stationnaires (par ex. à bord d'un bateau).
- ▶ Débranchez immédiatement la fiche si vous remarquez que l'appareil est endommagé ou qu'il y a une odeur de brûlé.
- ▶ Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé et ne frotte pas contre des arêtes vives.
- ▶ Veillez à ce que le câble d'alimentation secteur ne pende pas. Vous risqueriez de trébucher et l'appareil pourrait être endommagé.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Utilisez la machine à café automatique uniquement à une température ambiante située entre +10 °C et +38 °C.
- ▶ Placez la machine à café à une hauteur d'au moins 850 mm du sol.
- ▶ Risque de surchauffe. Vérifiez que la machine à café reçoit suffisamment d'air et peut évacuer l'air chaud. Ne posez jamais de tissus sur l'appareil pendant son fonctionnement.
- ▶ Si la machine à café est installée derrière une façade de meuble fermée, utilisez-la uniquement lorsque la porte du meuble est ouverte (voir chapitre "Conseils d'installation" pour la taille minimale de la niche). La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager l'appareil et/ou le meuble. Ne fermez pas la porte du meuble lorsque la machine à café est en fonction. Ne fermez la porte du meuble que si la machine à café a complètement refroidi.
- ▶ Protégez la machine à café contre l'eau et les éclaboussures. Ne plongez jamais la machine à café dans l'eau.
- ▶ Les réparations, y compris concernant le cordon d'alimentation ne doivent être effectuées que par des professionnels agréés par Miele. L'utilisateur s'expose à de graves dangers en cas de réparations non conformes.
- ▶ Les bénéfices de la garantie seront perdus si la machine à café n'est pas réparée par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Avant de réparer la machine à café, il faut la débrancher du secteur. La machine à café n'est déconnectée du secteur que lorsque
 - la prise de l'appareil est débranchée.
Ne tirez pas sur le câble d'alimentation, mais sur la fiche pour la débrancher.
 - le disjoncteur de l'installation domestique est déclenché.
 - le fusible de l'installation domestique est entièrement dévissé et sorti de son logement.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil. Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement de la machine à café automatique.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

 Risque de brûlures au niveau des distributions.

Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes.

Ne vous tenez pas à proximité des distributions lorsque des liquides chauds s'en écoulement ou que de la vapeur s'en échappe.

Ne touchez pas les pièces chaudes.

Les buses peuvent projeter du liquide brûlant ou de la vapeur. Veillez donc à ce que la distribution centrale soit propre et installée correctement.

L'eau du bac d'égouttage peut être très chaude. Videz le bac d'égouttage avec prudence.

► Respectez les points suivants concernant l'eau utilisée :

- La qualité de l'eau doit être conforme à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine à café.
- Remplissez le réservoir à eau uniquement d'eau potable fraîche et d'eau froide. De l'eau chaude, de l'eau bouillante ou d'autres liquides pourraient endommager la machine à café.
- Changez l'eau tous les jours pour prévenir la formation de germes.
- N'utilisez pas d'eau enrichie en dioxyde de carbone.

► Ne versez dans le réservoir à grains de café que des grains de café torréfiés. Ne remplissez pas le réservoir de grains de café traités avec des additifs alimentaires ni de café moulu.

► Ne versez jamais de liquides dans le réservoir à grains.

► N'utilisez jamais de café vert (grains de café vert, non torréfiés) ou de mélanges de café qui contiennent du café vert. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore une certaine humidité résiduelle. Le moulin à café de la machine à café peut être endommagé dès la première mouture.

► N'utilisez pas de grains de café caramélisés, sucrés ou prétraités ni de boissons sucrées dans la machine à café automatique. Le sucre détruirait l'appareil.

► Utilisez exclusivement des grains de café moulus pour le compartiment à café moulu.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ N'utilisez jamais de café moulu caramélisé. Le sucre qu'il contient colle et bouche l'unité de percolation de la machine à café. La pastille de nettoyage destinée à dégraissier l'unité de percolation ne permet pas de dissoudre ces résidus.
- ▶ Utilisez uniquement du lait sans additifs. Les additifs, qui contiennent la plupart du temps du sucre, ont tendance à coller et à obstruer les conduits de lait.
- ▶ Si vous utilisez du lait d'origine animale, choisissez exclusivement du lait pasteurisé.
- ▶ Ne placez pas de mélanges alcoolisés inflammables sous la distribution centrale. Les composants synthétiques de la machine à café sont susceptibles de prendre feu et de fondre.
- ▶ Ne posez jamais de source de combustion, comme une bougie par exemple, sur / près de la machine à café. La machine à café pourrait prendre feu et ce dernier se propager rapidement.
- ▶ N'utilisez pas la machine à café automatique pour nettoyer des objets.
- ▶ Veillez à ce que la machine à café n'entre pas en contact avec du gel désinfectant pour les mains et des produits solaires/crèmes solaires, car ces produits endommagent les surfaces.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Accessoires et pièces détachées

- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine Miele.
- ▶ Utilisez exclusivement des accessoires Miele d'origine. Si d'autres pièces sont utilisées, les réclamations pour la garantie, la garantie et/ou la responsabilité du produit seront perdues.
- ▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de dix ans minimum jusqu'à quinze ans pour les pièces de rechange détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre machine à café.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

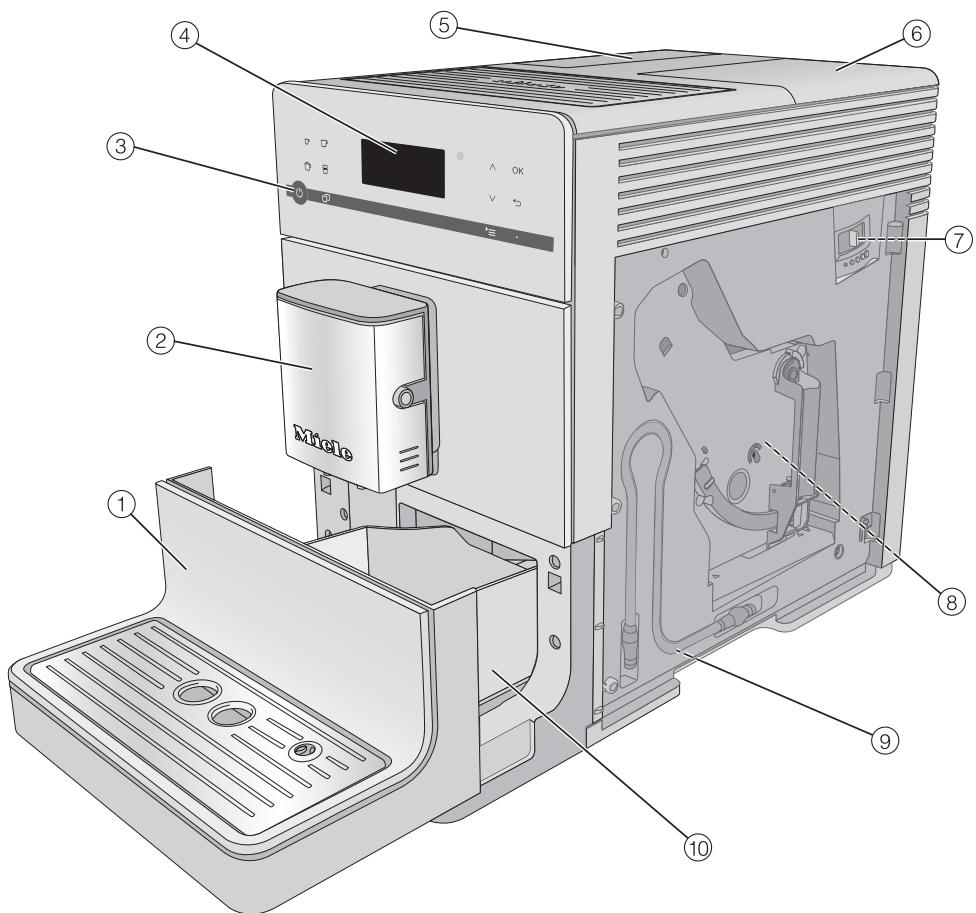
- ▶ Déclenchez la machine à café à l'aide de l'interrupteur réseau avant de procéder au nettoyage.
- ▶ Avant la première utilisation du jour, nettoyez soigneusement la machine à café (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- ▶ Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces servant au passage du lait. Le lait contient par nature des germes proliférant si le nettoyage n'est pas suffisant.
- ▶ N'employez pas de nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments sous tension et provoquer un court-circuit.
- ▶ Détartrez régulièrement la machine à café, selon la dureté de l'eau, avec les pastilles de détartrage Miele. Si votre eau est très calcaire, détartrez l'appareil plus fréquemment. Miele n'assume aucune responsabilité pour les dommages qui résulteraient d'un détartrage insuffisant, de produits de détartrage erronés ou d'une concentration inadaptée.
- ▶ Dégraissez régulièrement l'unité de percolation à l'aide des pastilles de nettoyage. Selon la teneur en graisse du café utilisé, il se peut que l'unité de percolation s'obstrue plus rapidement.
- ▶ Le marc de café et d'espresso doit être éliminé avec les ordures ménagères ou composté et non jeté dans l'écoulement de l'évier. Cela risquerait d'obstruer ce dernier.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Pour les appareils avec surfaces en inox :

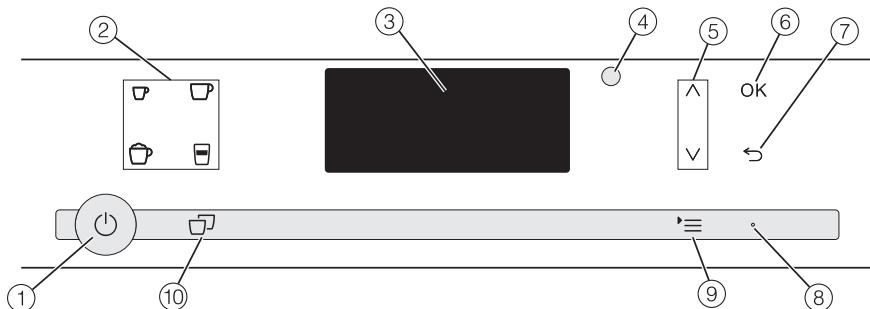
- ▶ Ne collez jamais de post-it, de ruban adhésif ou tout autre produit adhésif sur les surfaces en inox.
- ▶ Les surfaces en inox sont sensibles aux rayures. Même un simple aimant peut les rayer.

Description de l'appareil



- ① Bandeau inférieur avec plaque d'égouttage
- ② Distribution centrale avec cappuccinatore et sortie d'eau chaude
- ③ Touche Marche/Arrêt ⏪
- ④ Panneau de commande
- ⑤ Réservoir à eau
- ⑥ Réservoir à grains de café et à café moulu
- ⑦ Réglage de la finesse de mouture (derrière la trappe de l'appareil)
- ⑧ Unité de percolation (derrière la trappe de l'appareil)
- ⑨ Position d'attente pour le conduit de lait
- ⑩ Bac d'égouttage avec couvercle et bac à marc de café

Éléments de commande et d'affichage



① Touche Marche/Arrêt ⏹

Activer et désactiver la machine à café

② Touches boissons

Préparation des boissons

- ☕ Espresso
- ☕ Café
- ☕ Cappuccino
- ☕ Latte Macchiato

③ Écran

Afficher informations sur l'action présente ou l'état

④ Interface optique

(réservée au service après-vente
Miele)

⑤ Touches fléchées ^▽

parcourir les listes de sélection, surligner une sélection ou modifier des valeurs

⑥ Touche sensitive OK

Confirmation des messages à l'écran et enregistrement des réglages

⑦ Touche sensitive "Retour" ↲

revenir au menu précédent et corriger les erreurs

⑧ LED

clignote lorsque l'appareil est en marche mais que l'écran est en mode économie d'énergie

⑨ Touche sensitive '≡

Autres boissons
Profils (CM 5410, CM 5510,
CM 5710)

Entretien
Paramètres
Réglages

⑩ Touche sensitive "2 portions" ☕

préparer 2 doses d'une boisson en une seule fois

Touches sensitives

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

Un son retentit dès que vous effleurez une touche. Vous pouvez ajuster le volume des touches ou en couper le bip (voir chapitre "Réglages", section "Volume").

Menu Boissons

Vous vous trouvez dans le menu des boissons lorsqu'apparaît à l'écran Sélectionner une boisson.



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

Visualiser un menu et naviguer dans un menu

Pour visualiser un menu, effleurez la touche sensible '≡'.



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

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

Pour valider la sélection, effleurez la touche sensitive *OK*.

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

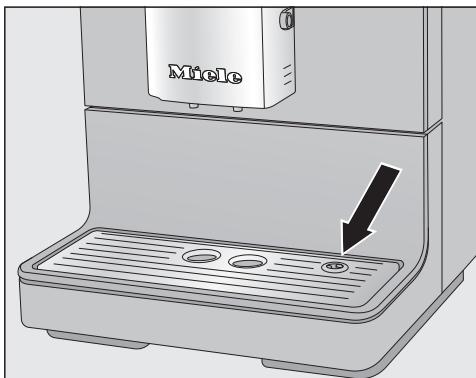
Quitter un menu ou annuler une action

Pour quitter le niveau de menu actuel, effleurez la touche sensitive \leftarrow .

Première mise en service

Avant la première utilisation

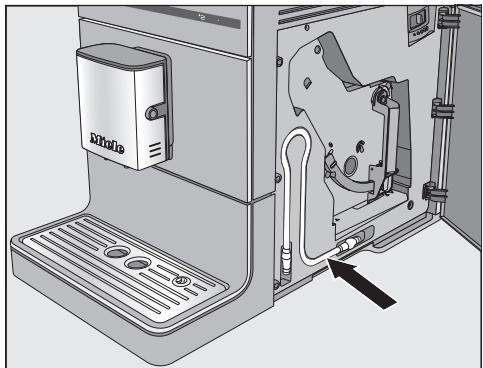
- Le cas échéant, retirez les étiquettes.



- Retirez le film de protection de la plaque d'égouttage et placez-le dans le cache inférieur.
- Installez la machine à café sur une surface plane et résistante à l'eau (voir "Conseils d'installation").

Nettoyez soigneusement la machine à café (voir chapitre "Nettoyage et entretien") avant de la remplir d'eau et de grains de café.

- Branchez la machine à café au réseau électrique.
- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche froide. Respectez le marquage "max." et remettez le réservoir d'eau en place.
- Enlevez le couvercle du réservoir à grains, remplissez-le de grains de café torréfiés et remettez-le dans la machine à café.



Conseil : Le conduit de lait peut être rangé derrière la porte de l'appareil s'il n'est pas utilisé.

Première mise en marche

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ⏻.

Le message d'accueil Miele - Willkommen apparaît à l'écran pendant quelques instants.

- Effleurez les touches sensitives ^\vee jusqu'à ce que la langue souhaitée soit en surbrillance.
- Validez en appuyant sur OK.

Votre pays sera demandé le cas échéant.

Fin de la mise en service

La mise en service est à présent terminée.

- Validez en appuyant sur OK.
- La machine à café automatique commence par chauffer et rincer les conduits. L'eau de rinçage s'écoule du système de distribution centrale.
- Rincez le conduit de lait (voir chapitre "Rincer le conduit de lait") avant de préparer du lait pour la première fois.

Veuillez noter que l'arôme du café et la texture de la crème ne se développent pleinement qu'après plusieurs préparations de café.

Après avoir enclenché la machine pour la première fois, jetez les deux premières boissons afin d'éliminer de l'unité de percolation tous les résidus de café provenant des contrôles effectués en usine.

Les premières boissons à base de café impliquent la mouture d'une grande quantité de grains de café. Par conséquent, des résidus de poudre peuvent se trouver sur le couvercle du bac d'égouttage.

Dureté d'eau

La dureté d'eau indique la quantité de calcaire qui est dissoute dans l'eau. Plus la quantité de calcaire est importante, plus l'eau est dure. Plus l'eau est dure, plus la machine à café devra être détartrée fréquemment.

La machine à café mesure la quantité d'eau et de vapeur utilisée. Selon la dureté d'eau réglée, il est possible de préparer plus ou moins de boissons avant de devoir détartrer l'appareil.

Réglez la machine à café en fonction de la dureté d'eau locale afin que l'appareil fonctionne parfaitement et ne soit pas endommagé. Lorsque votre appareil commencera à être entartré, l'affichage vous invitera à démarrer le programme de détartrage.

La société d'approvisionnement en eau potable compétente peut vous fournir des informations sur la dureté de l'eau locale.

Le degré de dureté 3 est préréglé en usine.

Vous avez le choix entre quatre degrés de dureté :

°dH	°fH	ppm (mg/l CaCO ₃)	Ré- glage*
0–8,4	0–15	0–150	douce 1
8,4–14	15–25	150–250	moyenne 2
14–21	25–37	250–375	dure 3
> 21	> 37	> 375	très dure 4

* Il peut arriver que les niveaux de dureté à l'écran diffèrent de la désignation de dureté de l'eau de votre pays. Pour régler la machine à café sur la dureté d'eau réelle de votre domicile, veuillez **impérativement** vous reporter aux valeurs dans le tableau.

Réglage de la dureté de l'eau

- Effleurez la touche sensitive '≡'.
- Sélectionnez Réglages | ▶ Dureté eau.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélection du niveau de dureté.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le réglage est enregistré.

Remplissage du réservoir à eau

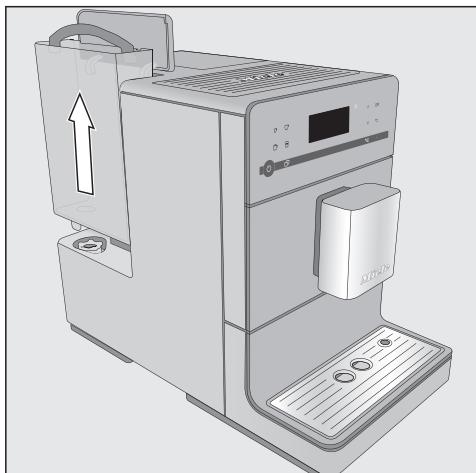
⚠ Risque sanitaire en raison de la prolifération de germes dans l'eau. Avec le temps, l'eau qui stagne dans le réservoir à eau favorise la prolifération de germes et peut nuire à votre santé.

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

⚠ Risque d'endommagement en cas d'utilisation inappropriate. L'eau chaude, l'eau bouillante et tout autre liquide sont susceptibles d'endommager la machine à café. N'utilisez pas d'eau gazeuse : elle entartrerait la machine trop rapidement. Remplissez le réservoir à eau uniquement d'eau potable froide et propre.

Veillez à ce que la poignée du réservoir à eau se situe sur le côté droit, afin que le couvercle se referme correctement.

Si le réservoir à eau est placé un peu trop haut ou légèrement en biais, vérifiez son bon positionnement ou si la surface sur laquelle il repose présente des salissures. De l'eau peut sinon s'écouler. Si nécessaire, nettoyez le logement du réservoir à eau.



- Ouvrez le couvercle situé sur le côté gauche de la machine à café.
- Retirez le réservoir à eau par le haut.
- Remplissez le réservoir d'eau potable froide et propre jusqu'au repère indiquant *max*.
- Remettez le réservoir à eau en place et refermez le couvercle.

Remplissage du réservoir à grains

⚠ Risque d'endommagement du moulin à café en cas d'utilisation inappropriée.

Si vous remplissez un réservoir à grains avec des éléments inadéquats, par ex. : liquide, café moulu, grains de café enrobés de sucre, de caramel, ou tout autre produit similaire, vous risquez d'endommager votre machine à café.

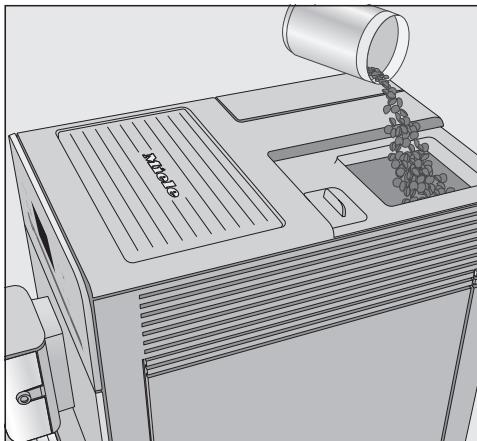
Le café vert (grains de café vert, non torréfiés) ou les mélanges de café qui contiennent du café vert sont également susceptibles d'endommager le moulin. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore une certaine humidité résiduelle. Le moulin à café de la machine à café peut être endommagé dès la première mouture.

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

Votre machine à café prépare chaque café ou espresso à partir de grains de café entiers torréfiés et fraîchement moulus. À cet effet, remplissez le réservoir de grains de café.

Il est possible de préparer un café avec du café moulu ou du café en poudre.

Conseil : Les grains de café vert peuvent être moulus avec un moulin à noix ou à épices. Ces moulins sont généralement équipés d'une lame rotative en inox. Remplissez ensuite le café vert moulu **par portions** dans le compartiment à café moulu et préparez le café souhaité.



- Enlevez le couvercle du réservoir à grains de café.
- Remplissez le réservoir de grains de café.
- Remettez le couvercle en place.

Mettre en marche la machine à café

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ⏹.

La machine à café se met à chauffer et rince les conduits. De l'eau chaude s'écoule de l'écoulement central.

Vous pouvez préparer des boissons dès que le message Sélectionner une boisson s'affiche à l'écran.

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

Si aucune touche n'est activée ou aucun programme d'entretien enclenché, l'écran s'éteint au bout de 7 minutes env. afin d'économiser l'énergie de l'appareil.

La LED à gauche clignote par impulsions tant que la machine à café est en marche.

- Pour "réveiller" la machine à café et préparer de nouvelles boissons, il vous suffit d'effleurer l'une des touches sensitives.

Programmation d'une absence prolongée

Si vous n'utilisez pas la machine à café pendant plus de trois jours, par exemple pendant des vacances, préparez l'appareil à cet effet.

- Videz le bac d'égouttage, le bac à marc de café et le réservoir d'eau.
- Nettoyez soigneusement chacune des pièces, y compris l'unité de percolation et l'intérieur de l'appareil.
- Débranchez la prise afin d'isoler la machine à café du réseau électrique.

Désactivation de la machine à café

- Effleurez l'interrupteur Marche/Arrêt ⏹.

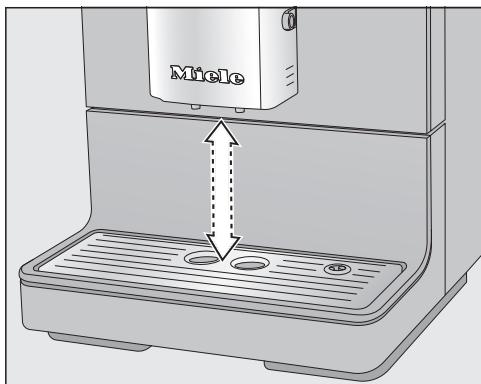
Si vous avez préparé une boisson avec du lait, le message Fixer le conduit de lait dans la plaque d'égouttage s'affiche à l'écran.

- Insérez le conduit de lait dans la plaque d'égouttage.
- Validez en appuyant sur OK.

Lorsqu'une boisson a été préparée, la machine rince les conduits. La machine à café s'éteint ensuite.

Régler l'écoulement central à la hauteur de la tasse

Vous pouvez régler l'écoulement central à la hauteur des tasses ou des verres utilisés. Le café ou l'espresso refroidissent ainsi moins vite et la mousse tient plus longtemps.



- Poussez l'écoulement central vers le bas jusqu'au rebord du récipient.
Ou poussez-le vers le haut jusqu'à ce que le récipient choisi passe dessous.

Préparation des boissons

 Risque de brûlures au niveau des distributions.

Les boissons préparées et la vapeur sont très chaudes et peuvent provoquer des brûlures.

Ne vous tenez pas à proximité des distributions lorsque des liquides chauds s'en écoulement ou que de la vapeur s'en échappe.

Ne touchez pas les pièces chaudes.

Café

Les boissons à base de café en détail

Vous pouvez préparer les spécialités de café suivantes avec votre machine à café :

- Le **ristretto** est un expresso concentré, très puissant. Pour le préparer, on utilise la même quantité de café moulu que pour un expresso et très peu d'eau.
- **L'expresso** est un café intense et aromatique présentant une mousse dense couleur noisette, la Crema. Pour les préparations d'expresso, nous recommandons d'utiliser des grains avec une torréfaction expresso.
- Le **café** se distingue de l'expresso par la torréfaction particulière des grains de café et la quantité supérieure d'eau utilisée.
Pour les préparations de café, nous recommandons d'utiliser des grains avec la torréfaction appropriée.
- **Le café long** est un café préparé avec nettement plus d'eau.
- **Le cappuccino** se compose d'environ 2 tiers de mousse de lait et de 1 tiers d'espresso.

- Le **latte macchiato** se compose d'un tiers de lait chaud, d'un tiers de mousse de lait et d'un tiers d'espresso.

- Le **caffè latte** se compose de lait chaud et d'un espresso.

Vous pouvez en outre préparer du **lait chaud** ou de la **mousse de lait**.

Lait et produits laitiers alternatifs

Les additifs sucrés contenus dans le lait de vache ou les alternatives aux produits laitiers à base de plantes, comme les boissons au soja, 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.

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.

Après la phase de préchauffage, le lait aspiré est chauffé à la vapeur dans la distribution centrale et émulsionné pour obtenir de la mousse de lait. La consistance de la mousse de lait varie fortement en fonction du type de lait utilisé. Tous les types de lait ne conviennent pas pour obtenir une mousse de lait.

Préparation des boissons

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 composants différents de ceux du lait de vache, par exemple. En raison de la sédimentation naturelle, les produits laitiers alternatifs présentent des épaississements. Lors de la préparation de lait chaud ou de mousse de lait, de tels épaississements peuvent empêcher l'aspiration du produit laitier alternatif.

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

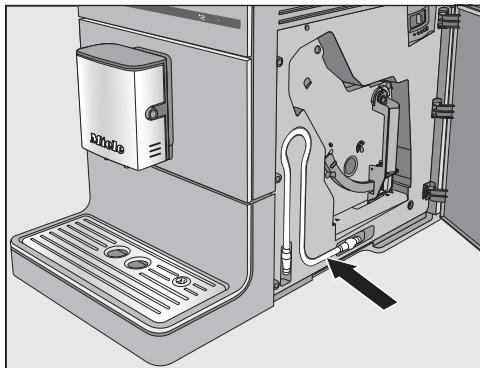
Ne secouez pas les produits laitiers alternatifs. L'agitation entraîne la formation de mousse indésirable dans l'emballage et nuit à la préparation.

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

Utilisation de lait conditionné dans des briques en carton ou dans d'autres emballages commerciaux

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

Le conduit de lait permet de préparer le lait directement à partir d'une brique de lait ou d'un autre emballage de vente.



Le conduit de lait peut se ranger derrière la trappe.

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



- Placez le conduit de lait dans le logement situé au niveau de la distribution centrale.
- 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.
- Placez le récipient à lait à proximité de la machine à café.

Préparation des boissons

- Placer le conduit de lait dans le récipient. Veillez à ce que le conduit de lait soit suffisamment immergé dans le lait.

Conseil : Le récipient à lait Miele est le complément idéal de la machine à café Miele si vous souhaitez préparer des spécialités de café à base de lait. Le récipient à lait passe au lave-vaisselle et peut être facilement conservé au réfrigérateur une fois la préparation distribuée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il vous faut du lait froid (< 10 °C). Vous pouvez vous procurer le récipient à lait dans la boutique en ligne Miele, auprès du SAV ou auprès de votre revendeur Miele.

Préparation de boisson à base de 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, préparez la brique de lait avec le conduit de lait ou le récipient à lait.
- Sélectionnez une boisson : effleurez la touche sensitive correspondant à la boisson souhaitée. Ou sélectionnez une boisson dans le menu Autres boissons (touche sensitive '≡').

La préparation commence.

Annulation de la préparation

- Pour annuler la préparation en cours, effleurez de nouveau la touche de la boisson ou '≡' s'il s'agit d'une boisson du menu Autres boissons.

La machine à café annule la préparation.

Conseil : Dès que le message Arrêt s'affiche à l'écran, vous pouvez également annuler la préparation en effleurant la touche OK.

Si la machine prépare une **spécialité de café à base de lait** ou **deux doses d'une même boisson**, vous pouvez annuler chacune des commandes séparément en effleurant la touche sensible OK.

Deux doses (touche sensitive ☑)

Vous pouvez aussi demander à la machine de vous préparer 2 doses d'une boisson dans une grande tasse ou 2 tasses.



- Posez une tasse sous chacune des buses de la distribution centrale.
- Appuyez sur la touche sensitive ☑, immédiatement avant ou après avoir commencé la préparation d'une boisson.

Préparation des boissons

La préparation démarre et deux doses sont alors préparées.

Si vous restez un certain temps sans effleurer aucune touche, la sélection “double dose” ☐ s’annule automatiquement.

Cafetière

La fonction Cafetière vous permet de préparer automatiquement plusieurs tasses de café consécutivement (0,75 litres max.), pour remplir une cafetière par exemple. Vous pouvez préparer ainsi jusqu'à 6 tasses.

Vous pouvez utiliser la fonction Cafetière à deux reprises. Afin de ne pas endommager votre machine à café, respectez ensuite un temps de refroidissement d'une heure.

Veillez à ce que les réservoirs à grains et le réservoir d'eau soient suffisamment remplis avant de lancer la fonction Cafetière.

- Placez un récipient suffisamment grand sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive '≡'.
- Sélectionnez Autres boissons | Cafetière et confirmez avec *OK*.
- Sélectionnez le nombre de tasse souhaité (3 à 6) et validez avec *OK*.
- Suivez les instructions à l'écran.

Pour chaque dose, la machine à café moud des grains de café, procède à la percolation du café moulu et distribue la boisson. L'écran affiche le déroulement de l'opération.

Interrompre la fonction Cafetière

- Effleurez la touche sensitive '≡'.

La préparation de la Cafetière est interrompue.

Conseil : Pour la fonction “cafetière”, une cafetière isotherme en acier inoxydable de Miele peut être achetée comme accessoire.

Vous pouvez vous procurer la cafetière isotherme CJ JUG dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou auprès de votre revendeur Miele.

Préparation de boissons à base de café moulu

Pour préparer une boisson à base de café avec des grains de café moulus au préalable, versez le café moulu par petites quantités dans le compartiment prévu à cet effet.

Ainsi, il est possible par exemple de préparer du café décaféiné même si du café en grains a été versé dans le réservoir à grains.

Avec du café moulu, seule **une** dose de café ou d'expresso peut être préparée à la fois.

Versez au **maximum 12 g** dans le réservoir à café.

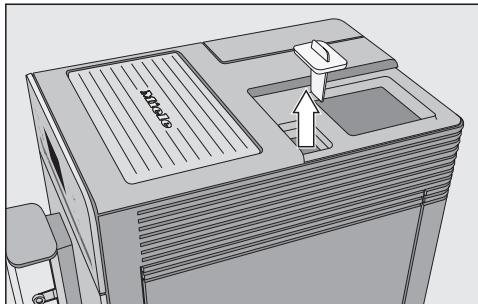
Si vous versez trop de café dans le compartiment pour café moulu, l'unité de percolation ne pourra pas compacter le café.

Préparation des boissons

Remplissage du réservoir à café moulu

La machine à café utilisera tout le café moulu contenu dans le compartiment pour le prochain café.

- Effleurez la touche sensitive \equiv .
- Sélectionnez Autres boissons | Préparer du café moulu ? et confirmez avec *OK*.



- Enlevez le couvercle du réservoir à grains de café, puis le verrouillage du compartiment pour café moulu.

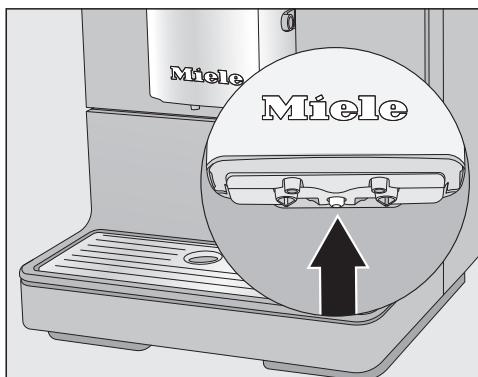
Versez au **max.** 12 g dans le compartiment à café moulu.

- Versez le café moulu dans le réservoir à café moulu et refermez le réservoir.
- Remettez en place le couvercle du réservoir à grains de café.
- Placez une tasse sous l'écoulement central.
- Sélectionnez votre boisson.

L'appareil prépare la boisson.

Préparer de l'eau chaude (CM 5410, CM 5510, CM 5710)

Veuillez noter que l'eau chaude n'est pas adaptée pour la préparation du thé noir.



- Placez un récipient adéquat au milieu sous l'écoulement central.
- Effleurez la touche sensitive \equiv .
- Sélectionnez Autres boissons | Eau bouillante et confirmez avec *OK*.

L'eau chaude s'écoule dans le récipient placé sous l'écoulement central.

Degré de mouture

Le degré de mouture détermine le temps de contact du café moulu avec l'eau, ce qu'on appelle le temps d'extraction. Il est possible de préparer un café parfait avec une fine mousse couleur noisette seulement si le degré de mouture est parfaitement réglé.

Détection du degré de mouture adéquat

Les indices suivants indiquent qu'il convient de modifier la finesse de la mouture.

Le café est moulu **trop grossièrement** lorsque

- l'espresso ou le café coule très vite dans la tasse ;
- l'espresso ou le café a un goût aigre ;
- la mousse est très claire et sans consistance.

Le café est moulu **trop finement** lorsque

- l'espresso ou le café ne coule que par gouttes dans la tasse ;
- l'espresso ou le café est trop amer ;
- la mousse est brun foncé.

Ajustement du degré de mouture

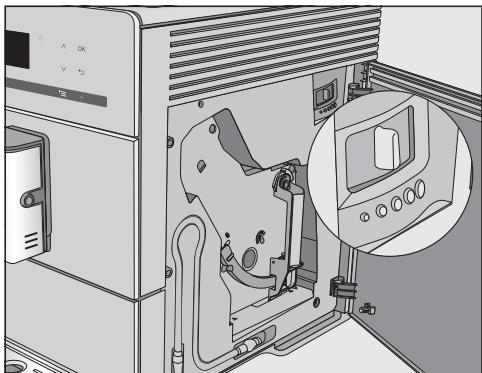
Si le degré de mouture est ajusté de plus d'un cran, le moulin à café peut être endommagé.

Ne modifiez le degré de mouture que d'un cran à chaque fois.

Après chaque réglage, lancez une boisson pour que les grains de café soient moulus. Vous pouvez ensuite continuer à modifier graduellement le degré de mouture.

Le levier du degré de mouture est situé derrière la porte de l'appareil en haut à droite.

■ Ouvrez la porte de l'appareil.



■ Pour affiner la mouture, actionnez le levier du degré de mouture d'un cran vers la gauche (mouture plus fine) ou vers la droite (mouture plus grossière).

Le degré de mouture réglé s'applique à toutes les préparations de café.

■ Fermez la porte de l'appareil.

■ Préparez une boisson à base de café.

Vous pouvez maintenant modifier de nouveau le degré de mouture.

La modification du degré de mouture ne sera effective qu'après avoir préparé deux cafés.

Le moulin à café s'abîme quelque peu naturellement avec le temps. Sélectionnez si besoin un degré de mouture plus fin.

Quantité de mouture, température de percolation et pré-infusion

Vous pouvez régler le dosage de mouture, la préinfusion et la température de percolation de chaque boisson de manière individuelle. Pour ce faire, sélectionnez tout d'abord la boisson dans le menu Paramètres puis ajustez les paramètres de boisson.

- Effleurez la touche sensitive '≡ et sélectionnez Paramètres.
- Sélectionnez une boisson et confirmez avec *OK*.

Les réglages actuels pour la quantité de mouture, la température de percolation et la "préinfusion" sont affichés pour cette boisson.

- Sélectionnez Quantité de mouture, Températ. percolation ou Préinfusion.
- Sélectionnez le réglage souhaitée et validez avec *OK*.

Le réglage est enregistré.

CM 5410, CM 5510, CM 5710 : Les paramètres modifiés sont toujours enregistrés dans le profil actuel. Le nom du profil actuel est affiché en haut à gauche de l'écran.

Quantité de mouture

Cette machine à café automatique peut moudre et infuser 6–14 g de grains de café par tasse. Plus la quantité de café infusé est importante, plus le café est fort.

Si l'espresso ou le café a un goût fade, c'est que la quantité de mouture est **insuffisante**.

Pour faire infuser plus de café moulu, augmentez la quantité de mouture.

Si l'espresso ou le café a un goût amer, c'est que la quantité de mouture est **excessive**.

Pour faire infuser moins de café moulu, réduisez la quantité de mouture.

Conseil : si vous trouvez le goût de la boisson au café trop intense ou trop amer, testez une autre sorte de grains.

Température d'infusion pour les boissons à base de café

La température de percolation doit être adaptée aux grains de café utilisés et à leur torréfaction. Le fait que vous préparez un expresso ou un café est aussi un facteur déterminant.

En effet, certaines variétés sont sensibles aux hautes températures de percolation, et le goût en est affecté. Si votre café a un goût amer, cela peut être parce que la température de percolation sélectionnée est trop élevée.

Les expresso sont généralement préparés avec des températures plus élevées.

Préinfusion du café moulu

Lors de la préinfusion du café, le café est tout d'abord humidifié avec un peu d'eau chaude. Le café moulu gonfle un peu. Le reste de l'eau percole ensuite à haute pression à travers le café. Si vous trouvez que le café est par ex. trop fade et que vous souhaitez qu'il ait un peu plus d'"arôme" et de "corps", essayez la fonction "Préinfusion". Selon la variété de café utilisée, la préinfusion peut rendre le goût plus intense.

Vous pouvez définir une préinfusion courte ou longue, ou désactiver entièrement la fonction "Préinfusion".

Conseil : La préinfusion est particulièrement recommandée pour les préparations à base de café.

Quantité de boisson

Le goût du café dépend non seulement du type de café mais aussi de la quantité d'eau ajoutée.

Vous pouvez à chaque fois adapter la quantité d'eau chaude à la taille de vos tasses et au type de café utilisé. La quantité de café moulu n'est pas modifiée.

Il en va de même pour les spécialités de café avec du lait, pour lesquelles vous pouvez sélectionner la quantité de lait et de mousse de lait en plus de celle d'expresso ou de café. Vous pouvez également modifier les tailles des portions de lait chaud et de mousse de lait.

Une quantité maximum peut être programmée pour chaque boisson. Lorsque celle-ci est atteinte, la préparation est interrompue. Alors, la quantité maximale possible est enregistrée pour cette boisson.

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

Vous avez deux possibilités pour lancer la programmation des quantités :

- avec les touches boissons, quand vous préparez une boisson à base de café, ou
- en sélectionnant Quantité boisson dans le menu Paramètres.

CM 5410, CM 5510, CM 5710 : la quantité de boisson modifiée est toujours enregistrée dans le profil actuel. Le nom du profil actuel est affiché en haut à gauche de l'écran.

Interruption de la programmation des quantités

- Effleurez de nouveau la touche des boissons ou la touche sensitive  pour les boissons à base de Autres boissons.

Modification de la quantité de boisson lors de la préparation d'une boisson

Vous pouvez directement adapter et enregistrer la quantité de boisson pour l'expresso , le café , le cappuccino  et le latte macchiato  lors de la préparation.

- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive correspondant à la boisson souhaitée jusqu'à ce que Modifier s'affiche à l'écran.

Lorsque la programmation de la quantité démarre, un signal sonore est émis. (Pour cela, les signaux sonores doivent être activés – voir "Volume".)

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

- Lorsque la tasse est suffisamment remplie, confirmez avec *OK*.

Si vous souhaitez modifier la quantité de boisson pour des spécialités de café, les ingrédients de la boisson sont enregistrés l'un après l'autre lors de la préparation.

- Une fois que la quantité souhaitée est atteinte, validez en effleurant *OK*.

Dès lors, la machine à café préparera, pour cette boisson, les ingrédients et doses programmés.

Modification de la quantité de boisson dans le menu Paramètres

Vous pouvez adapter la quantité de boisson pour le **café long**, le **caffè latte**, le **lait chaud** et la **mousse de lait** uniquement via le menu Paramètres.

- Placez un récipient adéquat sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive '≡'.
- Sélectionnez Paramètres.
- Sélectionnez la boisson souhaitée.
- Sélectionnez Quantité boisson.
- Validez en appuyant sur *OK*.

La suite de la procédure est identique à la méthode de programmation de la quantité lors de la préparation d'une boisson.

Profils

(CM 5410, CM 5510, CM 5710)

Profils

En plus du menu Boissons Miele (profil Miele), vous pouvez créer des profils personnalisés pour personnaliser les boissons au goût de chacun.

Pour chaque profil, vous pouvez adapter individuellement les quantités et les paramètres de toutes les boissons.

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

Création d'un profil

- Effleurez la touche sensitive '≡.
- Sélectionnez Profils.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le menu Profils s'ouvre.

- Sélectionnez Créer un profil.

L'éditeur s'ouvre.

- Entrez le nom de profil :

- Pour saisir un caractère, marquez un caractère et confirmez la sélection en appuyant sur *OK*.
- Pour supprimer un caractère, effleurez la touche sensitive ↲.
- Pour l'enregistrer, cochez le nom avec ✓ puis confirmez avec *OK*.

Le profil est maintenant créé.

Modification des boissons dans un profil

Si vous modifiez les paramètres d'une boisson dans un profil, ces réglages ne s'appliquent qu'au profil actif. Les réglages applicables aux boissons d'autres profils restent inchangés.

- Effleurez la touche sensitive '≡.

- Sélectionnez Profils.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le menu Profils s'ouvre.

- Sélectionnez le profil souhaité.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le nom du profil sélectionné s'affiche en haut à gauche de l'écran.

Vous pouvez désormais modifier individuellement les boissons.

Préparation d'une boisson à partir d'un profil

- Placez un récipient adéquat sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive '≡.
- Sélectionnez Profils.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le menu Profils s'ouvre.

- Sélectionnez le profil souhaité.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez la boisson souhaitée.

La préparation de boissons démarre.

Changement de nom

Cette option n'est possible que lorsqu'un profil a déjà été ajouté au profil standard Miele.

- Sélectionnez ⌂ V Modifier le nom à l'aide des touches sensitives et effleurez *OK*.
- Procédez maintenant de la même manière que pour la création du profil :
 - Pour supprimer un caractère, sélectionnez ↲,
 - pour saisir un nouveau caractère, marquez le caractère en question et confirmer avec *OK*,

- enregistrez le nom modifié en sélectionnant ✓ et en cliquant sur *OK*.

Suppression du profil

Cette option n'est possible que lorsqu'un profil a déjà été ajouté au profil standard Miele.

- Sélectionnez Supprimer un profil et confirmez avec *OK*.
- Sélectionnez le profil que vous souhaitez supprimer.
- Sélectionnez Oui et confirmez avec *OK*.

Le profil est supprimé.

Réglage du changement de profil (Changer de profil)

- Sélectionnez Changer de profil.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Vous pouvez choisir parmi les options suivantes :

- **Manuel** : le profil choisi reste actif tant que vous n'en sélectionnez pas d'autres.
- **Après distribution** : l'appareil repasse au profil Miele standard à la fin de chaque préparation.
- **à la mise en marche** : à chaque mise en marche, la machine à café affiche le profil Miele standard, quel que soit le profil sélectionné lors de l'extinction précédente.
- Sélectionnez l'option souhaitée.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Réglages

Affichage et modification des Réglages

Le menu des boissons s'affiche.

- Effleurez la touche sensitive '≡'.
- Sélectionnez Réglages.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez l'option de menu que vous voulez afficher ou modifier.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Modifiez le réglage selon vos souhaits.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Langue

Vous pouvez choisir la langue et le cas échéant aussi le site de tous les textes qui s'affichent à l'écran.

Conseil : Si vous avez sélectionné par mégarde une fausse langue, vous trouverez "Langue" via le symbole .

Minuteur : arrêt après

Si vous n'effleurez aucune touche ou ne préparez aucune boisson, la machine à café se désactive au bout de 30 minutes pour économiser de l'énergie.

Il est possible de modifier ce préréglage à l'aide des touches sensitives  et  et de sélectionner une durée entre 15 minutes et 9 heures.

Si vous prolongez le temps de la fonction Arrêt après, la consommation d'énergie de la machine à café augmente.

Mode éco

En Mode Eco, le système chauffe uniquement lorsque des boissons sont commandées.

Le Mode éco est activé par défaut.

Si vous désactivez le Mode Eco, la consommation d'énergie de la machine à café augmente.

Info (afficher les informations)

Vous pouvez afficher le nombre de préparations de boissons et le nombre de préparations encore possibles jusqu'à l'exécution des programmes d'entretien.

Verrouillage de la mise en marche

Vous pouvez bloquer la mise en marche de la machine à café de sorte que des personnes non autorisées, p. ex. des enfants, ne puissent pas utiliser l'appareil.

Désactivation provisoire du verrouillage de la mise en marche

- Effleurez la touche *OK* pendant 6 secondes.

À la prochaine extinction de la machine à café, le verrouillage de mise en marche s'active à nouveau.

Dureté de l'eau

Vous trouverez les informations sur la dureté de l'eau au chapitre "Dureté de l'eau".

Luminosité de l'écran

Utilisez les touches sensitives   pour modifier la luminosité de l'écran.

Volume

Le volume des signaux sonores et de la tonalité des touches se règle au moyen des touches fléchées  .

Conseil : Pour désactiver la tonalité, effleurez la touche fléchée  jusqu'à ce que tous les segments soient vides et que désactivé s'affiche.

Réglages usine

Vous pouvez réinitialiser les paramètres par défaut de la machine à café (Réglages d'usine).

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

- Nombre de boissons et statut de l'appareil (total boissons avant détartrage, ... dégraissage de l'unité de percolation)
- Langue
- Profils et boissons correspondantes (CM 5410, CM 5510, CM 5710)

Mode expo (revendeurs)

Ces réglages ne sont d'aucune utilité pour l'usage domestique.

La fonction Revendeur permet de faire une présentation de la machine à café dans le commerce ou les halls d'exposition. Bien que les touches et l'écran semblent fonctionner, le thermobloc ne chauffe pas. Ni les préparations de boissons ni les programmes d'entretien ne sont exécutés et les paramètres ne sont pas enregistrés.

Le mode expo peut être activé sans avoir à réaliser la première mise en service. Le réservoir d'eau est vide ou n'est pas en place. Mettez la machine à café en marche. Dès que le message Remplir le réservoir à eau et le mettre en place apparaît, effleurez la touche ↵ pendant cinq secondes. Le mode expo est activé.

Nettoyage et entretien



Risque sanitaire en cas d'absence de nettoyage.

En raison de la chaleur et de l'humidité à l'intérieur de l'appareil, les restes de café risquent de moisir et les résidus de lait de cailler.

Nettoyez soigneusement et régulièrement l'intérieur de la machine à café.

Aperçu des intervalles de nettoyage

Fréquence de nettoyage conseillée	Que faut-il nettoyer/entretenir ?
Quotidiennement (à la fin de la journée)	Réservoir d'eau Bac à marc de café Bac d'égouttage et plaque d'égouttage
Une fois par semaine (plus souvent en cas de fortes salissures)	Distribution centrale avec cappuccinatore intégré Unité de percolation Intérieur de la machine, sous l'unité de percolation et le bac d'égouttage Carrosserie (particulièrement important juste après le détartrage) Conduit de lait
Une fois par mois	Réservoir à grains de café et à café moulu Filtre du réservoir d'eau
Une fois par an (plus souvent si nécessaire)	Graisser l'unité de percolation (avec de la graisse silicone)
Lorsqu'un message vous y invite	Dégraissier l'unité de percolation (avec une tablette de nettoyage) Détartrer l'appareil (avec une pastille détartrante)

Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle

Attention : l'unité de percolation n'est **pas** adaptée au lave-vaisselle.
Nettoyez l'unité de percolation exclusivement à la main, à l'eau courante chaude, **sans utiliser de détergent.**

Les pièces suivantes doivent **unique-ment** être lavées à la main :

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

 Risque de dommages provoqué par les températures élevées du lave-vaisselle.

Les pièces ne peuvent plus être utilisées lors du nettoyage au lave-vaisselle à plus de 55 °C, elles peuvent par ex. se déformer.

Pour les éléments de l'appareil adaptés au lave-vaisselle, choisissez des programmes de lavage dont la température ne dépasse pas 55 °C.

Les pièces en matière synthétique risquent, dans le lave-vaisselle, de se colorer au contact de colorants naturels contenus par ex. dans les carottes, les tomates ou le ketchup. Ce phénomène de coloration n'affecte aucune-ment la qualité des pièces.

Les pièces suivantes sont **adaptées au lave-vaisselle** :

- Bac d'égouttage et couvercle
- Plaque égouttoir en métal
- Bac à marc de café

- Réservoir à eau
- Distribution centrale (sans habillage inox)
- Fermeture du compartiment à café moulu

 Risque de brûlure et d'ébouillantage en cas de contact avec des pièces ou liquides brûlants.

En cours de fonctionnement, certaines pièces peuvent devenir très chaudes. Vous risquez de vous brûler en cas de contact avec des pièces brûlantes. Les boissons préparées et la vapeur sont très chaudes et peuvent provoquer des brûlures.

Ne vous tenez pas à proximité des distributions lorsque des liquides chauds s'en écoulement ou que de la vapeur s'en échappe.

Laissez la machine à café refroidir avant de le nettoyer.

L'eau du bac d'égouttage peut être très chaude.

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait se déposer sur les éléments conducteurs d'électricité et provoquer un court-circuit.

N'utilisez en aucun cas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la machine à café.

Il est très important de nettoyer régulièrement la machine, car les restes de café moisissent rapidement. Par ailleurs, les résidus de lait peuvent cailler et boucher les conduits de lait.

Nettoyage et entretien

Détergents à ne pas utiliser

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées si elles entrent en contact avec des détergents inappropriés. Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent même provoquer des fissures.

Retirez immédiatement les restes de détergent. Nettoyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

Pour éviter d'endommager les surfaces, évitez :

- les détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore ;
- les détergents contenant des solvants ;
- les produits de lavage désinfectants et gel désinfectant pour les mains ;
- les produits détartrants (inadaptés pour le nettoyage de la carrosserie) ;
- les produits nettoyants inox ;
- les nettoyants pour lave-vaisselle (inadaptés pour le nettoyage de la carrosserie) ;
- les nettoyants pour le verre ;
- les produits de lavage pour plan de cuisson en vitrocéramique ;
- les nettoyants pour four ;
- les produits de lavage pour four vapeur (DG-Clean) ;
- les détergents abrasifs tels que la poudre, ou la crème à récurer et les pierres à nettoyer ;

- les éponges abrasives dures, par ex. les éponges à récurer pour casseroles, les brosses ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
- les gommes détachantes ;
- les racloirs métalliques à lame aiguisee ;
- la paille de fer ou les spirales à récurer en inox ;
- les produits de protection solaire/ crèmes solaires.

Nettoyage du bac d'égouttage, du bac à marc de café et de la plaque d'égouttage

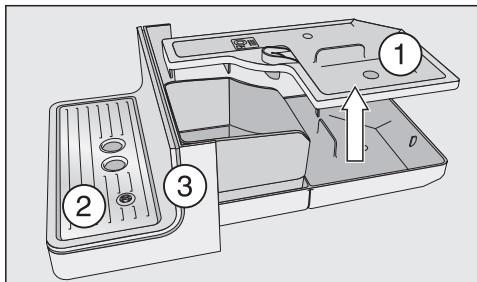
Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café **quotidiennement** pour éviter la formation de mauvaises odeurs et de moisissures.

Le bac à marc de café se trouve dans le bac d'égouttage. Dans le bac à marc de café, il reste souvent un peu d'eau de rinçage.

La machine à café indique par un message à l'écran que le bac d'égouttage et/ou le bac à marc de café sont pleins et doivent être vidés. Videz alors le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café.

Risque de brûlure !

Si vous venez de rincer la machine à café, attendez quelque temps avant de retirer le bac d'égouttage de l'appareil. L'eau de rinçage continue de s'écouler.



- Retirez le bac d'égouttage de la machine à café avec précaution. Enlevez le couvercle ①.
- Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café.
- Retirez la plaque d'égouttage ② et le bandeau inférieur ③.

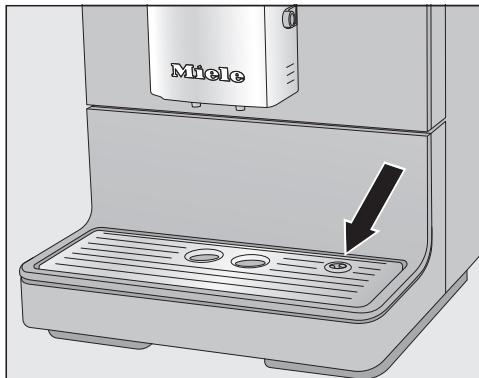
Nettoyez le bandeau inférieur à la main exclusivement, avec de l'eau chaude et un peu de détergent pour lave-vaisselle. Toutes les autres pièces conviennent au lave-vaisselle.

■ Nettoyez toutes les pièces.

Conseil : Pour un nettoyage plus approfondi du bac d'égouttage, de la plaque d'égouttage et du bac à marc de café, nettoyez ces pièces de temps en temps au lave-vaisselle.

- Nettoyez l'espace intérieur de l'appareil se trouvant sous le bac d'égouttage.
- Remontez toutes les pièces puis enfoncez le bac d'égouttage dans la machine à café.

Veuillez à insérer le bac d'égouttage dans l'appareil jusqu'à la butée.



- Veillez à ce que la plaque d'égouttage soit bien insérée (voir illustration).
- Nettoyez la zone sous la machine à café. Lors du retrait du bac d'égouttage, de l'eau peut s'écouler sous l'appareil.

Nettoyage du réservoir d'eau

Nettoyez le réservoir à eau quotidiennement.

Veuillez à ce que la valve, le dessous du réservoir à eau et la surface sur laquelle il repose dans la machine soient propres. Sinon le réservoir d'eau ne pourra pas être mis correctement en place.

- Retirez le réservoir d'eau.
- Nettoyez le réservoir d'eau à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Séchez le réservoir à eau.

Conseil : Pour un nettoyage approfondi du réservoir d'eau, nettoyez-le de temps en temps au lave-vaisselle.

- Nettoyez et séchez soigneusement son logement à l'intérieur de la machine à café, tout particulièrement les parties creuses.
- Remettez le réservoir d'eau en place.

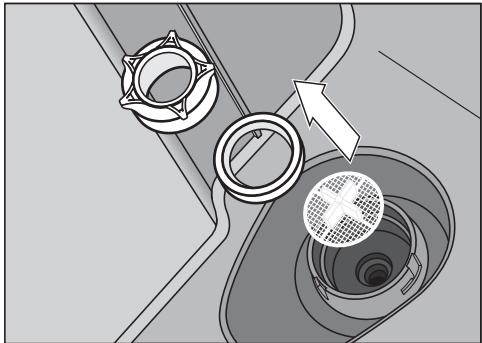
Nettoyage et entretien

Nettoyage du filtre du réservoir d'eau

Nettoyez le filtre du réservoir d'eau une fois par mois.

Le filtre du réservoir d'eau se trouve sous le réservoir d'eau.

- Retirez le réservoir d'eau.

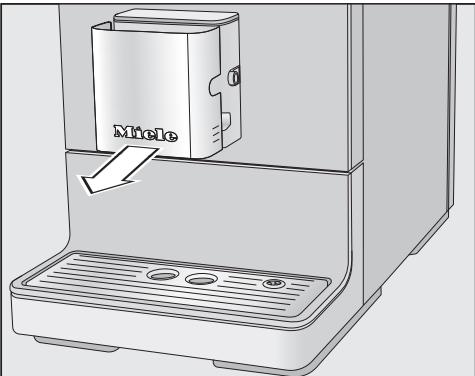


- Dévissez le capuchon de sécurité. Retirez la bague d'étanchéité et le filtre.
- Rincez ensuite soigneusement les différentes pièces à l'eau courante.
- Remettez tout d'abord le filtre du réservoir à eau (la croix vers le haut) puis la bague d'étanchéité. Resserrez ensuite le capuchon de sécurité.
- Mettez le réservoir d'eau en place.

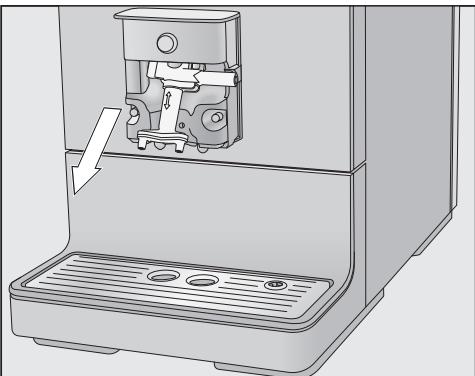
Nettoyage de la distribution centrale

Nettoyez la distribution centrale avec Cappuccinatore intégré au moins une fois par semaine.

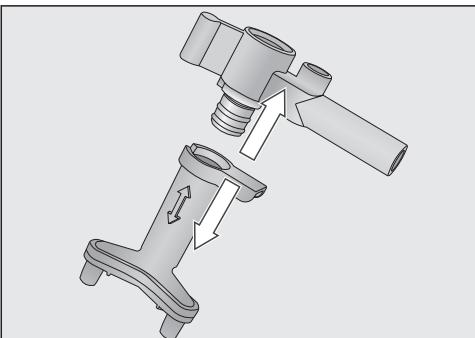
Retrait de la distribution centrale



- Retirez l'habillage inox en tirant vers vous.



- Retirez l'unité de distribution en la tirant vers le bas.



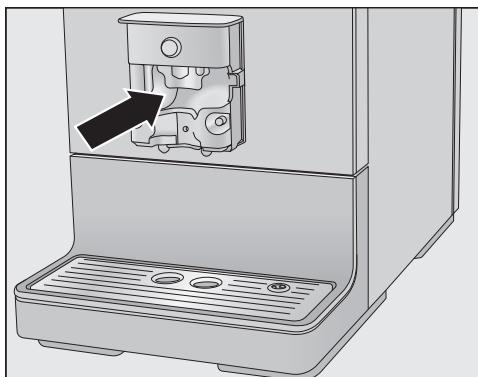
- Détachez la partie supérieure avec le logement du conduit de lait des écoulements.

Nettoyage de la distribution centrale

Nettoyez l'habillage inox de la distribution centrale **exclusivement** à la main, avec de l'eau chaude et un peu de détergent. Toutes les autres pièces conviennent au lave-vaisselle.

- Nettoyez soigneusement toutes les pièces.

Conseil : Pour un nettoyage plus approfondi des différentes pièces de l'unité de distribution, nettoyez-les de temps en temps au lave-vaisselle.



- Nettoyez les surfaces de la distribution centrale et les écoulements de café à l'aide d'une éponge humide.
- Nettoyez les pièces de raccordement bouchées du conduit de lait avec le goupillon fourni en les passant sous l'eau courante. Insérez pour ce faire le goupillon dans la pièce de raccordement. Faites coulisser la brosse d'avant en arrière autant que possible, jusqu'à ce que tous les dépôts de lait soient dégagés.

Montage de la distribution centrale

L'unité de distribution est plus facile à assembler si les pièces ont préalablement été humidifiées avec de l'eau.

- Remontez l'unité de distribution.
- Glissez l'unité de distribution dans la distribution centrale. Appuyez fermement jusqu'à ce que l'unité de distribution soit fermement en place sans interstices.
- Remettez l'habillage inox en place.
- Le cas échéant, insérez le conduit de lait.

Nettoyage du conduit de lait



Risque sanitaire en cas d'absence de nettoyage.

Le lait contient par nature des germes. En raison de la chaleur et de l'humidité à l'intérieur de la machine à café, les résidus de lait risquent de cailler et les germes de proliférer, et de causer ainsi des risques sanitaires.

Nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces servant au passage du lait.

Nettoyez le conduit de lait de la machine à café tous les cinq jours environ ou plus souvent si nécessaire.

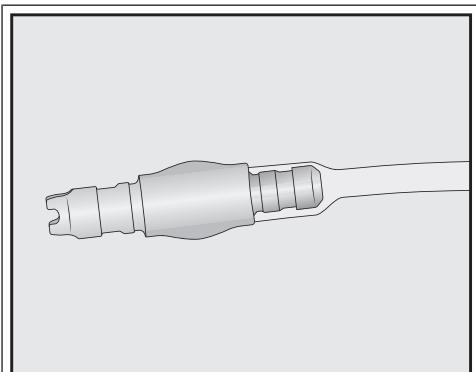
Vous avez deux possibilités pour nettoyer le conduit de lait :

- Vous pouvez enlever le Cappuccinatore intégré, le désassembler puis le nettoyer au lave-vaisselle ou à la main, avec un peu d'eau chaude et de détergent (voir "Distribution centrale avec Cappuccinatore intégré").
- Ou nettoyez le conduit de lait à l'aide du programme d'entretien Nettoyer le conduit de lait et d'un produit de lavage

Nettoyage et entretien

pour conduits de lait (voir "Programmes d'entretien" → "Nettoyer le conduit de lait").

Conseil : En plus du mode de nettoyage hebdomadaire habituel, nous vous conseillons également de recourir à l'autre mode de nettoyage du conduit de lait une fois par mois. Par exemple : si vous nettoyez manuellement toutes les semaines, alors vous devriez effectuer le programme d'entretien Nettoyer le conduit de lait une fois par mois. Le conduit de lait est nettoyé de manière optimale par la combinaison des deux procédés.



Si vous avez détaché le raccord du conduit de lait : lors de l'assemblage, assurez-vous que le côté le plus petit et le plus fin du raccord est bien enfoncé dans le tuyau.

Nettoyage du réservoir à grains et du compartiment pour café moulu

⚠ Risque de blessure avec le moulin à café !

Pour déconnecter la machine à café du réseau électrique, débranchez la prise avant le nettoyage du réservoir à grains.

Les grains de café contiennent des corps gras qui s'accumulent sur les parois du réservoir à grains et peuvent gêner le passage des grains. Pour cette raison, nettoyez régulièrement le réservoir à grains avec un chiffon doux et sec.

- Ouvrez le réservoir à grains de café.
- Retirez les grains de café qui s'y trouvent.
- Nettoyez le réservoir à grains de café avec un chiffon doux et sec.

Vous pouvez maintenant de nouveau remplir le réservoir à grains de café.

Nettoyez le compartiment pour café moulu si nécessaire :

- Ouvrez le compartiment pour café moulu et éliminez d'éventuels restes de café moulu.

Conseil : Pour éliminer les restes secs de café moulu, aspirez le réservoir à grains et le compartiment pour café moulu.

Nettoyage de l'unité de percolation et de l'intérieur

Du café moulu peut s'accumuler à l'intérieur, sous l'unité de percolation.

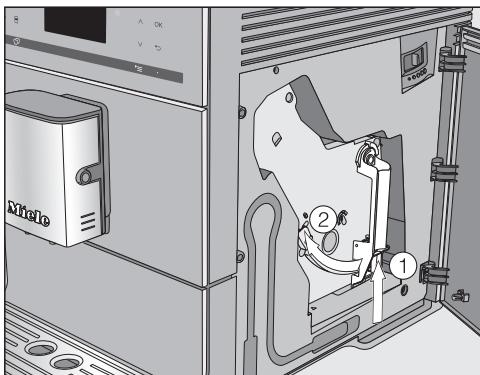
Pour préserver la saveur de votre café et éviter la formation de germes, nettoyez

l'unité de percolation et l'intérieur de l'appareil une fois par semaine.

Retrait de l'unité de percolation

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

- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Maintenez enfoncée la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et, ce faisant, tournez la poignée vers la gauche ②.
- Retirez l'unité de percolation de la machine à café avec précaution.

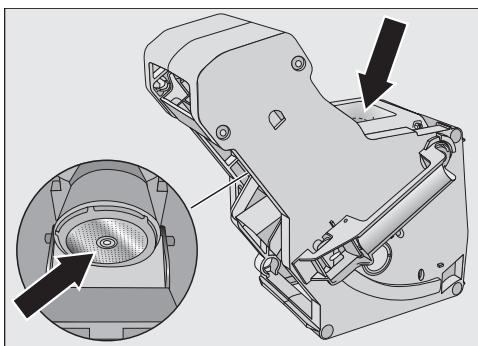
Nettoyage à la main de l'unité de percolation

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

Les pièces mobiles de l'unité de percolation sont graissées. Les produits de lavage endommagent l'unité de percolation.

Pour un goût de café agréable et afin d'éviter la formation de germes, retirez et nettoyez l'unité de percolation une fois par semaine à l'eau courante.

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



- Enlevez les restes de café présents dans les filtres (cf. flèches).
- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu y adhère la prochaine fois que vous préparerez un café.

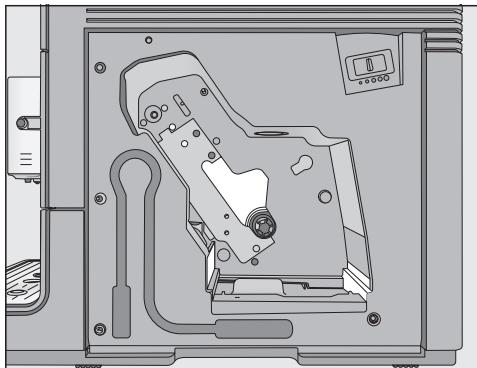
Nettoyage de l'intérieur de l'appareil

⚠ Risque sanitaire en cas d'absence de nettoyage.

Les restes de café humides à l'intérieur de la machine favorisent la formation de moisissures potentiellement nocives pour la santé.

Éliminez régulièrement les restes de café et nettoyez l'intérieur de la machine au moins une fois par semaine.

Nettoyage et entretien

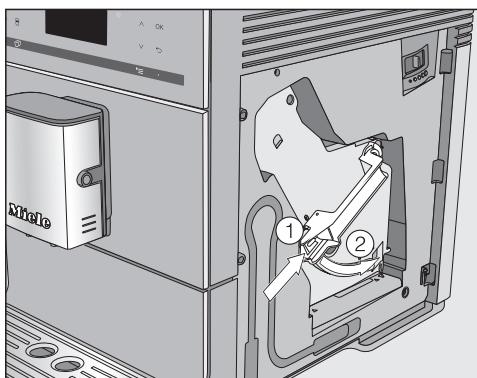


- Nettoyez l'intérieur de la machine à café. Attention : les zones claires représentées sur l'illustration doivent être nettoyées particulièrement soigneusement.

Conseil : Enlevez les restes de café desséchés avec un aspirateur.

Insertion de l'unité de percolation

- Introduisez l'unité de percolation dans la machine à café.



- Appuyez sur la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et, ce faisant, tournez la poignée vers la droite ②.
- Fermez la porte de l'appareil.

Nettoyage de la carrosserie

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées en cas de contact prolongé avec des salissures ou si un produit de lavage non approprié est utilisé.

Nettoyez immédiatement les salissures se trouvant sur la carrosserie.

Nettoyez immédiatement les projections survenues lors du détartrage.

- Arrêtez la machine à café.
- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'un chiffon propre, de produit vaisselle et d'eau chaude.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Conseil : Vous pouvez également nettoyer la carrosserie avec le chiffon microfibre polyvalent de Miele.

Accès au menu Entretien

Vous trouverez les programmes d'entretien dans le menu Entretien. Lancez le programme d'entretien lorsque le message correspondant s'affiche sur l'écran.

- Effleurez la touche sensitive '≡'.
- Sélectionnez Entretien et confirmez avec *OK*.

Vous pouvez maintenant choisir un programme d'entretien.

Rincage de l'appareil

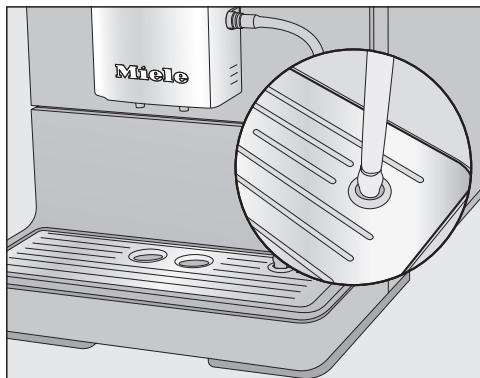
La machine à café procède à un rinçage lorsqu'elle est arrêtée dès lors qu'au moins une boisson a été préparée. Vous pouvez également lancer le Rincer l'appareil manuellement.

Rinçage du conduit de lait

Le conduit de lait peut être bouché par des résidus de lait. C'est pourquoi le conduit de lait doit être rincé régulièrement. Si du lait a été préparé, un message vous demande lors de l'arrêt de placer le conduit de lait dans la plaque d'égouttage.

Vous pouvez également rincer manuellement le conduit de lait.

- Effleurez la touche sensitive '≡'.
- Sélectionnez Entretien | Rincer le conduit de lait et confirmez avec *OK*.



- Enfilez le conduit de lait dans l'ouverture de droite de la plaque d'égouttage dès que l'appareil vous y invite.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le conduit de lait est rincé.

Nettoyage du conduit de lait à l'aide du programme d'entretien

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons le détergent pour conduits de lait Miele. La poudre de nettoyage pour conduits de lait a été spécialement conçue pour les machines à café automatiques Miele. Ainsi, votre machine ne sera pas endommagée.

Vous pouvez vous procurer le détergent pour conduits de lait dans le shop en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou auprès de votre revendeur Miele.

Le programme d'entretien Nettoyer le conduit de lait dure env. 10 minutes.

Il vous faut un stick de détergent pour conduits de lait Miele.

- Effleurez la touche sensitive '≡'.
- Sélectionnez Entretien | Nettoyer le conduit de lait.

Le processus de nettoyage ne peut être interrompu. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout.

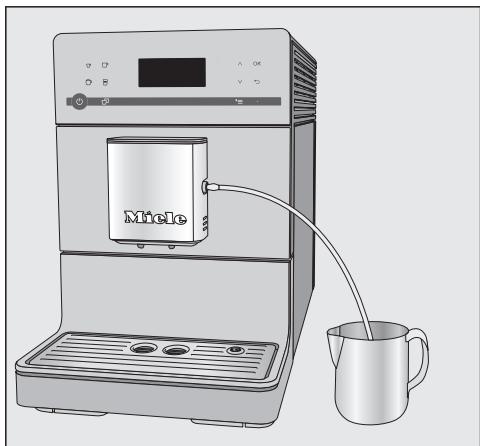
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Le processus démarre.
- Suivez les instructions à l'écran.

Préparer la solution détergente :

- Versez la poudre de nettoyage dans 200 ml d'eau tiède.
- Remuez ensuite à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute.

Nettoyage et entretien

Réalisation du nettoyage :



- Posez le récipient près de la machine à café puis accrochez le conduit de lait dans la solution de nettoyage. Vérifiez que le conduit de lait est suffisamment enfoncé dans la solution de nettoyage.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Suivez les instructions suivantes à l'écran.

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage.

Conseil : Rincez d'éventuels résidus de la solution de nettoyage sur le conduit de lait dans le couvercle à l'eau courante.

Dégraissage de l'unité de percolation

Plus le café que vous consommez contient de graisses, plus l'unité de percolation risque de s'obstruer rapidement. Pour préserver l'arôme de vos cafés ainsi qu'un fonctionnement optimal de la machine à café, dégraissez régulièrement l'unité de percolation.

Pour un nettoyage optimal, Miele recommande l'utilisation des tablettes de nettoyage Miele. Ces tablettes ont été spécialement conçues pour dégraisser les unités de percolation des machines à café Miele et leur assurer ainsi longévité et fonctionnement parfait. Elles sont disponibles dans le shop en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou chez votre revendeur Miele.

Lorsque 200 tasses ont été préparées, un message pour dégraisser l'unité de percolation apparaît à l'écran.

- Validez le message avec *OK*.

Le message réapparaît à intervalles réguliers. Lorsque le nombre maximal possible de préparations est atteint, la machine à café se bloque.

Dégraissage de l'unité de percolation

Aucune boisson ne peut être préparée et le message Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'enceinte s'affiche à l'écran.

Le processus de nettoyage ne peut être interrompu. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout.

- Validez en appuyant sur *OK*.
- Le programme d'entretien est démarré.
- Suivez les instructions à l'écran.

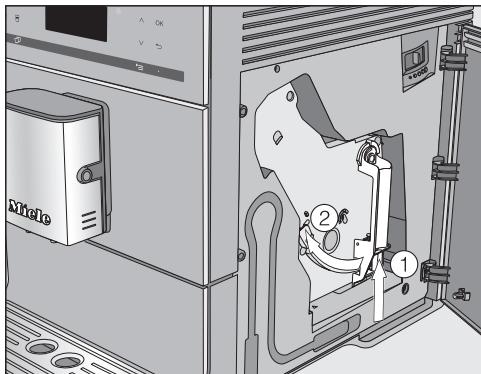
Nettoyage de l'unité de percolation et de l'intérieur

Nettoyez l'unité de percolation exclusivement **à la main**, à l'eau courante chaude, **sans utiliser de détergent**. Les pièces mobiles de l'unité de percolation sont graissées. Les produits de lavage endommagent l'unité de percolation.

Pour un goût de café agréable et afin d'éviter la formation de germes, retirez et nettoyez l'unité de percolation une fois par semaine à l'eau courante.

L'écran affiche Retirer l'unité de percolation. Nettoyer l'enceinte. Rincer l'unité de percolation à l'eau à la main. Mettre place avec deux tablettes de détartrant.

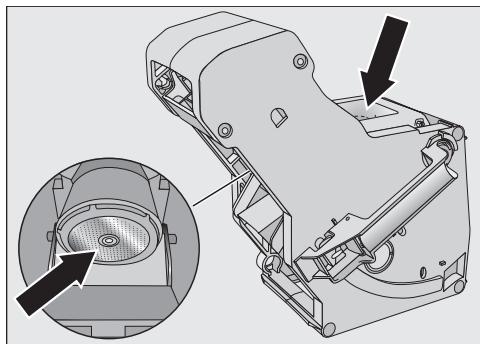
■ Ouvrez la porte de l'appareil.



- Maintenez enfoncée la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et, ce faisant, tournez la poignée vers la gauche ②.
- Retirez l'unité de percolation de la machine à café avec précaution.

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

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



- Enlevez les restes de café présents dans les filtres (cf. flèches).
- Séchez l'entonneoir pour éviter que du café moulu y adhère la prochaine fois que vous préparerez un café.

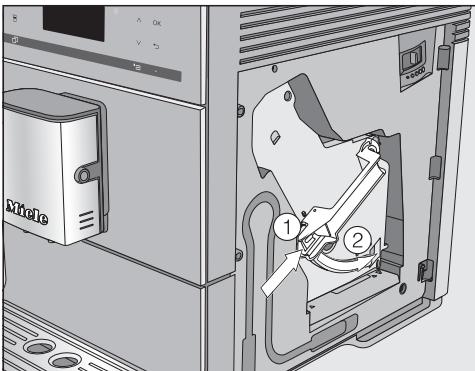
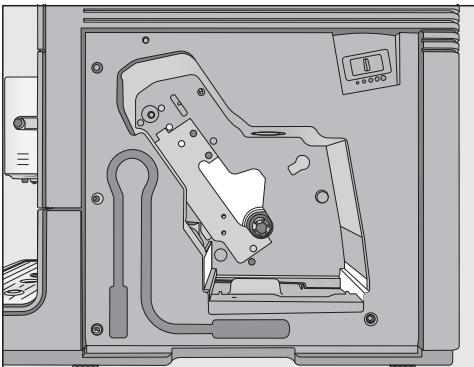


Risque sanitaire en cas d'absence de nettoyage.

Les restes de café humides à l'intérieur de la machine favorisent la formation de moisissures potentiellement nocives pour la santé.

Éliminez régulièrement les restes de café et nettoyez l'intérieur de la machine.

Nettoyage et entretien

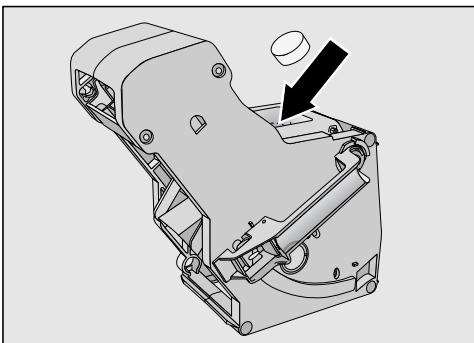


- Nettoyez l'intérieur de la machine à café. Attention : les zones claires représentées sur l'illustration doivent être nettoyées particulièrement soigneusement.

Conseil : Enlevez les restes de café desséchés avec un aspirateur.

Introduction des pastilles de nettoyage dans l'unité de percolation

L'écran affiche : Mettre en place l'unité de percolation contenant une tablette.



- Placez la tablette de nettoyage en haut dans l'unité de percolation (flèche).
- Poussez l'unité de percolation avec la pastille de nettoyage dans la machine à café.

- Appuyez sur la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et, ce faisant, tournez la poignée vers la droite ②.
- Fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les instructions suivantes à l'écran.

L'opération de nettoyage est terminée lorsque le menu des boissons s'affiche.

Détartrage de l'appareil

Risque de dommages à cause des projections de solution détartrante. Attention : risque d'endommagement des surfaces et parquets naturels fragiles.

Essuyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

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. Détarrez régulièrement votre appareil.

La machine à café gère le détartrage et vous indique les opérations à effectuer. À l'écran, plusieurs messages vous invitent notamment à vider le bac d'égouttage ou à remplir le réservoir d'eau.

Il est **impératif** d'effectuer le détartrage ; l'opération dure environ 15 minutes.

Un message vous invitant à détartrer la machine à café s'affichera sur l'écran dès que nécessaire. L'écran affiche Boissons jusqu'à "Détartrage" appareil : 50. Lors de chaque préparation, la machine à café indique le nombre de boissons pouvant encore être obtenues avant le détartrage.

- Effleurez la touche *OK* pour valider le message.

Lorsque le nombre de boissons arrive à 0, la machine à café se bloque.

Vous pouvez arrêter la machine à café si vous ne voulez pas la détartrer à ce moment-là. Il ne sera possible de préparer à nouveau des boissons qu'après avoir détartré l'appareil.

Détartrage après l'affichage du message correspondant

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

Le processus de détartrage ne peut être interrompu. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout.

- Validez avec *OK*.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions à l'écran.

Lorsque le message Remplir le réservoir à eau de détartrant et d'eau tiède jusqu'au repère  et le mettre en place s'affiche à l'écran, procédez comme suit.

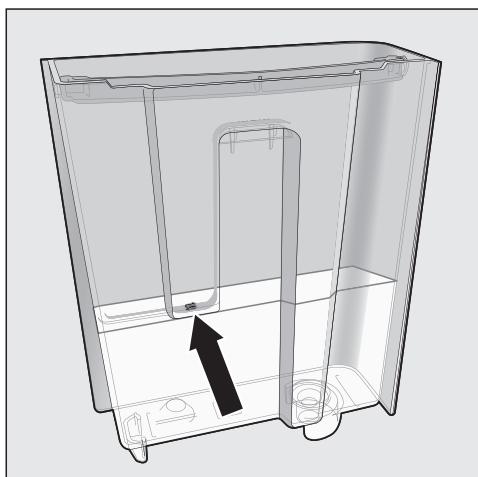
Pour un détartrage optimal, nous recommandons l'utilisation de pastilles détartrantes Miele.

Les pastilles détartrantes Miele ont été conçues spécialement pour les machines à café Miele.

D'autres détartrants qui, outre de l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou d'autres composants indésirables, par ex. des chlorures, risquent d'endommager votre appareil. De plus, l'efficacité nécessaire ne pourrait être garantie si la concentration requise du produit de détartrage n'était pas respectée.

Vous pouvez vous procurer les pastilles détartrantes dans le shop en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou de votre revendeur Miele.

Vous avez besoin d'**une** pastille détartrante par détartrage.



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère .
- Placez **une** pastille détartrante dans le réservoir d'eau.

Veillez à respecter les proportions indiquées pour les tablettes de détartrant. Remplissez le réservoir d'eau avec la quantité d'eau prescrite. À défaut de quoi, le détartrage est incomplet.

Nettoyage et entretien

Exécution du détartrage

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

Lorsque l'écran affiche Rincer le réservoir à eau, le remplir et le mettre en place. Fermer la porte :

- Rincez soigneusement le réservoir à l'eau claire. Veillez à éliminer **tout** résidu de détartrant du réservoir d'eau.
Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère .

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

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au SAV.

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

Messages à l'écran

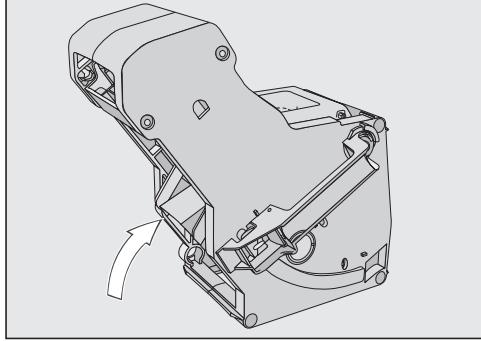
Les messages d'erreur doivent être acquittés avec *OK*. Cela signifie que le message peut réapparaître à l'écran même si l'anomalie a été corrigée.

Suivez les instructions à l'écran pour remédier à l'"anomalie".

Si le message d'erreur réapparaît ensuite, appelez le service après-vente.

Problème	Cause et dépannage
F1, F2, F80, F82	Une défaillance interne est survenue. ■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt  . Attendez environ une heure avant de remettre l'appareil en marche.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Une défaillance interne est survenue. ■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt  . Attendez environ deux minutes avant de remettre l'appareil en marche.
F10, F17	L'eau est aspirée en quantité insuffisante, voire pas du tout aspirée. ■ Retirez le réservoir d'eau. Ne versez que de l'eau potable fraîche dans le réservoir d'eau et remettez le en place. ■ Retirez et nettoyez le filtre du réservoir d'eau (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Retirer et nettoyer le filtre du réservoir d'eau").

En cas d'anomalie

Problème	Cause et dépannage
F73 ou Contrôler l'unité de percolation	<p>L'unité de percolation ne peut pas se remettre dans sa position de base.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt ⏻.■ Débranchez la fiche secteur de la machine à café de la prise. Attendez deux minutes avant de rebrancher la fiche secteur.■ Retirez l'unité de percolation et rincez-la sous l'eau courante.  <ul style="list-style-type: none">■ Repoussez le mécanisme d'éjection automatique du marc de café de l'unité de percolation dans sa position de base.■ Ne remettez pas en place l'unité de percolation. Fermez la porte de l'appareil et mettez la machine à café en marche à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt ⏻. <p>Le mécanisme d'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et se remet dans sa position de base.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Lorsque le message Mettre en place l'unité de percolation apparaît, remettez l'unité de percolation en place dans l'appareil. Fermez la porte de l'appareil.

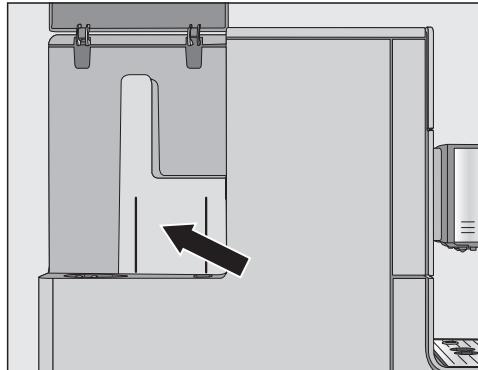
En cas d'anomalie

Problème	Cause et dépannage
Quantité de café moulu trop importante	<p>Le compartiment à café moulu est trop plein. Si plus de deux cuillères rases de café moulu ont été versées dans le réservoir à mouture, l'unité de percolation ne peut pas presser le café moulu. Le café moulu est vidé dans le bac à marc de café et un message d'erreur apparaît à l'écran.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt ⏻.■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la (voir "Dégraissier l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur").■ Retirez le café moulu qui se trouve à l'intérieur de la machine à café, par ex. à l'aide d'un aspirateur.■ Versez au maximum 12 g dans le réservoir à café.

En cas d'anomalie

Anomalies particulières

Problème	Cause et dépannage
L'écran reste éteint lorsque vous réactivez la machine à café en effleurant la touche Marche/Arrêt ⏪.	<p>Vous n'avez pas suffisamment appuyé sur la touche Marche/Arrêt ⏪.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Appuyez sur la partie en creux de la touche Marche/Arrêt ⏪ pendant au moins trois secondes.
	<p>La fiche secteur n'est pas bien insérée dans la prise.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Branchez la fiche secteur dans la prise.
	<p>Le fusible de l'installation électrique a disjoncté parce que la machine à café, la tension de l'installation ou un autre appareil est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Débranchez la fiche secteur de la machine à café de la prise.■ Contactez un électricien qualifié ou le SAV Miele.
La machine à café s'arrête subitement.	<p>L'heure d'arrêt programmée prégréglée en usine (20 minutes) ou l'heure d'arrêt que vous avez programmée est dépassée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Le cas échéant, réglez à nouveau l'heure d'arrêt (voir chapitre "Réglages", section "Minuterie").
	<p>La fiche secteur n'est pas bien insérée dans la prise.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Branchez la fiche secteur dans la prise.
Les touches sensitives ne réagissent pas. Vous ne pouvez plus utiliser la machine à café.	<p>Une défaillance interne est survenue.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Coupez l'alimentation électrique, autrement dit, débranchez la fiche secteur de la machine à café ou bien déclenchez le disjoncteur de l'installation domestique.
L'affichage est difficile à lire, voire illisible.	<p>La luminosité de l'affichage est trop basse.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Modifiez le réglage (voir "Réglages").

Problème	Cause et dépannage
<p>Le réservoir à eau est vide. Le message Remplir le réservoir à eau et le mettre en place n'est pas affiché.</p>	<p>Il y a des gouttes d'eau ou de l'humidité entre le réservoir à eau et la paroi de la carrosserie (voir illustration).</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ Séchez la zone. Retirez le réservoir à eau pour rajouter de l'eau. <p>il y a trop d'humidité résiduelle sur les parois intérieures du réservoir à eau, par ex. un biofilm s'est formé. Ou le réservoir à eau est entartré, par exemple il y a des lignes de tartre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez le réservoir à eau quotidiennement.
<p>Remplir le réservoir à eau et le mettre en place apparaît même si le réservoir à eau est rempli et mis en place.</p>	<p>Le réservoir à eau n'est pas correctement en place dans l'appareil.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez le réservoir à eau, puis remettez-le en place. <p>Le réservoir n'a pas été rempli et mis en place correctement lors du détartrage.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplissez le réservoir jusqu'au repère de détartrage  et recommencez la procédure de détartrage.
<p>Une fois l'appareil enclenché, le message Remplir le réservoir à eau et le mettre en place s'affiche, bien que le réservoir soit plein et en place. Le rinçage de l'appareil ne se déclenche pas.</p>	<p>La machine à café est entartrée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt  . Patientez pendant environ une heure. ■ Remettez l'appareil en marche. Dès que Préchauffage apparaît, effleurez la touche  puis sélectionnez Détartrer l'appareil. ■ Détarrez la machine à café.

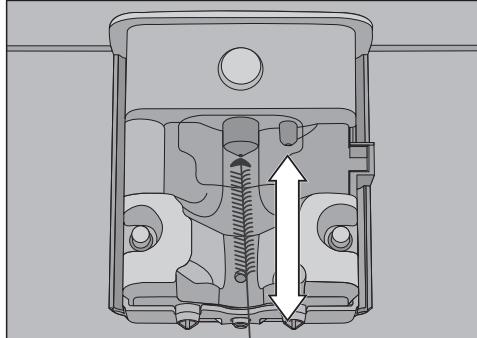
En cas d'anomalie

Problème	Cause et dépannage
Après la mise en service de la machine, le message Vider le bac d'égouttage et le bac à marc s'affiche, bien que cela ait déjà été fait.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Dès que le bac d'égouttage et le bac du marc de café sont vidés, une fois la machine à café éteinte, le compteur interne n'est pas réinitialisé. Le message Vider le bac d'égouttage et le bac à marc s'affiche à l'écran, bien que le bac d'égouttage et le bac à marc ne soient pas remplis au maximum.
Ni lait, ni mousse de lait ne sortent de l'écoulement central.	Le conduit de lait est obstrué. ■ Nettoyez minutieusement l'écoulement central avec le goupillon, tout particulièrement le cappuccinatore et les raccords du conduit de lait.
Bien que le bac d'égouttage ait été vidé, Vider le bac d'égouttage et le bac à marc apparaît à l'écran.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Le bac d'égouttage a été mal retiré et/ou repositionné trop rapidement.
Vider le bac d'égouttage et le bac à marc apparaît, bien que les deux soient en place.	Le bac d'égouttage est mal positionné et ne peut donc pas être détecté par les capteurs. ■ Videz le bac d'égouttage et le bac à marc de café. Remontez toutes les pièces puis enfoncez le bac d'égouttage jusqu'à la butée dans la machine à café.
Le bac d'égouttage ou le bac à marc de café sont trop remplis ou débordent bien qu'ils soient vidés à chaque fois que l'affichage y invite l'utilisateur.	Ceci n'est pas une anomalie ! Il est probable que le bac d'égouttage et le bac à marc de café ont été sortis ou que la trappe a été ouverte sans que le bac d'égouttage ou le bac à marc de café n'aient été vidés. Le compteur interne de vidange du bac d'égouttage et du bac à marc de café revient à zéro lorsque l'on retire le bac d'égouttage ou lorsque l'on ouvre la trappe. ■ Retirez précautionneusement le bac d'égouttage avec le bac à marc de café et videz-les si nécessaire.

Problème	Cause et dépannage
Bien que le réservoir à grains ait été rempli récemment, le message Remplir le réservoir à grains de café s'affiche.	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Validez le message avec <i>OK</i>. <p>Un nombre insuffisant de grains de café atteint le moulin à café. Est-ce que vous utilisez une torréfaction foncée ?</p> <p>Les grains à la torréfaction très foncée sont souvent huileux. Ces corps gras peuvent s'accumuler sur les parois du réservoir à grains et peuvent gêner le passage des grains.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Préparez une boisson à base de café et vérifiez que les grains de café glissent vers le réservoir à grains. ■ Nettoyez le réservoir à grains plus souvent si vous utilisez une torréfaction très foncée et huileuse. <p>Essayez éventuellement un autre type de café, moins huileux.</p>
La machine à café n'effectue pas de rinçage lors de sa mise en marche.	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie.</p> <p>Si la machine de café est déjà arrivée à la température de fonctionnement, les conduits ne sont pas rincés lors de la mise en marche.</p>

En cas d'anomalie

Problème	Cause et dépannage
La préparation de boissons au café est interrompue de façon répétée et le message Remplir le réservoir à grains de café s'affiche.	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie. 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, le degré de mouture est alors réglé sur fin et la quantité de mouture réglée au minimum.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Validez le message avec <i>OK</i>. <p>Si vous trouvez le goût du café trop intense ou trop amer, testez une autre sorte de café.</p> <p>Si le message apparaît lors de la préparation de toutes les spécialités à base de café :</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sélectionnez une degré de mouture un peu plus grossier (voir "Degré de mouture").■ Sélectionnez une quantité de mouture plus élevée. <p>Tenez également compte d'éventuelles boissons modifiées dans "Profils".</p>
Le processus de détartrage a été lancé involontairement.	<p>Si le message apparaît uniquement lors de la préparation de certaines spécialités à base de café :</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez les réglages concernant la quantité de mouture pour ces spécialités à base de café (voir "Quantité de mouture"). Sélectionnez une quantité de mouture plus élevée.■ Si nécessaire, choisissez également un degré de mouture un peu plus grossier. <p>Dès que vous avez validé <i>OK</i>, le processus de détartrage ne peut plus être interrompu. Le processus doit être poursuivi jusqu'à son terme. Il s'agit d'un paramétrage de sécurité permettant à la machine à café d'être entièrement détartrée. Ce paramétrage est très important pour la durée de vie de l'appareil et pour son bon fonctionnement.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Détarrez la machine à café (voir "Détartrer l'appareil").

Problème	Cause et dépannage
Le lait gicle lors de la distribution. Lors de la préparation, on entend des bruits de sifflement. Bien qu'il faille préparer de la mousse de lait, seul du lait chaud sort de l'écoulement central.	<p>La température du lait utilisé est trop élevée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il est nécessaire d'utiliser du lait froid (< 10 °C).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez la température du lait.
	<p>La distribution centrale avec Cappuccinatore intégré n'est pas montée correctement et aspire de l'air, ou bien les buses de distribution sont obstruées.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez que l'écoulement central est correctement monté. Veillez à ce que toutes les pièces soient correctement fixées les unes aux autres et de manière étanche. ■ Nettoyez éventuellement l'écoulement central.
	<p>Le conduit de lait, les éléments de raccordement ou le tuyau d'aspiration du récipient à lait sont obstrués.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez minutieusement les pièces.
	<p>La buse de vapeur située sur la distribution centrale est bouchée.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; width: fit-content; margin-left: auto; margin-right: auto;"> <p>Introduisez la brosse de nettoyage de 1 cm au maximum dans la buse de vapeur.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez la buse de vapeur avec la brosse de nettoyage.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et dépannage
Du café moulu se trouve sur le couvercle du bac d'égouttage et à l'intérieur, autour de l'unité de percolation.	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie. Le déplacement de l'unité de percolation lors de la percolation peut faire tomber du café moulu à côté. Le type de grains utilisé, la finesse de mouture et la quantité de mouture influencent la quantité. Important ! Nettoyez régulièrement l'intérieur de la machine à café pour éviter la formation de moisissures ou autres.</p> <p>Vérifiez que la quantité de mouture ne soit pas réglée sur une valeur trop élevée.</p>
La face intérieure du couvercle du réservoir à grains est très humide. On y voit des gouttelettes.	<p>Vous avez préparé de nombreuses boissons les unes après les autres et le réservoir à café moulu n'est pas bien fermé ou pas du tout. La vapeur d'eau monte à partir de l'unité de percolation et condense sur le couvercle.</p> <p>■ Placez le couvercle du réservoir à café moulu de sorte qu'il ferme bien le réservoir.</p>
De l'eau s'accumule sur la surface sous la machine à café.	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie ! Lors du retrait du bac d'égouttage, de l'eau peut s'écouler sous la machine. Nettoyez régulièrement la surface sous la machine à café.</p>
L'écran est allumé mais la machine à café ne chauffe pas et ne prépare aucune boisson. Impossible d'arrêter la machine à café.	<p>Le mode expo permettant de présenter la machine à café dans le magasin du revendeur ou dans les salles d'exposition a été activé.</p> <p>■ Désactivez le mode expo.</p>

Résultat non satisfaisant

Problème	Cause et dépannage
La boisson à base de café n'est pas assez chaude.	La tasse n'a pas été préchauffée. Plus la tasse est petite et épaisse, plus le préchauffage est important. <ul style="list-style-type: none"> ■ Préchauffez la tasse, par exemple avec de l'eau chaude.
	La température de percolation est trop basse. <ul style="list-style-type: none"> ■ Augmentez la température de percolation.
	Les filtres de l'unité de percolation sont obstrués. <ul style="list-style-type: none"> ■ Sortez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main. ■ Dégraissez l'unité de percolation.
Le temps de chauffe dure plus longtemps. Le débit d'eau ne correspond plus et la machine à café fonctionne moins bien. Les boissons à base de café coulent très lentement de la distribution centrale.	La machine à café est entartrée. <ul style="list-style-type: none"> ■ Détartrez la machine à café.
Aucune boisson au café ne s'écoule de l'écoulement central. Ou bien la boisson ne s'écoule que par une seule buse.	L'écoulement central est obstrué. <ul style="list-style-type: none"> ■ Rincez les conduits de café (voir "Nettoyage et entretien - Rinçage de l'appareil"). ■ Si après cela, la boisson ne s'écoule toujours pas, ou que d'un seul côté, nettoyez les buse d'écoulement avec le goupillon.
La consistance de la mousse de lait est insatisfaisante.	La température du lait est trop élevée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il est nécessaire d'utiliser du lait froid (< 10 °C). <ul style="list-style-type: none"> ■ Contrôlez la température du lait dans le récipient à lait.
	Le conduit de lait est obstrué. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez la distribution centrale et le conduit de lait avec une brosse de nettoyage.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et dépannage
Le moulin à café fait plus de bruit que d'habitude lorsqu'il est en fonction.	<p>Le réservoir à grains de café s'est vidé pendant la mouture.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Remplissez le réservoir de grains de café frais. <p>Des éléments indésirables se trouvent parmi les grains de café, par ex. des morceaux de plastique ou des cailloux.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez immédiatement la machine à café. Appelez le service après-vente.
La boisson au café s'écoule trop rapidement dans la tasse.	<p>Le café est moulu trop grossièrement.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sélectionnez un degré de mouture plus fin (voir "Finesse de la mouture").
La boisson au café s'écoule trop lentement dans la tasse.	<p>L'unité de percolation est bouchée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Dégraissez l'unité de percolation (voir chapitre "Nettoyage et entretien" au paragraphe "Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur").
Il ne se forme pas de mousse sur le café ou l'espresso.	<p>Les grains de café ne sont plus frais. Quand les grains de café torréfiés sont entreposés trop longtemps à l'air libre, le dioxyde de carbone des grains de café s'évapore peu à peu. C'est pourquoi il n'a plus aucune mousse qui se forme lors de la préparation.</p> <p>Bien sûr, vous pouvez toujours utiliser les grains de café.</p>

Si vous n'utilisez pas votre machine à café pendant une période prolongée et que vous voulez la transporter sur de longues distances, vous devez préparer l'appareil comme indiqué ci-dessous :

- Vider le réservoir à grains et le nettoyer
- Vider le réservoir à eau et le nettoyer
- Utiliser la fonction vapeur pour évacuer l'eau des circuits
- Nettoyer l'intérieur de l'appareil
- Utiliser un emballage de protection

Evaporation de l'eau des machines à café

Avant de stocker ou de transporter votre machine à café, vous devez veiller à bien vider tous les circuits d'eau de l'appareil, et ce particulièrement si les températures sont passées au-dessous de 0 °C.

Le fait de vider complètement les circuits d'eau de la machine permet d'éviter les dégâts des eaux et autres dommages causés par le gel.

- Mettez la machine à café sous tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏪.
- Effleurez la touche sensitive ↵.
- Effleurez deux fois la touche sensible ☑.

L'écran affiche Evacuation de la vapeur.

- Sélectionnez Oui et confirmez avec *OK*.
- Suivez les instructions à l'écran.



Risque de brûlures au niveau des distributions.

La vapeur d'eau chaude peut causer des brûlures.

Ne vous tenez pas à proximité des distributions lorsque de la vapeur s'en échappe ou que des liquides chauds s'en écoulement.

Ne touchez pas les pièces chaudes.

Quand le message Opération terminée s'affiche et que l'écran s'éteint, cela signifie que toute l'eau a été évacuée.

- Débranchez la prise afin d'isoler la machine à café du secteur.
- Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café.

Emballage sûr des machines à café

Embarquez l'appareil uniquement s'il est propre et sec. Les résidus de café en poudre peuvent rayer les surfaces. De plus, les résidus de café, de lait et d'eau favorisent la formation de germes.

Utilisez l'emballage d'origine pour emballer la machine à café.

Placez également le mode d'emploi dans le carton. Il sera ainsi disponible lorsque vous souhaiterez réutiliser la machine à café.

Service après-vente et garantie

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations relatives à l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

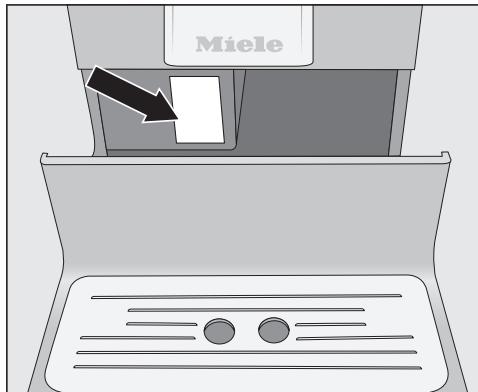
Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser par exemple à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

Veuillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.



Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

Vous trouverez ces produits et d'autres accessoires dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou de votre revendeur Miele.

Accessoires fournis avec l'appareil

- Kit de démarrage "Entretien des appareils Miele"

Selon le modèle, différents produits de nettoyage sont fournis.

- Goupillon

par ex.: pour nettoyer le conduit de lait

Accessoires en option

Miele propose une gamme d'accessoires et de produits de nettoyage et d'entretien spécialement conçus pour votre machine à café.

- Chiffon microfibre polyvalent

pour éliminer les traces de doigts et les petites salissures

- Nettoyant pour les conduits de lait

pour nettoyer le circuit à lait

- Pastilles de nettoyage

pour dégraissier l'unité de percolation

- Pastilles de détartrage

pour détarter les conduites d'eau

- CJ Jug 1,0 l

Cafetière isotherme pour le café ou le thé (fonction cafetière et théière)

- Récipient à lait avec couvercle

pour conserver et préparer des boissons à base de lait

- Miele Black Edition One for all

grains de café entiers – parfaitement adapté à la préparation d'espresso, de Café Crema et de spécialités de café à base de lait

- Miele Black Edition Espresso

grains de café entiers – parfaitement adapté à la préparation d'espresso

- Miele Black Edition Café Crema

grains de café entiers – parfaitement adapté à la préparation de cafés

Raccordement électrique

La machine à café est livrée de série avec une fiche de raccordement, "prête à brancher" dans une prise avec mise à la terre.

Installez la machine à café de sorte que la prise soit facilement accessible. Si la prise n'est pas facilement accessible, vérifiez qu'un dispositif de sectionnement de chacun des pôles est prévu sur l'installation.

 Risque d'incendie en cas de surchauffe.

Le fonctionnement de la machine à café sur des multiprises et des rallonges peut entraîner une surcharge des câbles.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez ni multiprise, ni rallonge, ni adaptateur ni encore de prise à économie d'énergie.

L'installation électrique doit satisfaire aux prescriptions en vigueur.

Pour des raisons de sécurité, nous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur différentiel (RCD) du type  dans l'installation domestique associée pour le raccordement électrique de la machine à café.

Un câble d'alimentation réseau abîmé ne doit être remplacé que par un câble réseau spécial du même type (disponible auprès du SAV Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le SAV Miele doit se charger du remplacement.

La plaque signalétique indique la puissance de raccordement adaptée.

Prévoyez un dispositif de protection d'au moins 10 A.

Comparez ces informations avec les données du raccordement électrique sur place.

En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (tel que les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire. Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit par ex. dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

Conseils d'installation

 Risque de surchauffe en raison d'une aération insuffisante.
Si la machine à café n'est pas suffisamment ventilée, l'appareil peut surchauffer.
Vérifiez que la machine à café reçoit suffisamment d'air et peut évacuer l'air chaud.
Ne posez jamais de tissus sur l'appareil pendant son fonctionnement.

Au moment d'installer votre appareil, notez que vous devez pouvoir ouvrir la porte en grand pour sortir l'unité de percolation.

- Installez la machine à café de sorte qu'elle s'aligne parfaitement sur l'arête avant de la niche.

En cas d'encastrement de votre machine à café dans un meuble fermé, la chaleur et l'humidité s'accumulent lorsque la porte du meuble est fermée. Cela peut endommager la machine à café et/ou le meuble.

Ne fermez pas la porte du meuble lorsque la machine à café est en fonction.

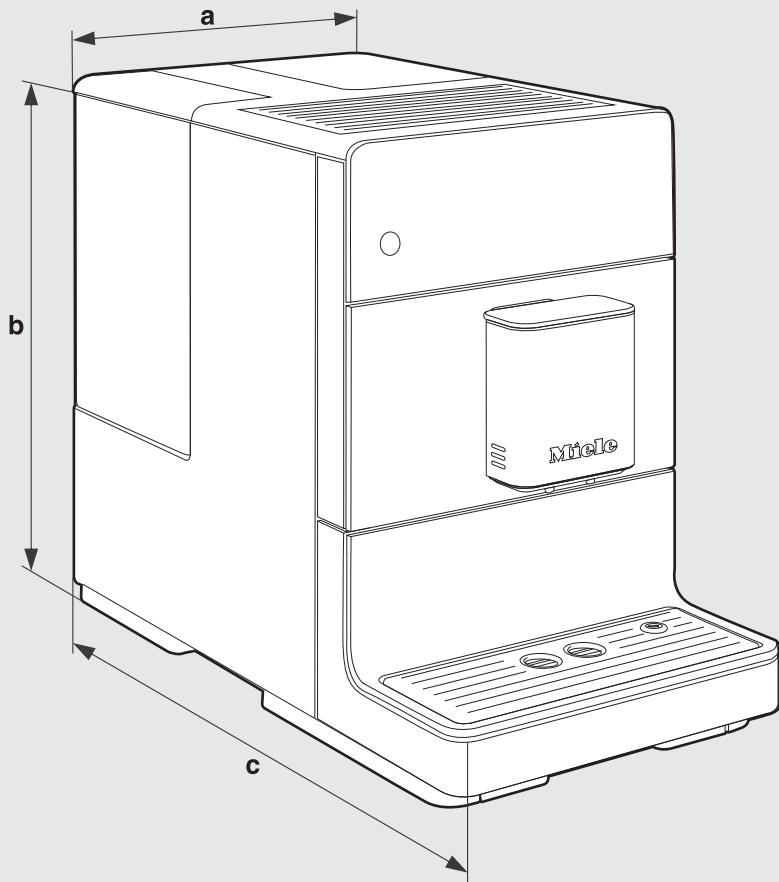
Respectez les conseils d'installation suivants :

- L'appareil doit être installé à un endroit sec et bien aéré.
- La température ambiante à son emplacement doit se situer entre +10 °C et +38 °C.
- Posez la machine à café sur une surface plane horizontale. La surface d'installation doit être résistante à l'eau.

Si la machine à café est installée dans une niche, il convient de respecter les dimensions suivantes de la niche :

Hauteur	510 mm
Largeur	450 mm
Profondeur	575 mm

Dimensions de l'appareil



a = 241 mm

b = 360 mm

c = 460 mm

Caractéristiques techniques

Consommation d'électricité en veille (réglage d'usine) :	≤ 0,3 watts
Pression de la pompe :	15 bars max.
Circulateur chauffant :	1 thermobloc en inox
Dimensions de l'appareil (l x h x p) :	241 x 360 x 460 mm
Poids net :	9,48 kg
Longueur du câble d'alimentation secteur :	120 cm
Capacité du réservoir d'eau :	1,3 l
Capacité du réservoir à grains :	200 g
Capacité du bac d'égouttage :	0,8 l
Capacité du bac à marc de café :	max. 7 doses de marc de café
Distribution centrale :	réglable en hauteur entre 80–135 mm
Moulin à café :	Broyeur conique en acier
Degré de mouture :	5 niveaux de réglage
Dose de café moulu :	12 g max.

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048

www.miele.ch/contact

www.miele.ch

Miele

CM 5310, CM 5410, CM 5510, CM 5710

CH-fr

M.-Nr. 12 920 580 / 00