

Mode d'emploi et instructions de montage

Machine à café automatique à encastrer



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

Votre contribution à la protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage

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

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

Economiser de l'énergie

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

- Faites fonctionner la machine à café en Mode éco (préréglé).
- Désactivez l'affichage de l'heure.
- Réduisez la luminosité de l'écran ou désactivez le rétroéclairage lorsque l'appareil est en marche.
- Désactivez complètement l'éclairage lorsque l'appareil est éteint.
- Choisissez le code couleurs foncé pour l'écran.
- Diminuez la luminosité de l'écran.
- Si vous modifiez les réglages d'usine pour la "Minuterie", il se peut que la consommation d'énergie de la machine à café augmente.
- Soyez particulièrement attentif au message suivant à l'écran : Ce réglage augmente la consommation énergétique.
- Si vous n'utilisez pas la machine à café, éteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt ①.

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Au lieu de cela, rapportez vos appareils dans un point de collecte officiel spécialement dédié à la récupération et au recyclage des appareils électriques et électroniques, mis à disposition gratuitement par votre commune, municipalité, revendeur, ou chez Miele. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être endommagées. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Veillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

Table des matières

Votre contribution à la protection de l'environnement	2	Préparation des boissons	30
Economiser de l'énergie	2	Café	30
Prescriptions de sécurité et mises en garde	6	Les boissons à base de café en détail	30
Description de l'appareil	16	Lait et produits laitiers alternatifs	31
Le récipient à lait	18	Remplissage et mise en place du récipient à lait	31
Distribution centrale avec capteur de bord de tasse	18	Préparation de boisson à base de café	32
Éléments de commande et d'affichage	19	Annulation de la préparation	32
Symboles à l'écran	20	Préparation de deux doses ☐	32
Symboles des touches boissons	21	Cafetière	33
Fonctionnement	22	Thé	33
Visualiser un menu et naviguer dans un menu	22	Préparer le thé	34
Première mise en service	24	Démarrer le TeaTimer manuellement	35
Avant la première utilisation	24	Théière	35
Mise en réseau	24	Préparation d'eau chaude	35
Conditions pour la mise en réseau	24	Modification de la quantité de boisson	35
Première mise en marche	25	Mode expert	37
Remplissage du réservoir à grains	27	Activer et désactiver le mode expert	37
Remplissage du réservoir à eau	28	Mode expert : ajuster la quantité de boisson	37
Mise en marche et arrêt	29	Degré de mouture	38
Mettre en marche la machine à café	29	Détection du degré de mouture adéquat	38
Désactivation de la machine à café	29	Ajuster le degré de mouture	38
Programmation d'une absence prolongée	29	Paramètres	39
		Affichage et modification des paramètres	39
		Quantité de boisson	39
		Quantité de mouture	39
		Température d'infusion pour les boissons à base de café	39
		Température de distribution pour les boissons à base de thé	40
		Préinfusion du café moulu	40
		Profils	41
		Profils	41

Table des matières

Créer un profil	41	Nettoyage et entretien.....	51
Modifier les profils	41	Aperçu des intervalles de net-	
Régler le changement de profil ..	41	toyage	51
Modifier le nom du profil	41	Nettoyer à la main ou au lave-va-	
Supprimer le profil	42	selle	52
Préparation de boissons avec un		Détergents à ne pas utiliser.....	53
profil.....	42	Nettoyage du bac d'égouttage et	
Modifier les boissons dans un pro-		du bac à marc de café	53
fil	42	Nettoyage de la plaque d'égouttage	55
MobileStart 	43	Nettoyer le réservoir d'eau.....	55
Réglages	44	Nettoyage de la distribution cen-	
Affichage et modification des Ré-		trale	56
glages	44	Nettoyage du capteur du bord de	
Langue.....	44	tasse.....	58
Heure.....	44	Nettoyer le récipient à lait avec	
Date	44	couvercle	59
Minuteur	44	Nettoyer la vanne de lait (quoti-	
Mise en marche à	44	diennement).....	60
Arrêt à	45	Retirer et nettoyer la vanne de lait	
Arrêt dans.....	45	(une fois par mois)	60
TeaTimer	45	Nettoyage du réservoir à grains	63
Volume	45	Retrait de l'unité de percolation et	
Luminosité affichage	45	nettoyage à la main	64
Éclairage.....	45	Nettoyage de l'intérieur, de la face	
Info (afficher les informations)	45	intérieure de la porte de l'appareil	
En altitude.....	46	et du bac de récupération	67
Mode performance	46	Nettoyage de la façade de l'appa-	
Mode éco.....	46	reil.....	67
Mode café.....	46	Programmes d'entretien.....	67
Mode lait	46	Accès au menu Entretien.....	68
Mode party	46	Rincer l'appareil.....	68
Dureté d'eau.....	47	Rincer le conduit de lait.....	68
Verrouillage de la mise en		Nettoyage du conduit de lait	68
marche 	48	Dégraissage de l'unité de percola-	
Miele@home	48	tion	69
Effectuer un Scan & Connect.....	48	Détartrage de l'appareil	72
Commande à distance.....	49	Graissage de l'unité de percolation .	73
Mise à jour à distance		Correction des problèmes	74
(RemoteUpdate).....	49	Messages à l'écran	74
Version logiciel.....	50	Anomalies particulières.....	76
Revendeur (mode expo)	50	Résultat non satisfaisant.....	80
Réglages usine	50	Service après-vente et garantie.....	82
		Contact en cas d'anomalies	82

Garantie	82
Accessoires	83
Installation	84
Raccordement électrique	84
Cotes d'encastrement	85
Encastrement dans une armoire haute	85
Installation et raccords	86
Monter la machine à café	87
Limitation d'ouverture de porte	89
Caractéristiques techniques	90
Déclaration de conformité	91
Droits d'auteur et licences	92

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre la machine à café en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, 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 souligne l'obligation de lire le chapitre sur l'installation de la machine à café et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

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

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

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 être utilisée à l'extérieur.

► Utilisez cette machine à café exclusivement en dessous de 2'000 m d'altitude.

► N'utilisez cette machine à café automatique que dans un cadre domestique, pour préparer des boissons telles que des espressos, cappuccinos, latte macchiato, thé, et similaires. Toute autre forme d'utilisation est interdite.

► Toute personne qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou bien de par son inexpérience ou ignorance, n'est pas apte à se servir de cette machine à café en toute sécurité, ne doit pas l'utiliser sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable.

Ces personnes sont autorisées à utiliser cette machine à café sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'elles puissent le manipuler en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

En présence d'enfants dans le ménage

 Risque de brûlures au niveau des distributions.

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

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

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

Sécurité technique

- ▶ Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à installer et à réparer les appareils électriques. Une installation ou une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.
- ▶ Une machine à café automatique endommagée peut présenter des risques pour votre sécurité. Vérifiez qu'elle ne présente aucun dommage visible avant de l'installer. Ne mettez jamais en service un appareil endommagé.
- ▶ Avant de raccorder votre machine à café automatique au réseau, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) inscrites sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder afin de ne pas endommager l'appareil. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.
- ▶ La sécurité électrique de cette machine à café n'est assurée que si elle est raccordée à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.
- ▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.
Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Ne branchez pas la machine à café automatique au réseau électrique au moyen de prises multiples ou de rallonges. Celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (risque d'incendie).
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé à des emplacements non stationnaires (par ex. à bord d'un bateau).
- ▶ La machine à café ne doit être utilisée qu'une fois encastrée afin d'en garantir le bon fonctionnement.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► En cas de montage en combinaison, il est très important de disposer une tablette fermée sous la machine à café (sauf en cas de combinaison avec un tiroir chauffant Gourmet ou un tiroir de mise sous vide encastrable).

► Utilisez la machine à café automatique uniquement à une température ambiante située entre +16 °C et +38 °C.

► Respectez une hauteur d'installation minimale de 850 mm.

► N'encastrez pas cette machine à café derrière une façade de meuble fermée. La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager l'appareil et/ou le meuble.

► Avant de réparer la machine à café automatique, il faut la débrancher du secteur.

La machine à café automatique n'est déconnectée du secteur que lorsque

- le disjoncteur de l'installation électrique est déclenché, ou
- le fusible de l'installation domestique est entièrement dévissé et sorti de son logement, ou
- le cordon d'alimentation est débranché du secteur.

Ne tirez pas sur le câble d'alimentation, mais sur la fiche pour déconnecter la machine à café du réseau.

► Les bénéfices de la garantie seront perdus si la machine à café n'est pas réparée par un service après-vente agréé par Miele.

► N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil. Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement de la machine à café automatique.

Utilisation conforme



Risque de brûlures au niveau des distributions.

Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes.

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

Ne touchez pas les pièces chaudes.

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

Retirez les récipients situés sur la plaque d'égouttage dans la porte de l'appareil avant de l'ouvrir.

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



Risque de lésions oculaires !

Ne regardez jamais la lumière de l'éclairage à l'œil nu ni à travers des instruments optiques (loupe ou similaire).

► Respectez les points suivants concernant l'eau utilisée :

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

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

► Ne versez jamais de liquides dans les réservoirs à grains.

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ N'utilisez pas de grains de café caramélisés, sucrés ou prétraités ni de boissons sucrées dans la machine à café automatique. Le sucre détruirait l'appareil.
- ▶ Utilisez uniquement du lait sans additifs. Les additifs, qui contiennent la plupart du temps du sucre, ont tendance à coller et à obstruer les conduits de lait.
- ▶ Si vous utilisez du lait d'origine animale, choisissez exclusivement du lait pasteurisé.
- ▶ Lorsque vous préparez des boissons à base de thé, tenez compte des instructions du fournisseur de thé.
- ▶ 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 vous suspendez pas à la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte et ne posez rien dessus. Vous risquez d'abîmer la charnière de la machine à café.
- ▶ N'utilisez pas la machine à café automatique pour nettoyer des objets.
- ▶ Veillez à ce que la machine à café n'entre pas en contact avec du gel désinfectant pour les mains et des produits solaires/crèmes solaires, car ces produits endommagent les surfaces.

Accessoires et pièces détachées

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

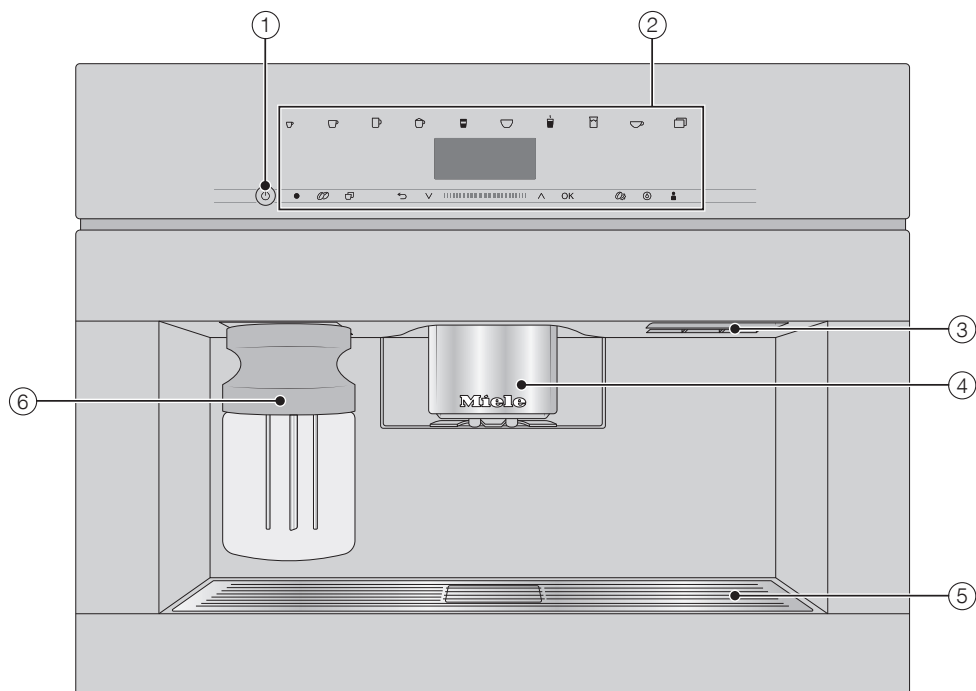
- ▶ Nettoyez soigneusement la machine à café et le récipient à lait tous les jours, en particulier avant la première utilisation.
- ▶ Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces servant au passage du lait. Le lait contient par nature des germes proliférant si le nettoyage n'est pas suffisant.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

Pour les appareils avec surfaces en inox :

- ▶ Ne collez jamais de post-it, de ruban adhésif ou tout autre produit adhésif sur les surfaces en inox. Le revêtement des surfaces en inox peut être endommagé et perdre son effet protecteur contre les salissures.
- ▶ Le revêtement des surfaces en inox est sensible aux rayures. Même les aimants peuvent provoquer des rayures.
- ▶ Les surfaces en inox sont sensibles aux rayures. Même un simple aimant peut les rayer.

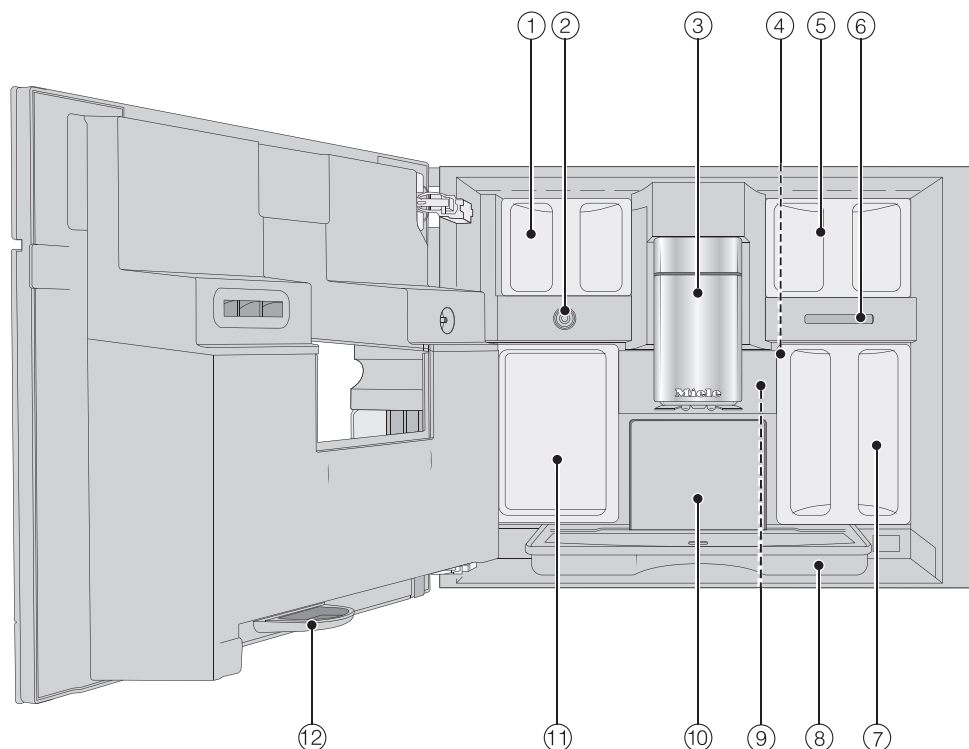
Description de l'appareil

Vue de l'extérieur



- ① Touche Marche/Arrêt ①
- ② Panneau de commande
- ③ Poignée de la porte
- ④ Distribution centrale éclairée, réglable en hauteur
- ⑤ Plaque égouttoir en métal
- ⑥ Récipient à lait

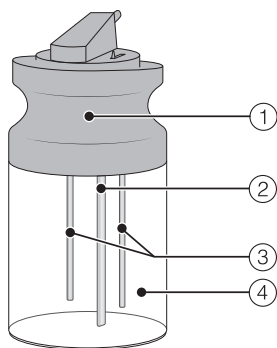
Vue de l'intérieur



- ① Réservoir à grains
- ② Vanne de lait
- ③ Distribution centrale éclairée, réglable en hauteur
- ④ Réglage de la finesse de mouture
- ⑤ Réservoir à grains
- ⑥ Sortie de ventilation
- ⑦ Réservoir à eau
- ⑧ Bac d'égouttage avec couvercle
- ⑨ Unité de percolation
- ⑩ Bac à marc de café
- ⑪ Récipient destiné à l'entretien
- ⑫ Bac d'égouttage

Description de l'appareil

Le récipient à lait



- ① Couvercle
- ② Tube d'aspiration du lait
- ③ Baguette de mesure
- ④ Récipient en verre

Distribution centrale avec capteur de bord de tasse

La distribution centrale avec capteur de bord de tasse dispose d'un réglage automatique de la distribution. Grâce au réglage de la distribution, la distribution centrale descend automatiquement au début de la préparation d'une boisson et s'arrête au niveau du capteur de bord de tasse à la hauteur optimale correspondant aux tasses ou verres utilisés.

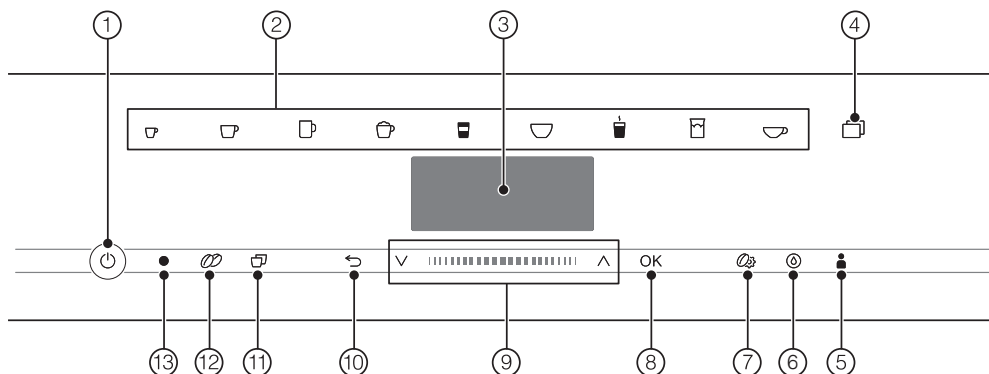
Vous ne pouvez **pas** régler manuellement la distribution centrale avec le capteur de bord de tasse.

Lorsque la machine à café automatique est arrêtée, l'écoulement central se trouve dans une position intermédiaire.

En revanche, si des programmes d'entretien sont exécutés, la distribution centrale se placera automatiquement à la hauteur du récipient d'entretien ou dans une position d'entretien plus basse.

Avant d'ouvrir la porte, vérifiez si la distribution centrale est située en position supérieure ou intermédiaire.

Éléments de commande et d'affichage



- ① **Touche Marche/Arrêt** ⏻
Activer et désactiver la machine à café
- ② **Touches boissons**
Préparation des boissons
- ③ **Écran**
Afficher informations sur l'action présente ou l'état
- ④ **Touche sensitive** ☐
– Préparer d'autres boissons, par ex. Ristretto, Cappuccino italiano
– Préparer la cafetière ou la théière
– Menu Réglages 🚩
- ⑤ **Touche sensitive** Profils 👤
Créer et administrer des profils
- ⑥ **Touche sensitive** Entretien ⌚
Programmes d'entretien, par ex. Dé-tartrage
- ⑦ **Touche sensitive** Paramètres ⚙️
Afficher ou modifier les réglages de préparation des boissons
- ⑧ **Touche sensitive OK**
Confirmation des messages à l'écran et enregistrement des réglages
- ⑨ **Zone de navigation avec les flèches** ^ v
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 "2 portions"** ☑️
préparer 2 doses d'une boisson en une seule fois
- ⑫ **Touche sensitive "DoubleShot"** ☕
pour une boisson à base de café à l'arôme particulièrement intense et puissant, préparer une double quantité de café moulu pour la même quantité d'eau
- ⑬ **Interface optique**
(réservée au service après-vente Miele)

Éléments de commande et d’affichage

Symboles à l’écran

Les symboles suivants peuvent s’ajouter au texte :

Symbole	Explication
	Le symbole identifie le menu “Réglages” et le sous-menu “Langue”.
	Le symbole identifie les informations et les instructions de commande. Confirmez les messages à l’aide de OK.
	Le symbole apparaît lorsque la sécurité enfants est activée. La commande est verrouillée.
	Le symbole plus l’heure de mise en marche souhaitée s’affiche 23:59 heures avant à l’écran, sous réserve que le minuteur Mise en marche à et l’affichage de l’heure aient été activés (voir chapitre “Réglages”, section “Minuteur”).
	La fonction minuterie TeaTimer a été activée (voir chapitre “Thé”, section “TeaTimer”). Le temps d’infusion restant est affiché à côté du symbole.
	Le symbole apparaît pendant le détartrage. (Le symbole se trouve également sur le réservoir à eau : remplir d’eau jusqu’à ce repère.)
	Le symbole s’affiche pendant le programme d’entretien Net-toyer le conduit de lait. (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.
	Le symbole “Télécommande” s’affiche lorsque Miele@home est configuré pour la machine à café et que le paramètre est sélectionné.

Symboles des touches boissons

	Espresso
	Café
	Café long
	Cappuccino
	Latte macchiato
	Caffè Latte
	Lait chaud
	Mousse de lait
	Eau pour le thé

Fonctionnement

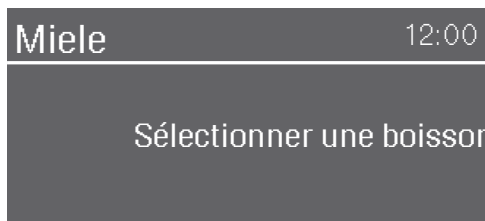
Touches sensibles

Pour commander la machine à café, effleurez du doigt 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 Boissons

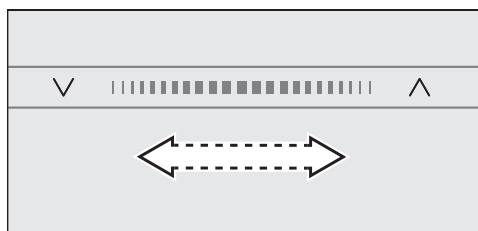
Vous vous trouvez dans le menu des boissons lorsqu'apparaît à l'écran Sélectionner une boisson.



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

Zone de navigation

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



Pour un défilement plus rapide, effleurez la zone entre les flèches vers la droite ou vers la gauche.

Dès qu'une valeur, un message ou un réglage s'affiche, que vous pouvez valider, la touche sensitive OK orange s'allume.

Pour valider la sélection, effleurez la touche sensitive OK.

Visualiser un menu et naviguer dans un menu

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



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

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

Quitter un menu ou annuler une action

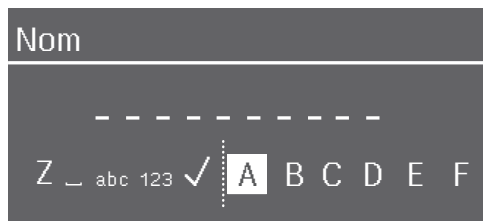
Pour quitter le niveau de menu actuel, effleurez la touche sensitive $\hookleftarrow$.

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

Saisir le nom

Vous saisissez des lettres et des chiffres via la zone de navigation. Vous pouvez également sélectionner des majuscules et des minuscules.

Conseil : Choisissez des noms courts et clairs.



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

Première mise en service

Avant la première utilisation

- Branchez la machine à café au réseau électrique.
- Installez la machine à café.
- Le cas échéant, retirez les étiquettes.
- Retirez le film de protection de la plaque d'égouttage.
- Nettoyez le réservoir d'eau, les réservoirs à grains et la distribution centrale.
- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche froide. Respectez le marquage "max." et replacez le réservoir d'eau dans la machine (voir chapitre "Remplir le réservoir d'eau").
- Retirez les réservoirs à grains et remplissez-les de grains de café torréfiés.

Mise en réseau

Votre machine à café est équipée d'un module Wi-Fi intégré. Le module Wi-Fi permet la connexion réseau à votre réseau domestique et l'utilisation de l'application Miele sur un terminal mobile.

Une fois votre machine à café connectée via Wi-Fi, la connexion est automatiquement rétablie à chaque allumage.

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

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

Smart Extras via l'application Miele*

La mise en réseau via l'application Miele vous permet d'accéder à de nombreuses options intelligentes, entre autres :

- appeler des informations sur l'état,
- profiter de fonctions supplémentaires utiles,
- maintenir la machine à café au niveau de développement actuel de Miele grâce aux mises à jour logicielles.

Vous trouverez plus de détails sur les Smart Extras sur le site Internet de Miele, dans l'App Store® d'Apple ou dans le Google Play Store™.

* Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG. Les fonctionnalités peuvent varier selon le modèle et le pays. Vous devez accepter les conditions générales de vente et les informations sur la protection des données pour les produits et services numériques de Miele dans l'application Miele. Miele se réserve le droit de modifier ou d'interrompre les offres numériques à tout moment.

Conditions pour la mise en réseau

Les conditions suivantes doivent être remplies pour la mise en réseau :

1. Un réseau domestique est disponible sur le lieu d'installation. Munissez-vous du mot de passe du réseau Wi-Fi.
2. L'application Miele est installée sur un terminal mobile.
3. Vous disposez d'un compte utilisateur dans l'application Miele.

Application Miele

Vous pouvez télécharger gratuitement l'application Miele depuis l'Apple App Store® ou depuis Google Play Store™.



Première mise en marche

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ①.

Sélectionner la langue d'affichage

- Sélectionnez la langue d'affichage souhaitée.

Votre pays sera demandé le cas échéant.

Le choix du site détermine l'affichage de l'heure, par ex. format 12 h ou 24 h ou l'affichage des unités ou équivalent.

Activation de la mise en réseau (Miele@home)

Pendant la mise en service, Config. "Miele@home" s'affiche à l'écran :

Conseil : Vous pouvez également configurer Miele@home ultérieurement, par ex. à l'aide du QR code situé à l'intérieur de la porte de l'appareil (voir chapitre "Configurer Scan & Connect"). Dans ce cas, sélectionnez Passer.

- Effleurez Continuer.
- Sélectionnez la méthode de connexion souhaitée.
- Suivez les instructions sur l'écran de votre machine à café et de l'application Miele.

L'écran affiche Connexion établie avec succès.

Le nouveau logiciel de votre machine à café sera téléchargé par la mise à jour à distance (RemoteUpdate) après la prochaine mise en marche, dans la mesure où il est disponible. Dans ce cas, vous serez averti de l'installation possible du nouveau logiciel (voir chapitre "Mise à jour à distance (RemoteUpdate)").

- Effleurez OK pour poursuivre la mise en service.

Régler la date

- Réglez la date actuelle.
- Validez avec OK.

Régler l'heure

- Réglez l'heure actuelle.
- Validez avec OK.

Si vous avez connecté votre machine à café à un réseau Wi-Fi et à l'app Miele, l'heure est synchronisée avec l'app en fonction du site configuré.

Régler la dureté de l'eau

La société d'approvisionnement en eau potable compétente peut vous fournir des informations 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/°fH) et validez avec OK.

Sélectionner Mode performance

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

Première mise en service

- **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 à base de lait bien plus rapidement.
- Sélectionnez le mode Performance souhaité.
 - Validez en appuyant sur *OK*.

La mise en service est à présent terminée.

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

Remplissage du réservoir à 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.

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

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

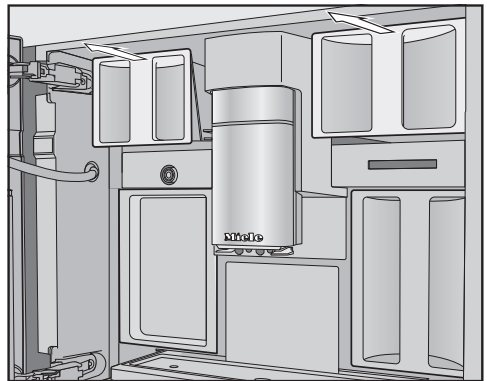
Le café vert (grains de café vert, non torréfiés) ou les mélanges de café qui contiennent du café vert sont également susceptibles d'endommager le moulin. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore une certaine humidité résiduelle. Le moulin à café de la machine à café peut être endommagé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

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

La machine à café a deux tiroirs réservoirs à grains, en haut à gauche et à droite. Les grains de café sont moulus mélangés en provenance des trois réservoirs à grains.



■ Ouvrez la porte de l'appareil.



- Retirez les réservoirs à grains.
- Enlevez le couvercle et remplissez les réservoirs à grains de grains de café.
- Remplacez les couvercles pour fermer les réservoirs à grains.
- Rentrez complètement les tiroirs réservoirs à grains dans la machine à café.
- Fermez la porte de l'appareil.

Remplissage du réservoir à eau

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

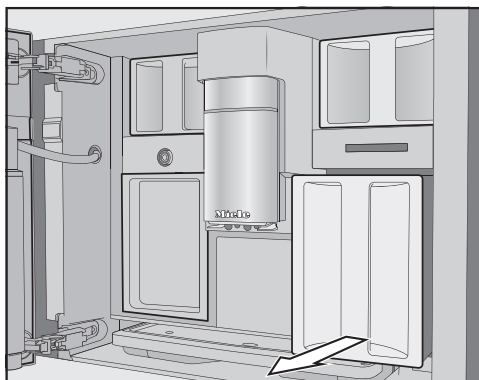
Changez l'eau du réservoir à eau **tous les jours**.

⚠ Risque d'endommagement en cas d'utilisation inappropriée.

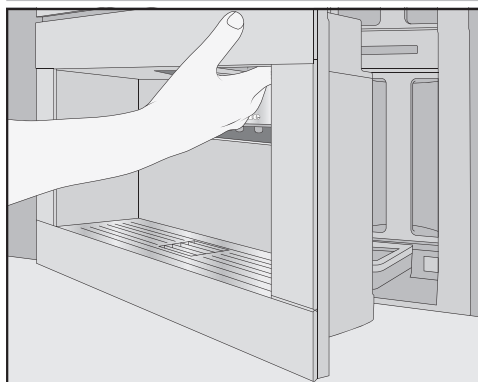
L'eau chaude, l'eau bouillante et tout autre liquide sont susceptibles d'endommager la machine à café.

N'utilisez pas d'eau gazeuse : elle entartre la machine trop rapidement.

Remplissez le réservoir à eau uniquement d'eau potable froide et propre.



- Retirez le réservoir d'eau en le tirant vers l'avant.
- Remplissez le réservoir d'eau potable froide et propre jusqu'au repère indiquant *max*.
- Introduisez le réservoir d'eau dans l'appareil.
- Fermez la porte de l'appareil.



- Ouvrez la porte de l'appareil.

Mettre en marche la machine à café

- Effleurez l'interrupteur Marche/Arrêt ①.

La machine à café automatique commence par chauffer et rincer les conduits. De l'eau chaude s'écoule de la distribution centrale.

Vous pouvez à présent préparer des boissons.

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

Désactivation de la machine à café

- Effleurez l'interrupteur Marche/Arrêt ①.

La machine à café rince aussi les conduits lorsqu'elle est arrêtée dès lors qu'au moins une boisson a été préparée.

La préparation des boissons et les opérations d'entretien créent de l'humidité dans la machine à café. Le ventilateur dans l'appareil fonctionne après la préparation d'une boisson, voire après la désactivation de l'appareil jusqu'à ce que l'intérieur de l'appareil soit suffisamment déshumidifié. Le cas échéant, vous pouvez entendre un bruit.

Programmation d'une absence prolongée

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

- Videz le bac d'égouttage, le bac à marc de café et le réservoir d'eau.
- Nettoyez soigneusement chacune des pièces, y compris l'unité de percolation et l'intérieur de l'appareil.
- Arrêtez la machine à café.

Préparation des boissons

 Risque de brûlures au niveau des distributions.

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

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

Ne touchez pas les pièces chaudes.

Café

Les boissons à base de café en détail

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

- Le **ristretto** est un 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. 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 quantité supérieure d'eau utilisée. Pour les préparations de café, nous recommandons d'utiliser des grains avec la torréfaction appropriée.
- Le **café long** est un café préparé avec nettement plus d'eau.
- Le **long black** est composé d'eau chaude et de deux doses d'espresso.

- Le **caffè 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.
- Le **cappuccino** se compose d'environ 2 tiers de mousse de lait et de 1 tiers d'espresso.
- Le **latte macchiato** se compose d'un tiers de lait chaud, d'un tiers de mousse de lait et d'un tiers d'espresso.
- Le **caffè latte** se compose de lait chaud et d'un espresso.
- Le **cappuccino italiano** possède les mêmes proportions de mousse de lait et d'espresso qu'un cappuccino. Toutefois, la mousse de lait est préparée après l'espresso.
- L'**espresso macchiato** est un espresso couronné d'une petite couche de mousse de lait.
- Le **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.
- Le **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 pouvez en outre préparer du **lait chaud** ou de la **mousse de lait**.

Lait et produits laitiers alternatifs

Les additifs sucrés contenus dans le lait de vache ou les alternatives aux produits laitiers à base de plantes, comme les boissons au soja, peuvent coller le conduit de lait et les parties en contact avec 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 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 fortement en fonction du type de lait utilisé. Tous les types de lait ne conviennent pas pour obtenir une mousse de lait.

Conseil : Pour une consistance parfaite de la mousse de lait, utilisez du lait de vache froid ($< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$) avec une teneur en protéines d'au moins 3 %.

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

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

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

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

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

Remplissage et mise en place du récipient à lait

Le lait n'est **pas** refroidi dans le récipient à lait.

Si vous laissez le lait à l'état non réfrigéré pendant une période prolongée dans le récipient à lait, le lait peut tourner (selon le type de lait).

Ne laissez surtout pas le lait de vache à l'état non réfrigéré pendant une période prolongée dans le récipient à lait.

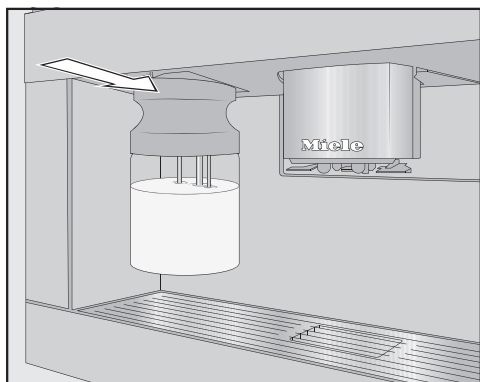
Respectez les indications du fabricant concernant la durée de conservation du lait utilisé.

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

Préparation des boissons

Conseil : Utilisez du lait froid ($< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$) pour obtenir une mousse de lait de qualité.

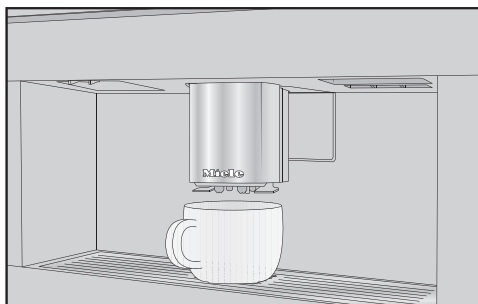
- Si vous utilisez un produit laitier alternatif, remuez-le bien. Pour une préparation optimale, vous avez besoin de produits laitiers alternatifs brassés et non pas secoués.
- Remplissez le récipient à lait jusqu'à 2 cm du bord au maximum.
- Remplacez le couvercle du récipient à lait.



- Placez le récipient à lait dans la machine à café par la face avant jusqu'à enclenchement.

Conseil : Le récipient à lait s'extrait à nouveau plus facilement à l'aide des deux mains.

Préparation de boisson à base de café



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

La boisson s'écoule de la distribution centrale dans la tasse.

Annulation de la préparation

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

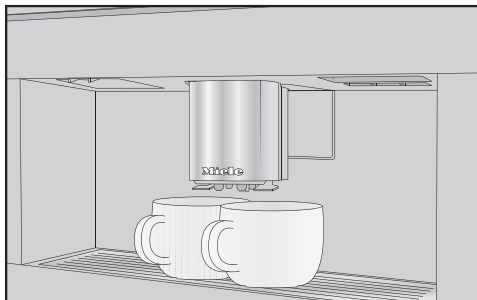
Si vous préparez des boissons à plusieurs composants, par ex. latte macchiato, vous pouvez anticiper l'arrêt de la préparation de chaque composant.

- Lorsque Arrêt s'affiche à l'écran, appuyez sur **OK** pour valider.

Préparation de deux doses ☐

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

Préparation des boissons



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

La touche sensitive  s'allume.

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

Cafetière

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

Le menu des boissons s'affiche.

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

- Placez un récipient suffisamment grand sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Cafetière.

- Validez avec OK.

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

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

Annuler la préparation

- Effleurez la touche sensitive .

Thé

Des températures d'écoulement trop élevées ou trop basses et des temps d'infusion trop courts ou trop longs peuvent altérer le goût de votre thé. Suivez les instructions de préparation du fabricant du thé que vous préparez.

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

Vous pouvez choisir différentes températures pour la préparation de 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.

Préparation des boissons

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. 80 °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. 97 °C, temps d'infusion :
env. 3 minutes

- **Chai latte** tire son origine de l'Ayurveda, c'est un thé noir agrémenté d'épices indiennes caractéristiques et de lait. Le lait tempère l'intensité des épices et vient parfaire ce festival de sensations.

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

La température de distribution pré réglée varie en fonction du type de thé.

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

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

Le dosage de la quantité de thé diffère d'une variété de thé à l'autre. Respectez les recommandations présentes sur l'emballage ou les conseils qui vous ont été donnés lors de l'achat. Ajustez la quantité d'eau chaude en fonction du type de thé et de la taille de la tasse (voir chapitre "Modification de la quantité de boisson").

Préparer le thé

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

Le menu des boissons s'affiche.

- Disposez 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 de thé sous la distribution centrale.
- Effleurez .
- Choisissez la variété de thé souhaitée.
- Validez avec **OK**.

La tasse se remplit d'eau chaude.

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

Vous pouvez également lancer le TeaTimer manuellement.

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

Démarrer le TeaTimer manuellement

- Préparez un thé.

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.
- Validez avec *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.

Théière

La fonction Théière vous permet de préparer une plus grande quantité d'eau de thé (1 litre maximum). La température de la distribution prééglée dépend de la variété de thé sélectionnée.

Le menu des boissons s'affiche.

Conseil : Veillez à ce que le réservoir d'eau soit suffisamment rempli avant de démarrer Théière.

- Placez un récipient suffisamment grand sous la distribution centrale.
- Effleurez de nouveau la touche boissons .
- Sélectionnez Théière.
- Sélectionnez la variété de thé et le nombre de tasses (3 à 8) souhaités.

Annulation de la préparation

- Effleurez la touche sensitive .

Préparation d'eau chaude

Vous pouvez choisir parmi les options suivantes :

- Eau très chaude env. 90 °C
- Eau chaude env. 65 °C

Le menu des boissons s'affiche.

- Placez un récipient adéquat sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez eau chaude ou eau très chaude.
- Validez avec *OK*.

La préparation commence.

Modification de la quantité de boisson

Vous pouvez modifier la quantité de boisson en mode expert pour la boisson préparée ou de manière permanente. Si vous souhaitez modifier durablement la quantité d'une boisson, modifiez pour cela le paramètre Quantité boisson.

- Placez une tasse sous la distribution centrale.
 - Effleurez .
 - Sélectionnez une boisson.
 - Validez en appuyant sur *OK*.
- Les paramètres modifiables de cette boisson s'affichent.
- Sélectionnez Quantité boisson.

Préparation des boissons

- Validez en appuyant sur *OK*.

Votre boisson est en cours de préparation. Dès que la quantité minimale est préparée, l'écran affiche *Enregistrer*.

- Lorsque le récipient est suffisamment plein, effleurez *OK*.

Si vous souhaitez modifier la quantité de boisson pour des spécialités à base de café, 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 *OK*.

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

Conseil : Vous pouvez modifier la quantité de boisson figurant sur le bandeau de commande en appuyant longuement sur la touche. À cet effet, effleurez la touche de boisson souhaitée jusqu'à ce que la préparation commence. Dès que la quantité minimale est préparée, l'écran affiche *Enregistrer*.

Si le réservoir d'eau se vide pendant la préparation, la programmation de la quantité est annulée. La nouvelle quantité de boisson n'est **pas** enregistrée.

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 pour la préparation en cours.

Activer et désactiver le mode expert

Le menu des boissons s'affiche.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Réglages  | Mode expert.
- Sélectionnez l'option souhaitée.
- Validez avec *OK*.

Le réglage est enregistré.

Mode expert : ajuster la quantité de boisson

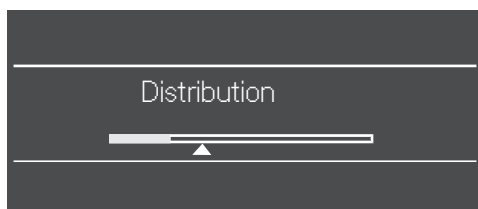
Le menu des boissons s'affiche.

La quantité de boisson peut seulement être modifiée pendant chaque phase 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.



- Via la zone de navigation, déplacez le curseur (petit triangle) selon vos souhaits.

Degré de mouture

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

Détection du degré de mouture adéquat

Les indices suivants indiquent qu'il convient de modifier le degré de mouture.

Si le goût du café ou de l'espresso est aqueux et aigre, c'est que le degré de mouture n'est **pas assez fin**. La mousse est pâle et très claire.

Si le goût du café ou de l'espresso est trop amer et que la mousse est marron foncé, c'est que le degré de mouture est **trop fin**.

Ajuster le degré de mouture

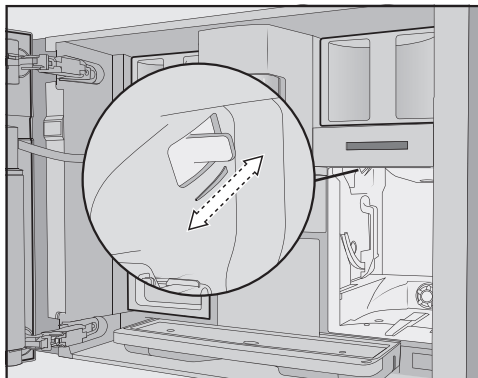
Si le degré de mouture est ajusté de plus d'un cran, le moulin à café peut être endommagé.

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

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

Le levier du degré de mouture est situé derrière le réservoir d'eau en haut à gauche.

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Retirez le réservoir d'eau.



- Actionnez le levier du degré de mouture **d'exactly un cran** vers l'avant (mouture plus fine) ou vers l'arrière (plus grosse mouture).

Le degré de mouture réglé par vos soins s'applique à toutes les variétés de grains et à toutes les boissons à base de café.

- Mettez le réservoir d'eau en place.
- Fermez la porte de l'appareil.
- Préparez une boisson à base de café.

Vous pourrez ensuite régler de nouveau le degré de mouture.

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

Affichage et modification des 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 à base de café.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez une boisson.
- Validez avec **OK**.

Les paramètres modifiables de cette boisson s'affichent.

Si vous avez sélectionné une boisson à base de café, les réglages actuels pour Quantité de mouture, Températ. percolation et Préinfusion s'affichent.

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

- Sélectionnez le paramètre souhaité.
- Modifiez le réglage selon vos souhaits.
- Validez avec **OK**.

Le réglage est enregistré.

Quantité de boisson

Le goût de vos cafés dépend non seulement de la variété de café mais aussi de la quantité d'eau.

Pour toutes les boissons (sauf pour la Cafetière), vous pouvez ajuster la quantité d'eau chaude à la taille des tasses et/ou notamment à la variété de café utilisée.

Il en va de même pour les spécialités à base de café et de lait, pour lesquelles vous pouvez sélectionner la quantité de lait et de mousse de lait en plus de celle d'expresso ou de café.

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

Quantité de mouture

Cette machine à café automatique peut moulin et infuser 7,5–12,5 g de grains de café par tasse. Plus la quantité de café infusé est importante, plus le café est fort.

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

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

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

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

Température d'infusion pour les boissons à base de café

La température de percolation doit être adaptée aux grains de café utilisés et à leur torréfaction. Le fait que vous 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.

Paramètres

Les expresso sont généralement préparés avec des températures plus élevées.

Température de distribution pour les boissons à base de thé

Vous pouvez modifier les températures de distribution des différentes boissons à base de thé en adaptant individuellement la température d'infusion.

Chaque niveau de température équivaut à une différence d'env. 2 °C.

Préinfusion du café moulu

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

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

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

Profils

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

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

Créer un profil

- Effleurez la touche sensitive .

Le menu Profils s'ouvre.

- Sélectionnez Créer un profil.
- Validez avec **OK**.

L'éditeur s'ouvre à l'écran.

- Entrez le nom de profil :

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

Le profil est maintenant créé.

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 avec **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 avec **OK**.
- Sélectionnez Changer de profil.
- Validez avec **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.
- **à la mise en marche** : à chaque mise en marche, la machine à café affiche le profil Miele standard, quel que soit le profil sélectionné lors de l'extinction précédente.

- Sélectionnez l'option souhaitée.
- Validez avec **OK**.

Modifier le nom du profil

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

- Effleurez la touche sensitive .

Le menu Profils s'ouvre.

Profils

- Sélectionnez **Modifier**.
- Validez avec **OK**.
- Sélectionnez **Modifier le nom**.
- Validez avec **OK**.
- Modifiez le nom selon vos souhaits :
 - Pour supprimer un caractère, effleurez la touche sensitive ↵.
 - Pour saisir un nouveau caractère, marquez un caractère et confirmez la sélection en appuyant sur **OK**.
 - Pour enregistrer le nom modifié, cochez la case ✓.
- Validez avec **OK**.

Supprimer le profil

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

- Effleurez la touche sensitive .
- Le menu **Profils** s'ouvre.
- Sélectionnez **Modifier**.
- Validez avec **OK**.
- Sélectionnez **Supprimer un profil**.
- Validez avec **OK**.
- Sélectionnez le profil que vous souhaitez supprimer.
- Sélectionnez **Oui**.
- Validez avec **OK**.

Le profil est supprimé.

Préparation de boissons avec un profil

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez le profil souhaité.
- Sélectionnez la boisson souhaitée.

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.

- Effleurez la touche sensitive .

Le menu **Profils** s'ouvre.

- 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.

Activer et désactiver MobileStart

Si vous souhaitez utiliser Mobile Start, l'option **Commande à distance** doit être activée.

Le menu des boissons s'affiche.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Mobile Start.
- Sélectionnez l'option souhaitée et validez avec *OK*.

Si vous avez mis en marche Mobile Start, vous pouvez à présent commander des boissons via l'application. Pour ce faire, respectez les instructions décrites ci-dessus.

Réglages

Dans le menu “Réglages”, vous pouvez adapter la machine à café automatique à vos besoins.

Affichage et modification des Réglages

Le menu des boissons s’affiche.

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

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

Langue

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

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

Heure

Affichage (affichage de l’heure)

Sélectionnez le type d’affichage de l’heure pour la machine à café éteinte :

- **Activé** : l’heure est toujours affichée.
- **Désactivé** : l’heure ne s’affiche pas.
- **Désactivation nocturne** : l’heure s’affiche de 5 à 23 heures pour économiser de l’énergie.

Format horaire

- affichage 24 heures (24 heures)
- affichage 12 heures (12 heures)

Réglage

Vous réglez les heures et les minutes.

Si vous avez connecté votre machine à café à un réseau Wi-Fi et à l’app Miele, l’heure est synchronisée avec l’app en fonction du site configuré.

Date

Vous réglez la date.

Minuteur

La machine à café dispose de trois minuteurs :

- Mise en marche à
- Arrêt à
- Arrêt dans

Vous pouvez attribuer les fonctions du minuteur à différents jours de la semaine.

Mise en marche à

La machine à café s’active à une heure déterminée, par exemple le matin pour le petit-déjeuner.

Si le verrouillage de la mise en marche est activé, la machine à café ne s’enclenchera **pas** à l’heure programmée. Les réglages de la minuterie sont désactivés.

Si la machine à café s’est activée **trois fois** à l’heure prédéfinie sans qu’aucune boisson n’ait été préparée, l’appareil ne s’enclenche plus automatiquement. Cela permet de prévenir un enclenchement quotidien inutile en cas d’absence prolongée, par ex. vacances.

Les temps programmés resteront toutefois enregistrés et seront réactivés après la remise en marche manuelle de l'appareil.

Si pour l'appareil éteint, vous avez activé l'affichage de l'heure (Affichage | Activé ou Désactivation nocturne), le symbole  et l'heure de mise en marche souhaitée apparaissent 23:59 heures auparavant à l'écran.

Arrêt à

La machine à café s'arrête à une heure déterminée.

En cas d'absence prolongée, les heures programmées resteront enregistrées et seront réactivées lors de la prochaine remise en marche.

Arrêt dans

La machine à café s'arrête au bout d'un temps déterminé si aucune touche n'est effleurée.

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

Il est possible de modifier ce préréglage et de sélectionner une durée entre 20 minutes et 9 heures.

TeaTimer

Lorsque vous préparez de l'eau pour votre thé, vous pouvez déclencher une fonction Minuterie à l'aide de la fonction TeaTimer. Un temps d'infusion déterminé est préréglé pour chaque variété de thé sélectionnée. Vous pouvez modifier ce temps d'infusion (maximum 14:59 minutes).

Vous pouvez régler le TeaTimer de la manière suivante :

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

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  clignote.

Volume

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

Vous pouvez activer ou désactiver la mélodie d'accueil en effleurant la touche Marche/Arrêt .

Luminosité affichage

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.

Réglages

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.

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 à base de 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 à base de lait se préparent bien plus rapidement. La consommation d'énergie est plus élevée qu'en mode Eco et en mode Barista.

Mode party

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 du lait. Le cas échéant, détartrez la machine à café et dégraissez l'unité de percolation.

Respectez les consignes suivantes concernant le mode Party :

- Les conduits sont rincés beaucoup moins ou pas du tout. Le rinçage du conduit de lait n'a lieu qu'environ 1 heure après la dernière préparation à base de lait.
- 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 Arrêt à et Arrêt dans sont désactivés. 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 activé en permanence à la luminosité maximale tant que la machine à café est allumée.

Dureté d'eau

Régalez la machine à café selon la dureté d'eau locale afin que l'appareil fonctionne parfaitement et ne soit pas endommagé.

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

Si vous utilisez de l'eau conditionnée 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 (mg Ca^{2+} /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 / 37 °fH.

Dureté d'eau		Teneur en calcium mg/l Ca^{2+} ou ppm (mg Ca^{2+} /l)	Réglage
°dH	°fH		
1	2	7	1
2	4	14	2
3	5	21	3
4	7	29	4
5	9	36	5
6	11	43	6
7	13	50	7
8	14	57	8
9	16	64	9
10	18	71	10
11	20	79	11
12	22	86	12
13	23	93	13
14	25	100	14

Dureté d'eau		Teneur en calcium mg/l Ca^{2+} ou ppm (mg Ca^{2+} /l)	Réglage
°dH	°fH		
15	27	107	15
16	29	114	16
17	31	121	17
18	32	129	18
19	34	136	19
20	36	143	20
21	37	150	21
22	39	157	22
23	41	164	23
24	43	171	24
25	45	179	25
26	47	186	26
27	48	193	27
28	50	200	28
29	52	207	29
30	54	214	30
31	56	221	31
32	57	229	32
33	59	236	33
34	61	243	34
35	62	250	35
36	64	257	36
37–45	66–80	258–321	37–45
46–60	82–107	322–429	46–60
61–70	109–125	430–500	61–70

Réglages

Conseil : Si la dureté de votre eau locale est supérieure à 21 °dH (37 °fH), 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, p. ex. des enfants, ne puissent pas utiliser l'appareil.

Si le verrouillage de la mise en marche est activé, tous les réglages du minuteur pour la fonction Mise en marche à sont désactivés. La machine à café ne s'enclenchera **pas** à l'heure voulue.

Désactivation provisoire du verrouillage de la mise en marche

- Effleurez la touche **OK** pendant 6 secondes.

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

Miele@home

Vous disposez des options suivantes pour Miele@home :

- **Installer** : cette option est seulement disponible 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.

- **Statut de connexion*** : permet d'obtenir des informations sur la connexion Wi-Fi. Le symbole représente la force du signal Wi-Fi.
- **Réinstaller*** : réinitialise les réglages de la connexion Wi-Fi. La connexion Wi-Fi est reconfigurée.
- **Réinitialiser*** : désactive la connexion Wi-Fi et réinitialise les réglages de la connexion Wi-Fi.

Réinitialisez la configuration réseau si vous éliminez, vendez la machine à café 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.

Effectuer un Scan & Connect

La première mise en service a été effectuée sans configurer Miele@home.

- Scannez le QR code.

Si vous avez installé l'application Miele et que vous possédez un compte utilisateur, vous serez directement dirigé vers la mise en réseau.

Si vous n'avez pas encore installé l'application Miele, vous serez dirigé vers l'Apple App Store® ou le Google Play Store™.

- Installez l'application Miele et créez un compte utilisateur.
- Scannez à nouveau le QR code.

L'application Miele vous guide dans l'installation.



Commande à distance

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

Lorsque la commande à distance est activée, vous pouvez accéder à votre machine à café via l'app Miele, pour en modifier les réglages par exemple. Pour pouvoir commander une boisson via l'app, vous devez également activer la fonction MobileStart.

La commande à distance est activée à l'usine.

Mise à jour à distance (RemoteUpdate)

La fonction RemoteUpdate permet de mettre à jour le logiciel de votre machine à café. Si une mise à jour est disponible pour votre machine à café, cette dernière est automatiquement téléchargée par votre machine à café. L'installation d'une mise à jour ne s'effectue pas automatiquement mais doit être démarrée manuellement par vos soins.

Si vous choisissez de ne pas installer une mise à jour, cela n'impacte pas l'utilisation de votre machine à café. Miele recommande néanmoins d'installer les mises à jour.

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 RemoteUpdate est activée par défaut. Une mise à jour disponible est téléchargée automatiquement et doit être démarrée manuellement par vos soins.

Si vous ne souhaitez pas de téléchargement automatique des mises à jour, désactivez RemoteUpdate.

Déroulement de la mise à jour à distance (RemoteUpdates)

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 peut être installée.

Vous pouvez installer immédiatement la mise à jour ou reporter l'installation à plus tard. L'interrogation se fait à nouveau lors de la prochaine mise en marche de la machine à café.

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

La mise à jour peut prendre plusieurs minutes.

Tenez compte des points suivants pour les RemoteUpdates :

- Si vous ne recevez pas de message à ce sujet, c'est qu'aucune RemoteUpdate n'est disponible.
- Une fois qu'une RemoteUpdate est installée, vous ne pouvez pas revenir à une version précédente.
- Ne désactivez pas la machine à café pendant la mise à jour. Cela risquerait d'interrompre la mise à jour à distance et d'empêcher son installation.
- Certaines mises à jour du logiciel ne peuvent être réalisées que par le service après-vente Miele.

Réglages

Version 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 expo)

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

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 expo 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 expo est activé.

Réglages usine

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

Les éléments suivants ne sont **pas** ré-initialisés :

- Nombre de boissons et statut de l'appareil (total boissons avant détartrage, ... dégraissage de l'unité de percolation)
- Langue
- Date et heure
- 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 de cailler.

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

Aperçu des intervalles de nettoyage

Fréquence de nettoyage conseillée	Que faut-il nettoyer/entretenir ?
quotidiennement (à la fin de la journée)	Récipient à lait et son couvercle
	Vanne de lait
	Réservoir d'eau
	Plaque d'égouttage en métal
	Bac d'égouttage et bac à marc de café
Une fois par semaine (plus souvent en cas de fortes salissures)	Distribution centrale
	Capteur du bord de tasse
	Espace intérieur
	Unité de percolation
	Bac de récupération
	Façade
Une fois par mois	Vanne de lait
	Réservoir à grains
Une fois par an (plus souvent si nécessaire)	Graisser l'unité de percolation (avec de la graisse silicone)
au besoin/sur demande à l'écran	Nettoyer le conduit de lait (avec deux sticks de nettoyage)
	Dégraisser l'unité de percolation (avec une tablette de nettoyage)
	Détartrer l'appareil (avec deux pastilles détartrantes)

Nettoyage et entretien

Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle

Attention : l'unité de percolation n'est **pas** adaptée au lave-vaisselle.

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

Les pièces suivantes doivent **uniquement** être lavées à la main :

- Habillage inox de la distribution centrale
- Unité de percolation
- Réservoir à grains et couvercle

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

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

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

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

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

- Bac d'égouttage, couvercle et bac à marc de café
- Plaque égouttoir en métal
- Distribution centrale (sans habillage inox)

- pot à lait avec couvercle
- Capteur de bord des tasses
- Récipient d'entretien
- Réservoir à eau

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

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

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

Laissez la machine à café refroidir avant de le nettoyer.

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

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

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

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

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

Détergents à ne pas utiliser

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

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

Pour éviter d'endommager les surfaces, évitez :

- les détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore ;
- les détergents contenant des solvants ;
- les produits de lavage désinfectants et gel désinfectant pour les mains ;
- les produits détartrants (inadaptés pour la façade de l'appareil) ;
- les produits nettoyants inox ;
- les nettoyants pour lave-vaisselle (inadaptés pour la façade de l'appareil) ;
- les nettoyants pour le verre ;
- les produits de lavage pour plan de cuisson en vitrocéramique ;
- les nettoyants pour four ;
- les produits de lavage pour four vapeur (DG-Clean) ;
- les détergent abrasifs tels que la poudre, ou la crème à récurer et les pierres à nettoyer ;
- les éponges dures, comme les éponges à récurer pour casseroles, les brosses ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
- les gommages détachantes ;
- les racloirs métalliques à lame aiguisée ;
- la paille de fer ou les spirales à récurer en inox ;
- les produits de protection solaire/crèmes solaires.

Nettoyage du bac d'égouttage et du bac à marc de café

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

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

Si vous venez de rincer les conduites, attendez quelque temps avant de retirer le bac d'égouttage de la machine à café.

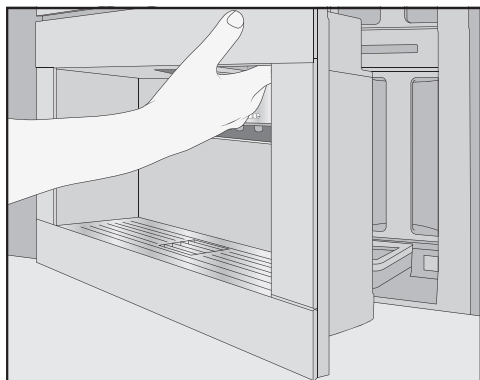
L'eau du bac d'égouttage peut être très chaude.

Ne touchez pas les pièces chaudes.

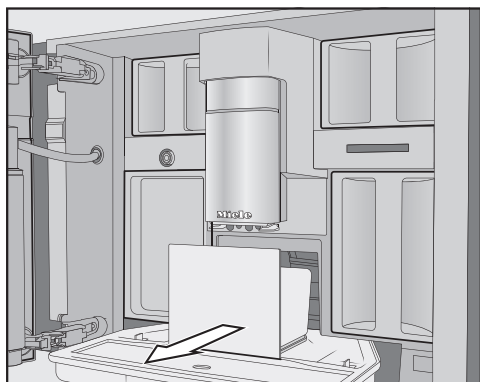
Pour éviter l'apparition d'odeurs et de moisissures, nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc **chaque jour**.

La machine à café indique par un message à l'écran que le bac d'égouttage et/ou le bac à marc de café sont pleins et doivent être vidés. Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café. Le couvercle du bac d'égouttage ne doit pas être retiré pour vider le bac.

Nettoyage et entretien



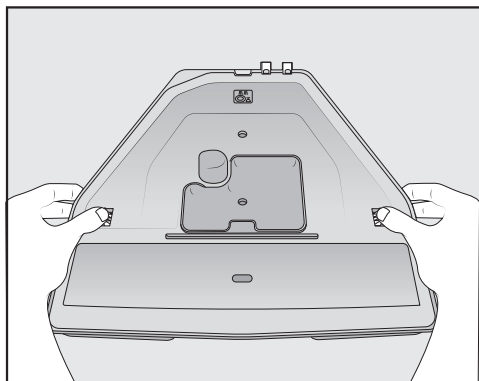
- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Sortez le bac d'égouttage de l'appareil avec le bac à marc.
- Sortez le bac à marc du bac d'égouttage et videz le bac à marc.

Dans le bac à marc, un peu d'eau de rinçage peut aussi se trouver à côté des restes de café.

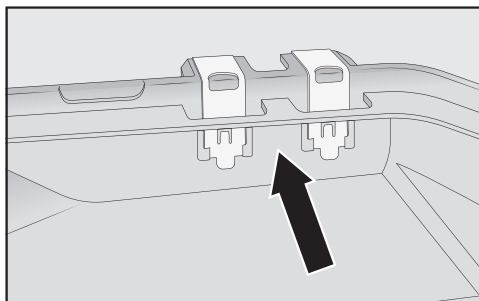
Démonter le bac d'égouttage



Les fermetures orange par clips ne sont pas amovibles.

- Retirez le couvercle du bac d'égouttage : poussez des deux côtés vers l'extérieur les fermetures orange par clips et dévissez le couvercle. Enlevez le couvercle.
- Lavez le bac d'égouttage, le couvercle et le bac à marc au lave-vaisselle ou à la main avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Séchez toutes les pièces.
- Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine à café sous le bac d'égouttage.

Nettoyer les contacts

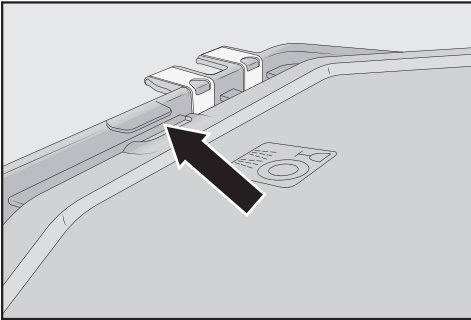


- Nettoyez soigneusement les contacts (petites plaques de métal) et l'espace

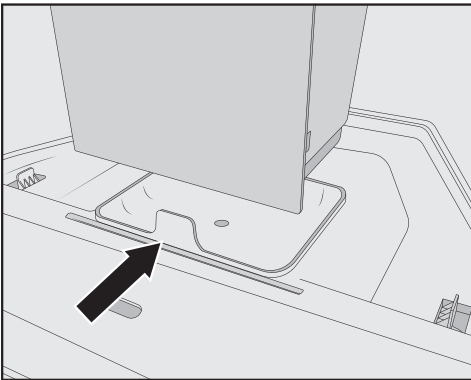
situé entre les deux, par ex. à l'aide d'une brosse. Séchez toutes les pièces.

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

Remonter le bac d'égouttage



- Placez le couvercle sur le bac d'égouttage : poussez le couvercle sous l'ergot à côté des contacts et poussez sur le couvercle jusqu'à ce que les dispositifs de blocage sur les côtés s'enclenchent.

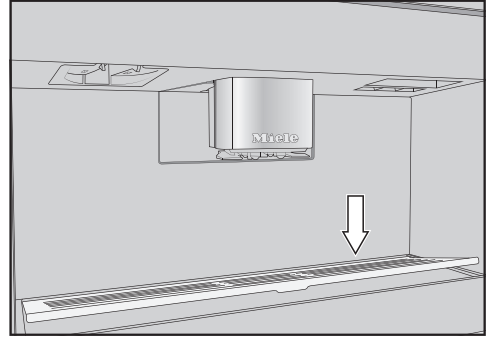


- Remettez le bac à marc de café sur le couvercle.

- Insérez le bac d'égouttage avec le bac à marc dans la machine à café.
- Fermez la porte de l'appareil.

Nettoyage de la plaque d'égouttage

Nettoyez la plaque d'égouttage chaque jour.



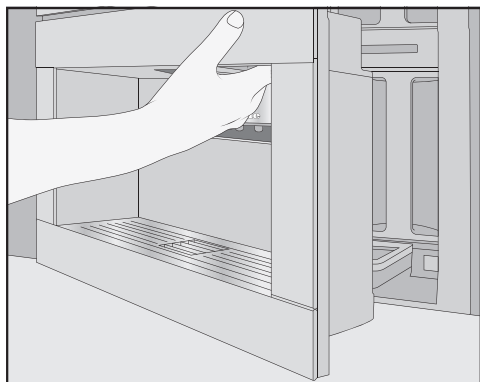
- Retirez la plaque d'égouttage en métal. Poussez pour ce faire sur le bord arrière afin que la plaque à l'avant ne bascule pas vers le haut et puisse être facilement retirée.
- Nettoyez la plaque d'égouttage à la main avec de l'eau chaude et un peu de détergent pour lave-vaisselle.
- Séchez la plaque d'égouttage.
- Remettez la plaque d'égouttage.

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

Nettoyer le réservoir d'eau

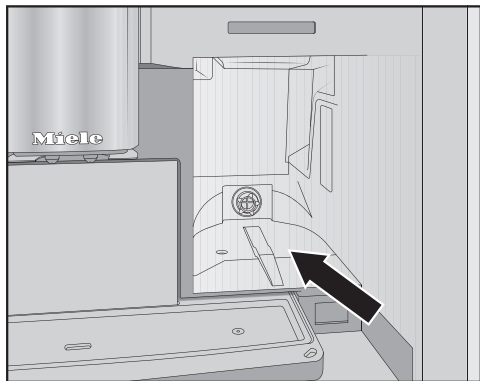
Nettoyez le réservoir à eau quotidiennement.

Nettoyage et entretien



- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Retirez le réservoir d'eau.
- Nettoyez le réservoir d'eau à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Pour éliminer les résidus de liquide vaisselle, rincez soigneusement le réservoir d'eau à l'eau claire.
- Séchez le réservoir à eau.

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



- Nettoyez et séchez le logement du réservoir d'eau.
- Remplissez le réservoir d'eau potable froide et renouvelée.

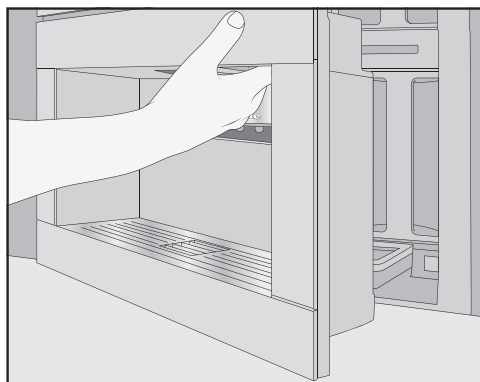
- Introduisez le réservoir d'eau jusqu'en butée dans la machine à café.
- Fermez la porte de l'appareil.

Nettoyage de la distribution centrale

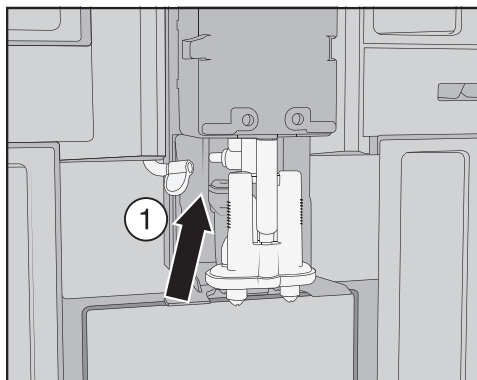
Nettoyez l'habillage inox de la distribution centrale exclusivement à la main, avec de l'eau chaude et un peu de détergent pour lave-vaisselle.

Nettoyez toutes les pièces de la distribution centrale, au moins une fois par semaine au lave-vaisselle.

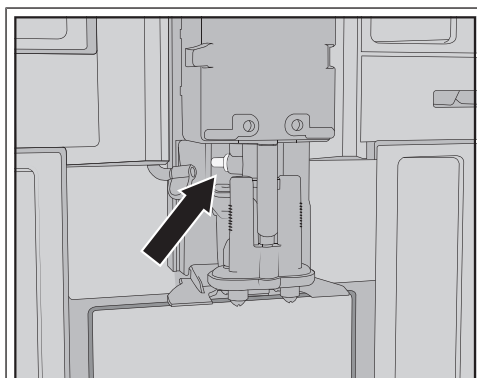
Retirer la distribution centrale



- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Retirez l'habillage inox de la distribution centrale vers l'avant.
- Nettoyez l'habillage inox de la distribution centrale.

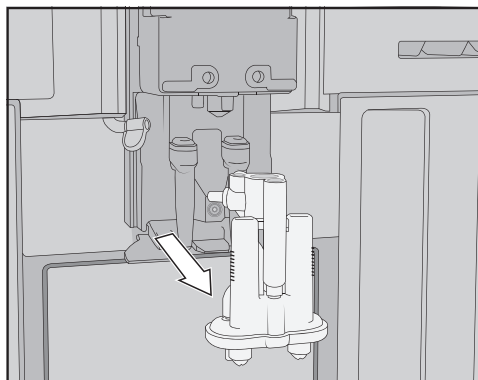


- Détachez le conduit de lait de l'unité de distribution : pour ce faire, tirez la languette ① vers la gauche.

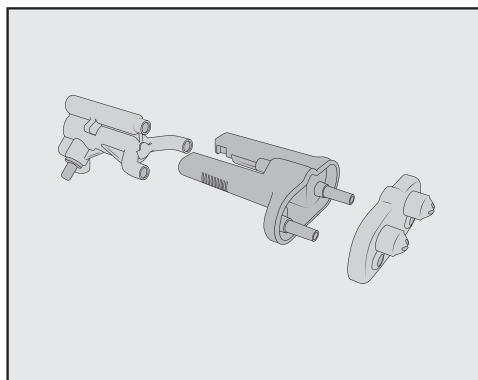


Ne retirez **pas** la pièce de raccordement du conduit de lait.

Nettoyez si nécessaire, la pièce de raccordement avec la brosse de nettoyage.



- Saisissez l'unité de distribution sur le côté, et tirez celle-ci vers le bas.



- Démontez l'unité de distribution en trois parties : détachez la pièce en forme de Y, les buses d'écoulement et le support.

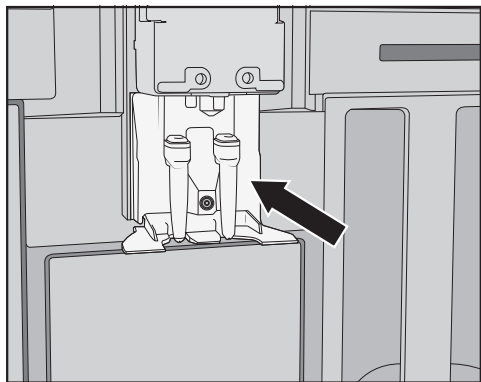
Nettoyer de la distribution centrale

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

- Nettoyez soigneusement toutes les pièces à la main.

Nettoyage et entretien

Conseil : Nettoyez de temps en temps les pièces de la distribution centrale au lave-vaisselle pour un nettoyage plus approfondi, excepté l'habillage en inox. Les dépôts de café et de lait sont ainsi efficacement éliminés.



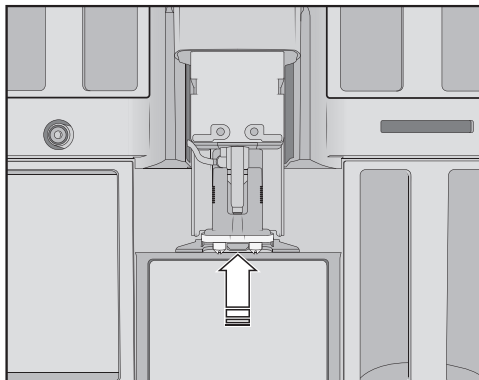
- Nettoyez la surface autour de la distribution centrale à l'aide d'une éponge humide.

Mise en place la distribution centrale

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

Veillez à ce que toutes les pièces soient correctement fixées les unes aux autres et de manière étanche.

- Remontez l'unité de distribution.
- Pour reconnecter les buses d'écoulement dans le support, appuyez fermement.



- Insérez l'unité de distribution dans la machine à café.
- Raccordez le conduit de lait.
- Remettez l'habillage inox en place.
- Fermez la porte de l'appareil.

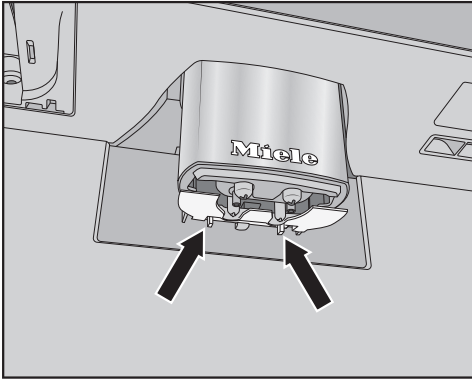
Mettre en place le cache de l'écoulement central apparaît à l'écran.

- Validez avec OK.

Nettoyage du capteur du bord de tasse

Nettoyez le capteur du bord de tasse au moins une fois par semaine, plus souvent en cas d'encrassement important.

Le capteur du bord des tasses se trouve sous la distribution centrale.



■ Appuyez sur les deux ergots (flèches).
Le capteur du bord de tasses se détache.

■ Nettoyez le capteur du bord de tasse à la main avec de l'eau chaude et un peu de détergent pour lave-vaisselle.

Conseil : Pour un nettoyage plus approfondi du capteur du bord de tasse, nettoyez-le de temps en temps au lave-vaisselle.

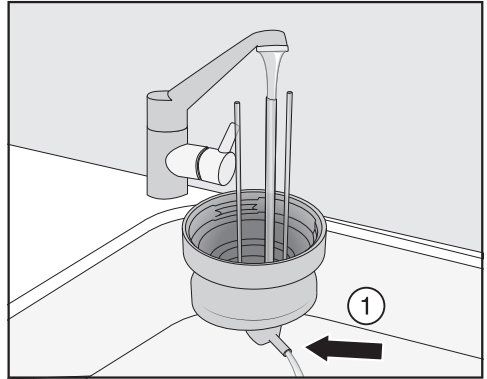
■ Pour remettre le capteur du bord de tasse, poussez-le par le bas dans le support de la distribution centrale.

Nettoyer le récipient à lait avec couvercle

Nous conseillons de démonter et de nettoyer les éléments du récipient à lait tous les jours, après chaque utilisation.

Nettoyez le à la fois le couvercle et le pot au lave-vaisselle ou à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

■ Retirez et videz le récipient à lait.



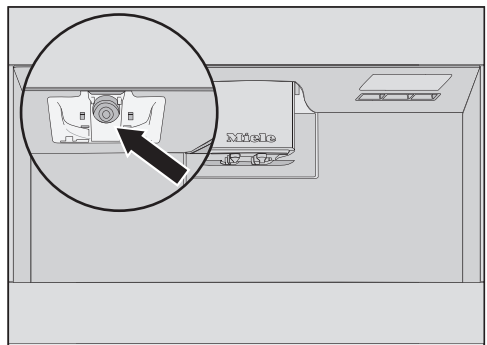
■ Rincez à l'eau courante le conduit de lait situé dans le couvercle avant de placer le couvercle du récipient à lait dans le lave-vaisselle.

■ Si l'eau ne s'écoule pas à travers le raccord ①, nettoyez-le à l'aide d'un goupillon.

■ Nettoyez le pot en verre.

■ Séchez toutes les pièces et essuyez notamment les filetages sur le couvercle et sur le verre avec un chiffon propre.

■ Remontez les différentes pièces du récipient à lait.



■ Nettoyez le support du récipient à lait sur la machine à café avec un chiffon humide.

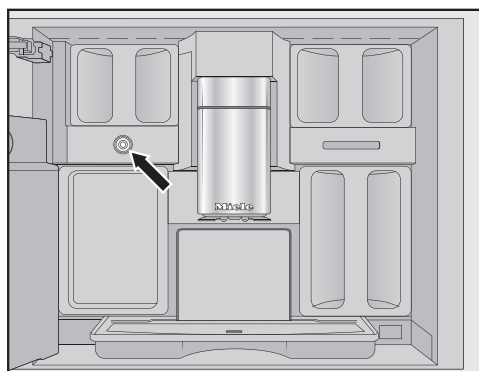
Nettoyage et entretien

Nettoyer la vanne de lait (quotidiennement)

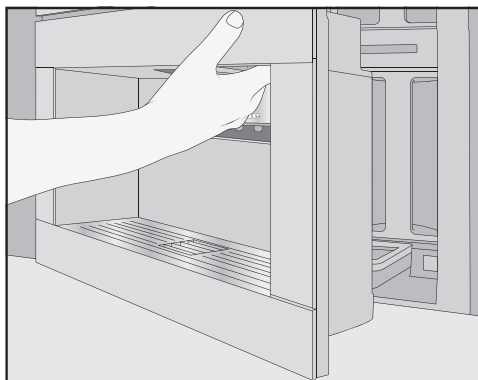
Le joint de la vanne de lait peut être endommagé par des objets à arêtes vives ou similaires.

N'utilisez pas d'objets à arêtes vives, par ex. un couteau, pour nettoyer la vanne de lait.

Nettoyez la vanne de lait chaque jour. Des résidus de lait peuvent se déposer et sécher sur les boulons en inox. Ces incrustations sont difficiles à enlever. Il est donc important de nettoyer régulièrement après les préparations à base de lait.



La vanne de lait est située sous le réservoir à grains gauche.



- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Nettoyez la vanne de lait avec une éponge ou un chiffon en microfibres humide.
- Fermez la porte de l'appareil.

Retirer et nettoyer la vanne de lait (une fois par mois)

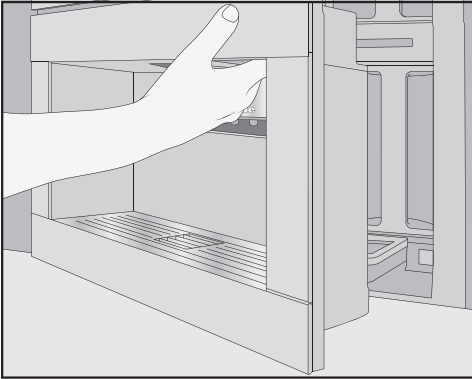
Retirez la vanne de lait uniquement lorsque la machine à café est éteinte. N'allumez **pas** la machine à café tant que la vanne de lait est retirée.

Retirez et nettoyez la vanne de lait au moins une fois par mois. Si pendant la préparation du lait, seul du lait chaud est distribué à la place de la mousse de lait, ou si le lait est éclaboussé pendant la distribution, la vanne de lait est probablement obstruée. Nettoyez la vanne de lait plus souvent si nécessaire.

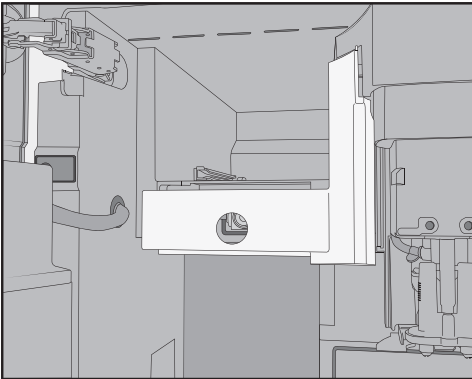
Retirer la vanne de lait

Retirez la vanne de lait uniquement lorsque la machine à café est éteinte. N'allumez **pas** la machine à café tant que la vanne de lait est retirée.

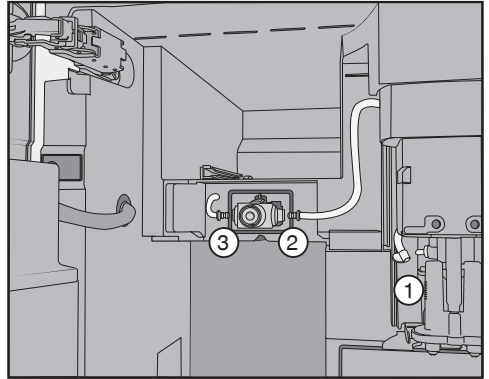
- Arrêtez la machine à café.



- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Retirez le réservoir à grains gauche et le récipient d'entretien.
- Retirez l'habillage inox de la distribution centrale.

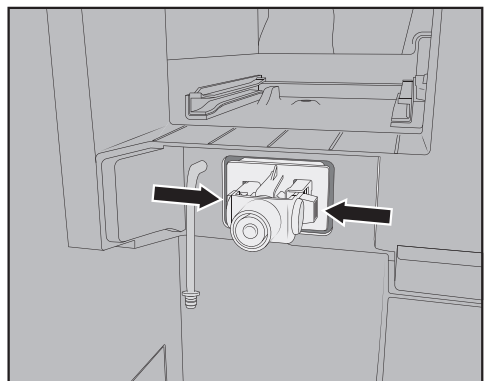


- Retirez le couvercle de la vanne de lait : appuyez sur la poignée encastrée pour déverrouiller le couvercle. Un mandrin situé en haut à droite du couvercle vous permet de le faire pivoter vers l'extérieur.



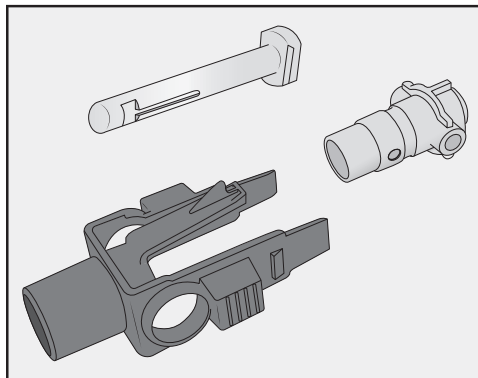
- Dégagez les conduits de lait de l'unité de distribution au niveau de la distribution centrale ① et du joint en silicone de la vanne de lait ② et ③.
- Retirez le conduit de lait ① reliant la vanne de lait à la distribution centrale.
- Débranchez le flexible carré du flexible rond.
- Nettoyez les tuyaux sous l'eau courante.

N'ôtez **pas** les pièces de raccordement du flexible.

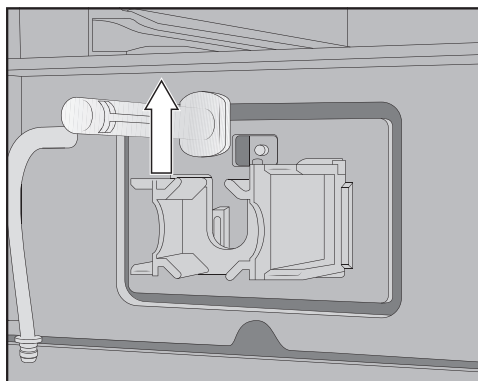


- Appuyez sur les ergots à gauche et à droite du support de la vanne de lait et sortez le support vers l'avant.

Nettoyage et entretien



- Démontez le support et le joint en silicone.



- Retirez les boulons en inox vers le haut.

Nettoyer la vanne de lait

Le couvercle de la vanne de lait ne convient pas au lave-vaisselle.

Le nettoyage au lave-vaisselle peut endommager le couvercle de la vanne de lait.

Nettoyez le couvercle de la vanne de lait uniquement **à la main**.

N'allumez **pas** la machine à café tant que la vanne de lait est retirée.

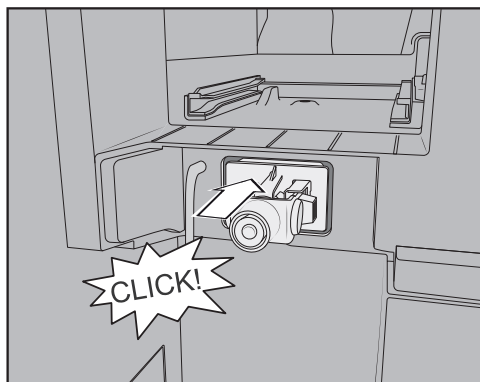
- Nettoyez toutes les pièces de la vanne de lait à la main.

Conseil : Pour nettoyer en profondeur les pièces de la vanne de lait, à l'exception du couvercle, nettoyez-les de temps en temps dans le lave-vaisselle. Si des résidus de lait séché sont présents sur le devant, trempez le boulon en inox dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

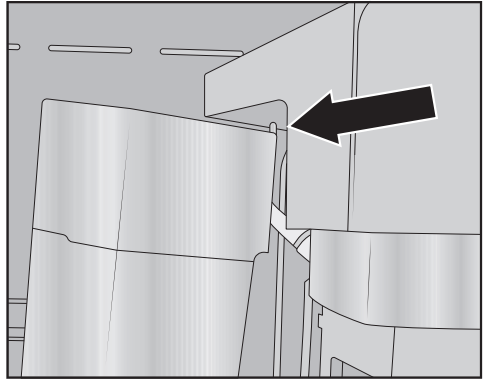
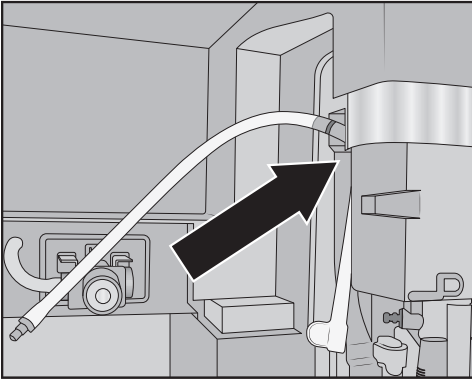
Mettre en place la vanne de lait

N'allumez **pas** la machine à café tant que la vanne de lait est retirée.

- Insérez le boulon en inox par le haut.
- Placez le joint en silicone dans le support de la vanne de lait.



- Insérez le support avec le joint en silicone jusqu'à entendre l'enclenchement.



- Assemblez le flexible carré et le conduit de lait plus long. Placez tout d'abord le tuyau carré en haut au niveau de la distribution centrale. Dans ce cas, le raccord noir pointe vers l'arrière.
- Raccordez l'extrémité inférieure du flexible carré à l'unité de distribution.
- Insérez les conduits de lait à gauche et à droite de la vanne de lait. Poussez les raccords dans le joint en silicone jusqu'en butée.
- Vérifiez que le conduit de lait épouse la forme du boîtier et que le couvercle se place aisément.
- Insérez le couvercle de la vanne de lait : pour ce faire, placez le mandrin dans l'angle supérieur droit et faites pivoter le couvercle vers l'arrière jusqu'à obtenir une fermeture précise.
- Remplacez le réservoir à grains gauche et le récipient d'entretien dans la machine à café.
- Remettez l'habillage inox de la distribution centrale en place.
- Fermez la porte de l'appareil.

Vous pouvez désormais remettre en marche la machine à café.

Conseil : Si nécessaire, tournez le conduit de lait vers l'arrière au niveau du raccord droit.

Nettoyage du réservoir à grains

 **Domages dus à une utilisation et un nettoyage non conformes.**
Si les réservoirs à grains sont plongés dans des liquides, des dysfonctionnements peuvent survenir. Lors du démontage, des pièces peuvent se briser ou le mécanisme peut être défectueux après le remontage.
Ne démontez pas les réservoirs à grains.
Ne plongez pas les réservoirs à grains dans des liquides, par ex. des solutions à base de liquide vaisselle.

Nettoyage et entretien

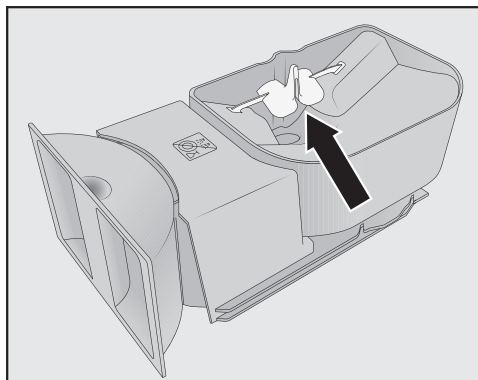
Les grains de café contiennent des corps gras qui s'accumulent sur les parois des réservoirs à grains et peuvent gêner le passage des grains. Pour cette raison, nettoyez au moins une fois par mois les réservoirs à grains avec un chiffon doux.

Si besoin, vous pouvez nettoyer les couvercles des réservoirs à grains **à la main** avec de l'eau chaude et un peu de détergent pour lave-vaisselle. Séchez bien le couvercle avant de le repositionner sur le réservoir à grains.

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Retirez les réservoirs à grains de gauche et de droite hors de la machine à café.
- Nettoyez les compartiments des réservoirs à grains dans l'appareil.

Conseil : Utilisez un aspirateur pour nettoyer l'intérieur et éliminer les restes de café.

- Retirez les couvercles et videz les réservoirs à grains.



Ne retirez pas les composants destinés à améliorer le flux des grains (voir flèche).

- Nettoyez les réservoirs à grains, couvercles compris, **à la main** à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
- Séchez soigneusement tous les éléments avant de remplir les réservoirs à grains de café.
- Remettez les couvercles.
- Insérez le réservoir à grains entièrement dans la machine à café.
- Fermez la porte de l'appareil.

Retrait de l'unité de percolation et nettoyage à la main

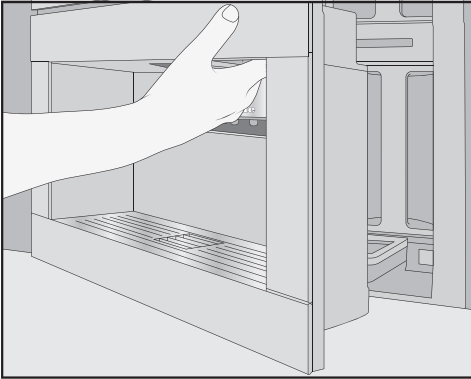
Les pièces mobiles de l'unité de percolation sont graissées. Les produits de lavage endommagent l'unité de percolation.

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

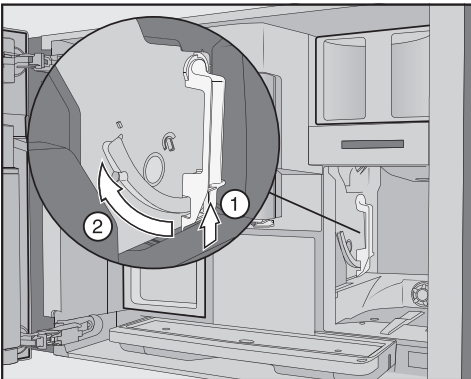
Retirez et nettoyez l'unité de percolation **une fois par semaine**. Nettoyez également la zone en dessous de l'unité de percolation une fois par semaine.

Retirer l'unité de percolation

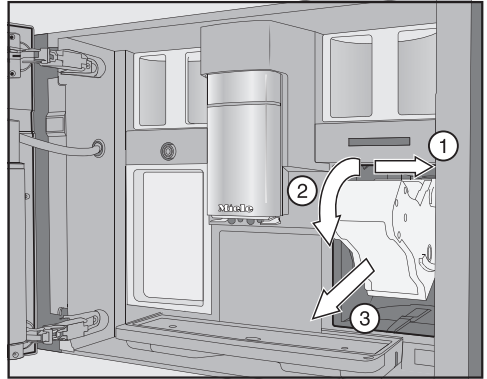
Quand vous retirez l'unité de percolation, ne modifiez **pas** la position de la poignée. Le cas échéant, vous ne pourrez plus réinstaller l'unité de percolation.



- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Retirez le réservoir d'eau.



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



- Tirez en premier lieu l'unité de percolation vers le côté ① puis vers l'avant pour l'extraire ③. Inclinez l'unité de percolation vers l'avant ②.

S'il est impossible ou difficile d'extraire l'unité de percolation, elle est probablement mal positionnée (voir chapitre "En cas d'anomalie").

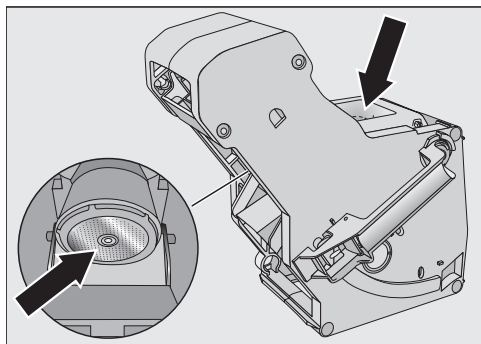
Nettoyer l'unité de percolation

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

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

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

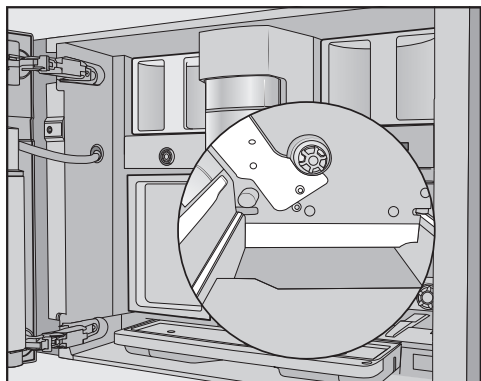
Nettoyage et entretien



- Enlever les restes de café présents dans les filtres. Un filtre est situé dans l'entonnoir. Le deuxième filtre est situé sur la gauche, à côté de l'entonnoir.
- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu n'y reste collé lors de la prochaine préparation de café.

Nettoyer l'intérieur de l'appareil

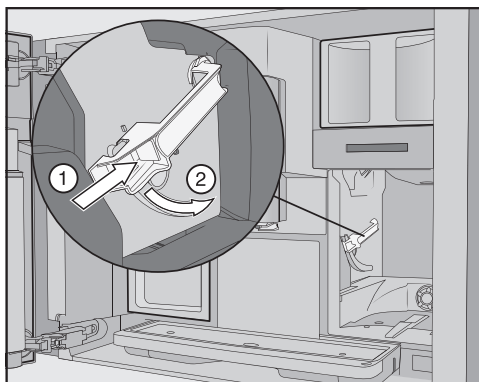
- Éliminez les résidus séchés de café moulu, par ex. à l'aide d'un aspirateur.



- Nettoyez la niche de l'unité de percolation à l'aide d'une éponge propre et humide. Nettoyez avec un soin tout particulier les zones représentées en blanc sur l'illustration, par ex. autour de l'arbre d'entraînement.

Insérer l'unité de percolation

- Répétez toutes les étapes dans l'ordre inverse pour l'insertion : insérez l'unité de percolation dans la machine à café. Pour ce faire, inclinez légèrement l'unité de percolation vers l'avant.



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

Conseil : S'il est impossible de tourner la poignée de l'unité de percolation, appuyez fermement sur le côté de l'unité de percolation.

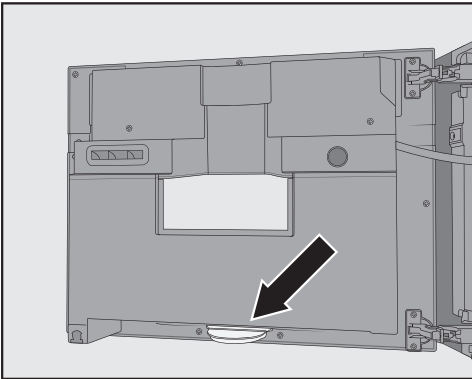
- Introduisez le réservoir d'eau dans la machine à café.

Lors du retrait et de l'insertion de l'unité de percolation, du café moulu tombe sur le bac d'égouttage.

- Retirez le bac d'égouttage et nettoyez le couvercle.
- Insérez le bac d'égouttage dans la machine à café.
- Fermez la porte de l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur, de la face intérieure de la porte de l'appareil et du bac de récupération

Nettoyez l'intérieur et la façade de l'appareil pendant un nettoyage normal. Entre autres, nettoyez également la zone en dessous du réservoir d'eau après extraction du celui-ci.



Le bac de récupération se situe en bas, au niveau de la face intérieure de la porte de l'appareil. Nettoyez régulièrement le bac d'égouttage.

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Nettoyez le bac d'égouttage.
- Retirez tous les éléments suivants de l'intérieur :
 - Réservoir d'eau
 - Bac d'égouttage
 - Récipient d'entretien
 - Unité de percolation
 - Réservoir à grains

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

- À la main, nettoyez l'intérieur et la face intérieure de la porte de l'appareil avec une éponge ou un chiffon microfibre propre et légèrement humide.

- Séchez ensuite l'intérieur et la porte de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.
- Remontez toutes les pièces.
- Fermez la porte de l'appareil.

Nettoyage de la façade de l'appareil

Les surfaces peuvent se tacher, se décolorer ou changer d'aspect si les salissures ne sont pas nettoyées sans tarder.

Nettoyez immédiatement les salissures sur la façade de l'appareil.

Ne laissez pas d'eau pénétrer derrière l'écran.

Nettoyez la façade de l'appareil après le détartrage. Essayez le plus rapidement possible les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

Conseil : Ouvrez la porte de l'appareil avant de nettoyer le bandeau de commande. Vous éviterez ainsi les fausses manipulations.

- Nettoyez la façade de l'appareil avec une éponge ou un chiffon en microfibres propre et légèrement humide.
- Séchez les surfaces avec un chiffon doux.

Conseil : Vous pouvez aussi nettoyer la façade de l'appareil à l'aide du chiffon en microfibres Miele.

Programmes d'entretien

Les programmes d'entretien suivants sont disponibles :

- Rinçage de l'appareil
- Rinçage du conduit de lait
- Nettoyage du conduit de lait
- Dégraissage de l'unité de percolation
- Détartrage de l'appareil

Nettoyage et entretien

Lancez le programme d'entretien lorsque le message correspondant s'affiche sur l'écran. Vous pouvez également lancer les programmes d'entretien par vous-même afin d'éviter que l'appareil ne vous y invite à un moment inopportun.

Conseil : Pour vider le bac d'égouttement moins fréquemment, vous pouvez placer le récipient d'entretien sous la distribution centrale.

Accès au menu Entretien

- Effleurez la touche sensitive .

Vous pouvez maintenant 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 le Rincer l'appareil manuellement.

Rincer le conduit de lait

Si vous avez préparé une boisson à base de lait, le conduit de lait est automatiquement rincé après quelques minutes. Vous pouvez également lancer Rincer le conduit de lait manuellement.

Nettoyage du conduit de lait

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

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

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Nettoyer le conduit de lait.

- Validez en appuyant sur **OK**.

Le processus démarre et différents messages s'affichent à l'écran.

- Suivez les instructions à l'écran.

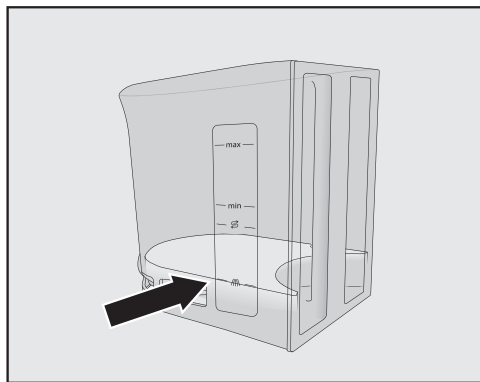
Lorsque le message Remplir le réservoir à eau de détergent et d'eau tiède jusqu'à la marque  et le mettre en place. Fermer la porte s'affiche à l'écran, procédez comme suit :

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons le détergent pour conduits de lait Miele.

La poudre de nettoyage pour conduits de lait a été spécialement conçue pour les machines à café automatiques Miele. Ainsi, votre machine ne sera pas endommagée.

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

- Introduisez le contenu de **deux** sticks de détergent pour conduits de lait dans le réservoir d'eau.



- Remplissez le réservoir à eau d'eau tiède jusqu'au repère  et mélangez la solution.

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

- Remettez le réservoir d'eau en place.
- Fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les instructions à l'écran.
- Lorsqu'un message vous l'indique à l'écran, rincez abondamment le réservoir d'eau à l'eau claire. Veillez à éliminer **tout** résidu de détergent du réservoir à eau.
- Utilisez exclusivement de l'eau potable pour remplir le réservoir d'eau.

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

Dégraissage de l'unité de percolation

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

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

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

- Validez le message avec **OK**.

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

Dégraissage de l'unité de percolation

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Dégraisser l'unité de percolation et effleurez **OK**.

Le programme d'entretien est démarré.

- Suivez les instructions à l'écran.

L'écran affiche Enlever réservoir d'eau et unité de percolation. Rincer à la main l'unité de percolation. Remettre en place avec une pastille détartrante..

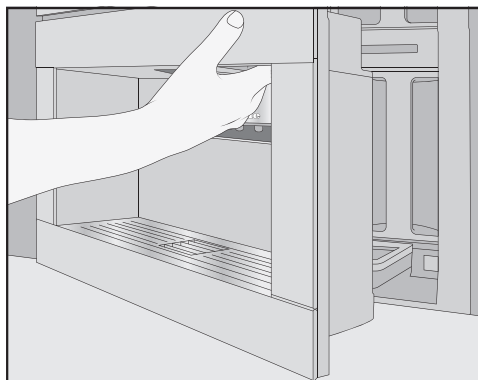
Nettoyage de l'unité de percolation et de l'intérieur

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

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

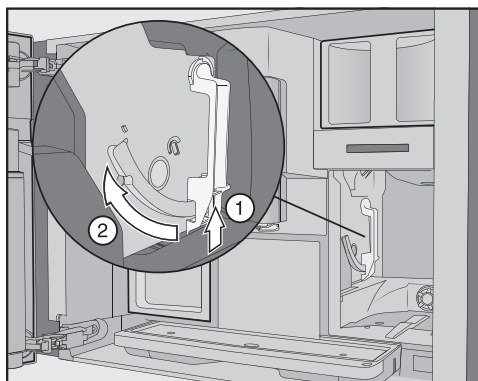
Pour un goût de café agréable et afin d'éviter la formation de germes, retirez et nettoyez l'unité de percolation une fois par semaine à l'eau courante.

Nettoyage et entretien

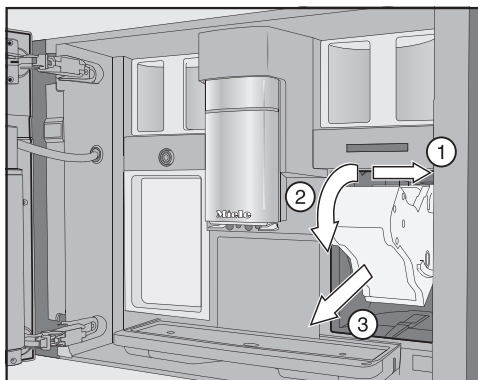


■ Ouvrez la porte de l'appareil.

■ Retirez le réservoir d'eau.



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

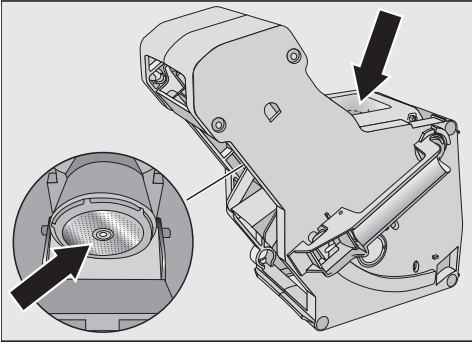


■ Tirez en premier lieu l'unité de percolation vers le côté ① puis vers l'avant pour l'extraire ②. Inclinez l'unité de percolation vers l'avant ③.

S'il est impossible ou difficile d'extraire l'unité de percolation, elle est probablement mal positionnée (voir chapitre "En cas d'anomalie").

Quand vous retirez l'unité de percolation, ne modifiez **pas** la position de la poignée. Le cas échéant, vous ne pourrez plus réinstaller l'unité de percolation.

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

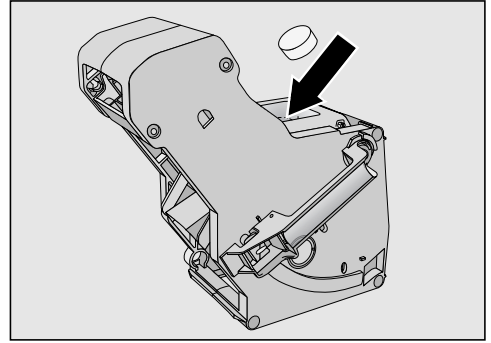


- Retirez les restes de café présents dans les filtres. Le premier filtre se trouve dans l'entonnoir, le deuxième sur la gauche à côté de l'entonnoir.

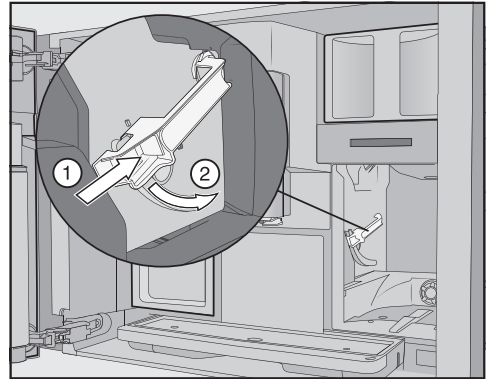
Lors du retrait de l'unité de percolation, du café moulu tombe sur le bac d'égouttage.

- Retirez le bac d'égouttage et nettoyez le couvercle.
- Nettoyez l'intérieur de la machine à café (voir aussi le chapitre "Nettoyage et entretien", section "Retrait de l'unité de percolation et la nettoyer à la main"). Enlevez les restes de café desséchés avec un aspirateur.

Introduire des pastilles de nettoyage 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 l'arrière ②.
- Insérez le réservoir à eau et le bac d'égouttage avec le bac à marc dans la machine à café.

Nettoyage et entretien

- Fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les instructions suivantes à l'écran.

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

Détartrage de l'appareil

Risque de dommages à cause des projections de solution détartrante. Attention : risque d'endommagement des surfaces et parquets naturels fragiles. Essayez immédiatement les élaboussures 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 gère le détartrage et vous indique les opérations à effectuer. À l'écran, plusieurs messages vous invitent notamment à vider le bac d'égouttage ou à remplir le réservoir d'eau.

Il est **impératif** d'effectuer le détartrage ; l'opération dure environ 35 minutes.

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

- Validez le message avec *OK*.

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

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

Détartrage après l'affichage du message correspondant

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

- Validez le message avec *OK*.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions à l'écran.

Lorsque le message Placer deux tablettes de détartrant dans le réservoir à eau, le remplir d'eau tiède jusqu'au repère  et le mettre en place. Fermer la porte s'affiche à l'écran, procédez comme suit.

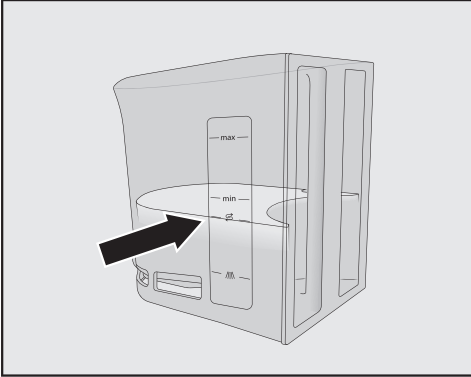
Pour un détartrage optimal, nous recommandons l'utilisation de pastilles détartrantes Miele.

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

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

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

Pour le détartrage, vous avez besoin de **2** pastilles de détartrage.



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

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

Réalisation du détartrage

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

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

- rincez soigneusement le réservoir à l'eau claire. Veillez à éliminer **tout** résidu de détartrant du réservoir à eau. Utilisez exclusivement de l'eau potable pour remplir le réservoir d'eau.

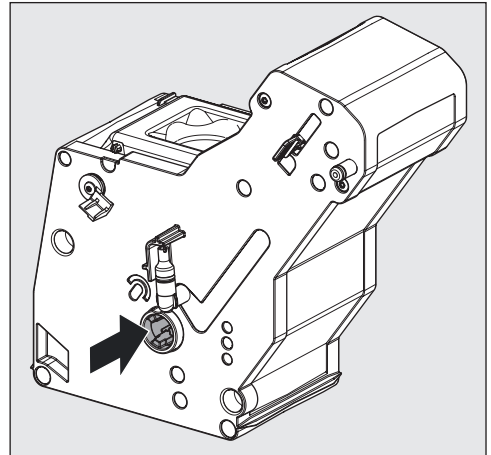
L'opération de détartrage est terminée lorsque le menu des boissons s'affiche.

Graissage de l'unité de percolation

Graissez l'unité de percolation une fois par an et selon les besoins lorsque l'unité de percolation devient difficile à retirer et à remettre en place.

Utilisez de la graisse silicone de qualité alimentaire.

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Retirez l'unité de percolation.



- Appliquez une quantité de graisse silicone de la taille d'un petit pois sur l'arbre de transmission de l'unité de percolation.
- Remettez l'unité de percolation en place.
- Fermez la porte de l'appareil.

Correction des problèmes

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des pannes et anomalies. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de contacter le service après-vente.

Sur www.miele.ch/fr/support/customer-assistance vous trouverez des informations supplémentaires sur la manière de remédier vous-même aux pannes.



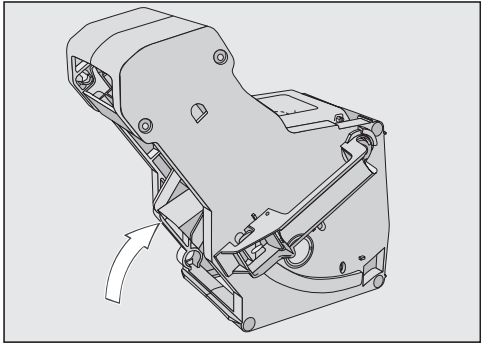
Messages à l'écran

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

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

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

Problème	Cause et dépannage
F1, F2, F80, F82 F353, F354	Une défaillance interne est survenue. ■ Arrêtez la machine à café. Attendez environ 1 heure avant de remettre l'appareil en marche.
F74, F77 F225, F226 F235, F353, F354	Une défaillance interne est survenue. ■ Arrêtez la machine à café. Attendez environ 2 minutes avant de remettre l'appareil en marche.

Problème	Cause et dépannage
F73 ou Contrôler l'unité de percolation	L'unité de percolation ne peut pas se remettre en position initiale ou l'unité de percolation est encrassée. Le café moulu ne peut être comprimé. ■ Vérifiez si vous pouvez retirer l'unité de percolation. ■ Retirez l'unité de percolation et rincez-la sous l'eau courante.  ■ Repoussez le mécanisme d'éjection automatique du marc de café de l'unité de percolation dans sa position de base (voir illustration). ■ Remettez le réservoir à eau en place et fermez la porte de l'appareil. Ne remettez pas l'unité de percolation. Mettez la machine à café en marche. Le mécanisme d'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et se remet dans sa position de base. ■ Lorsque le message Mettre en place l'unité de percolation s'affiche, replacez l'unité de percolation dans la machine à café. Fermez la porte de l'appareil. ■ Si vous ne pouvez pas retirer l'unité de percolation, éteignez la machine à café. Attendez environ 2 minutes avant de remettre l'appareil en marche.
Un programme d'entretien est interrompu prématurément et Insérer le réservoir à eau jusqu'à encliquetage s'affiche à l'écran.	Le réservoir d'eau n'a pas été correctement rempli ou remplacé. ■ Vérifiez si vous avez sélectionné le bon repère. Les symboles sur le réservoir d'eau indiquent la quantité d'eau nécessaire pour les programmes d'entretien Détartrer l'appareil : ☞ et Nettoyer le conduit de lait : ☞☞☞ . ■ Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère et relancez le processus de détartrage.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
F233	Le capteur de bord de tasse n'est pas en place ou n'a pas été correctement installé. Si un objet, par ex. une tasse, heurte le capteur de bord de tasse pendant que la distribution centrale remonte, le capteur de bord de tasse perd sa position de référence. ■ Validez le message avec <i>OK</i>. ■ Remettez le capteur de bord de tasse en place. La détection du bord de la tasse est désactivée et la distribution centrale reste en position haute jusqu'à la remise en marche de la machine à café. La détection de bord de tasse sera réinitialisée à la prochaine remise en marche.
F 307 ou Enlever et nettoyer la valve de lait.	Il y a une panne de la vanne de lait. ■ Retirez et nettoyez la vanne de lait (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Retirer et nettoyer la vanne de lait").

Anomalies particulières

Problème	Cause et dépannage
L'écran reste éteint lorsque vous réactivez la machine à café en effleurant la touche Marche/Arrêt ①.	Vous n'avez pas suffisamment appuyé sur la touche Marche/Arrêt ①. ■ Appuyez sur la partie en creux de la touche Marche/Arrêt ① pendant au moins 3 secondes.
	La fiche secteur n'est pas bien insérée dans la prise. ■ Branchez la fiche secteur dans la prise.
	Le(s) fusible(s) de l'installation électrique a/ont disjoncté parce que la machine à café, la tension de l'installation ou un autre appareil sont défectueux. ■ Débranchez la fiche secteur de la machine à café de la prise. ■ Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.
L'éclairage ne fonctionne pas lorsque la machine à café est mise en marche.	L'éclairage a été désactivé. ■ Activez l'éclairage (voir chapitre "Réglages", section "Éclairage").
	L'éclairage est défectueux. ■ Appelez le service après-vente.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
La machine à café ne réagit pas à la commande sur écran.	Une anomalie est survenue. ■ Effleurez la touche Marche/Arrêt ① jusqu'à désactivation de l'écran et remise en marche de l'appareil.
La machine à café s'arrête subitement.	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", section "Minuterie"). La fiche secteur n'est pas bien insérée dans la prise. ■ Branchez la fiche secteur dans la prise.
Les touches sensibles ne réagissent pas. Impossible de commander la machine à café.	Une défaillance interne est survenue. ■ Coupez l'alimentation électrique, autrement dit, débranchez la fiche secteur de la machine à café ou bien déclenchez le(s) disjoncteur(s) de l'installation électrique.
Un ventilateur tourne bien qu'aucune boisson ne soit préparée ou que l'appareil soit désactivé.	Ceci n'est pas une anomalie. Le ventilateur dans l'appareil fonctionne après la préparation d'une boisson voire après la désactivation de l'appareil jusqu'à ce que l'intérieur de l'appareil soit suffisamment déshumidifié.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
La préparation de boissons au café est interrompue de façon répétée et le message Remplir le réservoir à grains de café s'affiche.	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, la finesse de mouture est alors réglée sur fin et la quantité de mouture réglée au minimum. ■ Validez le message avec OK. Si le message apparaît lors de la préparation de toutes les spécialités à base de café : ■ Sélectionnez une degré de mouture un peu plus grossier (voir "Finesse de mouture"). ■ Sélectionnez une quantité de mouture plus élevée. Tenez également compte d'éventuelles boissons modifiées dans "Profils". Si le message apparaît uniquement lors de la préparation de certaines spécialités à base de café : ■ Vérifiez les réglages concernant la quantité de mouture pour ces spécialités à base de café (voir "Quantité de mouture"). Sélectionnez une quantité de mouture plus élevée. ■ Si nécessaire, choisissez également un degré de mouture un peu plus grossier.
Impossible de retirer l'unité de percolation.	L'unité de percolation n'est pas bien positionnée. ■ Le cas échéant, remettez la poignée de l'unité de percolation dans la position initiale. Fermez la porte de l'appareil. ■ Arrêtez la machine à café. ■ Patientez env. 1 minute avant de remettre la machine à café en marche. Le mécanisme d'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et se remet dans sa position de base. ■ Répétez ces opérations si nécessaire.
Impossible de mettre en place l'unité de percolation dans la machine à café.	L'entraînement de l'unité de percolation n'est pas dans la position de base. ■ Fermez la porte de l'appareil. ■ Mettez la machine à café en marche. Le mécanisme d'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et se remet dans sa position de base. ■ Répétez l'étape une nouvelle fois si nécessaire.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Malgré la présence d'un récipient sous la distribution centrale, la préparation de la boisson est arrêtée prématurément.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Si le récipient a une ouverture très large, par ex. une très grande tasse, le capteur de bord de tasse ne détecte pas le bord du récipient et la boisson est interrompue. Utilisez un autre récipient ou positionnez le récipient de sorte à assurer la détection du bord.
La machine à café ne se met pas en marche bien que le réglage de la minuterie Mise en marche à soit activé.	Le verrouillage de la mise en marche est activé. ■ Désactivez le verrouillage de la mise en marche.
	Le jour actuel n'a pas été sélectionné. ■ Vérifiez et modifiez les réglages de la minuterie si nécessaire.
	La machine à café s'est mise automatiquement en marche trois fois de suite et n'a pas été utilisée (mode vacances). ■ Enclenchez la machine à café et préparez une boisson.
Vous préparez de l'eau très chaude ou du thé et seule de la vapeur est produite.	L'altitude est probablement mal réglée. ■ Modifiez les paramètres d'altitude (Réglages Altitude). ■ Le cas échéant, vous pouvez également modifier les paramètres de température des boissons (Paramètres).
L'affichage est difficile à lire, voire illisible.	La luminosité de l'affichage est trop basse. ■ Modifiez le réglage (voir "Réglages").
L'écran est allumé mais la machine à café ne chauffe pas et ne prépare aucune boisson.	Le mode expo permettant de présenter la machine à café dans le magasin du revendeur ou dans les salles d'exposition a été activé. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Réglages").

Correction des problèmes

Résultat non satisfaisant

Problème	Cause et dépannage
La boisson à base de café n'est pas assez chaude.	La tasse n'a pas été préchauffée. Plus la tasse est petite et épaisse, plus le préchauffage est important. ■ Préchauffez la tasse, par exemple avec de l'eau chaude.
	La température de percolation est trop basse. ■ 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 moulin à café fait plus de bruit que d'habitude lorsqu'il est en fonction.	Le réservoir à grains de café s'est vidé pendant la mouture. ■ Remplissez le réservoir de grains de café frais.
	Des éléments indésirables se trouvent parmi les grains de café, par ex. des morceaux de plastique ou des cailloux. ■ Éteignez immédiatement la machine à café. Appelez le service après-vente.
La boisson au café s'écoule trop rapidement dans la tasse.	Le café est moulu trop grossièrement. ■ Sélectionnez un degré de mouture plus fin (voir "Finesse de la mouture").
La boisson au café s'écoule trop lentement dans la tasse.	L'unité de percolation est bouchée. ■ Dégraissez l'unité de percolation (voir chapitre "Nettoyage et entretien" au paragraphe "Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur").
Il ne se forme pas de mousse sur le café ou l'espresso.	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. Bien sûr, vous pouvez toujours utiliser les grains de café.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Le café est trop léger. Le marc de café (dose de marc de café) dans le bac à marc s'émiette et est en bouillie.	Trop peu de café moulu est infusé, car les grains de café acheminés dans le moulin sont en trop faible quantité. Est-ce que vous utilisez une torréfaction foncée? Les grains à la torréfaction très foncée sont souvent huileux. Ces corps gras peuvent s'accumuler sur les parois des réservoirs à grains et gêner le passage des grains. Utilisez-vous une variété de café composée de très gros grains ou de grains de tailles très différentes? Les grains risquent de se coincer et de créer un "bouchon". ■ Nettoyez le réservoir à grains plus souvent si vous utilisez une torréfaction très foncée et huileuse. ■ Sortez légèrement les récipients à grains pour les secouer si vous utilisez des variétés de café à grains très gros ou à grains de tailles très différentes. ■ Le cas échéant, essayez d'autres variétés de café.
Le café ne coule pas uniformément des deux buses d'écoulement. Des projections peuvent survenir lors de la préparation de lait.	Des dépôts de café dans l'écoulement central entravent la distribution de boisson. ■ Démontez la distribution centrale et lavez les pièces en machine, à l'exception de l'habillage inox. Effectuez ce nettoyage une fois par semaine.
La consistance de la mousse de lait est insatisfaisante.	La température du lait est trop élevée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il est nécessaire d'utiliser du lait froid (< 10 °C). ■ Contrôlez la température du lait dans le récipient à lait. Le conduit de lait est obstrué et/ou la vanne de lait est encrassée. ■ Retirez et nettoyez la vanne de lait.

Service après-vente et garantie

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

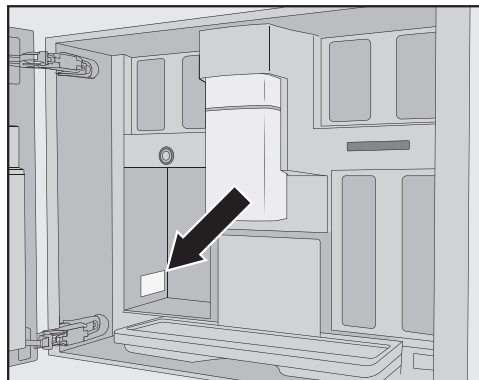
Contact en cas d'anomalies

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

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

Les coordonnées du SAV Miele figurent en fin de notice.

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



Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

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

- **Chiffon microfibre polyvalent**
pour éliminer les traces de doigts et les petites salissures
- **Nettoyant pour les conduits de lait**
pour nettoyer le circuit à lait
- **Pastilles de nettoyage**
pour dégraisser l'unité de percolation
- **Pastilles de détartrage**
pour détartrer les conduites d'eau
- **CJ Jug 1,0 l**
Cafetière isotherme 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 de café à base de lait
- **Miele Black Edition Espresso**
grains de café entiers – parfaitement adapté à la préparation d'espresso
- **Miele Black Edition Café Crema**
grains de café entiers – parfaitement adapté à la préparation de cafés

Le contenu de la livraison peut varier en fonction du pays et du modèle. Vous pouvez consulter les accessoires et les produits de lavage disponibles dans votre pays dans la boutique Miele, auprès du service après-vente Miele ou de votre revendeur Miele.

Installation

Raccordement électrique

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

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



Risque d'incendie en cas de surchauffe.

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

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

L'installation électrique doit satisfaire aux prescriptions en vigueur.

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

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

La plaque signalétique indique la puissance de raccordement adaptée.

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

Comparez ces informations avec les données du raccordement électrique sur place. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

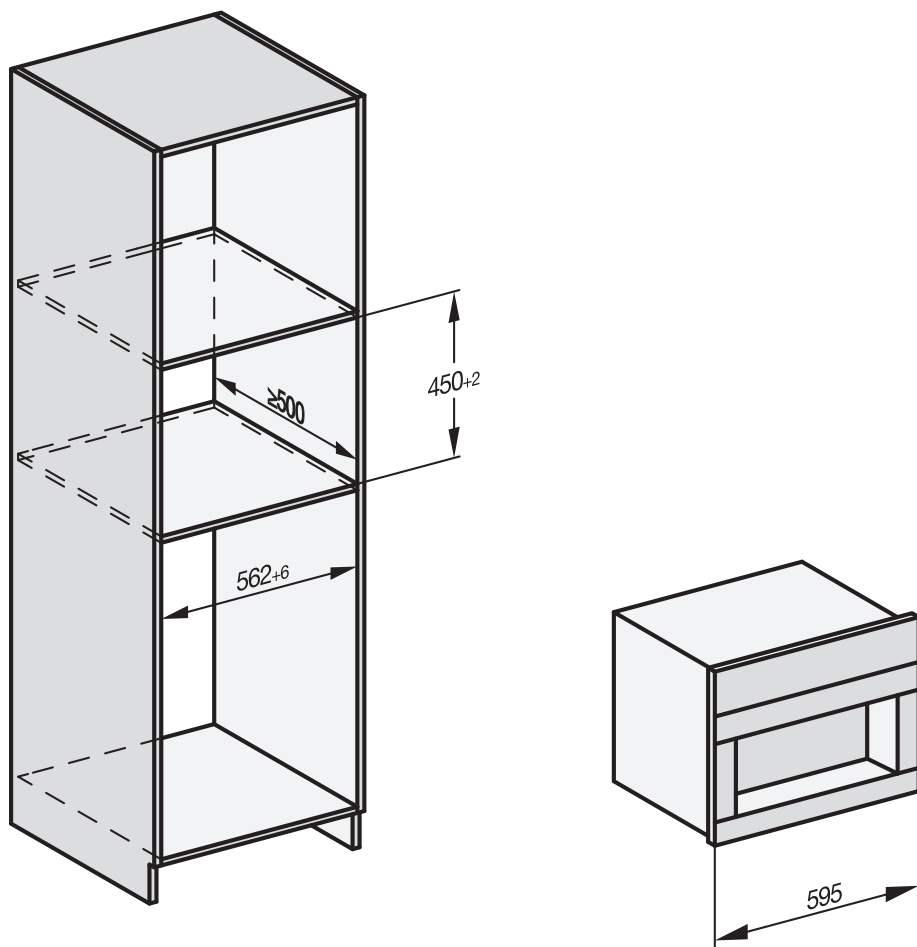
Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (tel que les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN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

Cotes d'encastrement

Encastrement dans une armoire haute

Respectez une hauteur d'installation minimale de 850 mm.

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

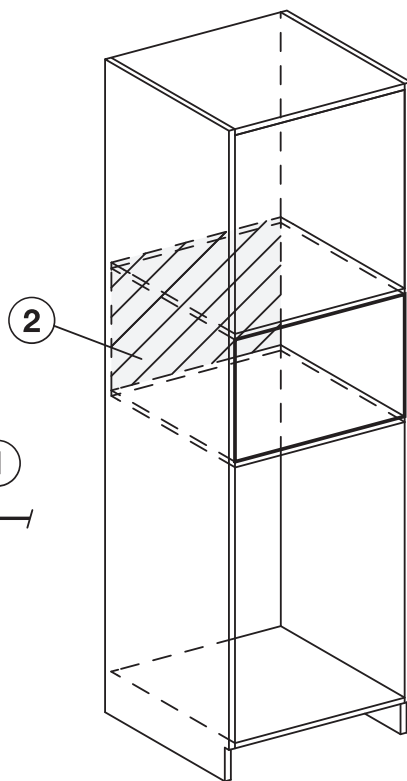
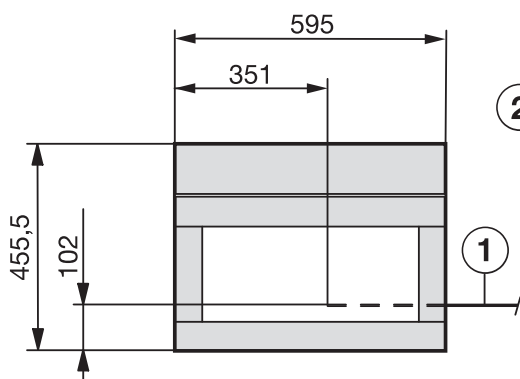


Une combinaison avec d'autres appareils à encastrer Miele est possible. Dans ce cas, il est impératif de prévoir un plancher intermédiaire fermé entre la machine à café et l'appareil situé en dessous. Une combinaison avec un tiroir chauffant Gourmet ou de mise sous vide encastrable ne requiert pas de plancher intermédiaire.

Installation

Installation et raccords

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.



① Câble de raccordement au réseau

② Aucun raccordement électrique dans cette zone

Monter la machine à café

⚠ Risque de blessure dû à une utilisation non conforme.

Si un appareil n'est pas installé et donc non sécurisé, les personnes encourrent des risques de blessure.

Faites fonctionner la machine à café uniquement lorsqu'elle est installée.

⚠ Risque de dommages matériels lié à un fonctionnement non conforme.

Si la plage de température ambiante n'est pas respectée, la machine à café risque de ne pas fonctionner correctement.

Faites fonctionner la machine à café uniquement dans une plage de température ambiante comprise entre +16 °C et +38 °C.

Respectez une hauteur d'installation minimale de 850 mm.

Conseil : Si une distance d'au moins 299 mm sépare le mur de la machine à café, la porte de l'appareil s'ouvre plus largement et la manipulation est simplifiée. Il est ainsi plus facile de retirer le réservoir à grains gauche, par exemple.

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

Conseil : Il est utile de prévoir un support pour la machine à café qui soit à la hauteur de la niche d'encastrement. Cela facilite le raccordement électrique de l'appareil.

Raccordement

Observez les indications du chapitre "Raccordement électrique".

- Branchez la machine à café au réseau électrique.

Insérer et aligner la machine à café

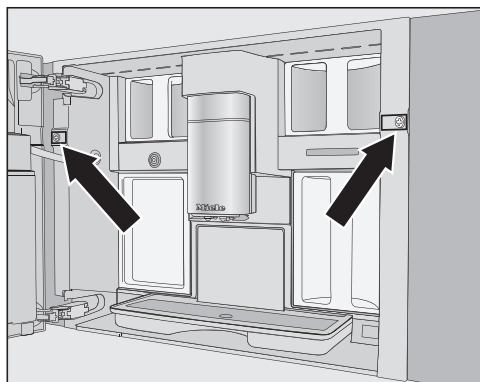
Lorsque vous poussez l'appareil dans la niche, faites attention à ne pas endommager ou coincer le cordon d'alimentation.

- Introduisez la machine à café dans la niche d'encastrement jusqu'à la butée.
- Vérifiez que la machine à café est bien centrée et bien d'aplomb dans la niche. Le cas échéant, alignez l'appareil.

Pour aligner la machine à café, n'ajustez en aucun cas les charnières de porte, sous peine d'empêcher le bon positionnement du récipient à lait et par conséquent le bon déroulement des préparations à base de lait.

Vissez maintenant la machine à café dans le meuble.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



Installation

Sont incluses dans la livraison deux vis TX20 (25 mm).

- Fixez la machine à café à l'aide des vis fournies aux parois latérales du meuble.
- Serrez les deux vis à la main.

Conseil : Vous pouvez retirer les limiteurs d'ouverture de porte et étendre l'angle d'ouverture de la porte à environ 170° pour visser plus facilement la vis gauche (voir section "Limite d'ouverture de porte"). Vérifiez que l'espace est suffisant et que la porte de l'appareil ne heurte pas un mur adjacent.

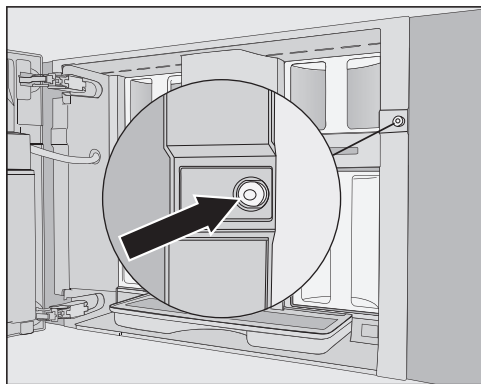
- Vérifiez le fonctionnement de la machine à café.

Raccord au réseau électrique

Observer les indications du chapitre "Raccordement électrique".

- Brancher la machine à café au réseau électrique.

Démonter la sécurité de transport



Un ergot en silicone rouge se trouve dans le trou de la vis, ce qui permet de sécuriser la porte de l'appareil pendant le transport et d'éviter ainsi les dommages lors du transport sur l'appareil.

Retirer l'ergot en silicone **avant** de visser la machine à café à l'armoire d'encastrement.

- Retirer l'ergot en silicone rouge du trou de la vis en tirant fortement dessus.

L'ergot en silicone n'est plus nécessaire. Mettre l'ergot en silicone au rebut dans les ordures ménagères.

Insérer et aligner la machine à café

En poussant l'appareil dans la niche, faire attention à ne pas endommager ou coincer le cordon d'alimentation.

- Introduire la machine à café dans la niche d'encastrement jusqu'à la butée.

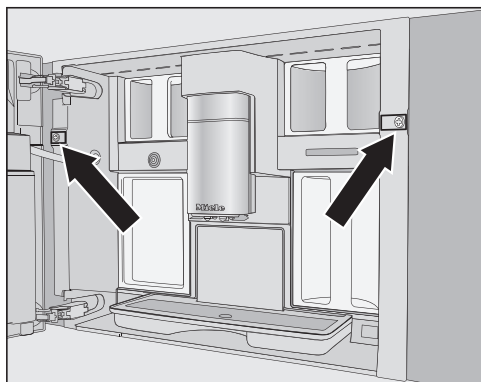
Pour aligner la machine à café, n'ajuster en aucun cas les charnières de porte, sous peine d'empêcher le bon positionnement du récipient à lait et par conséquent le bon déroulement des préparations à base de lait.

- Vérifier que la machine à café est bien centrée et bien d'aplomb dans la niche. Le cas échéant, aligner l'appareil.

Visser maintenant la machine à café dans l'armoire d'encastrement.

Visser la machine à café dans l'armoire d'encastrement

- Ouvrir la porte de l'appareil.



Sont incluses dans la livraison
2 vis TX20 (25 mm).

- Fixer la machine à café à l'aide des vis fournies aux parois latérales de l'armoire d'encastrement.
- Serrer les deux vis à la main.

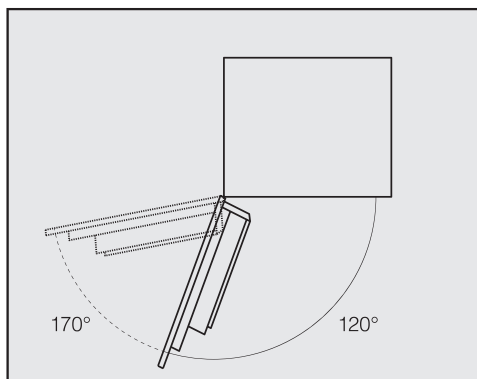
Conseil : Il est possible de retirer les limiteurs d'ouverture de porte et étendre l'angle d'ouverture de la porte à environ 170° pour visser plus facilement la vis gauche (voir section "Limite d'ouverture de porte"). Vérifier que l'espace est suffisant et que la porte de l'appareil ne heurte pas un mur adjacent.

- Vérifier le fonctionnement de la machine à café.

Limitation d'ouverture de porte

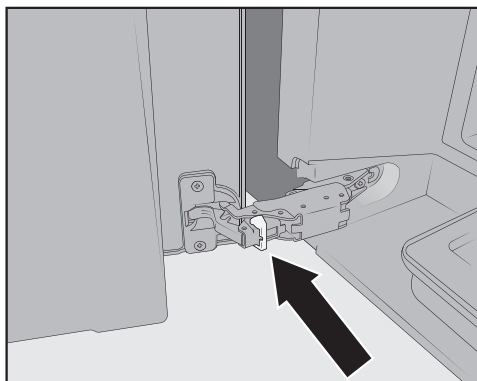
Les charnières de porte de la machine à café sont équipées de limiteurs d'ouverture de porte qui limitent l'angle d'ouverture de la porte de l'appareil à environ 120°. De cette manière, la porte ne peut pas cogner contre un mur adjacent ni être endommagée lors de son ouverture.

Vous pouvez retirer les limiteurs d'ouverture de porte pour étendre l'angle d'ouverture à env. 170°. Il est ainsi plus facile de retirer par ex. les réservoirs à grains.



Supprimer la limitation d'ouverture de porte

Avant d'étendre l'angle d'ouverture de la porte, vérifiez que l'espace est suffisant et que la porte de l'appareil ne heurte pas un mur adjacent.



- Retirez les limiteurs d'ouverture de porte des charnières en soulevant, par exemple, les limiteurs d'ouverture de porte à l'aide d'un tournevis.

L'angle d'ouverture de la porte de l'appareil est désormais étendu à 170°.

Caractéristiques techniques

Consommation d'électricité en veille :	$\leq 0,3$ watts
--	------------------

Consommation d'électricité en mode veille avec maintien de la connexion au réseau :	$\leq 2,0$ watts
---	------------------

Bande de fréquence du module Wi-Fi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------------	-------------------------

Puissance d'émission maximale du module Wi-Fi	≤ 100 mW
---	---------------

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.ch/fr
- Service après-vente, Demande d'informations, Modes d'emploi, sur <https://miele.ch/manual> en saisissant le nom du produit ou la référence

Droits d'auteur et licences

Miele utilise son propre logiciel ou un logiciel tiers non couvert par une licence open source, pour faire fonctionner et contrôler le module de communication. Le présent logiciel/les composants de logiciel sont soumis à des droits d'auteur. Les droits d'auteur détenus par Miele et des tiers doivent être respectés.

Ce module de communication contient également des composants logiciels intégrés dans l'appareil et distribués sous licence open source. Vous pouvez consulter les composants open source inclus ainsi que les avis de droit d'auteur correspondants, les copies des conditions de licence applicables et toute autre information localement via IP et un navigateur web ([http:\[s\]/<Adresse IP>/Licenses](http://[s]/<Adresse IP>/Licenses)). Les dispositions de responsabilité et de garantie des conditions de licence open source qui y figurent ne s'appliquent qu'à l'égard des ayants droit respectifs.

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tél. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

CVA 7440

fr-CH

M.-Nr. 12 859 780 / 04 / 002