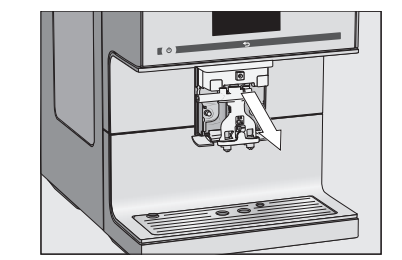


Nettoyage et entretien

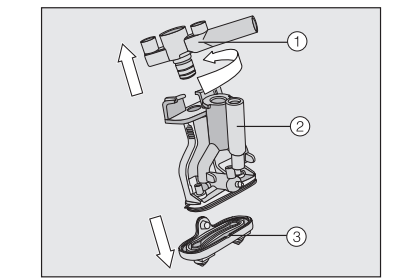
Nettoyer la distribution centrale

Si la distribution centrale est dans sa position la plus haute, il est impossible de retirer les pièces. La distribution centrale doit donc être placée en position d'entretien.

- Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes.



- Retirez le cache en inox par l'avant et démontez l'unité d'écoulement en la tirant à fond vers le bas.



- Faites pivoter la partie supérieure avec le logement du conduit de lait ① puis retirez-la. Retirez aussi la pièce en forme de Y ②. Puis les buses d'écoulement ③.

- Nettoyez soigneusement chaque pièce. Nettoyez les surfaces de la distribution centrale à l'aide d'une éponge humide.

- Remontez l'unité de distribution.
- Poussez l'unité de distribution dans la distribution centrale et remettez l'habillage en inox en place.
- Effleurez la touche OK.

Dégraissier l'unité de percolation

Pour dégraisser l'unité de percolation, il vous faut 1 pastille de nettoyage Miele. L'opération dure environ 12 minutes. Le message Dégraisser l'unité de percolation apparaît à l'écran.

- Effleurez la touche OK.
- Le programme d'entretien démarre.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

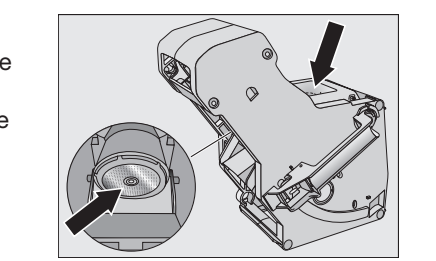
Nettoyez l'unité de percolation exclusivement à la main et à l'eau chaude, sans aucun produit nettoyant.

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Déverrouillez l'unité de percolation : maintenez enfoncée la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation et, ce faisant, tournez la poignée vers la gauche.

- Retirez 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.

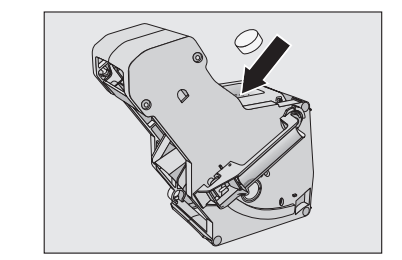


- Enlevez les restes de café présents dans les filtres (flèches).

- Séchez l'entonnoir de l'unité de percolation.

- Nettoyez minutieusement l'intérieur de la machine à café.

L'écran affiche : Mettre en place l'unité de percolation contenant la pastille.



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

- Verrouillez l'unité de percolation : maintenez enfoncée la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation et, ce faisant, tournez la poignée vers la droite.

- Fermez la porte de l'appareil.

- Suivez les autres instructions affichées à l'écran.

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage.

Programme d'entretien "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.

Vous avez besoin de 1 pastille de détartrage pour le détartrage. L'opération dure environ 12 minutes.

Le message Détartrer l'appareil apparaît à l'écran.

- Effleurez la touche OK.

Le programme d'entretien démarre.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Conseils d'utilisation particuliers

Paramètres des boissons

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

- Sélectionnez à l'aide de la flèche > Modifier dans le menu des boissons.
- Effleurez Modifier boisson et choisissez votre boisson.
- Effleurez la touche Paramètres boissons.
- Sélectionnez Quantité de mouture, Température de percolation ou Préinfusion.

- Choisissez le réglage souhaité, puis effleurez la touche OK.

- Effleurez de nouveau la touche OK pour enregistrer la modification des réglages.

Si vous souhaitez modifier la quantité de boisson pour des boissons au café à base de lait ou d'eau très chaude, les ingrédients de la boisson sont enregistrés l'un après l'autre lors de la préparation.

Après le rinçage, le processus de détartrage est terminé.

Quantité

Vous pouvez ajuster la quantité de boisson pour toutes les boissons à base de café, pour tous les thés et les préparations à base de lait.

- Posez la tasse sous la distribution centrale ou sous la buse d'eau chaude.
- À l'aide de la flèche >, sélectionnez Modifier dans le menu des boissons.
- Effleurez Modifier boisson et choisissez votre boisson.
- Sélectionnez Quantité boisson.

La boisson est maintenant préparée et enregistré apparaît à l'écran dès que la quantité de distribution minimale est atteinte.

- Lorsque la tasse est suffisamment pleine, effleurez Enregistrer.

Profils

Vous pouvez créer des profils et enregistrer des boissons personnalisées pour adapter les boissons au goût de chacun.

Créer un profil

- Sélectionnez Profils puis Créer un profil.
- Saisissez le nom souhaité (max. 8 caractères) et effleurez ensuite Enregistrer.

Modifier le profil

Si vous avez déjà créé un profil, vous pouvez, dans Modifier choisir entre les possibilités suivantes :

- Modifier le nom
- Supprimer le profil
- Changer de profil

Créer et modifier des boissons dans un profil

- Effleurez Créer une boisson et choisissez votre boisson.
- Modifiez les paramètres et la quantité pour cette boisson selon vos souhaits.
- Saisissez un nom pour la nouvelle boisson programmée (8 caractères maximum) puis effleurez Enregistrer.

Si vous avez déjà créé une boisson, vous pouvez sélectionner sous Modifier boisson les différentes possibilités :

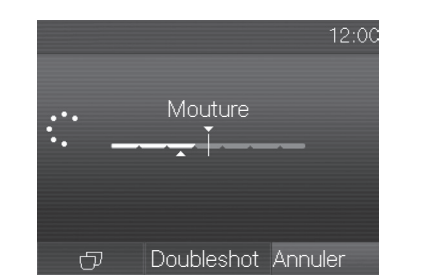
- Modifier une boisson (quantité de portion, paramètres et nom)
- Supprimer la boisson

Mode expert

En mode expert, vous pouvez modifier pendant la préparation de votre boisson, la quantité de mouture pour les boissons à base de café et la quantité de boissons. Pour cela, le mode expert doit être activé (Réglages | Mode expert).

Les paramètres peuvent être modifiés uniquement pendant les différentes phases de préparation.

Le réglage n'est pas enregistré et s'applique uniquement pour la préparation en cours.



- Effleurez la barre et déplacez le curseur (petit triangle) selon vos souhaits.

Réglages

Modification des réglages

- Appuyez sur la touche .
- Sélectionnez Réglages .
- Sélectionnez l'option souhaitée et modifiez le réglage.

- Appuyez sur OK pour enregistrer le réglage.

Conseil : appuyez sur la touche pour passer au niveau de menu supérieur.

Option	Réglages possibles	Remarques
Langue	Allemand, autres langues	Retrouver facilement les "Langues" grâce au symbole , lorsque vous avez sélectionné par mégarde une langue que vous ne comprenez pas.
Heure	Affichage (activé/désactivé/désactivation nocturne) Format (12 h/24 h)	En fonction de l'option d'affichage sélectionnée, la machine à café consomme plus d'énergie.
Date		
Minuteur	Minuteur 1 (Mise en marche à, Arrêt à, Arrêt dans) Minuteur 2 (Mise en marche à, Arrêt à) TeaTimer (marche/arrêt) Minuteur de détartrage	Pour Mise en marche à et Arrêter à, le minuteur doit être activé et affecté à au moins un jour de la semaine.
Mode expert	activé/désactivé	
Mode éco	activé/désactivé	
Éclairage	Luminosité (appareil sous ou hors tension) Arrêt dans	
Info		
Verrouillage de la mise en marche	activé/désactivé	Lorsque le verrouillage de la mise en marche est activé, la fonction du minuteur Mise en marche à est désactivée.
Dureté de l'eau	douce, moyenne, dure, très dure	
Luminosité		
Volume	Signaux sonores Tonalité des touches	
Chauffe-tasse	activé/désactivé	
Réglage automatique de la hauteur de distribution	activé/désactivé	Il n'est pas possible de régler manuellement la hauteur de la distribution centrale.
Miele@home	Configuration	Vous pouvez utiliser d'autres fonctionnalités lorsque la machine à café est reliée à un réseau Wi-Fi et connectée dans l'application Miele@mobile (voir le mode d'emploi).
Service après-vente	Évaporation Mode demo	La fonction "Évaporation" vide le circuit d'eau de la machine, lorsque vous n'utilisez pas la machine pendant une durée prolongée ou lorsque vous la transportez. Le mode demo est uniquement destiné à la présentation dans le commerce. Cette fonction n'est d'aucune utilité pour le particulier.
Réglages d'usine	Réglages de l'appareil Configuration du réseau	La langue, l'heure, la date, le nombre de boissons prélevées et les profils ne sont pas réinitialisés.

Mode d'emploi abrégé Machine à café



Ce mode d'emploi abrégé ne remplace pas le mode d'emploi et les instructions de montage. Il est nécessaire de vous familiariser avec le fonctionnement de la machine à café. Pour cela, lisez attentivement le mode d'emploi et respectez les consignes de sécurité et les mises en garde.

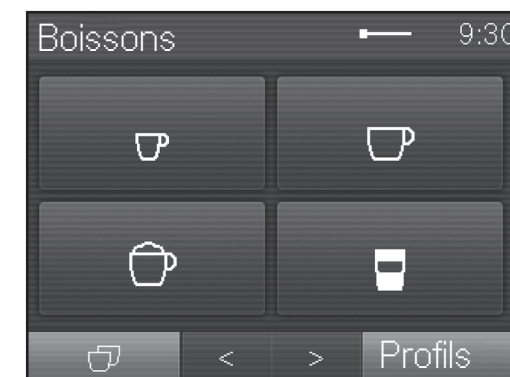
RÉGLAGES

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

CONSEILS D'UTILISATION PARTICULIERS

Principe de fonctionnement

Écran tactile



Sélection/accès à un menu	■ Effleurez avec le doigt la zone souhaitée.
Parcourir les options	■ Effleurez les flèches < et > pour faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite.
Quitter le menu	■ Appuyez sur la touche ↵. Les données ou commandes que vous avez activées sans les valider avec OK ne seront pas enregistrées.
Saisie de chiffres	Pour saisir des chiffres, servez-vous du pavé numérique. ■ Effleurez les chiffres souhaités. Dès que vous avez saisi une valeur valide, le champ OK devient vert. ■ La flèche ↵ permet de supprimer le dernier chiffre saisi. ■ Effleurez la touche OK.
Saisie de lettres	Saisissez les noms à l'aide du clavier. Choisissez des noms courts et évocateurs. ■ Effleurez les lettres ou caractères souhaités. ■ Effleurez Enregistrer.

Boissons proposées

Cafés

- Le **ristretto** est un espresso concentré, très puissant. Pour le préparer, on utilise la même quantité de café moulu que pour un espresso et très peu d'eau.
- L'**espresso** est un café intense et aromatique présentant une mousse dense couleur noisette, la Crema.
- Le **café** se distingue de l'espresso par la torréfaction particulière des grains de café et la quantité supérieure d'eau utilisée.
- Le **café allongé** est un café préparé avec nettement plus d'eau.
- Le **long black** est composé d'eau chaude et de deux doses d'espresso.
- Le **café Americano** se compose de doses égales d'espresso et d'eau chaude. L'espresso est tout d'abord préparé, puis l'eau chaude est versée dans la tasse.

Spécialités de café à base de lait

- Le **cappuccino** se compose d'environ deux tiers de mousse de lait et d'un tiers d'espresso.
- Le **latte macchiato** se compose d'un tiers de lait chaud, de mousse de lait et d'espresso.
- Le **café latte** est préparé à base de lait chaud et de café.
- Le **cappuccino italiano** possède les mêmes proportions de mousse de lait et d'espresso que celles d'un cappuccino. Toutefois, la mousse de lait est préparée après l'espresso.
- Le **espresso macchiato** est un espresso couronné d'une petite couche de mousse de lait.
- Le **flat white** est un grand cappuccino, avec beaucoup d'espresso et une bonne quantité de mousse de lait.
- Le **café au lait** est un espresso avec un peu de lait chaud.

Thé

- (de l'eau chaude servie à une température optimale)
- Thé vert
 - Tisane
 - Infusion aux fruits
 - Thé noir

Autres boissons

- Lait chaud
- Mousse de lait
- Eau chaude

Fonction cafetière

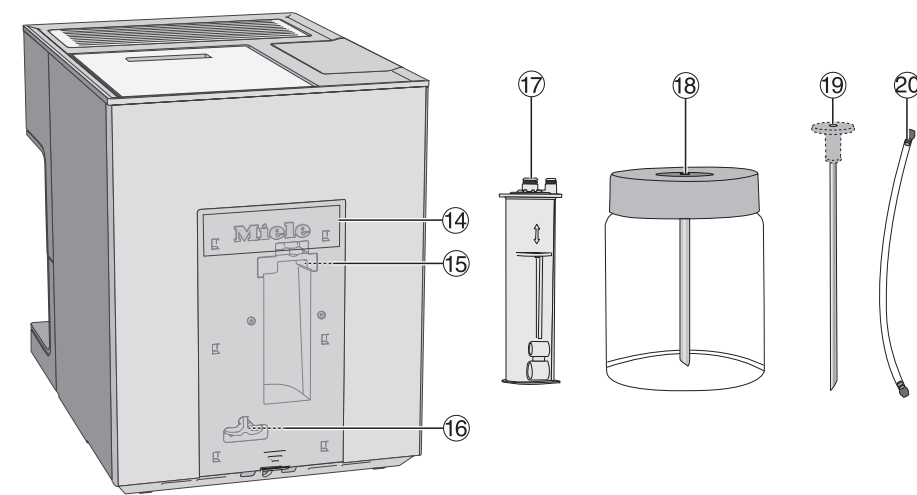
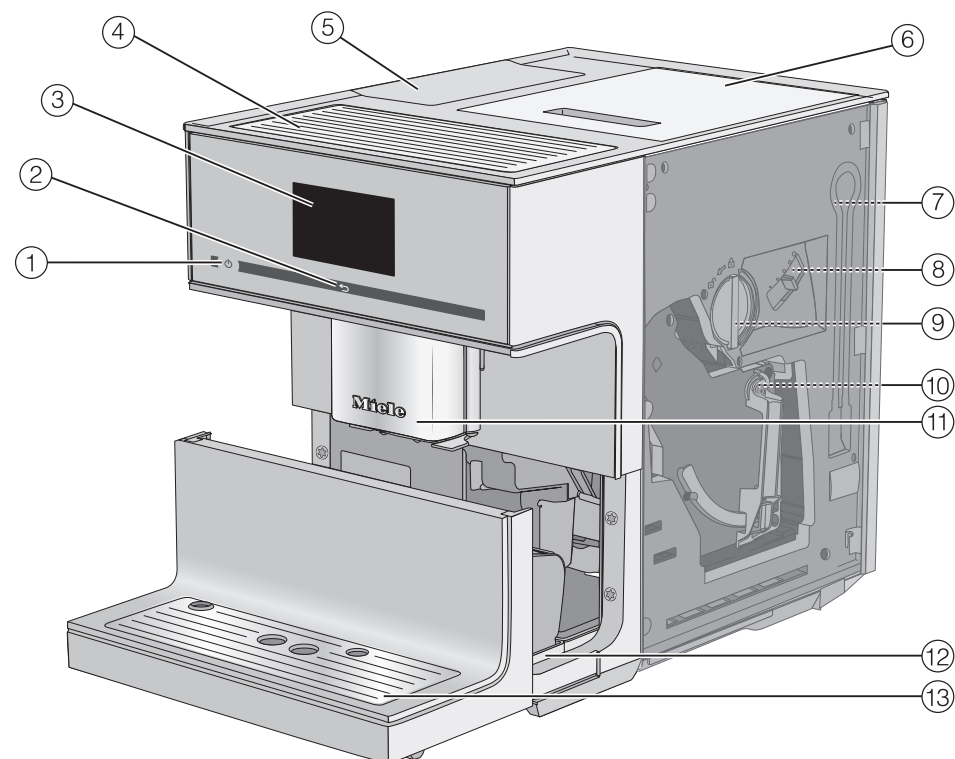
(3 à 8 tasses sélectionnables)

Description

- 1 Touche Marche/Arrêt
- 2 Touche "Retour"
- 3 Écran tactile
- 4 Chauffe-tasse
- 5 Réservoir d'eau
- 6 Réservoir à grains
- 7 Position Parking du conduit de lait
- 8 Réglage de la finesse de mouture
- 9 Compartiment à café moulu avec cuillère à café
- 10 Unité de percolation
- 11 Distribution centrale éclairée, réglable en hauteur et distribution d'eau chaude
- 12 Bac d'égouttage avec couvercle et bac à marc
- 13 Bandeau inférieur avec tôle d'égouttage

- 14 Couvercle
- 15 Support de la cartouche de détartrage
- 16 Adaptateur
- 17 Cartouche de détartrage Miele
- 18 Récipient à lait
- 19 Buse à lait
- 20 Conduit de lait

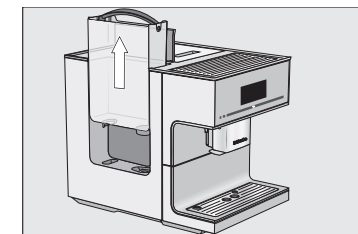
Vous trouverez de plus amples informations pour le détartrage automatique au chapitre "Détartrage automatique" du mode d'emploi.



Préparation

Remplir le réservoir d'eau

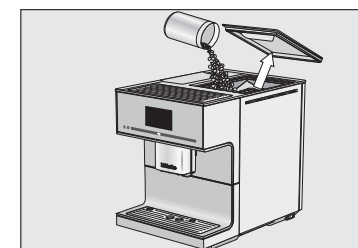
Changez l'eau du réservoir d'eau chaque jour.



- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère "max." avec de l'eau potable fraîche.

Remplir le réservoir à grains

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



- Versez des grains de café frais dans le réservoir à grains.

Préparer des boissons

Préparer une boisson



- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Sélectionnez une boisson. Les symboles dans le menu des boissons signifient :

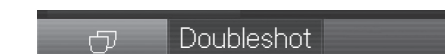
- ☐ Espresso
- ☐ Café
- ☐ Cappuccino
- ☐ Latte macchiato

Annuler la préparation

- Effleurez la touche Arrêt ou Annuler.

DoubleShot

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



- Effleurez la touche DoubleShot pour la préparation d'une boisson à base de café.

Préparer deux boissons

Pour remplir deux tasses simultanément :

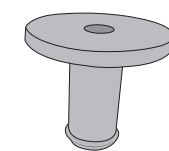


- Placez chaque tasse sous une buse d'écoulement de la distribution centrale.
- Effleurez ☐.
- Sélectionnez la boisson.

Préparation de lait

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

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

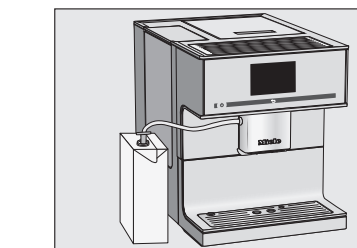


Conseil : pour introduire plus facilement le conduit de lait, vous pouvez déplacer l'écoulement central en position d'entretien.

- Maintenez la touche ↵ enfoncée pendant 3 secondes.

Préparation de la buse à lait

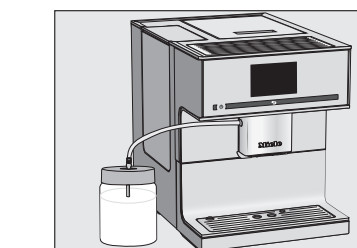
Avec la buse à lait, vous pouvez utiliser du lait conditionné en carton ou dans un autre type d'emballage.



- Plongez la buse à lait dans le lait. Posez le lait conditionné en carton à côté de la machine à café.
- Reliez la distribution centrale et la buse à lait au conduit de lait.

Préparer le récipient à lait

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

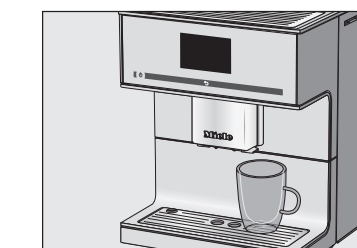


- Posez le récipient à lait à côté de la machine à café et reliez la distribution centrale et le récipient à lait avec le conduit de lait.

Préparer du thé

De l'eau chaude est servie à température optimale pour les différentes sortes de thé : **thé vert, tisane, infusion aux fruits et thé noir.**

- Placez le filtre à thé préparé ou le sachet de thé dans la tasse.



- Placez la tasse sous la distribution d'eau chaude.
- Choisissez la variété de thé sur l'écran. De l'eau chaude coule dans la tasse.
- Après le temps d'infusion souhaité, retirez le filtre ou le sachet de thé.

Astuce : le TeaTimer est une minuterie pour le temps d'infusion.



Effleurez le TeaTimer et sélectionnez le temps d'infusion souhaité. Validez en appuyant sur la touche OK. (Le TeaTimer doit être activé sous Réglages | Minuteur | TeaTimer.)

Nettoyage et entretien

Veuillez suivre les informations détaillées concernant le nettoyage et l'entretien contenues dans le mode d'emploi. Nettoyez quotidiennement la machine à café après l'utilisation.

Fréquence de nettoyage conseillée	Que dois-je nettoyer/entretenir ?
Quotidiennement (en fin de journée)	<ul style="list-style-type: none"> – Réservoir d'eau – Récipient à lait/buse à lait – Bac à marc – Bac d'égouttage et plaque d'égouttage – Capteur de bord de tasse
1 x par semaine (plus souvent en cas de salessures importantes)	<ul style="list-style-type: none"> – Distribution centrale – Unité de percolation – Intérieur de la machine, sous l'unité de percolation et le bac d'égouttage – Carrosserie
1 x par mois	<ul style="list-style-type: none"> – Réservoir à grains – Compartiment à café moulu – Filtre du réservoir d'eau (ou si nécessaire)
sur demande	<ul style="list-style-type: none"> – Conduit de lait – Dégraisser l'unité de percolation (avec les pastilles de nettoyage) – Détartrer la machine (avec les pastilles de détartrage)

Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle

Uniquement à la main :

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

Adapté au lave-vaisselle :

- Bac d'égouttage et couvercle
- Plaque d'égouttage
- Bac à marc
- Réservoir d'eau
- Distribution centrale (sans habillage inox)
- Tiroir à café moulu
- Récipient à lait/buse à lait