

Mode d'emploi Machine à café



Avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez **impérativement** ce mode d'emploi. Vous assurez votre sécurité et éviterez des dommages.

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 d'après des critères environnementaux et de facilité d'élimination ; ils sont généralement recyclables.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières. Faites appel aux points de collecte spécifiques de matériaux et des possibilités de restitution.

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


Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. 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.




Faites appel aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rappez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite

de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes légalement tenu(e) de retirer sans les détruire les lampes ainsi que les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil qui peuvent être retirés sans être endommagés. Apportez-les à un point de collecte adapté, où elles peuvent être mises au rebut gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son retrait.

Votre contribution à la protection de l'environnement	2
Consignes de sécurité et mises en garde	7
Description de l'appareil	18
Éléments de commande et indicateurs	20
Principe de fonctionnement	22
Symboles à l'écran	23
Miele@home	24
Première mise en marche	25
Remplissage du réservoir d'eau	27
Remplissage du réservoir de grains	28
Mise en marche et arrêt	29
Mettre en marche la machine à café	29
Éteindre la machine à café	29
Préparer une absence prolongée	29
Chauffe-tasse	30
Régler la distribution centrale à la hauteur de la tasse	31
Préparation de boissons	32
Café	32
Boissons à base de café avec et sans lait	32
Le lait	33
Pièce de raccordement pour la buse à lait et le récipient à lait	33
Le récipient à lait	34
Préparer le récipient à lait.....	34
Préparer le lait conditionné en carton avec buse à lait	35
Préparer une boisson au café	36
Annuler la préparation	36
DoubleShot	37
Préparer deux doses (touche sensitive )	37
Cafetière	37
Préparer un café avec du café moulu	38
Thé.....	39
TeaTimer.....	40
Préparer du thé.....	40
Préparer de l'eau chaude et de l'eau très chaude	41

Contenu

Mode expert	42
Activation et désactivation du mode expert.....	42
Degré de mouture	43
Détecter le degré de mouture adéquat	43
Ajuster le degré de mouture	43
Paramètres	44
Afficher et modifier les paramètres	44
Quantité	44
Quantité de mouture	45
Température de percolation	45
Préinfusion du café moulu.....	45
Profils	46
Créer des profils	46
Préparation de boissons à l'aide d'un profil	46
Modifier les boissons dans un profil.....	46
Modifier les profils	46
Régler le changement de profil	47
Modifier le nom	47
Supprimer le profil.....	47
MobileStart	48
Réglages	49
Afficher et modifier Réglages	49
Langue.....	49
Minuteur : Arrêt dans.....	49
TeaTimer	49
Volume.....	49
Luminosité de l'écran	49
Éclairage.....	49
Info (afficher les informations)	49
En altitude	49
Mode Performance.....	50
Mode éco	50
Mode café	50
Mode lait	50
Mode Party (fêtes)	50
Dureté de l'eau	50
Verrouillage de la mise en marche 	51
Miele@home	52
Commande à distance	52

Mise à jour à distance	52
Version de logiciel	53
Revendeur (mode Démo)	53
Réglages d'usine	54
Nettoyage et entretien	55
Tableau des fréquences de nettoyage	55
Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle	56
Détergents à ne pas utiliser	57
Bac d'égouttage et bac à marc	58
Nettoyer la plaque d'égouttage	59
Réservoir d'eau	59
Retirer et nettoyer le filtre du réservoir d'eau	60
Démonter et nettoyer la distribution centrale	60
Nettoyer la buse de vapeur	61
Nettoyer le conduit de lait et la valve de rinçage	61
Nettoyer la buse à lait	62
Nettoyer le récipient à lait	63
Réservoir à grains et compartiment à café moulu	63
Nettoyer la carrosserie	64
Sélectionnez le menu "Entretien"	65
Rincer l'appareil	65
Rinçage du conduit de lait	65
Nettoyer le conduit de lait (programme d'entretien)	65
Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur	66
Détartrage de l'appareil	68
Que faire si	71
Messages affichés	71
Comportement inattendu de la machine à café	74
Résultat peu satisfaisant	82
Transport	84
Vider le circuit d'eau de la machine à café	84
Emballage	84
Service après-vente et garantie	85
Contact en cas d'anomalies	85
Garantie	85
Accessoires	86
Économie d'énergie	87
Raccordement électrique	88

Contenu

Conseils d'installation	89
Dimensions de l'appareil	90
Caractéristiques techniques	91
Déclaration de conformité	92

Consignes 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 sur l'installation et le raccordement de la machine à café et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

Miele ne peut être tenu responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ 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 une utilisation à l'extérieur.
- ▶ Utilisez cette machine à café exclusivement en dessous de 2.000 m d'altitude.
- ▶ Utilisez cet appareil exclusivement dans un cadre domestique pour préparer des boissons comme espresso, cappuccino, latte macchiato, thé, etc.). Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser la machine à café automatique sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Enfants dans le foyer

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution.

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

Empêchez les enfants de toucher aux parties brûlantes de la machine à café ou de se placer sous les buses de distribution.

- ▶ Installez la machine à café automatique 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 les enfants se trouvant à proximité de la machine à café automatique. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer l'appareil à moins d'être sous la surveillance d'un adulte ou au moins âgés de 8 ans.
- ▶ L'espresso et le café ne sont pas des boissons destinées aux 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

- ▶ N'utilisez jamais votre machine à café automatique si cette dernière est endommagée : elle représente un danger potentiel pour votre sécurité. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de la monter. Ne faites jamais fonctionner une machine à café défectueuse.
- ▶ Avant de brancher l'appareil, comparez les données de raccordement de la plaque signalétique (tension et fréquence) avec celles du réseau électrique.
Ces données doivent absolument correspondre pour éviter d'endommager l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ La sécurité électrique de la machine à café automatique n'est garantie que si l'appareil est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité de base doit être remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
- ▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). 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 prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurée dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme 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).
- ▶ Cette machine à café ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement (par ex. sur un bateau).

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ En cas de dommages apparents ou si vous sentez par exemple une odeur de brûlé, débranchez aussitôt l'appareil du secteur.
- ▶ Veillez à ne pas coincer le câble d'alimentation électrique et à ne pas le faire passer sur des bords acérés.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation électrique soit bien rangé, faute de quoi vous risquez de trébucher et d'endommager la machine à café.
- ▶ N'utilisez la machine à café automatique qu'à une température ambiante comprise entre +10°C et +38°C.
- ▶ Placez la machine à café à une hauteur d'au moins 850 mm du sol.
- ▶ Risque de surchauffe. Veillez à ce que la machine à café dispose d'une arrivée et d'une évacuation d'air suffisantes. Ne posez jamais de tissus ou autres 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). De la chaleur et de l'humidité peuvent stagner derrière une façade de meuble fermée. La machine et/ou le meuble peuvent être endommagés. Ne fermez jamais la porte du meuble tant que la machine à café est en marche. Ne fermez la porte du meuble que si la machine à café a complètement refroidi.
- ▶ Protégez la machine à café automatique contre l'eau et les éclaboussures. Ne plongez jamais la machine à café dans l'eau.
- ▶ Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à réparer les appareils électriques, raccordement compris. Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.
- ▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur la machine à café automatique ne sont pas exécutées par un service après-vente agréé par Miele.


Consignes de sécurité et mises en garde

► Lors des travaux de réparation de la machine à café automatique, l'appareil doit impérativement être déconnecté du réseau électrique. La machine à café automatique est débranchée du réseau électrique si et seulement si :

- la prise de l'appareil est débranchée.
Tirez sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.
- les fusibles de l'installation électrique sont hors circuit.
- les fusibles à vis de l'installation électrique sont totalement dévisés.

► N'ouvrez jamais la carrosserie. Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de la machine à café automatique.

Utilisation conforme

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution !
Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes.

Ne mettez jamais la main ou toute autre partie du corps sous la distribution centrale de la machine à café quand du liquide chaud ou de la vapeur sortent de l'appareil.

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 dans le bac d'égouttage peut aussi être très chaude. Videz le bac d'égouttage avec prudence.

 Risque de lésions oculaires !

Ne regardez jamais l'éclairage directement ou à l'aide d'instruments optiques (loupe, etc.).

► Tenez compte des points suivants en ce qui concerne 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.
- Versez uniquement de l'eau potable froide et fraîche dans le réservoir d'eau. L'eau chaude ou bouillante, ou tout autre liquide, sont susceptibles d'endommager la machine à café.
- Renouvelez l'eau tous les jours pour éviter le développement de germes.
- N'utilisez pas d'eau enrichie en dioxyde de carbone.

► Remplissez exclusivement le réservoir de grains de café torréfiés. Ne versez pas de grains de café traités avec des additifs, ni de café moulu dans le réservoir à grains.

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

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ 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 un taux d'humidité résiduelle. Le moulin à café de la machine à café peut déjà être endommagé lors de la première mouture.
- ▶ N'utilisez pas de grains de café pré-traités avec du sucre, du caramel, etc., ni de liquides contenant du sucre avec la machine à café automatique. Le sucre endommage la machine à café.
- ▶ Utilisez exclusivement des grains de café moulus pour le compartiment à café moulu.
- ▶ 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 nettoyante pour dégraisser le percolateur ne dissout pas ces résidus sur les parois du logement.
- ▶ N'utilisez que du lait sans additifs. Les additifs, qui contiennent généralement du sucre, obstruent la conduite de lait.
- ▶ Si vous utilisez du lait d'origine animale, prenez exclusivement du lait pasteurisé.
- ▶ Si vous préparez des boissons de thé, respectez les instructions du fabricant.
- ▶ 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 placez aucune source de flamme nue, par ex. une bougie allumée, sur l'appareil ni à côté de celui-ci. La machine à café automatique risquerait de prendre feu et les flammes pourraient se propager.
- ▶ N'utilisez jamais la machine à café automatique pour nettoyer des objets.

Accessoires et pièces de rechange

- ▶ 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 originales Miele.
- ▶ Utilisez exclusivement des accessoires originaux Miele. 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 10 ans minimum jusqu'à 15 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

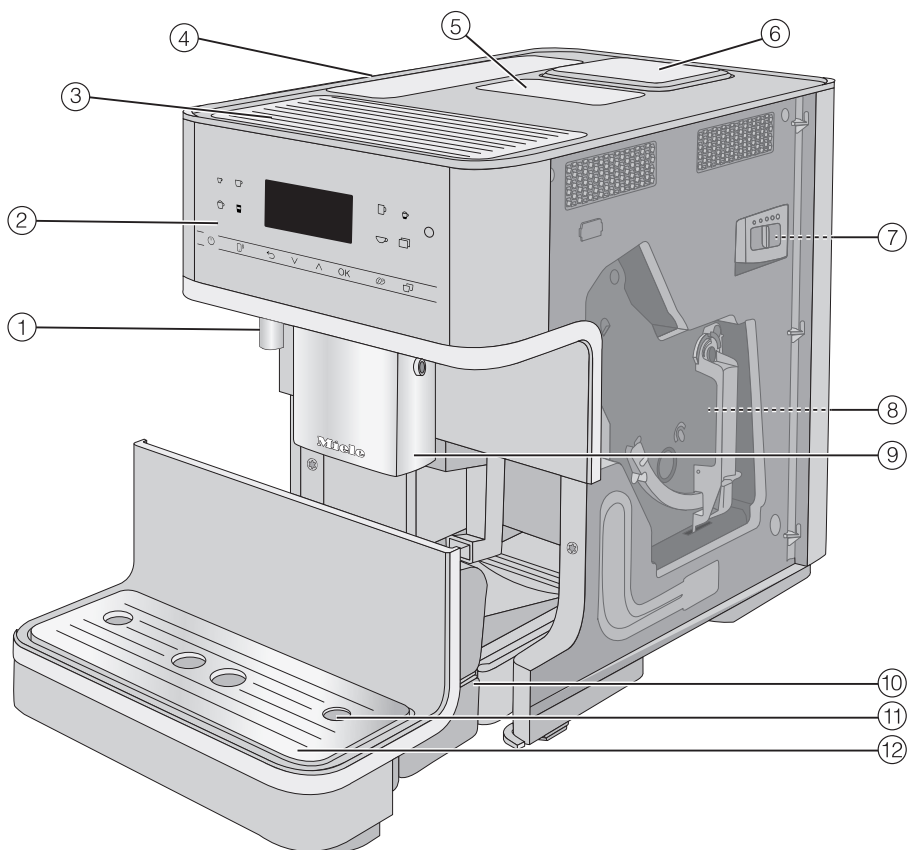
- ▶ Respectez les instructions mentionnées au chapitre “Nettoyage et entretien”.
- ▶ Nettoyez soigneusement la machine à café et le pot à lait (fourni selon modèle) tous les jours, en particulier avant la première utilisation.
- ▶ Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces qui servent au passage du lait. Le lait contient par nature des germes qui prolifèrent si le nettoyage n'est pas suffisant. Les résidus dans l'appareil peuvent mettre votre santé en danger.
- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.
- ▶ Détartrez la machine à café régulièrement en fonction de la dureté de l'eau. Plus votre eau est calcaire, plus vous devez détartre souvent. Miele ne peut être tenu responsable des dommages résultant d'un manque de détartrage, d'un mauvais détartrant ou d'une concentration non conforme.
- ▶ Dégraissez régulièrement l'unité de percolation à l'aide de pastilles de nettoyage. L'unité de percolation peut s'obstruer plus rapidement selon la teneur en graisse du café utilisé.
- ▶ Jetez le marc de café à la poubelle ou utilisez-le pour un compost. Ne versez jamais le marc de café dans la bonde d'un évier, faute de quoi vous risquez de boucher ce dernier.

Consignes de sécurité et mises en garde

Pour les appareils équipés de surfaces en acier inoxydable :

- ▶ 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.

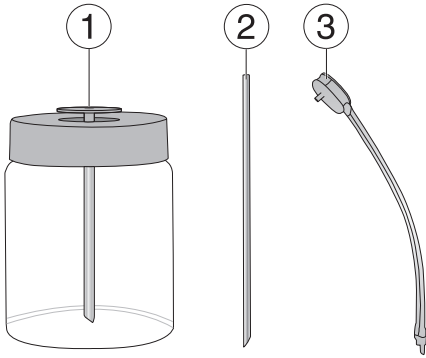
Description de l'appareil



- ① Distribution d'eau chaude
- ② Bandeau de commande
- ③ Chauffe-tasse*
- ④ Réservoir d'eau
- ⑤ Compartiment à café moulu
- ⑥ Réservoir à grains
- ⑦ Réglage de la finesse de mouture (derrière la trappe de l'appareil)
- ⑧ Unité de percolation (derrière la trappe de l'appareil)
- ⑨ Distribution centrale réglable en hauteur
- ⑩ Bac d'égouttage avec couvercle et bac à marc
- ⑪ Support pour conduit de lait
- ⑫ Bandeau inférieur avec tôle d'égouttage

* selon le modèle : CM 6360, CM 6560

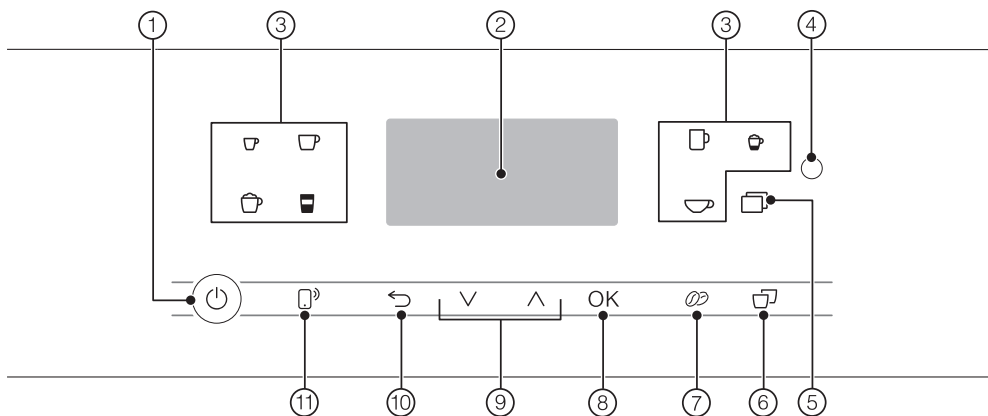
Description de l'appareil










- ① Récipient à lait*
- ② Buse à lait
- ③ Conduit de lait avec valve de rinçage








* selon le modèle : CM 6360, CM 6560

Éléments de commande et indicateurs



- ① **Touche Marche/Arrêt** 
Activer et désactiver la machine à café
- ② **Écran**
Afficher informations sur l'action présente ou l'état
- ③ **Touches boissons**
Préparer des boissons
- ④ **Interface optique**
(réservé au SAV Miele)
- ⑤ **Touche sensitive** 
 - Préparer d'autres boissons : ristretto, cappuccino italiano, flat white, caffè latte, café au lait, lait chaud et mousse de lait, eau très chaude, eau chaude, fonction cafetière
 - Programmes d'entretien
 - Profils
 - Réglages
- ⑥ **Touche sensitive "2 portions"** 
préparer 2 doses d'une boisson en une seule fois
- ⑦ **Touche sensitive "DoubleShot"** 
pour une boisson au café à l'arôme particulièrement intense et puissant, préparer une double quantité de café moulu pour la même quantité d'eau
- ⑧ **Touche sensitive OK**
Confirmation des messages qui apparaissent à l'écran et enregistrement des réglages
- ⑨ **Flèches de navigation** 
parcourir les listes de sélection, surligner une sélection ou modifier des valeurs
- ⑩ **Touche sensitive "Retour"** 
revenir au menu antérieur et corriger les erreurs
- ⑪ **Touche sensitive MobileStart** 
Activer la commande à distance pour la préparation d'une boisson via l'application Miele@mobile

Symboles des touches boissons

-  Espresso
-  Café
-  Café allongé
-  Cappuccino
-  Latte macchiato
-  Espresso macchiato
-  Eau pour le thé

Principe de fonctionnement

Touches sensibles

Pour utiliser la machine à café, effleurer les touches sensibles.


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 des boissons


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



Sélectionner une boisson

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

Visualiser et naviguer dans un menu

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



Autres boissons

Profils

Entretien

Vous pouvez démarrer une action ou modifier un réglage du menu sélectionné. La barre à droite de l'écran indique que d'autres options sont disponibles ou que le texte continue.

Si vous souhaitez sélectionner une option de menu, effleurez les flèches $\wedge \vee$ jusqu'à ce que l'option de menu recherchée soit en surbrillance.

Dès que vous pouvez confirmer une valeur, un message ou un réglage qui s'affiche, la touche sensitive OK s'éclaire en orange.

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 .

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

Symboles à l'écran

Les symboles suivants peuvent s'ajouter au texte :

Symbole	Explication
	Ce symbole représente le menu "Réglages" et le sous-menu "Langue".
	Ce symbole représente les informations et les instructions de commande. Confirmez les messages à l'aide de OK.
	Ce symbole apparaît lorsque la sécurité enfants est activée. La commande est verrouillée.
	La fonction minuterie TeaTimer a été activée (voir chapitre "Thé", section "TeaTimer"). Le temps d'infusion restant est affiché à côté du symbole.
	Ce symbole apparaît pendant le détartrage. (le symbole se trouve également sur le réservoir d'eau : remplir d'eau jusqu'à ce repère.)
	Lorsque Miele@home est activée pour la machine à café, la connexion Wi-Fi s'affiche avec ces symboles. Les symboles expriment l'intensité de la connexion Wi-Fi qui s'échelonne de fort à non connectée.

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

Assurez-vous que sur le lieu d'installation de votre machine à café, le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort.

Pour utiliser cette fonctionnalité, il vous faut :

- un réseau Wi-Fi ;
- l'App Miele ;
- un compte utilisateur chez Miele (celui-ci peut être créé via l'App Miele).

L'App Miele vous guide lors de la connexion entre la machine à café et le réseau Wi-Fi local.

Une fois la machine à café connectée au réseau Wi-Fi, vous pouvez par exemple procéder aux opérations suivantes avec l'App Miele :

- Obtenir des informations sur l'état de fonctionnement de votre machine à café
- Modifier les réglages de votre machine à café
- Télécommander votre machine à café

En connectant la machine à café à votre réseau Wi-Fi, la consommation d'énergie augmente, même si la machine à café est désactivée.

Disponibilité de la connexion Wi-Fi

La connexion Wi-Fi partage une plage de fréquence avec d'autres appareils (par ex. micro-ondes, jouets télécommandés). Cela peut entraîner des pro-

blèmes de connexion temporaires ou complets. Une disponibilité constante des fonctions proposées ne peut donc pas être garantie.

Disponibilité Miele@home

L'utilisation de l'App Miele dépend de la disponibilité du service Miele@home de votre pays.

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

Vous trouverez plus d'informations sur la disponibilité de ce service sur notre page Internet www.miele.com.

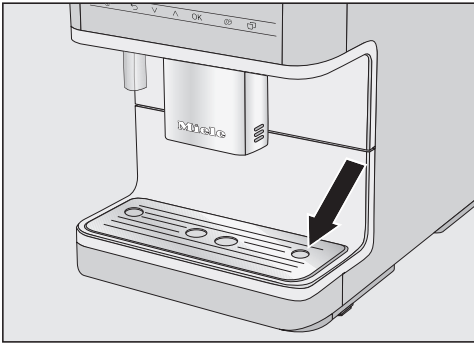
Application Miele

Vous pouvez télécharger gratuitement les Apps Miele depuis l'Apple App Store ou depuis Google Play Store.



Avant la première utilisation

- Retirez les étiquettes si besoin.




- 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 chapitre "Conseils d'installation").

Nettoyez la machine à café avant de la remplir d'eau et de verser des grains de café dans la machine. Respectez les consignes du chapitre "Nettoyage et entretien", par ex. nettoyez le réservoir à grains avec un chiffon doux et sec.

- Nettoyez le réservoir d'eau, les réservoirs à grains et la distribution centrale.
- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau courante froide. Respectez le marquage "max." et remplacez le réservoir d'eau dans la machine.
- Enlevez le réservoir à grains, remplissez-le de grains de café torréfiés et remettez-le dans la machine à café.

- Branchez la machine à café au réseau électrique.

Première mise en marche

- Effleurez la touche Marche/Arrêt  si l'écran n'affiche rien.

Sélectionner la langue d'affichage

- Sélectionnez la langue d'affichage souhaitée.

Votre pays sera demandé le cas échéant.

Établir la mise en réseau (Miele@home)

Vous pouvez connecter votre machine à café à votre réseau Wi-Fi local.

Pendant la mise en service, l'écran affiche : Installer Miele@home

Remarque : Pour votre machine à café, vous pouvez configurer Miele@home ultérieurement. Dans ce cas, sélectionnez Sauter.

- Assurez-vous que le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre machine à café.
- Effleurez continuer.
- Sélectionnez le mode de connexion souhaité.
- Suivez les instructions sur l'écran de votre machine à café et de l'App Miele.

L'écran affiche Connexion établie..

- Effleurez OK pour poursuivre la mise en service.

Première mise en marche

Réglage de la dureté de l'eau

Le fournisseur d'eau potable de votre commune peut vous renseigner sur la dureté de l'eau locale.

Pour en savoir plus sur le réglage de la dureté de l'eau, reportez-vous au chapitre "Réglages", section "Dureté de l'eau".

- Entrez la dureté d'eau locale (en °dH) et validez avec *OK*.

Sélectionner Mode Performance

Vous pouvez sélectionner le mode adapté à vos préférences de café (voir chapitre "Réglages", section "Mode performance").

- **Mode éco** : Ce mode vous permet d'économiser de l'énergie.
- **Mode café** : Ce mode est optimisé pour révéler le meilleur de l'arôme.
- **Mode lait** : Ce mode permet de préparer des boissons au lait bien plus rapidement.

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

La mise en service est à présent terminée.


- Validez en appuyant sur *OK*.

La machine à café commence par chauffer et rincer tous les conduits. L'eau de rinçage s'écoule du système de distribution centrale.

- Rincez le conduit de lait (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Rincer le conduit de lait") avant de préparer du lait pour la première fois.

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

Lors de la première mise en service, jetez les 2 premières boissons au café. Vous éliminez ainsi du système de percolation tous les restes de café issus du contrôle qualité effectué en usine.

Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt . Ne débranchez pas la prise pour arrêter la machine à café. Si, dans les premiers temps, vous débranchez la machine à café du réseau électrique, il faudra recommencer la mise en service.

Lors des premières préparations de boissons à base de café, la machine moule une grande quantité de grains de café, ce qui fait que des résidus de poudre peuvent s'accumuler sur le couvercle du bac d'égouttage.

Remplissage du réservoir d'eau

⚠ Risque pour la santé en raison de la prolifération de germes dans l'eau.

Avec le temps, l'eau qui stagne dans le réservoir d'eau favorise la prolifération de germes et peut nuire à votre santé.

Changez l'eau du réservoir d'eau **chaque jour**.

⚠ Risque de détérioration en cas d'utilisation inappropriée.

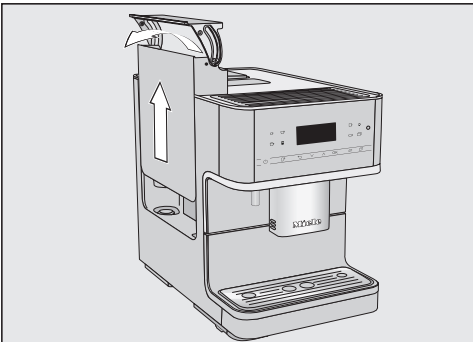
De l'eau non conforme telle que l'eau chaude ou bouillante ainsi que tout autre liquide peuvent endommager la machine à café.

L'eau gazeuse entartre trop la machine.

Versez uniquement de l'eau potable fraîche et propre dans le réservoir d'eau.

- Remettez le réservoir d'eau en place.

Si le réservoir d'eau est placé un peu trop haut ou de travers, vérifiez que la surface qui se trouve en dessous n'est pas encrassée. Autrement, la soupape de vidange ne peut pas bien s'enclencher, et l'eau ne peut s'écouler. Si nécessaire, nettoyez la surface située sous le réservoir d'eau.




- Appuyez sur le côté droit du couvercle.
- Soulevez le réservoir d'eau en le tirant par le couvercle.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable froide et propre jusqu'au repère indiquant *max.*.

Remplissage du réservoir de grains

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.

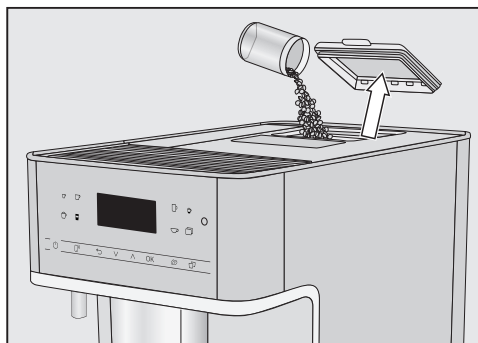
 Risque de détérioration du moulin due à une utilisation inappropriée.

Si vous remplissez un réservoir à grains avec des éléments inadéquats (par ex. : liquide, café moulu, grains de café enrobés de sucre, de caramel, etc.), 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 un certain taux d'humidité résiduel. Le moulin à café de la machine à café peut déjà être endommagé lors de la première mouture.

Versez uniquement des grains de café torréfiés dans le réservoir à grains.

Remarque : 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 acier inoxydable. Remplir ensuite le café vert moulu **par doses** dans le compartiment à café moulu et préparer la boisson souhaitée.



- Retirez le couvercle du réservoir à grains.
- Versez des grains de café frais dans le réservoir à grains.
- Remettez le couvercle.

Remarque : Ne versez que la quantité de grains de café nécessaire pour quelques jours. En effet, le café perd son arôme au contact de l'air.

Mettre en marche la machine à café

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

La machine à café commence par chauffer et rincer tous les conduits. L'eau chaude s'écoule par le système de distribution centrale.

Vous pouvez sélectionner votre boisson dès que le message *Sélectionner une boisson* s'affiche à l'écran.

Si la machine à café est déjà 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 lancé, l'écran s'éteint au bout de 7 minutes afin d'économiser de l'énergie. La touche sensitive *OK* émet une lumière pulsée tant que la machine à café est allumée.

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

Éteindre la machine à café

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

Lorsqu'une boisson a été préparée, la machine rince les conduits avant de s'arrêter.

Préparer une absence prolongée

Si la machine à café doit rester longtemps sans fonctionner, par ex. si vous partez en vacances, observez les points suivants :

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

Chauffe-tasse



(selon le modèle : CM 6360, CM 6560)

Le goût de l'espresso et des autres boissons à base de café s'exprime mieux et plus longtemps dans une tasse préchauffée, et la température de la boisson se maintient plus longtemps.

Vous pouvez préchauffer les tasses ou les verres avec le chauffe-tasse de la machine à café.

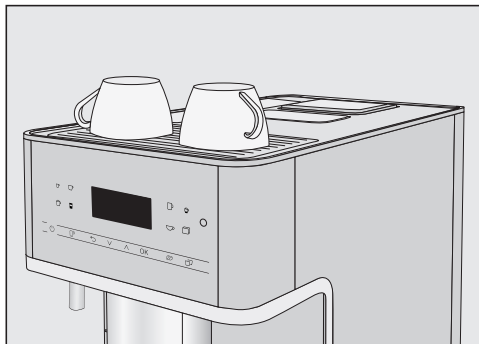
Lorsque le chauffe-tasse est activé, ce dernier chauffe en permanence tant que la machine à café est en marche.

Activer ou désactiver la fonction chauffe-tasse

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Réglages  | Chauffage des tasses.
- Sélectionnez l'option souhaitée et validez avec **OK**.

Le réglage est mémorisé.

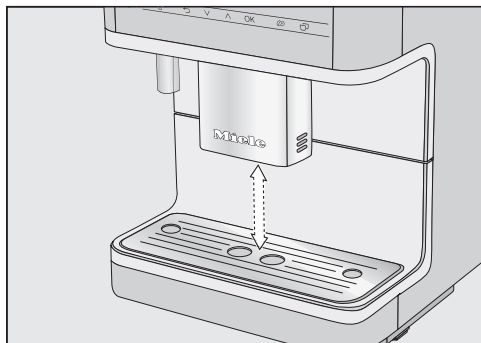
Préchauffer les tasses



- Placez les tasses ou les verres sur le chauffe-tasse de la machine à café automatique.


Régler la distribution centrale à la hauteur de la tasse

Vous pouvez régler la distribution centrale à la hauteur des tasses utilisées. Le café ou l'espresso refroidissent ainsi moins vite et la crema tient plus longtemps.



- Tirez la distribution vers le bas, jusqu'au rebord de la tasse. Remontez si nécessaire la distribution jusqu'à ce que la tasse s'insère en-dessous.

Préparation de boissons

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution.

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

Ne mettez jamais la main ou tout autre partie du corps sous la distribution centrale de la machine à café quand du liquide chaud ou de la vapeur sortent de l'appareil.

Ne touchez pas les pièces chaudes.

Café

Boissons à base de café avec et sans lait

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

- Le **ristretto** est un espresso concentré, très puissant. Pour le préparer, on utilise la même quantité de café moulu que pour un espresso et très peu d'eau.
- **L'espresso** est un café intense et aromatique avec une mousse dense couleur noisette appelée Crema. Pour les préparations d'espresso, nous recommandons d'utiliser des grains avec une torréfaction espresso.
- **Le café** se distingue de l'espresso par la torréfaction particulière des grains de café et la plus grande quantité d'eau utilisée. Pour les préparations de café, nous recommandons d'utiliser des grains avec la torréfaction appropriée.
- Le **café allongé** 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 de 1 tiers de lait chaud, de mousse de lait et d'espresso.
- Le **café latte** se compose d'espresso et de lait chaud.
- Le **cappuccino italiano** a les mêmes proportions de mousse de lait et d'espresso qu'un cappuccino. Toutefois, la mousse de lait est préparée après l'espresso.
- **L'espresso macchiato** est un espresso couronné d'une petite couche de mousse de lait.
- **Flat white** est une variante spéciale de cappuccino : une quantité d'espresso nettement plus élevée que celle de la mousse de lait accentue l'intensité de l'arôme du café.
- **Café au lait** est une spécialité française de café composée de café et de mousse de lait. Le café au lait est habituellement servi dans un bol.

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

Le lait

Les additifs sucrés contenus dans le lait de vache ou les produits laitiers alternatifs 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.

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

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

Remarque : Pour une consistance parfaite de la mousse de lait, utilisez du lait de vache froid (< 10 °C) avec une teneur en protéines d'au moins 3 %. Vous pouvez choisir la teneur en matières grasses du lait selon votre goût. La mousse de lait sera plus crémeuse avec du lait entier (au moins 3,5 % de matières grasses).

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

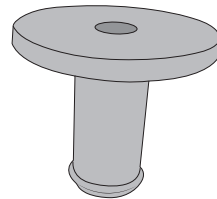
Remuez bien les produits laitiers alternatifs juste avant de les préparer.

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

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

Pièce de raccordement pour la buse à lait et le récipient à lait

Vous pouvez préparer du lait avec la buse à lait ou le récipient à lait (fourni avec certains modèles).



Fournie une fois à la livraison, la pièce de raccordement est insérée soit dans la buse à lait, soit dans le couvercle du récipient à lait.

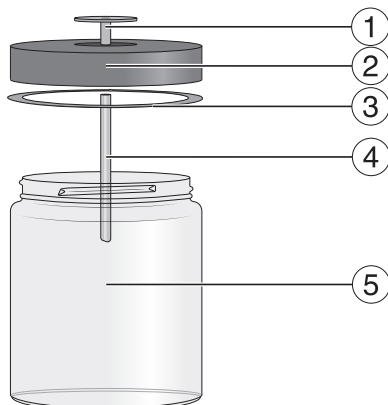
Lors de la livraison, la pièce de raccordement se trouve dans le colis ou dans

Préparation de boissons

le couvercle du récipient à lait (selon le modèle). Vous pouvez extraire facilement la pièce de raccordement par la face interne du couvercle du récipient à lait.

Le récipient à lait

selon le modèle : CM 6360, CM 6560



- ① Pièce de raccordement
- ② Couvercle
- ③ Bague d'étanchéité
- ④ Tuyau en inox
- ⑤ Verre

Préparer le récipient à lait

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

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

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

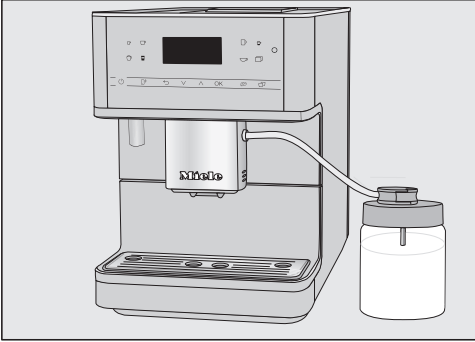
Respectez les indications du fabricant concernant la durée de conservation du lait utilisé.

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

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

- Enfoncez la pièce de raccordement dans le couvercle par le haut jusqu'à ce que tout soit parfaitement clos.
- Faites passer le tuyau en inox par l'intérieur du couvercle. Veillez à ce que l'extrémité biseautée soit dirigée vers le bas.
- 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.
- Remplissez le récipient à lait jusqu'à 2 cm du bord au maximum. Fermez le récipient à lait avec le couvercle.

Préparation de boissons



Préparer le lait conditionné en carton avec buse à lait

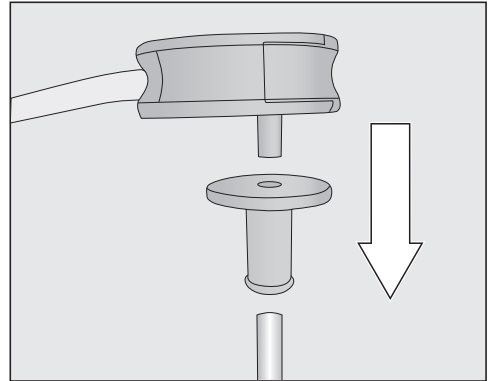
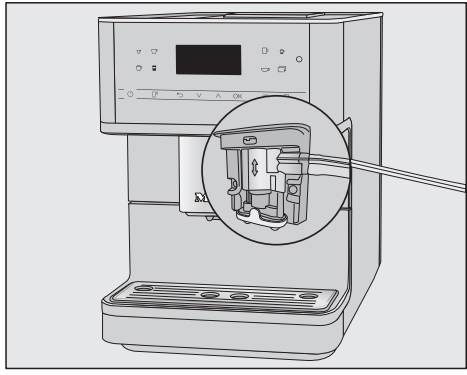
Si vous n'y avez pas fait chauffer de lait depuis un certain temps, rincez le conduit de lait avant toute nouvelle préparation.

Avec la buse à lait, vous pouvez utiliser du lait conditionné en carton ou dans un autre type d'emballage.

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

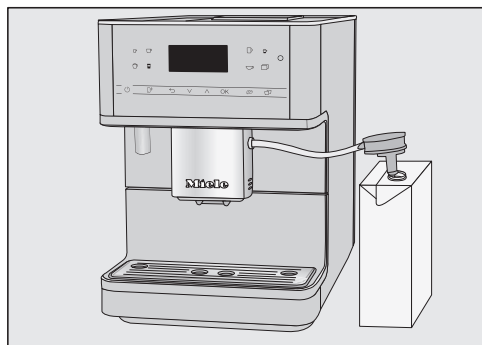
- Posez le récipient à lait à droite de la machine à café.
- Fixez la valve de rinçage du conduit de lait au couvercle du récipient à lait.
- Reliez le récipient à lait à la machine à café en introduisant le conduit de lait dans l'ouverture de la distribution centrale.

La « soudure » sur le conduit de lait et sur la distribution centrale vous permet de l'assembler plus facilement.



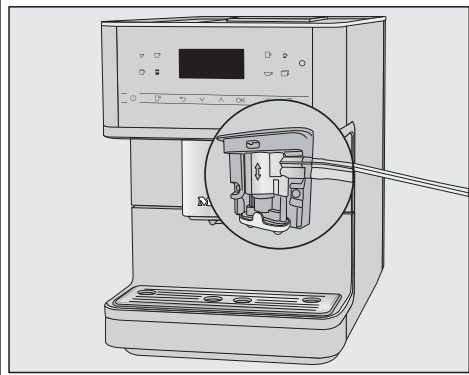
- Placez d'abord la pièce de raccordement sur le long tuyau en acier inoxydable. Veillez à ce que l'extrémité biseautée soit dirigée vers le bas.
- Fixez ensuite la valve de rinçage à la pièce de raccordement.

Préparation de boissons



- 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.
- Posez le carton de lait à droite à côté de la machine à café.
- Plongez la buse à lait dans le lait.
- Insérez le conduit de lait dans l'ouverture de la distribution centrale.


La « soudure » sur le conduit de lait et sur la distribution centrale vous permet de l'assembler plus facilement.



Remarque : Rincez la buse de lait après son utilisation, sous l'eau.

Préparer une boisson au café



- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Si vous souhaitez préparer une boisson à base de café avec du lait chaud ou de la mousse de lait, préparez le carton de lait avec la lance à lait ou le récipient à lait.
- Sélectionnez une boisson : effleurez la touche sensible correspondant à la boisson souhaitée. Ou sélectionnez une boisson dans le menu Autres | Autres boissons (touche sensible )

La préparation commence.


Annuler la préparation

- Effleurez à nouveau le symbole allumé en orange sur le bandeau de commande.

Si vous préparez des boissons à plusieurs composants, par ex. latte macchiato, vous pouvez anticiper l'arrêt de la préparation de chaque composant.


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


DoubleShot

Si vous souhaitez une boisson au café à l'arôme particulièrement intense et puissant, sélectionnez la fonction DoubleShot . À la moitié du processus de percolation, d'autres grains de café sont moulus et infusés. La réduction du temps d'extraction permet de dégager moins d'arômes non souhaités et de substances amères.

Il est possible d'activer la fonction DoubleShot pour toutes les boissons à base de café, sauf "Ristretto".

Préparer une boisson au café avec la fonction DoubleShot


- Appuyez sur la touche sensitive , immédiatement avant ou après avoir commencé la préparation d'une boisson.

La préparation commence et la touche sensitive  s'allume. La machine moud et procède à la percolation de deux doses de grains de café.

Préparer deux doses (touche sensitive)

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



- Placez chaque récipient sous une buse de distribution de la distribution centrale.
- Appuyez sur la touche sensitive , immédiatement avant ou après avoir commencé la préparation d'une boisson.

La touche sensitive  est allumée.


La préparation démarre et deux doses de la boisson choisie sont alors préparées.

Cafetière

La fonction Cafetière vous permet de préparer automatiquement plusieurs tasses de café consécutivement (1 litre maximum).

Le menu des boissons s'affiche.

Remarque : Veillez à ce que le réservoir à grains et le réservoir d'eau soient suffisamment remplis avant de démarrer Cafetière.

- Placez un récipient de taille adéquate sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Autres | Autres boissons | Cafetière et confirmez avec OK.

Préparation de boissons

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

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

Annuler la préparation

- Effleurez la touche sensitive .

Préparer un café avec du café moulu

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

Cela vous permet par exemple de préparer du café décaféiné même si le réservoir à grains contient des grains de café non décaféinés.

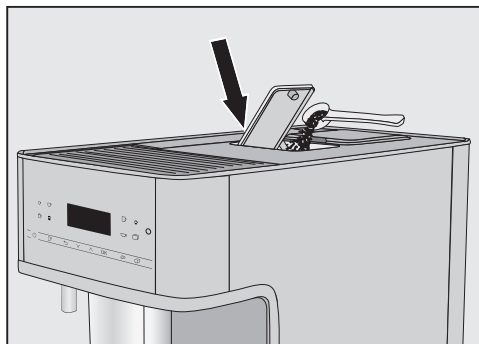
Lorsque vous utilisez du café moulu, vous ne pouvez préparer **qu'une seule** tasse de café ou d'espresso à la fois.

Versez **maximum 12 g** dans le compartiment à café moulu.

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

Remplissage du compartiment de café moulu

La machine à café utilise tout le café moulu que vous avez ajouté dans le compartiment pour préparer le prochain café.



- Ouvrez le compartiment à café moulu.

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

- Versez le café moulu dans le compartiment.
- Refermez le couvercle du compartiment.

Préparer un café avec du café moulu

L'écran affiche : Préparer café moulu ?

- Sélectionnez Oui et confirmez avec OK.

Vous pouvez maintenant choisir la boisson que vous souhaitez préparer avec le café moulu.

- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Sélectionnez la boisson.

Votre café est en cours de préparation.

Si vous choisissez Non et que vous confirmez avec OK, le café moulu inutilisé est éliminé dans le bac à marc. L'appareil rince.

Thé

La machine à café n'est pas conçue à des fins professionnelles ou scientifiques. Les températures indiquées sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction des conditions environnantes.

Vous pouvez choisir différentes températures pour la préparation du thé.

- **Thé japonais** est un thé vert de haute qualité caractérisé par un goût fin, frais et "vert".
Température de distribution : env. 65 °C, temps d'infusion : env. 1,5 minutes

- **Thé blanc** est un thé vert pour lequel seuls les jeunes bourgeons encore fermés de l'arbre à thé sont utilisés et traités avec le plus grand soin. Le thé blanc a un goût particulièrement doux.

Température de distribution : env. 70 °C, temps d'infusion : env. 2 minutes

- **Thé vert** obtient sa couleur verte des feuilles de l'arbre à thé. Selon les régions, les feuilles de thé sont torréfiées ou traitées à la vapeur. Le thé vert peut être infusé plusieurs fois.

Température de distribution : env. 77 °C, temps d'infusion : env. 2,5 minutes

- **Thé noir** obtient sa couleur sombre et son goût caractéristique de la fermentation des feuilles de thé. Le thé noir se marie très bien au citron ou au lait.

Température de distribution : env. 87 °C, temps d'infusion : env. 3 minutes

- **Tisane** est une boisson infusée aromatique à base de feuilles séchées ou d'éléments végétaux frais.
Température de distribution : env. 87 °C, temps d'infusion : env. 8 minutes

- **Infusion aux fruits** se compose de morceaux de fruits séchés et/ou d'éléments végétaux, par exemple des cynorhodons. Le goût varie en fonction des plantes utilisées et de leur mélange. De nombreux thés aux fruits sont également aromatisés.
Température de distribution : env. 87 °C, temps d'infusion : env. 8 minutes

La température de la distribution prééglée dépend de la variété de thé.

Les différentes températures de distribution sont recommandées par Miele pour la préparation de ces variétés de thé.

Vous pouvez modifier la température de distribution de chaque boisson au thé en réglant individuellement la température de percolation (voir chapitre "Paramètres", section "Température de percolation"). Chaque niveau de température équivaut à une différence d'env. 2 °C.

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

Veuillez respecter les consignes de préparation du fournisseur.


Le dosage de la quantité de thé diffère d'une variété de thé à l'autre. Respectez les recommandations indiquées sur l'emballage ou les conseils fournis par

Préparation de boissons

le vendeur. Ajustez la quantité d'eau de thé en fonction de la variété de thé et de la taille de la tasse (voir chapitre "Quantité de boisson").

TeaTimer

Lorsque vous préparez de l'eau pour votre thé, vous pouvez lancer une minuterie à l'aide de la fonction TeaTimer. Un temps d'infusion déterminé est préréglé pour la variété de thé souhaitée. Vous pouvez modifier le temps d'infusion (14:59 minutes au maximum). Ce nouveau temps d'infusion est alors sauvegardé.



Vous pouvez continuer à utiliser votre machine à café normalement pendant le décompte du temps d'infusion. Un signal sonore retentit une fois le temps d'infusion écoulé et le symbole  cli-gnote.

Régler TeaTimer


Vous pouvez choisir parmi les options suivantes :

- **Départ automatique** : Le TeaTimer démarre automatiquement lorsque la distribution de l'eau du thé est terminée.
- **Manuel** : Lorsque la distribution de l'eau du thé est terminée, vous pouvez démarrer en option le TeaTimer.

Le menu des boissons s'affiche.

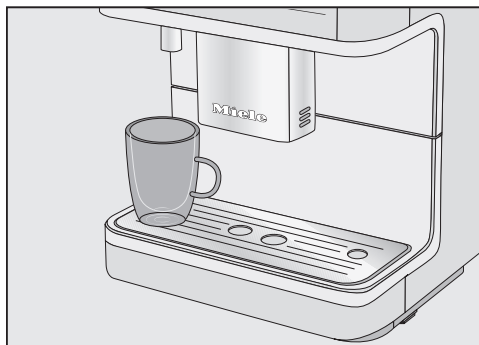
- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Réglages  | TeaTimer.
- Sélectionnez le réglage souhaité.
- Validez en appuyant sur *OK*.


Préparer du thé

Lorsque vous effleurez la touche sensitive , le menu s'affiche avec les différentes variétés de thé.

Le menu des boissons s'affiche.

- Versez votre thé en vrac dans un filtre à thé ou autre, ou sortez votre sachet de thé de son emballage.
- Placez le filtre à thé préparé ou le sachet de thé dans la tasse.



- Placez la tasse sous la distribution d'eau chaude.
- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez la variété de thé souhaitée et validez avec *OK*.

De l'eau chaude coule dans la tasse.

Lorsque le réglage TeaTimer | Automatique est sélectionné, la fonction Minute pour le temps d'infusion démarre après la préparation de l'eau du thé.


Démarrer le TeaTimer manuellement

Dès que la distribution de l'eau du thé est terminée, TeaTimer s'affiche à l'écran.

- Effleurez la touche *OK*.


L'éditeur s'ouvre et propose une durée.

- Modifiez, si nécessaire, le temps d'infusion puis confirmez en effleurant la touche OK.

Un signal sonore retentit une fois le temps d'infusion écoulé et le symbole  clignote.

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


Préparer de l'eau chaude et de l'eau très chaude

 Risque de brûlure et d'ébouillantage au niveau de la distribution d'eau chaude. Les boissons préparées et la vapeur sont très chaudes et peuvent provoquer des brûlures. Veillez à ne pas exposer des parties du corps sous les sorties lors de la distribution de liquides chauds ou de vapeur.
Ne touchez pas les pièces chaudes.

Vous pouvez choisir parmi les options suivantes :

- Eau très chaude env. 80 °C
- Eau chaude env. 60 °C

Le menu des boissons s'affiche.

- Placez un récipient adéquat sous la buse de distribution de l'eau chaude.
- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez *Autres boissons*, puis *Eau chaude* ou *Eau très chaude*.
- Validez en appuyant sur *OK*.



La préparation commence.

Mode expert

Avec la fonction Mode expert, vous pouvez modifier la quantité de boisson pendant la préparation de votre boisson. Le réglage n'est **pas** enregistré et s'applique uniquement à la préparation en cours.

Activation et désactivation du mode expert

Le menu des boissons s'affiche.



- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Réglages  | Mode expert.
- Sélectionnez l'option souhaitée.
- Validez en appuyant sur OK.

Le réglage est mémorisé.

Mode expert : adapter la quantité de boisson

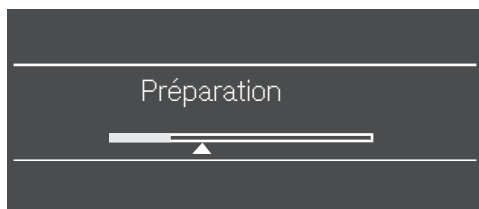
Le menu des boissons s'affiche.

La quantité de boisson peut seulement être modifiée pendant les différentes phases de préparation.

Si vous sélectionnez DoubleShot  ou deux doses , la quantité de boisson ne peut plus être modifiée en mode Expert.

- Sélectionnez une boisson.

La préparation commence. Pendant la distribution, vous pouvez ajuster la quantité de boisson, par ex. les quantités de lait chaud, de mousse de lait et d'espresso pour un latte macchiato.



- Utilisez les touches fléchées \wedge et \vee pour déplacer le curseur (petit triangle) selon vos souhaits.

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 crema fine et de couleur noisette uniquement si le degré de mouture est parfaitement réglé.

Détecter le degré de mouture adéquat

Voici quelques indices laissant supposer qu'il faut modifier le degré de mouture.

Le café est moulu **trop grossièrement** lorsque :

- l'espresso ou le café s'écoule très vite dans la tasse ;
- l'espresso ou le café a un goût aigre ;
- la crema est très claire et instable.

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 crema est brun foncé.

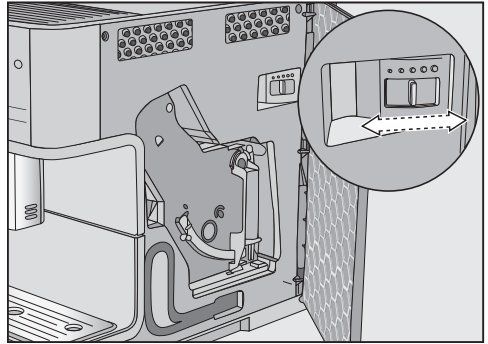
Ajuster le degré de mouture

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

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

Après chaque réglage, préparez une boisson pour lancer une mouture. Vous pouvez ensuite continuer à modifier graduellement le degré de mouture.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Poussez le levier de réglage du degré de mouture d'un cran à la fois vers la gauche (mouture plus fine) ou vers la droite (mouture plus grossière).

La finesse de mouture réglée par vos soins s'applique à toutes les variétés de grains et à toutes les boissons à base de café.

- Fermez la porte de l'appareil.
- Videz le bac d'égouttage et le bac à marc de café.
- Préparez une boisson au café.

Vous pouvez ensuite 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.

Paramètres

Afficher et modifier les paramètres

Vous pouvez modifier la quantité de toutes les boissons.

En outre, vous pouvez régler la quantité de mouture, la température de percolation et la préinfusion de chaque boisson au café.

- Effleurez la touche  et choisissez Paramètre.
- Sélectionnez une boisson et confirmez avec *OK*.

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

Si vous avez sélectionné une boisson au café, les réglages actuels pour Quantité de mouture, Température d'eau et Préinfusion s'affichent.

L'option de menu Quantité de boisson s'affiche dans la première ligne. Si vous sélectionnez Quantité de boisson et confirmez avec *OK*, la préparation de la boisson commence immédiatement.

- Sélectionnez le paramètre souhaité.
- Modifiez le réglage selon vos souhaits et validez avec la touche *OK*.

Le réglage est mémorisé.

Quantité

Le goût de la boisson au café dépend non seulement de la variété de café, mais aussi en grande partie de la quantité d'eau utilisée.

Pour toutes les boissons (sauf Cafetière),

vous pouvez ajuster la quantité d'eau chaude à la taille des tasses et/ou notamment à la variété de café utilisée.

Vous pouvez de même adapter la proportion de lait chaud, de mousse de lait ainsi que la quantité de café de vos spécialités de café au lait.

Une quantité maximale possible est programmable pour chaque boisson. Une fois cette quantité atteinte, la préparation s'arrête. La quantité maximale possible est alors 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.

Modifier la quantité de boisson

- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Sélectionnez Quantité de boisson.
- Validez en appuyant sur *OK*.

La boisson de votre choix est en cours de préparation et Enregistrer apparaît à l'écran.

- Lorsque la tasse est suffisamment remplie, effleurez la touche *OK*.

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

- Lorsque la quantité souhaitée de l'ingrédient choisi est atteinte, effleurez la touche *OK*.

La machine à café préparera dorénavant cette boisson dans la quantité programmée.

Remarque : Vous pouvez modifier la quantité de boisson figurant sur le bandeau de commande en appuyant longuement sur la touche pendant la préparation. À cet effet, effleurez la touche de boisson souhaitée jusqu'à ce que la préparation commence. Pendant la distribution de boisson, Enregistrer s'affiche à l'écran.

Quantité de mouture

La machine à café peut moulin 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 **trop importante**.

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

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

Température de percolation

La température de percolation doit être adaptée aux grains de café utilisés et à leur torréfaction. Le fait que vous prépariez un espresso 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 espresso sont généralement préparés avec des températures plus élevées.

Préinfusion du café moulu

Préinfusion du café : Le café est tout d'abord humidifié avec un peu d'eau chaude. Le café moulu gonfle un peu. L'eau résiduelle 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".

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


Profils

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

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

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

Créer des profils

- Effleurez la touche sensitive  et sélectionnez Profils. Validez en appuyant sur OK.

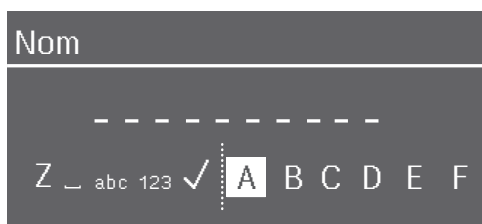
Le menu Profils s'ouvre.

- Sélectionnez Créer un profil.

L'éditeur s'ouvre à l'écran.

Saisir un nom

Utilisez les touches fléchées \wedge et \vee pour saisir des lettres et des chiffres. Vous pouvez également sélectionner des majuscules et des minuscules.




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

- Saisissez le nom du profil.

Remarque : Choisissez des noms courts et évocateurs.

Le profil est créé.

Préparation de boissons à l'aide d'un profil

- Effleurez la touche sensitive  et sélectionnez Profils. Validez en appuyant sur OK.

- Sélectionnez le profil souhaité.

- Sélectionnez la boisson de votre choix.

La préparation de boissons démarre.

Modifier les 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.

- Sélectionnez le profil souhaité.

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

Vous pouvez désormais modifier individuellement les boissons.

Modifier les profils

Si vous avez déjà créé au moins un profil, vous pouvez éditer les profils dans le menu Profils.

- Effleurez la touche sensitive .

Le menu Profils s'ouvre.

- Sélectionnez Modifier.

- Validez en appuyant sur OK.

Vous pouvez désormais éditer les réglages suivants pour le profil sélectionné :

- Régler le changement de profil
- Modifier le nom du profil
- Supprimer le profil

Régler le changement de profil

- Effleurez la touche sensitive .

Le menu Profils s'ouvre.

- Sélectionnez Modifier.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez Modifier un profil.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Vous disposez des options suivantes :

- **Manuel** : Le profil choisi reste actif tant que vous n'en sélectionnez pas d'autre.
 - **Après distribution** : L'appareil repasse au profil Miele standard à la fin de chaque préparation.
 - **A 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*.

Modifier le nom

Cette option n'est disponible que si un profil personnel a été ajouté.

- Sélectionnez Modifier le nom et confirmez avec *OK*.

- Modifiez le nom comme vous le souhaitez (voir également la section "Créer des profils").

Supprimer le profil

Cette fonction est uniquement disponible si vous avez déjà créé un profil en plus du profil standard Miele.

- Effleurez la touche sensitive .

Le menu Profils s'ouvre.


- Sélectionnez Modifier.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez Supprimer un profil.
- Validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez le profil que vous souhaitez supprimer.
- Sélectionnez Oui.
- Validez en appuyant sur *OK*.

Le profil est supprimé.

MobileStart

La fonction MobileStart vous permet entre autres de commander une boisson via l'application Miele.

Vous ne pouvez utiliser MobileStart que si l'application Miele@home est configurée pour votre machine à café.

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution.

Si du liquide ou de la vapeur s'échappent lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance, des tiers se trouvant à proximité risquent de se brûler la main ou le bras sous la distribution centrale ou au contact de pièces brûlantes.

Assurez-vous que personne, en particulier les enfants, ne soit en danger si vous démarrez un fonctionnement sans surveillance.


Le lait n'est pas refroidi dans le récipient à lait. Si vous souhaitez déclencher une boisson à base de lait via l'application, assurez-vous que le lait est assez froid (< 10 °C).

Si la machine à café est commandée directement, elle ne peut plus l'être via l'application. La commande directe a la priorité sur l'application.

Pour commander des boissons à distance, la fonction Mobile Start doit être activée. Veillez à ce que la machine à café soit opérationnelle, par ex. que le réservoir d'eau soit suffisamment rempli. Placez un récipient vide et assez grand sous la distribution centrale.


Si vous commandez une boisson avec MobileStart, des signaux optiques et acoustiques se déclenchent. Vous ne pouvez ni les modifier ni les désactiver.

Activer et désactiver MobileStart

Si vous souhaitez utiliser MobileStart , l'option doit être activée.



Le menu des boissons s'affiche.

■ Effleurez la touche sensitive .

La touche sensitive  est allumée. Vous pouvez à présent commander des boissons via l'application. Pour ce faire, veuillez respecter les instructions décrites ci-dessus.

Afficher et modifier Réglages


Le menu des boissons s'affiche.

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

Certains réglages qui se trouvent dans le menu Réglages sont décrits dans d'autres sections de ce mode d'emploi.

Langue

Vous pouvez sélectionner votre langue et votre pays pour tous les textes qui s'affichent à l'écran.

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

Minuteur : Arrêt dans

Si aucune touche n'est actionnée ou qu'aucune boisson n'est préparée, la machine à café se met hors tension après 20 minutes afin d'économiser de l'énergie.

Vous pouvez modifier ce réglage par défaut (réglable entre 20 minutes et 9 heures).

TeaTimer

Lorsque vous préparez de l'eau pour votre thé, vous pouvez déclencher un minuteur à l'aide du TeaTimer (voir chapitre "Préparer des boissons", section "TeaTimer").

Volume

Vous pouvez régler le volume des signaux sonores et des bips de touches (barre segmentée).

Luminosité de l'écran

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

Éclairage

Vous pouvez modifier la luminosité de l'éclairage que la machine à café soit allumée ou éteinte.

En outre, vous pouvez définir la plage de temps d'extinction de l'éclairage (réglable entre 15 minutes et 9 heures) lorsque l'appareil s'éteint.

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.

En altitude

Si la machine à café automatique est installée en altitude, l'eau bout à des températures relativement plus basses à cause de la pression de l'air plus faible. Pour adapter les températures de préparation optimales, vous pouvez régler l'altitude locale.

Réglages

Mode Performance

Vous pouvez sélectionner le mode Performance approprié à votre mode d'utilisation. Le Mode éco est réglé par défaut.

Mode éco

Le mode Eco vous permet d'économiser de l'énergie. La mise en température du système ne s'opère qu'au lancement de la préparation d'une boisson.

Mode café

Ce mode Performance est optimisé pour révéler le meilleur de l'arôme. Les boissons au café peuvent être préparées sans attendre, car la machine à café entièrement automatique reste en chauffe jusqu'à atteindre la température de percolation. La consommation d'énergie est plus élevée qu'en mode Eco.

Mode lait

Ce mode Performance est optimisé pour la préparation du lait. Les boissons au lait se préparent bien plus rapidement. La consommation d'énergie est plus élevée qu'en mode Eco et en mode Barista.

Mode Party (fêtes)

Le mode Performance est conçu pour une **rare** utilisation intensive de la machine à café, par exemple pour des fêtes de famille.

Après une utilisation intensive, nettoyez soigneusement la machine à café, notamment le conduit de lait. Le cas échéant, détartrez la machine à café et dégraissez l'unité de percolation.

Respectez les consignes suivantes concernant le mode Party :

- Les messages sur l'état d'entretien ou les demandes d'entretien nécessaires sont supprimés et reportés à la prochaine mise sous tension.
- Le minuteur Déconnecter après est désactivé. La machine à café se désactive 6 heures après le dernier effleurement de touche.
- L'éclairage des tasses au niveau de la distribution centrale est allumé en permanence au niveau de luminosité maximal aussi longtemps que la machine à café est allumée.

Dureté de l'eau

Réglez la machine à café selon la dureté de l'eau utilisée afin que l'appareil fonctionne parfaitement et ne soit pas endommagé.

Le fournisseur d'eau potable de votre commune peut vous renseigner sur la dureté de l'eau potable locale.

Si vous utilisez de l'eau en bouteille, par ex. de l'eau minérale, configurez votre machine à café en fonction de la teneur en calcium. Cette dernière est indiquée en mg/l (Ca^{2+}) ou en ppm ($\text{mg Ca}^{2+}/\text{l}$) sur l'étiquette de la bouteille.

Utilisez de l'eau potable sans adjonction de gaz carbonique.

Par défaut, la dureté de l'eau est réglée à 21 °dH.

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l Ca ²⁺ ou ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Réglage
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,8	71	10
11	2,0	79	11
12	2,1	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,0	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	3,9	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,6	186	26
27	4,8	193	27

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

Remarque : Si la dureté de votre eau locale est supérieure à 21 °dH (3,8 mmol/l), nous vous recommandons d'utiliser de l'eau en bouteille (< 150 mg/l Ca²⁺). Vous diminuerez ainsi la fréquence des détartrages et contribuerez à protéger l'environnement en utilisant moins de produits détartrants.

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, par ex. des enfants, ne puissent pas utiliser l'appareil.

Réglages

Désactiver provisoirement le 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.

Miele@home

Les options suivantes peuvent s'afficher avec Miele@home :

- **Installer** : cette option n'est disponible que si la machine à café n'a pas été connectée à un réseau Wi-Fi ou si la configuration réseau a été réinitialisée.
- **Désactiver*/Activer*** : les réglages du réseau Wi-Fi sont conservés, la connexion de la machine à café est activée ou désactivée.
- **Etat de connexion*** : les informations sur la connexion Wi-Fi s'affichent. Les symboles indiquent la force du signal Wi-Fi.
- **Nouvelle installation*** : les réglages de la connexion Wi-Fi actuelle sont réinitialisés. La connexion Wi-Fi est reconfigurée.
- **Réinitialiser*** : la connexion Wi-Fi se coupe et les réglages de la connexion Wi-Fi actuelle sont réinitialisés.

Réinitialisez la configuration du réseau si vous mettez la machine à café au rebut, si vous la vendez ou si vous mettez en service une machine à café d'occasion. Cela permet de garantir que vous avez supprimé toutes les données personnelles et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès à la machine à café.

* Cette option de menu s'affiche si Miele@home est configuré et si la machine à café est, le cas échéant, connectée à un réseau Wi-Fi.

Commande à distance

La télécommande s'affiche lorsque la machine à café est connectée à un réseau Wi-Fi.

Lorsque la télécommande est activée, vous pouvez par ex. modifier les réglages de la machine à café via l'application Miele. Pour pouvoir commander une boisson via l'application, vous devez également activer la fonction MobileStart.

Par défaut, la télécommande est activée.

Mise à jour à distance

L'option de menu "Mise à jour à distance" n'est visible et sélectionnable que si les conditions d'utilisation de Miele@home sont remplies.

La mise à jour à distance permet de mettre à jour le logiciel de votre machine à café. Si une mise à jour est disponible pour votre machine à café, elle sera automatiquement téléchargée par

celle-ci. L'installation d'une mise à jour ne s'effectue pas automatiquement, vous devez la lancer manuellement.

Si vous n'installez pas une mise à jour, vous pouvez continuer à utiliser votre machine à café. Néanmoins, Miele recommande d'installer les mises à jour.

Activer/Désactiver

La mise à jour à distance est activée par défaut. Une mise à jour disponible est automatiquement téléchargée et doit être installée manuellement.

Désactiver la Mise à jour à distance si vous ne souhaitez pas un téléchargement automatique des mises à jour.

Déroulement de la mise à jour à distance

Des informations sur le contenu et les conséquences d'une mise à jour sont disponibles sur l'application Miele.

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

Vous pouvez installer immédiatement la mise à jour ou différer l'installation. La question est posée lors de la remise en marche de la machine à café.

Si vous ne souhaitez pas installer la mise à jour, désactivez la mise à jour à distance.

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

Respectez les points suivants pour la fonction de mise à jour à distance :

- Tant que vous ne recevez pas de notification, aucune mise à jour n'est disponible.
- Une mise à jour installée ne peut pas être annulée.
- N'éteignez pas la machine à café pendant la mise à jour. Dans le cas contraire, la mise à jour sera interrompue et ne sera pas installée.
- Certaines mises à jour logicielles ne peuvent être réalisées que par le service après-vente Miele.

Version de logiciel

L'option de menu "Version du logiciel" est destinée au SAV Miele. Cette information n'est d'aucune utilité pour le particulier.

Revendeur (mode Démo)

Cette fonction n'est d'aucune utilité pour le particulier.

La fonction Revendeur | Mode expo permet de faire une présentation de la machine à café dans le commerce ou les halls d'exposition. Dans ce cas, l'appareil est allumé, mais aucune boisson ne peut être préparée ni aucun programme d'entretien exécuté.

Le mode démo peut être activé sans avoir à réaliser la première mise en service. Allumez la machine à café et éteignez-la à nouveau. Maintenez la touche ↵ enfoncée immédiatement après pendant 5 secondes. Le mode démo est activé.

Réglages

Réglages d'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
- Miele@home



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 cailler.

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

Tableau des fréquences de nettoyage

Fréquence de nettoyage conseillée	Que dois-je nettoyer/entretenir ?
quotidiennement (en fin de journée)	Réservoir d'eau
	Bac à marc
	Bac et plaque d'égouttage
	Récipient à lait
	Buse à lait
1 x par semaine (plus souvent en cas de salissures importantes)	Distribution centrale
	Valve de rinçage et pièces de raccordement du conduit de lait (avec le goupillon)
	Unité de percolation
	Intérieur de la machine (sous l'unité de percolation)
	Carrosserie (particulièrement important juste après le détartrage)
1 x par mois	Réservoir à grains et compartiment à café moulu
	Filtre du réservoir d'eau
	Buse de vapeur (avec le goupillon)
après l'affichage du message	Dégraisser l'unité de percolation (avec une pastille de nettoyage)
	Détartrer l'appareil (avec une pastille détartrante)

Nettoyage et entretien


Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle

L'unité de percolation n'est **pas** lavable en machine.

Nettoyez l'unité de percolation exclusivement à la main et à l'eau chaude, **sans aucun produit détergent**.

Les éléments suivants doivent être nettoyés exclusivement **à la main** :

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

 Risque de dommages lié aux températures trop élevées du lave-vaisselle.


À plus de 55 °C, un lavage en machine peut rendre inutilisables les composants qui risquent de se déformer.

Pour les composants lavables en machine, sélectionnez uniquement des programmes dont la température maximale est de 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. Cette coloration n'altère en rien la robustesse des éléments concernés.

Les éléments suivants sont **adaptés au lave-vaisselle** :

- Bac d'égouttage et couvercle
- Plaque d'égouttage
- Bac à marc
- Réservoir à eau
- Distribution centrale (sans habillage inox)
- Conduit de lait avec valve de rinçage
- Buse à lait
- Récipient à lait avec couvercle (fourni avec certains modèles)


 Risque de brûlure et d'ébouillantage au contact de pièces ou liquides brûlants.

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

Ne mettez jamais la main ou tout autre partie du corps sous la distribution centrale de la machine à café quand du liquide chaud ou de la vapeur sortent de l'appareil.

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Attention, 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. Les résidus de lait peuvent cailler et boucher les conduits de lait.

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.

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

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas :

- de détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore
- de détergents contenant des solvants
- de produit détartrant (inadapté pour l'extérieur de l'appareil),
- de détergents pour inox
- de nettoyant pour lave-vaisselle (inadapté pour l'extérieur de l'appareil),
- de produit à vitres

- de détergents pour plans de cuisson en vitrocéramique
- de produits nettoyants pour four,
- de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage
- d'éponges abrasives dures, par ex. les éponges à récurer pour casseroles, les brosses ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif

Nettoyage et entretien

- de gomme de nettoyage,
- de grattoirs métalliques acérés
- de paille de fer ou de spirales à récupérer en inox

Bac d'égouttage et bac à marc

Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc **tous les jours** pour éviter l'apparition d'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.

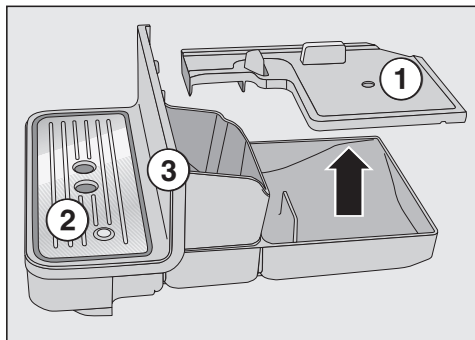
Un message s'affiche à l'écran dès que le bac d'égouttage et/ou à marc de café sont pleins et doivent être vidés. Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café.

⚠ 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. De l'eau de lavage continue à s'écouler.

Retirez le bac d'égouttage et le bac à marc pendant que la machine à café est activée. Dans le cas contraire, le message **Vider le bac d'égouttage** et le bac à marc s'affiche à l'écran bien que le bac d'égouttage et/ou le bac à marc ne soient pas remplis au maximum.

- Soulevez complètement la distribution centrale.



- Sortez le bac d'égouttage de la machine à café avec précaution. Retirez le couvercle ①.
- Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café.
- Retirez le bac d'égouttage ② et le cache inférieur ③.
- Nettoyez toutes les pièces.

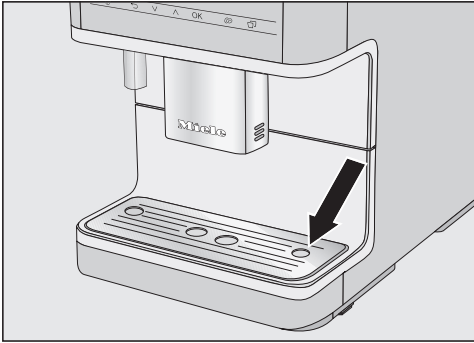
Nettoyez le cache inférieur à la main exclusivement, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Toutes les autres pièces peuvent aller au lave-vaisselle.

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

Veillez à enfoncer le bac d'égouttage dans l'appareil jusqu'à la butée.

Nettoyer la plaque d'égouttage

- Retirez la plaque d'égouttage.
- Lavez la plaque d'égouttage à la main avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle.
- Séchez la plaque d'égouttage.



- Remplacez la plaque d'égouttage dans l'appareil. Veillez à ce que la plaque d'égouttage soit bien insérée (voir illustration).

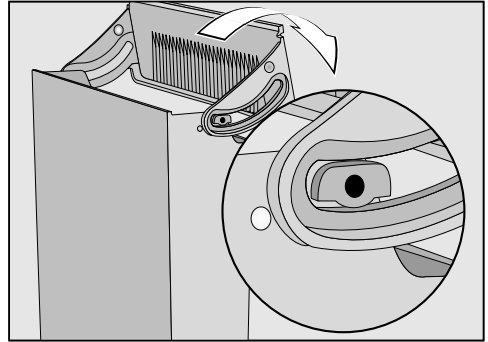
Remarque : Pour un nettoyage plus approfondi de la plaque d'égouttage, nettoyez-la de temps en temps au lave-vaisselle.

Réservoir d'eau

Nettoyez le couvercle du réservoir d'eau **à la main**, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Nettoyez le réservoir d'eau chaque jour. Vous pouvez passer le réservoir d'eau au lave-vaisselle une fois par semaine.

- Appuyez sur le repère situé sur le couvercle du réservoir d'eau.
- Soulevez le réservoir d'eau en le tirant par le couvercle.



- Retirez le couvercle du réservoir d'eau et nettoyez-le à la main.
- Passez le réservoir d'eau au lave-vaisselle ou nettoyez-le à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Séchez le réservoir d'eau.
- Nettoyez et séchez soigneusement la surface sur laquelle repose la machine à café, surtout les renforcements.
- Remontez le réservoir d'eau.

Veillez à ce que la valve, la face inférieure du réservoir d'eau et la surface sur laquelle repose le réservoir d'eau soient propres. C'est la seule façon de bien positionner le réservoir d'eau.

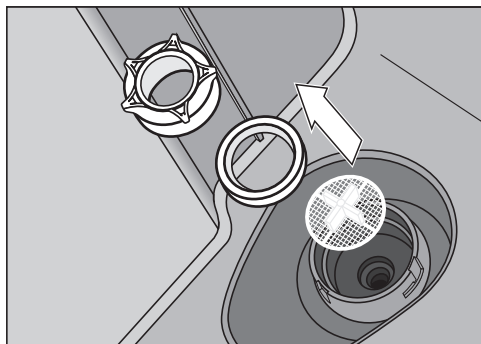
Nettoyage et entretien

Retirer et nettoyer le 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.

- Retirez le réservoir d'eau.



- Dévissez le capuchon de sécurité. Retirez la bague d'étanchéité et le filtre.
- Rincez soigneusement toutes les pièces une à une sous l'eau courante.
- Remettez tout d'abord le filtre du réservoir d'eau (avec la croix tournée vers le haut), puis la bague d'étanchéité. Resserrez ensuite le capuchon de sécurité.
- Remettez le réservoir d'eau.

Démonter et nettoyer la distribution centrale

Nettoyez l'habillage inox de la distribution centrale **exclusivement** à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Toutes les autres pièces peuvent aller au lave-vaisselle.

- Utilisez le goupillon fourni pour nettoyer les parties difficiles d'accès, par ex. à l'intérieur de l'unité de distribution.
- Les salissures tenaces se détacheront plus facilement si vous faites tremper les différents éléments pendant la nuit dans de l'eau avec un peu de liquide vaisselle. Pour finir, passez les composants sous l'eau.
- Poussez complètement la distribution centrale vers le bas et retirez l'habillage en inox par l'avant.
- Retirez l'unité de distribution par l'avant.
- Retirez la partie supérieure en silicone avec le logement du conduit de lait ①.
- Dans la partie en silicone grise se trouve une pièce cylindrique noire ②. Sortez cette pièce noire.
- Desserrez les buses de distribution ③.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces.
- Nettoyez les surfaces de la distribution centrale à l'aide d'une éponge humide.

Pour détacher efficacement les dépôts de café, nettoyez une fois par mois les conduits de café à l'aide du goupillon.

- Pour ce faire, pliez légèrement le goupillon et nettoyez les deux sorties en passant par le haut et par le bas.

Montage de la distribution centrale

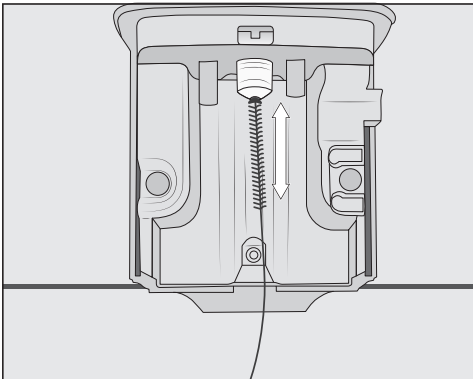
L'unité de distribution est plus facile à monter si les différentes pièces ont été passées sous l'eau.

- Remontez l'unité de distribution. Appuyez fermement sur tout le pourtour des buses de distribution ③ pour que l'unité de distribution soit bien insérée dans l'encoche.
- Enfoncez l'unité de distribution dans la distribution centrale.
- Remettez en place l'habillage en inox, puis insérez le conduit de lait si nécessaire.

Nettoyer la buse de vapeur

Nettoyez la buse de vapeur une fois par mois.

- Poussez complètement la distribution centrale vers le bas et retirez l'habillage en inox par l'avant.
- Retirez l'unité de distribution par l'avant.



Enfoncez le goupillon dans la buse de vapeur sur 1 cm maximum.

- Nettoyez la buse de vapeur avec le goupillon.
- Poussez l'unité de distribution dans la distribution centrale et remettez l'habillage en inox en place.

Nettoyer le conduit de lait et la valve de rinçage

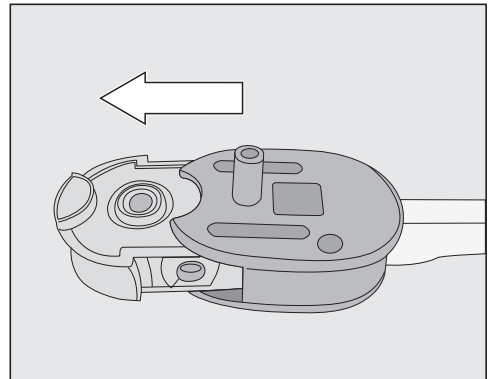
Risque de dommages en cas de nettoyage incorrect.

Le bouchon en silicone peut être endommagé par les objets pointus, et aussi par ex. par le goupillon, ce qui le rendrait inutilisable.

N'utilisez **pas** d'objets pointus, par ex. une épingle, pour le nettoyage.

Nettoyez le bouchon en silicone uniquement sous l'eau courante et/ou au lave-vaisselle. N'utilisez **surtout pas** le goupillon fourni.

Nettoyez la valve de rinçage et le conduit de lait une fois par semaine.

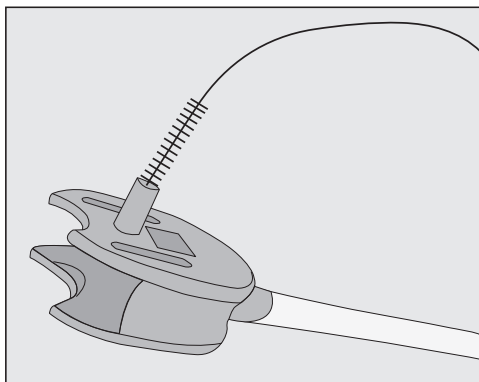


- Sortez le bouchon en silicone du corps de la valve de rinçage.
- Rincez le bouchon en silicone sous l'eau courante avant de mettre la pièce au lave-vaisselle.

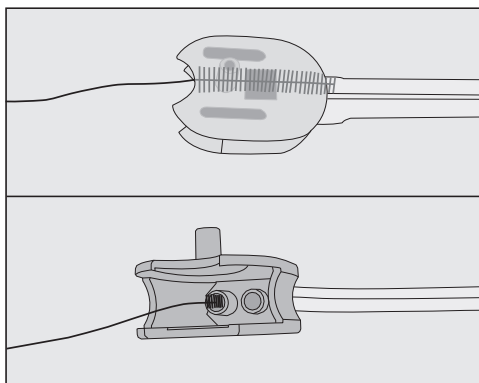
Nettoyage et entretien

Risque de dommages pour le bouchon en silicone

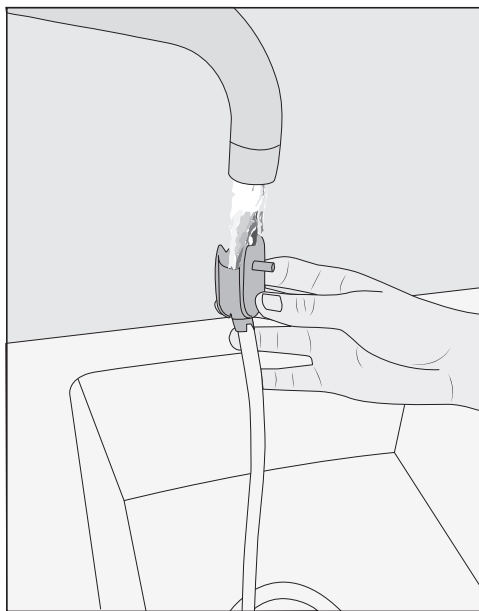
Retirez impérativement le bouchon en silicone avant de nettoyer le corps de la valve de rinçage avec le goupillon ou autre.



- Nettoyez le corps de la valve de rinçage à l'aide du goupillon sous l'eau courante pour éliminer les résidus de lait.



- Nettoyez aussi les raccord de tuyaux du corps de la valve de rinçage : pour ce faire, insérez le goupillon dans les deux ouvertures et effectuez un va-et-vient avec la brosse.



- Rincez le conduit de lait et le corps de la valve de rinçage sous l'eau courante.
- Nettoyez tous les composants au lave-vaisselle.

Remarque : Vous pouvez aussi faire tremper les composants toute une nuit dans de l'eau avec un peu de liquide vaisselle. Pour terminer, passez les composants sous l'eau.

- Remontez la valve de rinçage.

Nettoyer la buse à lait

Nettoyez la buse à lait chaque jour.

- Rincez la buse à lait sous l'eau courante.
- Retirez la pièce de raccordement du tuyau en inox.

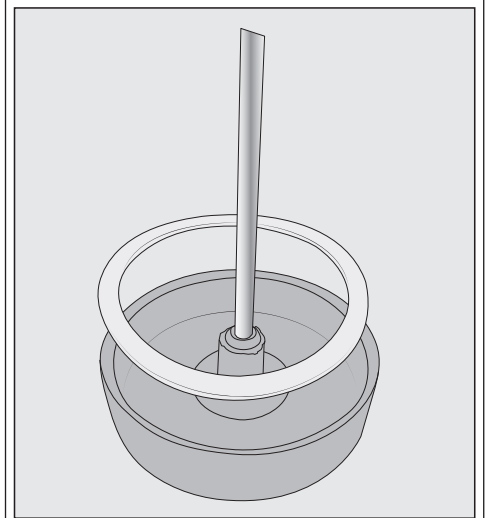
- Nettoyez les pièces à la main sous l'eau courante et avec un peu de liquide vaisselle.
- Si nécessaire, laissez les pièces tremper toute une nuit dans de l'eau avec un peu de liquide vaisselle.
- Rincez les pièces sous l'eau courante.
- Séchez les pièces.

Remarque : Pour un nettoyage plus approfondi des différentes pièces, nettoyez-les de temps en temps au lave-vaisselle.

Nettoyer le récipient à lait

Nettoyez le récipient à lait chaque jour.

- Dévissez le couvercle du verre du récipient à lait.
- Retirez le tuyau en inox.




En cas de besoin, vous pouvez retirer la pièce de raccordement et la bague d'étanchéité du couvercle du récipient à lait. Après avoir retiré le tuyau en inox, vous pouvez extraire facilement la pièce de raccordement par la face interne du couvercle.

- Nettoyez toutes les pièces du récipient à lait à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Séchez toutes les pièces.

Remarque : Pour un nettoyage plus approfondi des pièces du récipient à lait, nettoyez-les de temps en temps au lave-vaisselle.

Réservoir à grains et compartiment à café moulu

 Risque de blessure avec le moulin à café !

Avant le nettoyage du réservoir à grains, débranchez la prise afin d'isoler la machine à café du secteur.

Nettoyage et entretien

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. Nettoyez donc 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 à l'aide d'un chiffon sec et doux.

Vous pouvez alors recharger le réservoir en grains de café.

Si nécessaire, nettoyez le réservoir à mouture de café :

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

Remarque : Aspirez les restes de café moulu du réservoir à grains et du compartiment à café moulu.

Nettoyer la carrosserie

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou s'altérer en cas de contact prolongé avec des salissures ou en cas d'utilisation d'un détergent inapproprié.

Nettoyez immédiatement les salissures se trouvant sur la carrosserie.

Veillez à nettoyer immédiatement les éventuelles éclaboussures survenues au cours du détartrage.


- Éteignez 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.

Remarque : Vous pouvez aussi nettoyer la carrosserie de l'appareil avec un chiffon en microfibres Miele.

Sélectionnez le 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 de la machine.

Remarque : Vous pouvez placer un récipient sous la distribution centrale afin d'avoir à vider le bac d'égouttage moins souvent et de recueillir les éventuelles éclaboussures.

- Effleurez la touche .
- Sélectionnez Entretien et confirmez avec OK.


Vous pouvez choisir un programme d'entretien.

Rincer l'appareil

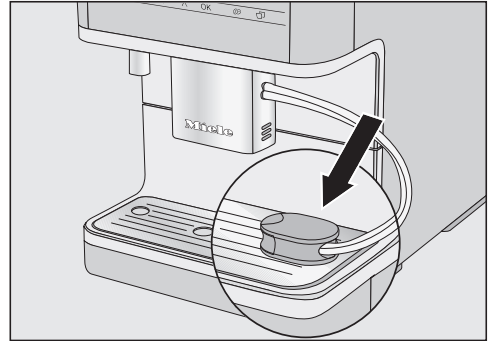
La machine à café procède à un rinçage lorsqu'elle est arrêtée dès lors qu'au moins une boisson a été préparée. Vous pouvez également lancer Rincer l'appareil manuellement.

Rinçage du conduit de lait

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

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

Le message Placer le conduit de lait dans le bac d'égouttage s'affiche à l'écran.




- Insérez la valve de rinçage dans l'ouverture à droite de la plaque d'égouttage et confirmez avec OK.

Le conduit de lait est rincé.

Nettoyer le conduit de lait (programme d'entretien)

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

Pour le programme d'entretien, il vous faut 1 stick de nettoyant pour conduits de lait.

- Effleurez la touche .
- Sélectionnez Entretien | Nettoyer le conduit de lait.
- Validez en appuyant sur OK.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

L'écran affiche Sortir le réservoir à eau. Insérer le réservoir à eau avec du produit détartrant (voir mode d'emploi).

Préparer la solution de nettoyage

Pour un nettoyage optimal de votre machine à café, nous recommandons l'utilisation quotidienne du détergent Miele

Nettoyage et entretien

pour conduits de lait. Ce produit nettoyant a été spécialement conçu pour les machines à café Miele et empêche ainsi votre appareil d'être endommagé par des détergents inadaptés.

Vous pouvez vous procurer la poudre de nettoyage pour conduits de lait dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou auprès de votre revendeur Miele.

- Placez 1 stick de nettoyant pour conduits de lait dans un récipient et ajoutez **300 ml** d'eau tiède. Remuez à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce que la poudre nettoyante soit complètement dissoute.
- Retirez et videz le réservoir d'eau.
- Versez la solution nettoyante ainsi préparée dans le réservoir d'eau. Remettez en place le réservoir d'eau.
- Suivez les autres instructions affichées à l'écran.
- Lorsqu'un message vous l'indique à l'écran, rincez abondamment le réservoir d'eau à l'eau claire. Assurez-vous d'éliminer **tous** les résidus du produit de nettoyage dans le réservoir d'eau. Versez de l'eau dans le réservoir.

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

Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur

L'unité de percolation s'obstrue plus ou moins rapidement selon le taux de matières grasses de votre café. Pour des boissons au café aromatiques et un

fonctionnement optimal de la machine à café, dégraissez régulièrement l'unité de percolation.

Pour un nettoyage optimal, Miele recommande l'utilisation des pastilles nettoyantes Miele. Ces pastilles 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 la boutique en ligne Miele, auprès du SAV Miele ou chez votre revendeur Miele.

Le programme d'entretien "Dégraisser l'unité de percolation" dure env. 10 minutes.


Pour dégraisser l'unité de percolation, il vous faut une pastille de nettoyage.

Lorsque 200 tasses ont été préparées, l'écran affiche un message demandant de dégraisser l'unité de percolation.

- Confirmez le message en appuyant sur la touche **OK**.

Ce message s'affiche tant que l'unité de percolation n'a pas été dégraissée.

Dégraisser l'unité de percolation

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Entretien | Dégraisser l'unité de percolation.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Le programme d'entretien démarre.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

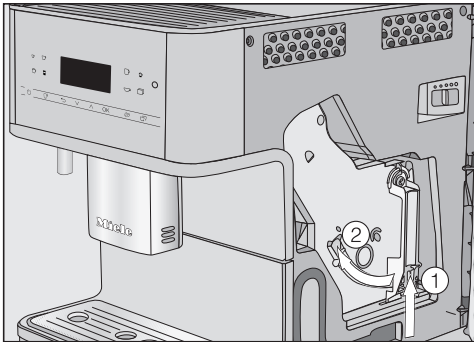
Nettoyer l'unité de percolation et l'intérieur

Nettoyez l'unité de percolation exclusivement **à la main** et à l'eau chaude, **sans aucun produit nettoyant**. Les pièces mobiles de l'unité de percolation sont graissées. Les détergents risquent d'endommager l'unité de percolation.

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

L'écran affiche Rincer l'unité de percolation à la main et nettoyer l'intérieur.

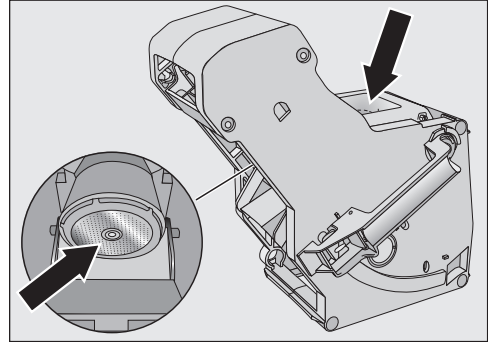
- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Maintenez le bouton en bas de la poignée de l'unité de percolation ① enfoncé et tournez la poignée vers la gauche ②.
- Retirez avec précaution l'unité de percolation de la machine à café.

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

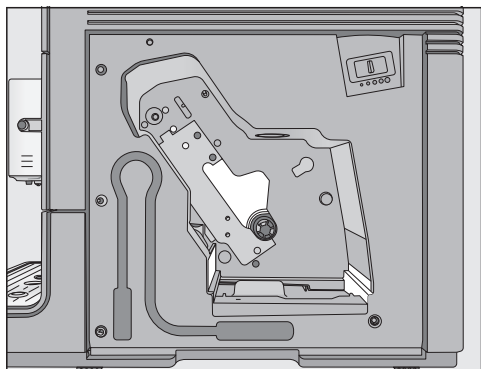
- Nettoyez l'unité de percolation **à la main**, à l'eau chaude courante et sans produit vaisselle.



- Frottez le filtre de l'unité de percolation pour éliminer les résidus de café.
- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu n'y reste collé lors de la prochaine préparation de café.

Veillez à éliminer régulièrement tout résidu de café moulu afin d'éviter la formation de moisissures.

Nettoyage et entretien

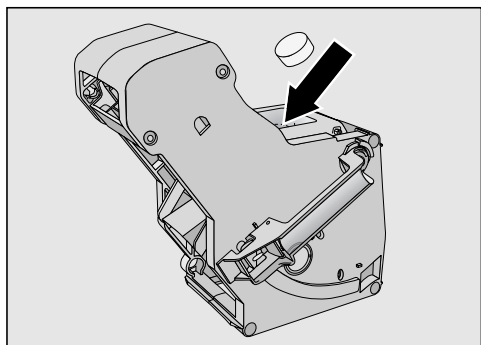


- Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine à café. Attention : les zones claires représentées sur l'illustration doivent être nettoyées avec un soin particulier.

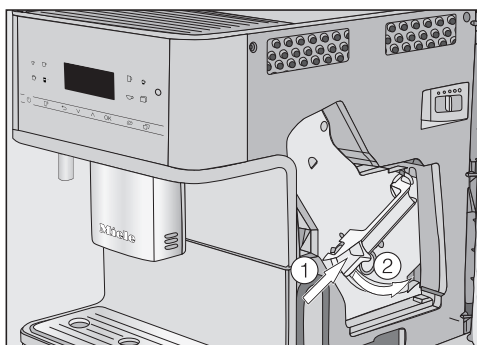
Remarque : Éliminez les restes séchés de café moulu à l'aide d'un aspirateur.

Introduire des pastilles de nettoyage dans l'unité de percolation

L'écran affiche Insérer la pastille dans l'unité de percolation.



- Placez la pastille 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 tournez la poignée vers la droite ②.
- Fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les autres instructions affichées à l'écran.

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

Détartrage de l'appareil

Risque de dommages liés à des projections de solution détartrante.

Attention, les surfaces et/ou les parquets naturels fragiles risquent d'être endommagés.

Essayez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

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

La machine à café vous indique les opérations de détartrage à effectuer. À l'écran, plusieurs messages vous in-

vient notamment à vider le bac d'égouttage ou à remplir le réservoir d'eau.

Le détartrage est **impératif** et dure environ 15 minutes.

La machine à café vous indique sur l'écran quand il est temps d'effectuer un détartrage. À chaque commande, la machine à café affiche le décompte des boissons que vous pouvez encore préparer jusqu'au détartrage.

- Confirmez le message en appuyant sur la touche **OK**.

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

Vous pouvez mettre la machine à café hors tension si vous ne souhaitez pas détartrer l'appareil directement. Vous ne pourrez recommencer à préparer des boissons que lorsque vous aurez effectué le détartrage.

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

- Validez en appuyant sur **OK**.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Si la température de fonctionnement est trop élevée pour le détartrage, la machine à café refroidit. Pendant la phase de refroidissement, aucun message spécial ne s'affiche à l'écran.

Lorsque le message **Remplir le réservoir d'eau** avec le détartrant et de l'eau tiède jusqu'au repère de détartrage **S** et le remettre s'affiche, procédez comme suit.

Préparer la solution de détartrage

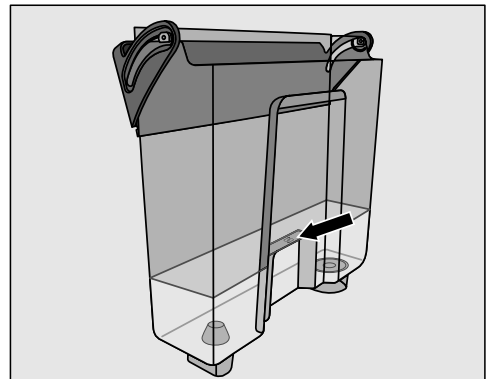
Pour un détartrage optimal, il est recommandé d'utiliser les pastilles de détartrage Miele.

Ces pastilles ont été spécialement développées pour les machines à café Miele.

Les autres produits de détartrage qui, en plus de l'acide citrique, contiennent également d'autres acides et/ou ne sont pas exempts d'autres ingrédients indésirables, comme par ex. des chlorures, pourraient endommager le produit. En outre, l'effet requis pourrait ne pas être garanti si la concentration de la solution de détartrage n'est pas respectée.

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

Pour le détartrage, il vous faut **1** pastille de détartrage.



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère **S**.


Nettoyage et entretien


- Placez **1** pastille détartrante dans le réservoir d'eau.

Veillez à respecter les proportions indiquées pour les pastilles détartrantes. Versez exactement la bonne quantité d'eau dans le réservoir d'eau, ni plus, ni moins. Sinon, le processus de détartrage sera prématurément interrompu.

Procéder au détartrage

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

Lorsque l'écran affiche Remplir le réservoir à eau d'eau courante jusqu'au repère détartrage  et remettre en place. Fermer la porte :

- Rincez abondamment le réservoir d'eau à l'eau claire. Veillez à ce qu'il ne reste **plus aucun** résidu de produit détartrant dans le réservoir d'eau. Versez de l'eau potable propre au moins jusqu'au repère .

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

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. 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 affichés


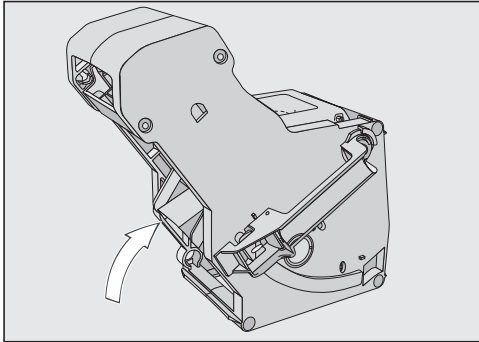

Les messages d'erreur doivent être validés en effleurant OK. Cela signifie que le message peut réapparaître à l'écran même si l'anomalie a été corrigée.


Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran pour éliminer le "défaut".

Si le message d'erreur apparaît à nouveau à l'écran, contactez le service après-vente.

Problème	Cause et solution
F1, F2, F80, F82	Une anomalie interne s'est produite. <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez la machine à café 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 anomalie interne s'est produite. <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez la machine à café 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. <ul style="list-style-type: none">■ Retirez le réservoir d'eau. Remplissez le réservoir d'eau potable froide 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").

Que faire si ...




Problème	Cause et solution
<p>F73 ou Contrôler l'unité de percolation</p>	<p>L'unité de percolation ne peut pas se remettre sur la position initiale.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt .■ Débranchez la fiche d'alimentation de la machine à café. Attendez deux minutes avant de rebrancher la prise.■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la en la passant sous l'eau.  <ul style="list-style-type: none">■ Remplacez le système d'éjection du café de l'unité de percolation dans sa position initiale.■ Ne pas remettre en place l'unité de percolation. Fermez la porte de la machine et mettez-la sous tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt . <p>Le mécanisme d'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et se remet sur la position initiale.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Lorsque le message Insérer l'unité de percolation s'affiche, remplacez l'unité de percolation dans l'appareil. Fermez la porte de l'appareil.

Problème	Cause et solution
Quantité de poudre trop grande	<p>Il y a trop de café moulu dans le compartiment. Si vous avez versé plus de 12 g (soit deux cuillères à café rases) de café moulu dans le réservoir, l'unité de percolation ne peut pas compacter le café moulu. Le café moulu est vidé dans le bac à marc de café et le message d'erreur s'affiche à l'écran.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mettez la machine à café hors tension en appuyant sur la touche Marche/Arrêt . ■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main (voir "Sortir l'unité de percolation et la nettoyer à la main"). ■ Retirez le café moulu de la machine, par exemple à l'aide d'un aspirateur. ■ Versez maximum 12 g de café moulu dans le compartiment.
	<p>Il y a trop de café moulu dans le compartiment. Certaines variétés de café donnent un grand volume de poudre. En général, c'est que le degré de mouture est réglé sur Gros et la quantité de mouture réglée sur le maximum.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionnez un degré de mouture plus fin. ■ Sélectionnez une quantité de mouture plus basse. <p>Si le café ne vous convient toujours pas, par ex. arôme trop faible, essayer une autre variété de grains.</p>

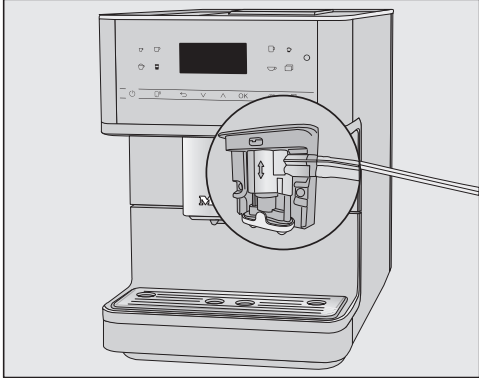
Que faire si ...

Comportement inattendu de la machine à café

Problème	Cause et solution
L'écran reste éteint lorsque vous réactivez la machine à café en effleurant la touche Marche/Arrêt ☺.	Vous n'avez pas suffisamment effleuré la touche Marche/Arrêt ☺. ■ Appuyez sur la partie en creux de la touche Marche/Arrêt ☺ pendant au moins trois secondes.
	La fiche de l'appareil n'est pas bien insérée dans la prise. ■ Insérez bien la fiche de l'appareil dans la prise.
	Le fusible de votre installation électrique a disjoncté parce que la machine à café, la tension de l'installation ou un autre appareil est défectueux. ■ Débranchez la fiche d'alimentation de la machine à café. ■ Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.
L'éclairage ne s'allume pas après avoir activé la machine à café.	L'éclairage a été désactivé. ■ Activez l'éclairage (voir chapitre "Réglages", section "Éclairage").
	L'éclairage est défectueux. ■ Contactez le service après-vente.
La machine à café se désactive brusquement.	L'heure d'arrêt programmée pré-réglée en usine (20 minutes) ou l'heure d'arrêt que vous avez programmée est dépassée. ■ Le cas échéant, réglez à nouveau l'heure d'arrêt (voir chapitre "Réglages", paragraphe "Minuteur").
	La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise. ■ Enfoncez bien la fiche de l'appareil dans la prise.
Les touches sensibles ne réagissent pas. La machine à café ne peut plus être utilisée.	Une anomalie interne s'est produite. ■ Mettez la machine à café hors tension en débranchant la fiche d'alimentation de la prise de courant ou en déconnectant le fusible de l'installation électrique.
L'écran est peu ou pas lisible.	La luminosité de l'écran est réglée sur une valeur trop faible. ■ Modifiez ce réglage (voir chapitre "Réglages").

Problème	Cause et solution
<p>Remplir et insérer le réservoir d'eau apparaît alors que le réservoir d'eau est rempli et mis en place.</p>	<p>Le réservoir d'eau n'est pas bien en place dans l'appareil.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez 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"). <p>Vous n'avez pas rempli ou remplacé correctement le réservoir d'eau.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère  et relancez le processus de détartrage.
<p>Une fois l'appareil enclenché, le message Remplir et insérer le réservoir d'eau s'affiche bien que le réservoir soit plein et en place. Le rinçage 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 la touche Marche/Arrêt . Veuillez patienter pendant env. une heure. ■ Remettez l'appareil en marche. Dès que Préchauffage apparaît, effleurez la touche sensitive  puis sélectionnez Détartre l'appareil. ■ Détartrez la machine à café.
<p>Après la remise en service de la machine, le message Vider le collecteur de gouttes et le bac à marc s'affiche à l'écran alors qu'ils ont été tous les deux vidés.</p>	<p>Ceci n'est pas une anomalie.</p> <p>Si le bac d'égouttage et le bac à marc ont été vidés après la désactivation de la machine à café, le compteur interne n'est pas réinitialisé. Le message Vider le collecteur de gouttes et le bac à marc s'affiche ensuite à l'écran, bien que le bac d'égouttage et le bac à marc ne soient pas remplis au maximum.</p>

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
Ni lait, ni mousse de lait ne sortent de la distribution centrale.	<p>Le conduit de lait a été mal raccordé à la distribution centrale.</p>  <p>La “couture” visible sur le conduit de lait, la distribution centrale et la valve de rinçage vous aide à les assembler plus facilement.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez que le conduit de lait est correctement raccordé à la distribution centrale. <p>Le conduit de lait est bouché.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Nettoyez soigneusement la distribution centrale et le conduit de lait avec le goupillon.
Vous avez vidé le bac d'égouttage, mais le message <i>Vider le collecteur de gouttes et le bac à marc</i> apparaît à l'écran.	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie. Le bac d'égouttage a été mal retiré et/ou repositionné trop rapidement.</p>
Insérer le collecteur de gouttes et le bac à marc apparaît, alors qu'ils sont tous les deux en place.	<p>Le bac d'égouttage est mal positionné et ne peut donc pas être détecté par les capteurs.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Videz le bac d'égouttage et le bac à marc de café. Remontez toutes les pièces puis enfoncez le bac d'égouttage dans la machine à café jusqu'en butée.

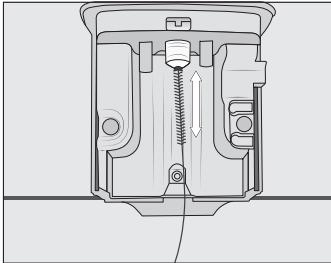
Problème	Cause et solution
<p>Le bac à marc est trop rempli bien qu'il soit vidé avec le bac d'égouttage à chaque fois que l'affichage y invite l'utilisateur.</p>	<p>Le bac d'égouttage a probablement été retiré sans que le bac à marc ait été vidé. Lorsque l'on retire le bac d'égouttage, le compteur interne de vidange du bac à marc est réinitialisé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Si vous retirez le bac d'égouttage, videz toujours le bac à marc. <p>Une fois moulues, certaines variétés de grains donnent du café moulu très volumineux, et, par conséquent, des morceaux de marcs de café plus importants ("palets de marc") seront pressés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Le cas échéant, adaptez la quantité et le degré de mouture. ■ Videz régulièrement le bac à marc comme indiqué sur l'écran.
<p>Le message Remplir le réservoir de grains s'affiche alors qu'il a déjà été rempli.</p>	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Confirmez le message en appuyant sur la touche OK. <p>Les grains de café ne s'écoulent pas bien dans le moulin. Votre café est-il très torréfié ? Une torréfaction très brune rend souvent les grains de café huileux. Ces corps gras peuvent s'agglutiner 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 en regardant si les grains de café glissent vers le réservoir à grains. ■ Nettoyez le réservoir à grains plus souvent si vous utilisez une torréfaction très brune et huileuse. <p>Essayez éventuellement un autre type de café, moins huileux.</p>
<p>La machine à café automatique ne se rince pas à la mise sous tension.</p>	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie. Si la machine à café est déjà à la température de fonctionnement, les conduites ne sont pas rincées lors de la mise en marche.</p>

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
<p>La préparation de café est interrompue de façon répétée et le message Remplir le réservoir de grains s'affiche.</p>	<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, c'est que le degré de mouture est réglé sur Fin et la quantité de mouture réglée sur le minimum.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Confirmez le message en appuyant sur la touche OK. <p>Si vous trouvez le goût du café trop intense ou trop amer, essayez une autre variété 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 un 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> <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 cette spécialité à base de café (voir "Degré de mouture"). Sélectionnez une quantité de mouture plus élevée.■ Si nécessaire, choisissez aussi un degré de mouture un peu plus grossier.
<p>Le processus de détartrage a été lancé involontairement.</p>	<p>Dès que vous avez validé OK, le processus de détartrage ne peut plus être interrompu. Il 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">■ Détartrez la machine à café (voir "Détartrage").

Problème	Cause et solution
<p>Le café ne s'écoule pas de la distribution centrale.</p> <p>Ou bien le café ne s'écoule que par une seule buse.</p>	<p>La distribution centrale est bouchée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Rincez les conduits de café (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Rincer l'appareil"). <p>La boisson à base de café ne s'écoule toujours pas, ou elle ne coule que d'un côté de la distribution centrale ?</p> <ul style="list-style-type: none">■ Démontez la distribution centrale et nettoyez toutes les pièces soigneusement. Utilisez le goupillon fourni pour nettoyer les parties difficiles d'accès.■ Veillez à remonter toutes les pièces correctement.
	<p>L'unité de percolation est bouchée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Dégraissez l'unité de percolation (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur").

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
<p>Le lait gicle lors de la distribution. Lors de la préparation, on entend des bruits de sifflement. La machine devrait préparer de la mousse de lait, mais la distribution centrale ne verse que du lait chaud.</p>	<p>Le conduit de lait n'a pas été monté correctement.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Tenez compte de la "couture" sur le tuyau double lorsque vous insérez le conduit de lait dans la distribution centrale.■ Si vous avez retiré le conduit de lait de la valve de rinçage : le tuyau double a des diamètres différents. Veillez à tout remonter parfaitement.
	<p>La température du lait utilisé est trop élevée. Seul du lait froid (< 10 °C) permet de préparer une mousse de lait parfaite.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez la température du lait.
	<p>La distribution centrale n'est pas correctement montée et aspire de l'air. Ou les buses de distribution sont obstruées.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez que la distribution centrale est correctement montée. Veillez à ce que toutes les pièces soient bien fixées les unes aux autres de manière étanche.■ Nettoyez la distribution centrale. "Massez" les buses de distribution sous l'eau courante afin de détacher les salissures.
	<p>Le conduit de lait, les éléments de raccordement, le tuyau en inox du récipient à lait ou les lances à lait sont obstrués.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Nettoyez minutieusement les pièces avec le goupillon.
	<p>La buse de vapeur située sur la distribution centrale est bouchée.</p>  <ul style="list-style-type: none">■ Nettoyez la buse de vapeur avec le goupillon (voir l'illustration).

Problème	Cause et solution
Il y a du café moulu sur le couvercle du bac d'égouttage et à l'intérieur, autour de l'unité de percolation.	<p>Ceci n'est pas une anomalie.</p> <p>Le mouvement de l'unité de percolation lors du processus de percolation peut faire tomber un peu de café moulu à côté. Le type de grains utilisé, le degré de mouture et la quantité de mouture influent également sur la quantité. Important ! Nettoyez régulièrement l'intérieur de la machine à café pour éviter les moisissures, etc.</p> <p>Vérifiez que la quantité de mouture n'est pas réglée sur une valeur trop élevée.</p>
L'écran est allumé mais la machine à café ne chauffe pas et ne prépare aucune boisson. Impossible de désactiver la machine à café.	<p>Le mode expo qui permet de présenter la machine à café chez les revendeurs ou dans les salles d'exposition a été activé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez le mode expo.

Que faire si ...

Résultat peu satisfaisant

Problème	Cause et solution
Le café n'est pas suffisamment chaud.	La tasse n'a pas été préchauffée. Plus la tasse est petite et épaisse, plus le préchauffage est important. ■ Préchauffez la tasse, par ex. avec le chauffe-tasse (en fonction du modèle).
	La température de percolation réglée est trop faible. ■ Augmentez la température de percolation.
	Les filtres de l'unité de percolation sont obstrués. ■ 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. ■ Détartrez la machine à café.
La quantité de boisson à base de café obtenue a changé.	L'unité de percolation est bouchée. ■ Dégraissez l'unité de percolation (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur").
La consistance de la mousse de lait est insatisfaisante.	La température du lait est trop élevée. Seul du lait froid (< 10 °C) permet de préparer une mousse de lait parfaite. ■ Contrôlez la température dans le récipient à lait.
	Le conduit de lait est bouché. ■ Nettoyez la distribution centrale et la buse à lait avec une brosse de nettoyage.

Problème	Cause et solution
<p>La machine émet des bruits plus forts que d'ordinaire pendant la mouture du café.</p>	<p>Le réservoir à grains s'est vidé pendant la mouture.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplissez le réservoir de grains frais. <p>Des corps étrangers peuvent se trouver 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. Contactez le service après-vente.
<p>Le café s'écoule trop rapidement dans la tasse.</p>	<p>Le degré de mouture est trop gros.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionnez un degré de mouture plus fin (voir "Un plaisir café selon vos goûts - Degré de mouture").
<p>La boisson à base de café s'écoule trop lentement dans la tasse.</p>	<p>L'unité de percolation est bouchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dégraissez l'unité de percolation (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur").
<p>Il ne se forme pas de mousse sur le café ou l'espresso.</p>	<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>

Transport

Vous n'avez pas utilisé votre machine à café depuis un certain temps et vous devez la transporter pendant un long trajet ? Nous vous conseillons de préparer votre appareil en prévision de ce déplacement.

- Videz le réservoir à grains et nettoyez-le.
- Videz le réservoir à eau et nettoyez-le
- Utiliser la fonction vapeur pour évacuer l'eau des circuits
- Nettoyer l'intérieur
- Emballage sécurisé

Vider le circuit d'eau de la machine à café


Purgez votre machine à café avant de la stocker pour une longue période – en particulier par des températures inférieures à zéro – ou de la transporter.

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

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Autres | Réglages  | Revendeur | Evaporation.

Le processus de nettoyage ne peut pas être interrompu. Il doit être poursuivi jusqu'à son terme.

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

 Attention ! Risque de brûlures au niveau des buses de distribution ! La vapeur qui s'échappe est brûlante.

Le processus d'évaporation de l'eau des circuits est terminé lorsque l'écran s'éteint.

- 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

Emballer 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. De cette façon vous l'aurez à disposition lorsque vous souhaitez réutiliser la machine à café.

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

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

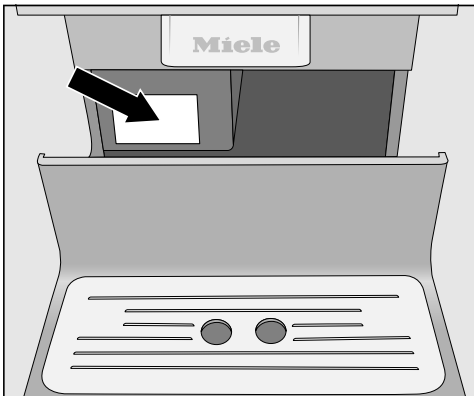
Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous 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 sont indiquées à la fin du présent document.

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



Accessoires

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

- **Kit de démarrage “Nettoyage de la machine Miele”**

Selon le modèle, différents produits de nettoyage sont fournis.

- **Goupillon**

ex. : pour nettoyer le conduit de lait

- **Lance à lait**

pour la préparation de lait directement depuis son emballage


- **Récipient à lait avec couvercle**
pour conserver et préparer le lait
(fourni avec certains modèles)

Accessoires en option

Une série d'accessoires et de produits de nettoyage et d'entretien sont disponibles dans la gamme Miele, conçus spécialement pour la machine à café.

- **Chiffon microfibre tous usages**
pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères
- **Pastilles nettoyantes**
pour dégraisser l'unité de percolation
- **Pastilles de détartrage**
pour détartrer le circuit d'eau.
- **Récipient à lait avec couvercle**
pour conserver et préparer le lait
- **Cafetière isotherme CJ Jug 1,0 l**
pour le café ou le thé (fonction cafetière et théière)
- **Miele Black Edition One for all**
grains de café entiers – parfaitement adapté à la préparation d'Espresso, de Café Crema et de spécialités à base de café avec du 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 des cafés
- **Miele Black Edition Décaféiné**
grains de café entiers – parfaitement adapté à la préparation de spécialités à base de café décaféiné


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 éco.
- Si vous n'utilisez pas la machine à café, éteignez l'appareil avec la touche Marche/Arrêt .
- Modifiez le réglage du minuteur Déconnecter après en le réglant sur 20 minutes. La machine à café s'éteindra alors 20 minutes après la préparation de la dernière boisson ou l'effleurement d'une touche sensitive.
- Désactivez la fonction de préchauffage des tasses si vous ne l'utilisez pas souvent. Vous pouvez préchauffer vos tasses sous l'eau chaude à la place.

Raccordement électrique

La machine à café est équipée en série d'un raccordement prêt à l'emploi à 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 pas de multiprise, de rallonge, d'adaptateur et/ou encore de prise à économie d'énergie.

L'installation électrique doit être conforme à la norme VDE 0100.

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 service après-vente Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le service après-vente Miele doit se charger du remplacement.

La plaque signalétique indique la puissance de raccordement adaptée.


Prévoir un fusible d'au moins 10 A. Comparez ces instructions avec les données de raccordement électrique sur site.

En cas de doute, contactez un électricien qualifié.

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de sauvegarde) 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.

La fonction et le mode de fonctionnement des mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurés en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau, ou ces mesures doivent 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, elle risque de surchauffer.

Veillez à ce que la machine à café dispose d'une arrivée et d'une évacuation d'air suffisantes.

Ne posez jamais de tissus ou autres sur l'appareil pendant son fonctionnement.

Si la machine à café est installée derrière une façade meuble fermée, de la chaleur et de l'humidité peuvent stagner derrière la porte. La machine à café et/ou le meuble risquent alors d'être endommagés.

Ne fermez jamais la porte du meuble tant que la machine à café est en marche.

Si vous installez la machine à café dans une niche, vérifiez que les dimensions minimum suivantes sont respectées :

Hauteur	508 mm
Largeur	450 mm
Profondeur	555 mm

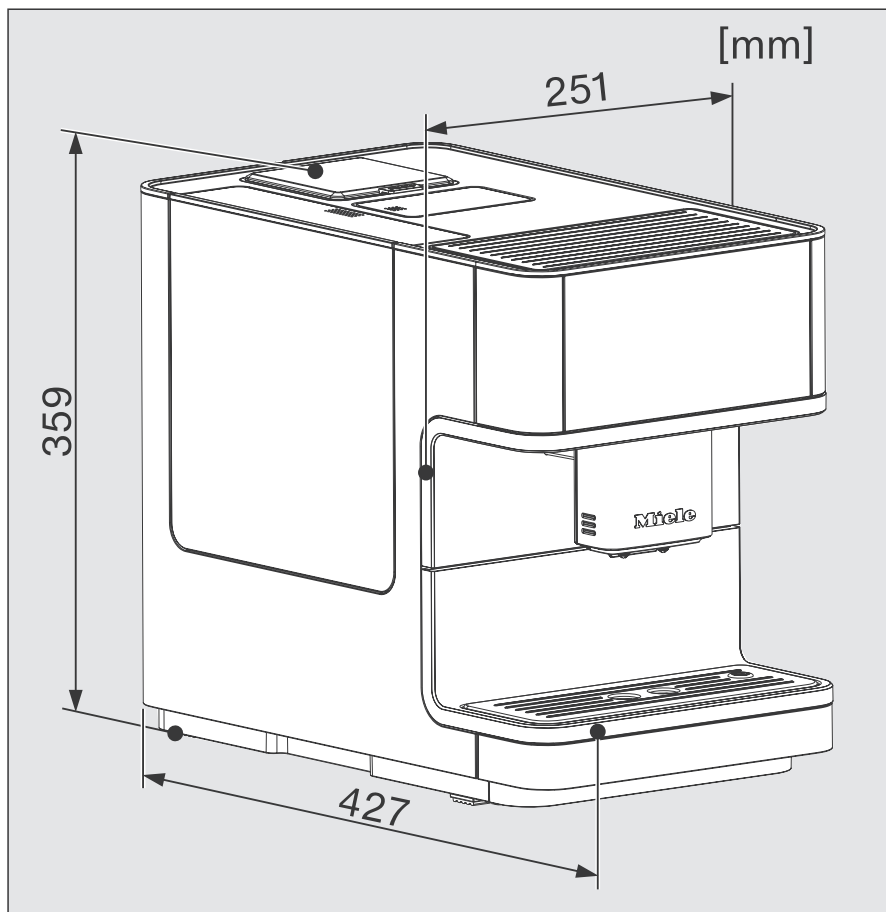
Au moment d'installer votre appareil, prévoyez que vous devez pouvoir ouvrir la porte en grand pour sortir l'unité de percolation.

- La façade de la machine à café doit être alignée sur la bordure de la niche.

Veillez suivre les conseils d'installation ci-dessous :

- Installez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé.
- La température ambiante doit être comprise entre + 10 °C et + 38 °C.
- Posez la machine à café sur une surface plane horizontale et résistante aux éclaboussures.

Dimensions de l'appareil



Caractéristiques techniques

Consommation d'électricité en veille :	< 0,1 watts
Consommation d'électricité en mode veille avec maintien de la connexion au réseau :	< 0,5 watts
Pression de la pompe :	max. 15 bar
Circulateur chauffant :	1 thermobloc en inox
Dimensions de l'appareil (l x h x p) :	251 x 359 x 427 mm
Poids net :	9,9 kg
Longueur du cordon d'alimentation :	144 cm
Capacité du réservoir d'eau :	1,8 l
Capacité du réservoir à grains :	env. 300 g
Capacité du récipient à lait :	0,7 l
Capacité du bac d'égouttage :	0,8 l
Capacité du bac à marc :	max. 10 doses de marc de café
Distribution centrale :	réglable en hauteur entre 80-140 mm
Moulin à café :	Broyeur conique en acier
Degré de mouture :	5 niveaux de réglage
Dose de café moulu :	max. 12 g
Bande de fréquence :	2,400-2,4835 GHz
Puissance d'émission radio max.	< 100 mW

(Avec le modèle CM 6360, CM 6560, le récipient à lait est fourni.)

Déclaration de conformité

Par la présente, Miele déclare que cette machine à café est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'une des adresses suivantes :

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.be/fr
- Onglet Services, Demande de documentation, Modes d'emploi, sur <https://miele.be/modedemploi> en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

**Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center
de Bruxelles, Mollem, Anvers ou Hasselt**

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

CM 6160, CM 6360, CM 6560

fr-BE

M.-Nr. 11 619 032 / 00