

Mode d'emploi Machine à café



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

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde	5	Utilisation	28
Durabilité et protection de l'environnement	13	Mise en marche de la machine à café.....	28
Economiser de l'énergie	13	Remplissage du réservoir à grains ...	28
Installation	15	Remplissage du réservoir à eau	29
Raccordement électrique	15	Régler l'écoulement central à la hauteur de la tasse.....	29
Dimensions de l'appareil.....	16	Paramètres.....	30
Conseils d'installation	17	Affichage et modification des paramètres	30
Présentation	18	Modification de la quantité de boisson.....	30
Description de l'appareil	18	Mode expert	31
Le récipient à lait en détail	19	Activer et désactiver le mode expert	31
Pièce de raccordement pour la buse à lait et le récipient à lait	19	Modification de la quantité de boisson en mode expert.....	31
Accessoires fournis avec l'appareil.	19	Profils	31
Accessoires en option	20	Création d'un profil.....	31
Symboles des touches boissons.....	20	Préparer des boissons avec un profil.....	31
Éléments de commande et d'affichage	21	Modification des boissons dans un profil	32
Symboles à l'écran.....	22	Modification des profils.....	32
Fonctionnement	23	Degré de mouture	33
Visualiser un menu et naviguer dans un menu	23	Détection du degré de mouture adéquat	33
Boissons à base de café.....	23	Ajustement du degré de mouture.....	33
Lait chaud et mousse de lait.....	24	Mise en réseau	34
Thés.....	24	Conditions pour la mise en réseau	34
Fonctions spéciales.....	24	Activation et désactivation MobileStart 	34
Mise en réseau.....	24	Préparation MobileStart.....	34
DoubleShot.....	25	Chauffe-tasses	35
Deux doses	25	Activation ou désactivation du chauffe-tasses	35
Cafetière.....	25	Préchauffage des tasses	35
Chauffe-tasses	25	Sortie de veille de la machine à café.....	35
Mode expert	25	Programmation d'une absence prolongée	35
Profils.....	25	Désactivation de la machine à café.	36
Mise en service	26		
Avant la première utilisation	26		
Première mise sous tension et mise en service	26		
Fin de la mise en service.....	27		

Préparation des boissons	37	Éclairage	47
Lait chaud et mousse de lait	37	Info (afficher les informations)	48
Préparation du lait et des produits laitiers alternatifs.....	37	En altitude	48
Préparation du récipient à lait	38	Mode performance	48
Préparation du lait conditionné dans une brique en carton avec la buse à lait	39	Mode éco.....	48
Café	40	Mode café.....	48
Préparation d'une boisson à base de café	40	Mode lait.....	48
Annulation de la préparation	40	Mode party	48
Préparation de deux doses ☐ ...	40	Dureté d'eau.....	48
Cafetière : préparation de plusieurs tasses de café à la suite ..	41	Verrouillage de la mise en marche ☐	49
Préparation de boissons à base de café moulu	41	Miele@home	50
Thé	42	Commande à distance	50
Préparation du thé	42	Mise à jour à distance (RemoteUpdate)	50
Démarrage manuel du TeaTimer	42	Version logiciel.....	51
Préparer de l'eau chaude	43	Revendeur (mode expo)	51
Bon à savoir	44	Réglages usine.....	51
Les boissons à base de café en détail	44	Nettoyage et entretien	52
Les boissons à base de thé en détail	44	Aperçu des intervalles de nettoyage	52
Paramètres	45	Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle	53
Quantité de boisson	45	Détergents à ne pas utiliser.....	54
Quantité de mouture	45	Nettoyage du bac d'égouttage et du bac à marc de café	54
Température d'infusion pour les boissons à base de café.....	46	Nettoyage de la plaque d'égouttage	56
Température de distribution pour les boissons à base de thé	46	Nettoyage du réservoir d'eau	56
Préinfusion du café moulu	46	Nettoyage du filtre du réservoir d'eau.....	56
Degré de mouture.....	46	Nettoyer de la distribution centrale.	57
Ajustement des réglages	47	Nettoyage de la buse à lait	59
Affichage et modification des Réglages	47	Nettoyage du récipient à lait	59
Langue.....	47	Nettoyage du conduit de lait et de la vanne de rinçage	60
Timer : Arrêt dans	47	Nettoyer la buse de vapeur.....	62
TeaTimer	47	Nettoyage du réservoir à grains et du compartiment pour café moulu..	62
Volume	47	Nettoyage de l'unité de percolation et de l'intérieur.....	63
Luminosité affichage.....	47	Nettoyage de la carrosserie	64

Table des matières

Programmes d'entretien	64
Accès au menu "Entretien"	65
Rincer l'appareil	65
Rinçage du conduit de lait	65
Nettoyage du conduit de lait.....	65
Dégraissage de l'unité de percolation	66
Détartrage de l'appareil	68
Graissage de l'unité de percolation	70
Correction des problèmes	71
Messages à l'écran	71
Anomalies particulières	74
Résultat non satisfaisant.....	82
SAV	84
Contact en cas d'anomalies.....	84
Garantie	84
Déclaration de conformité	84
Transport.....	84
Évaporation de l'eau des machines à café.....	84
Emballage sûr des machines à café	85
Caractéristiques techniques	86

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Cette machine à café automatique a été conçue pour être utilisée dans les domiciles privés.
 - ▶ La machine à café automatique n'est pas destinée à 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.

En présence d'enfants dans le ménage

 Risque de brûlures au niveau des distributions.

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

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

- ▶ Installez la machine à café à un endroit hors de portée des enfants.
- ▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans de la machine à café automatique et du câble de raccordement au réseau.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ 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

- ▶ Une machine à café endommagée peut présenter des risques pour votre sécurité. Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible avant de le mettre en service. Ne mettez jamais en service une machine à café endommagée.
- ▶ Avant de raccorder votre machine à café automatique au réseau, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) inscrites sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder afin de ne pas endommager l'appareil. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.
- ▶ La sécurité électrique de cette machine à café n'est assurée que si elle est raccordée à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique corresponde aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.

Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

► Ne branchez pas la machine à café automatique au réseau électrique au moyen de prises multiples ou de rallonges. Celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (risque d'incendie).

► Cet appareil ne doit pas être utilisé à des emplacements non stationnaires (par ex. à bord d'un bateau).

► Débranchez immédiatement la fiche si vous remarquez que l'appareil est endommagé ou qu'il y a une odeur de brûlé.

► Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé et ne frotte pas contre des arêtes vives.

► Veillez à ce que le câble d'alimentation secteur ne pende pas. Vous risqueriez de trébucher et l'appareil pourrait être endommagé.

► Utilisez la machine à café automatique uniquement à une température ambiante située entre +10 °C et +38 °C.

► Placez la machine à café à une hauteur d'au moins 850 mm du sol.

► Risque de surchauffe. Vérifiez que la machine à café reçoit suffisamment d'air et peut évacuer l'air chaud. Ne posez jamais de tissus sur l'appareil pendant son fonctionnement.

► Si la machine à café est installée derrière une façade de meuble fermée, utilisez-la uniquement lorsque la porte du meuble est ouverte (voir chapitre "Conseils d'installation" pour la taille minimale de la niche). La chaleur et l'humidité s'accumulent derrière une façade de meuble fermée. Cela peut endommager l'appareil et/ou le meuble. Ne fermez pas la porte du meuble lorsque la machine à café est en fonction. Ne fermez la porte du meuble que si la machine à café a complètement refroidi.

► Protégez la machine à café contre l'eau et les éclaboussures. Ne plongez jamais la machine à café dans l'eau.

Consignes de sécurité et mises en garde

- La garantie devient caduque si la machine à café n'est pas réparée par un professionnel qualifié ou par le service après-vente Miele.
- Des travaux de maintenance ou de réparation non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité. Les travaux de maintenance et de réparation sur la machine à café ne doivent être effectués que par un professionnel qualifié ou par le service après-vente Miele.
- Avant de réparer la machine à café, il faut la débrancher du secteur. La machine à café n'est déconnectée du secteur que lorsque
 - la prise de l'appareil est débranchée.
Ne tirez pas sur le câble d'alimentation, mais sur la fiche pour la débrancher.
 - le disjoncteur de l'installation domestique est déclenché.
 - le fusible de l'installation domestique est entièrement dévissé et sorti de son logement.
- Un câble d'alimentation secteur endommagé ne doit être remplacé que par un câble d'alimentation secteur spécial du même type (disponible par ex. sur le shop en ligne Miele ou auprès du service après-vente Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le service après-vente Miele doit se charger du remplacement.
- 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme



Risque de brûlures au niveau des distributions.

Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes.

Ne vous tenez pas à proximité des distributions lorsque des liquides chauds s'en 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.

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 de café que des grains de café torréfiés. Ne remplissez pas le réservoir de grains de café traités avec des additifs alimentaires ni de café moulu.
- ▶ Ne versez jamais de liquides dans le réservoir à grains.
- ▶ N'utilisez jamais de café vert (grains de café vert, non torréfiés) ou de mélanges de café qui contiennent du café vert. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore une certaine humidité résiduelle. Le moulin à café de la machine à café peut être endommagé dès la première mouture.
- ▶ N'utilisez pas de grains de café caramélisés, sucrés ou prétraités ni de boissons sucrées dans la machine à café automatique. Le sucre détruirait l'appareil.

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Accessoires et pièces détachées

- Nous recommandons d'utiliser des accessoires d'origine Miele. Si d'autres pièces sont ajoutées ou installées, les droits au titre de la garantie, de la garantie légale et/ou de la responsabilité du fait des produits peuvent devenir caduques.
- Nous recommandons de remplacer les pièces défectueuses par des pièces de rechange d'origine. Si les pièces de rechange d'origine sont correctement installées, Miele garantit le respect total des exigences de sécurité et les recours en garantie restent valables.
- 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

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

Pour les appareils avec surfaces en inox :

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

Mise au rebut de l'emballage

Nos emballages sont simples d'utilisation et protègent votre appareil des dommages qui peuvent survenir pendant le transport.

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

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

Economiser de l'énergie

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

- Faites fonctionner la machine à café en Mode éco (préréglé).
- Diminuez la luminosité de l'écran.
- Désactivez complètement l'éclairage lorsque l'appareil est éteint.
- Désactivez l'affichage de l'heure.
- Modifiez le réglage de la minuterie Déconnecter après sur 20 minutes. Ensuite, la machine à café s'éteint 20 minutes après la dernière préparation de boissons ou l'effleurement d'une touche sensitive. Si vous augmentez le réglage du minuteur Arrêt après, la consommation d'énergie de la machine à café augmente.
- Certaines modifications des réglages d'usine peuvent entraîner une augmentation de la consommation d'énergie de la machine à café. Soyez particulièrement attentif au message suivant à l'écran : Ce réglage augmente la consommation énergétique.
- Si vous ne préchauffez les tasses que de temps à autre, désactivez le chauffe-tasses.
- 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. Veuillez, en attendant l'évacuation de l'appareil, à tenir celui-ci hors de portée des enfants.

Raccordement électrique

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

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



Risque d'incendie en cas de surchauffe.

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

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez ni multiprise, ni rallonge, ni adaptateur, ni prise dite 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 secteur endommagé ne doit être remplacé que par un câble d'alimentation secteur spécial du même type (disponible par ex. auprès du service après-vente Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le service après-vente Miele doit se charger du remplacement.

La plaque signalétique indique la puissance nominale absorbée.

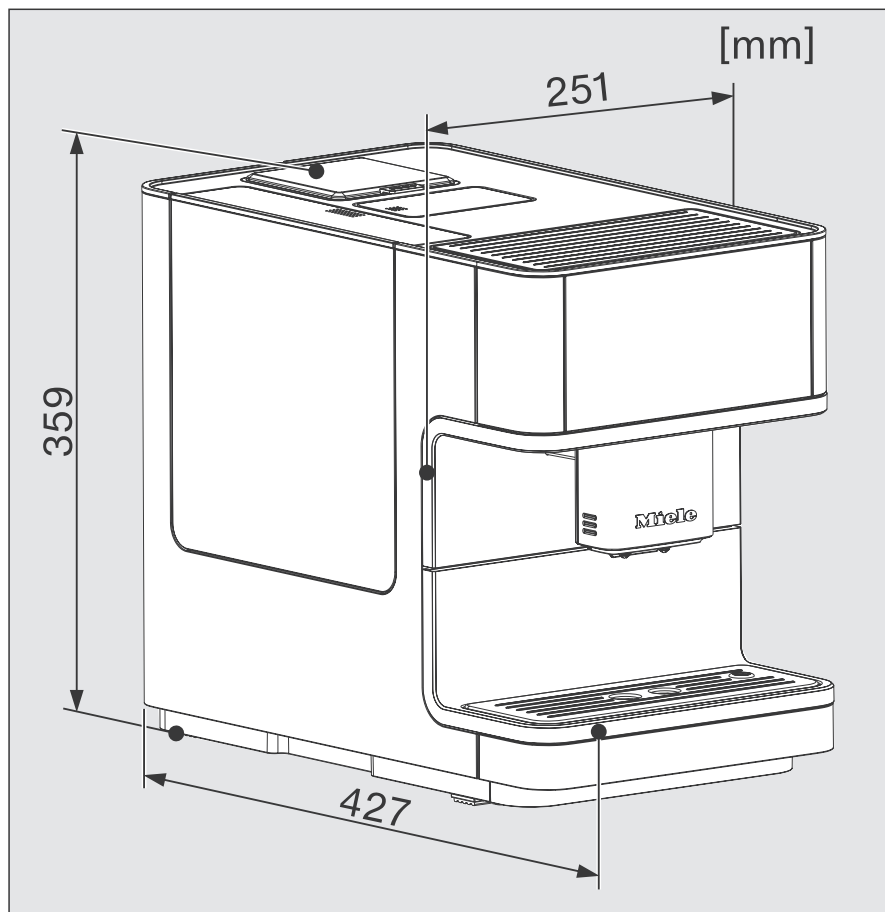
Prévoyez un fusible d'au moins 10 A. Comparez ces informations avec les données du raccordement électrique sur place.

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 (comme 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 comparable. 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 la norme VDE-AR-E 2510-2.

Installation

Dimensions de l'appareil



Conseils d'installation



Risque de surchauffe en raison d'une aération insuffisante.

Si la machine à café n'est pas suffisamment ventilée, l'appareil peut surchauffer.

Vérifiez que la machine à café reçoit suffisamment d'air et peut évacuer l'air chaud.

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

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

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

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

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

Respectez les conseils d'installation suivants :

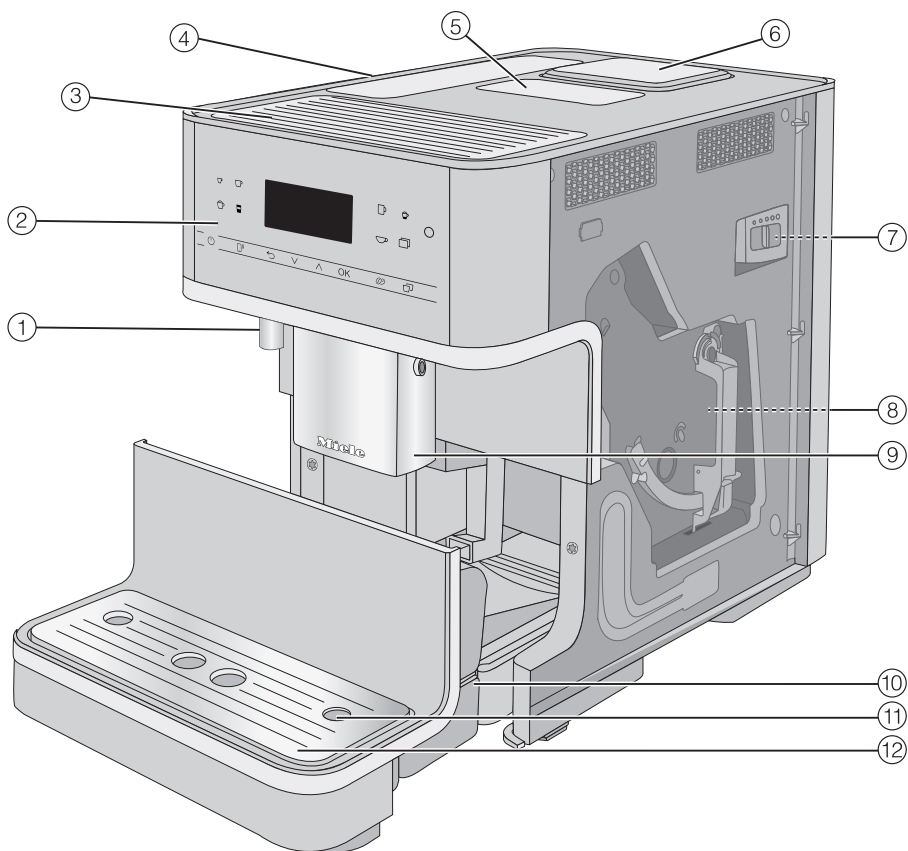
- L'appareil doit être installé à un endroit sec et bien aéré.
- La température ambiante à son emplacement doit se situer entre +10 °C et +38 °C.
- Posez la machine à café sur une surface plane horizontale. La surface d'installation doit être résistante à l'eau.

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

Hauteur	508 mm
Largeur	450 mm
Profondeur	555 mm

Présentation

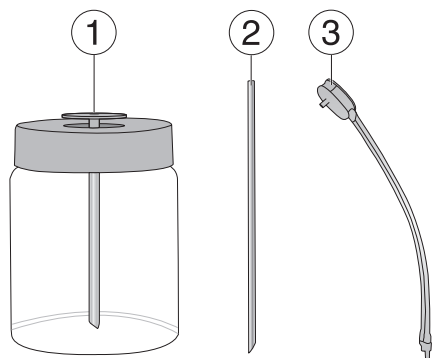
Description de l'appareil



- ① Distribution d'eau chaude
- ② Panneau de commande
- ③ Chauffe-tasses*
- ④ Réservoir à eau
- ⑤ Réservoir à café moulu
- ⑥ Réservoir à grains
- ⑦ Réglage de la finesse de mouture (derrière la trappe de l'appareil)
- ⑧ Unité de percolation (derrière la trappe de l'appareil)

- ⑨ Distribution centrale réglable en hauteur
- ⑩ Bac d'égouttage avec couvercle et bac à marc de café
- ⑪ Logement du conduit de lait
- ⑫ Bandeau inférieur avec plaque d'égouttage

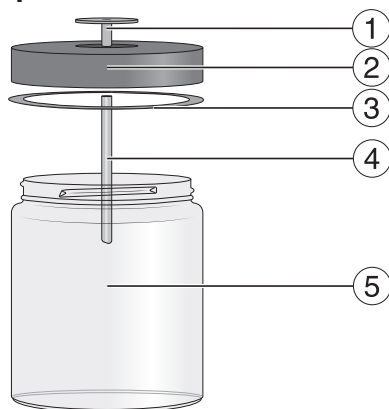
* Selon le modèle : CM 6360, CM 6560



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

* Selon le modèle : CM 6360, CM 6560

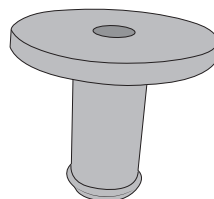
Le récipient à lait en détail



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

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

Vous pouvez préparer du lait avec la buse de lait ou le récipient à lait (inclus selon modèle).



Fournie avec l'appareil, la pièce de raccordement est soit insérée à la buse à lait, soit dans le couvercle du récipient à lait.

À la livraison, la pièce de raccordement est jointe séparément ou est située dans le couvercle du récipient à lait (selon modèle). Vous pouvez facilement faire sortir la pièce de raccordement de l'intérieur du couvercle du récipient à lait.

Accessoires fournis avec l'appareil

- **Kit de démarrage "Entretien des appareils Miele"**
Selon le modèle, différents produits de nettoyage sont fournis.
- **Goupillon**
par ex.: pour nettoyer le conduit de lait
- **Buse à lait**
pour préparer des boissons à base de lait directement de l'emballage d'origine
- **Récipient à lait avec couvercle**
pour conserver et préparer des boissons à base de lait (selon modèle)

Présentation

Accessoires en option

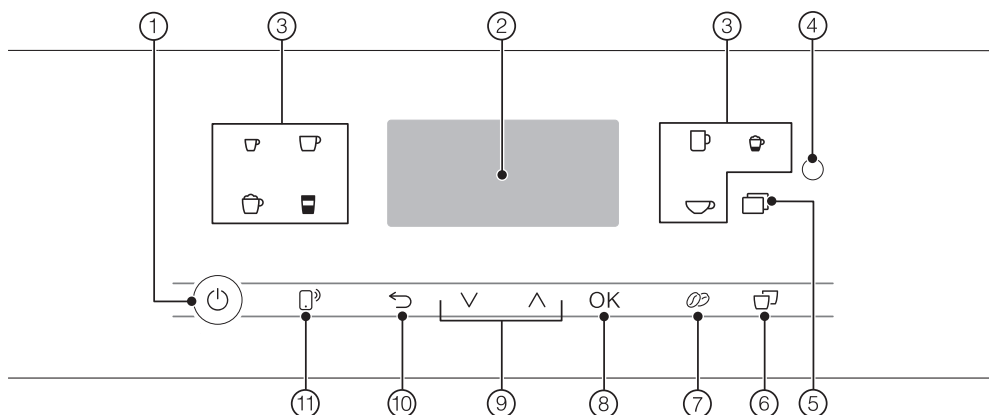
Ces produits ainsi que d'autres accessoires sont disponibles dans le shop en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou de votre revendeur Miele.

- **Chiffon microfibre polyvalent**
pour éliminer les traces de doigts et les petites salissures
- **Pastilles de nettoyage**
pour dégraisser l'unité de percolation
- **Pastilles de détartrage**
pour détartrer les conduites d'eau
- **Récipient à lait avec couvercle**
pour conserver et préparer des boissons à base de lait
- **CJ Jug 1,0 l**
Cafetière isotherme pour le café ou le thé (fonction cafetière et théière)

Symboles des touches boissons

	Expresso
	Café
	Café long
	Cappuccino
	Latte Macchiato
	Expresso Macchiato
	Eau pour le thé

Éléments de commande et d'affichage



- ① **Touche Marche/Arrêt**

Activer et désactiver la machine à café
- ② **Écran**

Afficher informations sur l'action présente ou l'état
- ③ **Touches boissons**

Préparation des boissons
- ④ **Interface optique**

(réservée au service après-vente Miele)
- ⑤ **Touche sensitive**
 - Préparer d'autres boissons : ristretto, cappuccino italiano, flat white, caffè latte, café au lait, lait chaud et mousse de lait, eau brûlante, eau chaude, fonction cafetière
 - Programmes d'entretien
 - Profils
 - Réglages
- ⑥ **Touche sensitive "2 portions"**

préparer 2 doses d'une boisson en une seule fois
- ⑦ **Touche sensitive "DoubleShot"**

pour une boisson à base de café à l'arôme particulièrement intense et puissant, préparer une double quantité de café moulu pour la même quantité d'eau
- ⑧ **Touche sensitive OK**

Confirmation des messages à l'écran et enregistrement des réglages
- ⑨ **Touches fléchées**

parcourir les listes de sélection, surligner une sélection ou modifier des valeurs
- ⑩ **Touche sensitive "Retour"**

revenir au menu antérieur et corriger les erreurs
- ⑪ **Touche sensitive MobileStart**

Activer la commande à distance pour la préparation d'une boisson via l'app Miele

Présentation

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 <i>OK</i> .
	Le symbole apparaît lorsque la sécurité enfants est activée. La commande est verrouillée.
	La fonction minuterie TeaTimer a été activée (voir chapitre "Thé", section "TeaTimer"). Le temps d'infusion restant est affiché à côté du symbole.
	Le symbole apparaît pendant le détartrage. (Le symbole se trouve également sur le réservoir à 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.
	
	
	

Fonctionnement

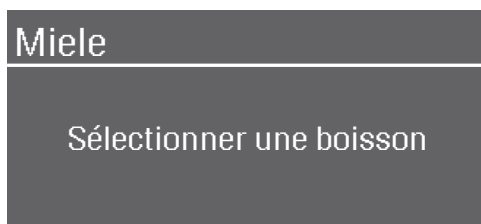
Touches sensibles

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 ).

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.

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

Dès 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.

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.

Boissons à base de café

Votre machine à café prépare chaque café ou espresso à partir de grains de café entiers torréfiés et fraîchement moulus.

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

Conseil : Si vous souhaitez utiliser du café vert, vous pouvez le moulin avec un moulin à noix ou à graines. Ces moulins sont généralement équipés d'une lame rotative en inox. Remplissez ensuite le café vert moulu **par portions** dans le compartiment pour café moulu et préparez le café souhaité.

Présentation

Votre machine à café vous permet de préparer les spécialités de café suivantes :

- Ristretto
- Espresso
- Café
- Café long
- Cappuccino
- Cappuccino Italiano
- Latte Macchiato
- Caffè Latte
- Espresso Macchiato
- Flat White
- Café au lait

Lait chaud et 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.

Thés

Vous pouvez choisir différentes températures pour la préparation de thé :

- Thé japonais
- Thé blanc
- Thé vert
- Thé noir
- Tisane
- Infusion aux fruits

Fonctions spéciales

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.

Application Miele

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



DoubleShot

Si vous souhaitez une boisson à l'arôme particulièrement intense et puissant, vous pouvez sélectionner la fonction DoubleShot . Après la moitié du processus de percolation, d'autres grains de café sont moulus et infusés. En raison de la durée d'extraction écourtée, une quantité moins importante d'arômes non souhaités et de substances amères se dégage.

DoubleShot peut être activé pour toutes les boissons à base de café sauf pour "Ristretto".

Deux doses

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

Cafetière

La fonction cafetière vous permet de préparer automatiquement plusieurs tasses de café consécutivement, par ex. pour remplir une cafetière.

Il est ainsi possible de préparer jusqu'à huit tasses directement l'une après l'autre (un litre maximum).

Chauffe-tasses

Selon le modèle : CM 6360, CM 6560.

Vous pouvez préchauffer des tasses ou des verres sur le dispositif de chauffe-tasses de la machine à café.

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

Si le chauffe-tasse est activé, il chauffe en continu tant que la machine à café est en marche. Cela augmente la consommation d'énergie de la machine à café.

Mode expert

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

Profils

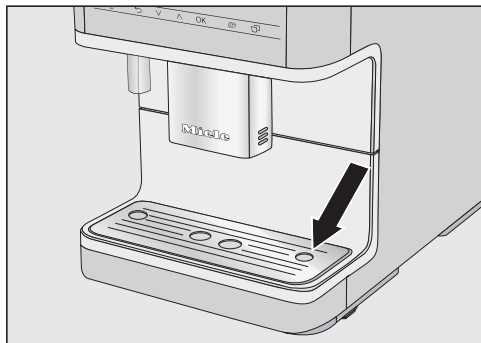
En plus du menu Boissons Miele (profil Miele), vous pouvez créer différents profils pour personnaliser les boissons au goût de chacun.

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

Mise en service

Avant la première utilisation

- Le cas échéant, retirez les étiquettes.



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

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

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

Première mise sous tension et mise en service

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

Sélectionner la langue d'affichage

- Sélectionnez la langue d'affichage souhaitée.

Votre pays sera demandé le cas échéant.

Activation de la mise en réseau (Miele@home)

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

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

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

- Assurez-vous que le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de la machine à café.
 - 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.
- Effleurez OK pour poursuivre la mise en service.

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").

- **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**.

Fin de la mise en service

La mise en service est à présent terminée.

- Validez en appuyant sur **OK**.

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

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

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

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

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

Pour éteindre la machine à café après utilisation, touchez l'interrupteur Marche/Arrêt (⏻). Ne débranchez **pas** la machine à café – si vous la débranchez du réseau électrique peu après sa mise en service, il faudra recommencer la mise en service.

Utilisation

Mise en marche de la machine à café

- Effleurez l'interrupteur Marche/Arrêt .

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

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

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.

Remplissage du réservoir à grains

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

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

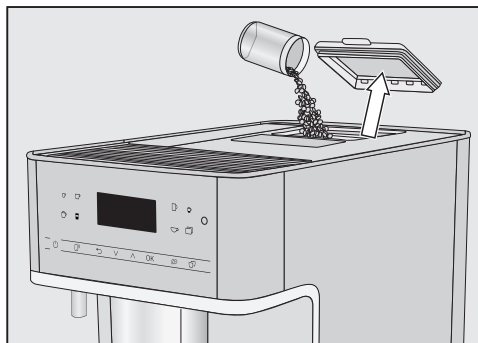
Le café vert (grains de café vert, non torréfiés) ou les mélanges de café qui contiennent du café vert sont également susceptibles d'endommager le moulin. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore une certaine humidité résiduelle. Le moulin à café de la machine à café peut être endommagé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

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

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

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

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



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

Conseil : Ne versez que la quantité de grains de café nécessaire pour quelques jours.

En effet, le café perd son arôme au contact de l'air.

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.

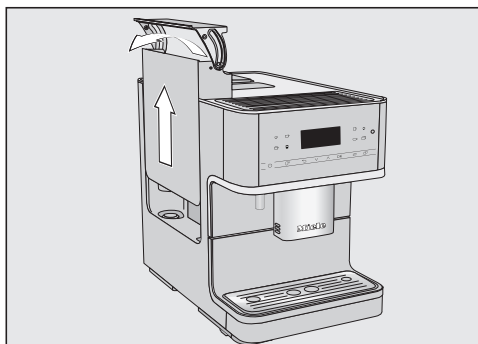
Changez l'eau du réservoir à eau **tous les jours**.

⚠ 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.

Si le réservoir d'eau est légèrement surélevé ou incliné, la vanne de sortie ne peut pas s'amarrer correctement et l'eau peut s'écouler.

Vérifiez si la surface sous le réservoir d'eau est sale.

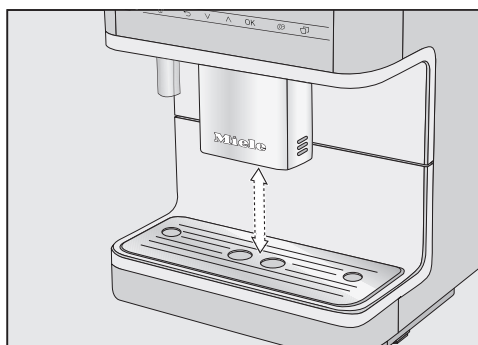
Si nécessaire, nettoyez le logement du réservoir d'eau.



- Appuyez sur le côté droit du couvercle.
- Retirez le réservoir d'eau par le couvercle en le soulevant.
- Remplissez le réservoir d'eau potable froide et propre jusqu'au repère indiquant **max**.
- Remettez le réservoir d'eau en place.

Régler l'écoulement central à la hauteur de la tasse

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



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

Utilisation

Paramètres

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 .
- Sélectionnez Paramètres.
- Sélectionnez une boisson.
- Validez en appuyant sur **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 en appuyant sur **OK**.

Le réglage est enregistré.

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 Paramètres.
- Sélectionnez une boisson.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Les paramètres modifiables de cette boisson s'affichent.

- Sélectionnez Quantité boisson.
- 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.

Mode expert

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.

Modification de la quantité de boisson en mode expert

La quantité de boisson peut seulement être modifiée pendant les différentes phases de préparation et uniquement pour la boisson en cours de préparation. La nouvelle quantité de boisson n'est pas enregistrée.

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

Le menu des boissons s'affiche.

- 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'expresso pour un latte macchiato.



- Déplacez à l'aide des flèches $\wedge$ et $\vee$ le bouton (petit triangle) selon vos souhaits.

Profils

Création d'un profil

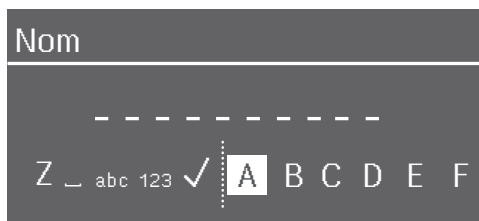
- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Profils.
- Validez en appuyant sur OK.

Le menu Profils s'ouvre.

- Sélectionnez Créer un profil.

L'éditeur s'ouvre à l'écran.

Utilisez les flèches $\wedge$ et $\vee$ pour sélectionner les caractères. Vous pouvez également sélectionner des majuscules et des minuscules.



- Pour saisir un caractère, marquez un caractère et confirmez la sélection en appuyant sur OK.
- Pour supprimer un caractère, appuyez sur la touche sensitive .
- Pour enregistrer le nom, touchez la coche  et confirmez avec OK.

- Entrez le nom de profil.

Conseil : Choisissez des noms courts et clairs.

Le profil est maintenant créé.

Préparer des boissons avec un profil

- Effleurez la touche sensitive  et sélectionnez Profils. Validez avec OK.
- Sélectionnez le profil souhaité.
- Sélectionnez la boisson souhaitée.

La préparation de boissons démarre.

Utilisation

Modification des boissons dans un profil

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

- Effleurez la touche sensitive .

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.

Modification des profils

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

- Effleurez la touche sensitive .

Le menu Profils s'ouvre.

- Sélectionnez Modifier.

- Validez en appuyant sur OK.

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

- Réglage du changement de profil
- Modification du nom du profil
- Suppression du 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

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

- Sélectionnez Modifier le nom et confirmez avec OK.

- Modifiez le nom comme vous le souhaitez (voir aussi section "Créer les profils").

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.

Degré de mouture

Détection du degré de mouture adéquat

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

Le café est moulu **trop grossièrement** lorsque

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

Le café est moulu **trop finement** lorsque

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

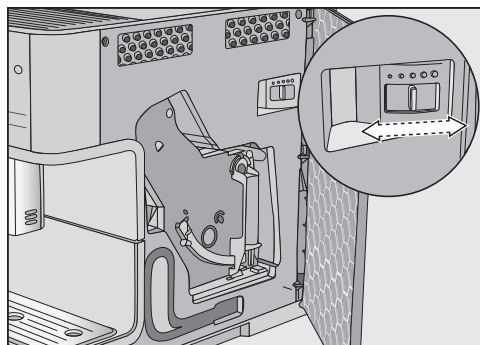
Ajustement du degré de mouture

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

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

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

- Ouvrir la porte de l'appareil.



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

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

- Fermez la porte de l'appareil.

Utilisation

- Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café.
- Préparez une boisson à base de café.

Vous pourrez ensuite régler de nouveau le degré de mouture.

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

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

Mise en réseau

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.

Activation et désactivation

MobileStart

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

Le menu des boissons s'affiche.

- Effleurez la touche sensitive .

La touche sensitive  s'allume. Vous pouvez à présent commander des boissons via l'app. Pour ce faire, respectez les instructions décrites ci-dessus.

Préparation MobileStart

 **Risque de brûlures au niveau des distributions.**

Lorsque vous commandez des boissons à distance et que du liquide et de la vapeur sont produits, des tiers se trouvant à proximité risquent de se brûler la main ou le bras sous la distribution centrale ou au contact de pièces brûlantes.

Assurez-vous que personne, en particulier les enfants, ne court de danger lorsque vous commandez une boisson à distance.

Le lait n'est **pas** refroidi dans le récipient à lait ou dans une brique de lait. Si vous laissez le lait dans le récipient à lait ou dans une brique de lait pendant une longue période sans le refroidir, il risque de s'altérer (selon le type de lait).

Si vous souhaitez lancer la préparation une boisson à base de lait via l'app, assurez-vous que le lait est suffisamment froid (< 10 °C).

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

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

La fonction **Mobile Start** vous permet entre autres de démarrer une boisson via l'app Miele.

Vous ne pouvez utiliser Mobile Start que si

- Miele@home est configuré pour votre machine à café et
- Mobile Start est activé.
- Assurez-vous que la machine à café est prête à fonctionner, par exemple que le réservoir d'eau et le réservoir à grains sont suffisamment remplis.
- Placez un récipient suffisamment grand et vide sous la distribution centrale.

Vous pouvez à présent préparer des boissons via l'app.

Lorsque vous commandez une boisson avec Mobile Start, des signaux optiques et acoustiques se déclenchent. Ces signaux d'avertissement ne peuvent être ni modifiés, ni désactivés.

Si quelqu'un interagit directement avec la machine à café, il n'est plus possible de contrôler cette dernière via l'app. La commande directe sur l'appareil a la priorité sur l'app.

Chauffe-tasses

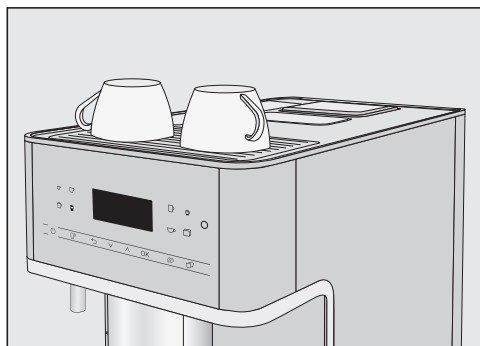
Selon le modèle : CM 6360, CM 6560.

Activation ou désactivation du chauffe-tasses

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Réglages  | Chauffage des tasses.
- Sélectionnez l'option souhaitée.
- Validez en appuyant sur OK.

Le réglage est enregistré.

Préchauffage des tasses



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

Sortie de veille de la machine à café

Si aucune touche sensitive n'est activée ou aucun programme d'entretien enclenché, l'écran s'éteint au bout de sept minutes afin d'économiser de l'énergie. Tant que la machine à café n'est pas éteinte, la touche sensitive OK clignote.

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

Programmation d'une absence prolongée

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

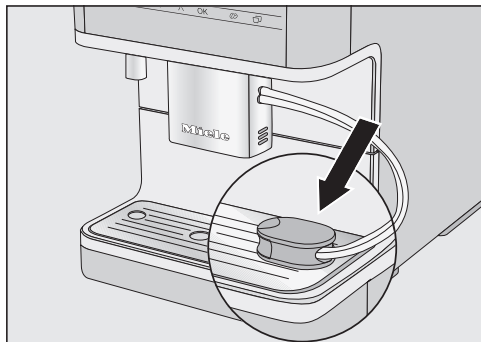
- Videz le bac d'égouttage, le bac à marc de café et le réservoir d'eau.
- Nettoyez soigneusement chacune des pièces, y compris l'unité de percolation et l'intérieur de l'appareil.
- Débranchez la prise afin d'isoler la machine à café du réseau électrique.

Utilisation

Désactivation de la machine à café

- Effleurez l'interrupteur Marche/Arrêt .

Si vous avez préparé une boisson à base de lait, le message suivant s'affiche à l'écran : Placer la valve de rinçage dans le bac d'égouttage.



- Insérez la vanne de rinçage dans l'ouverture à droite de la plaque d'égouttage.
- Validez en appuyant sur *OK*.

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

 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.

Lait chaud et mousse de lait

Préparation du lait et des produits laitiers alternatifs

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

N'utilisez que du lait sans additifs.

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

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

Vous pouvez préparer du lait chaud et de la mousse de lait avec du lait de vache ou avec des produits laitiers alternatifs à base de plantes.

Après la phase de préchauffage, le lait aspiré est chauffé à la vapeur dans la distribution centrale et émulsionné pour obtenir de la mousse de lait. La consistance de la mousse de lait varie forte-

ment 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 ($< 10^{\circ}\text{C}$) 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.

Préparation des boissons

Préparation 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).

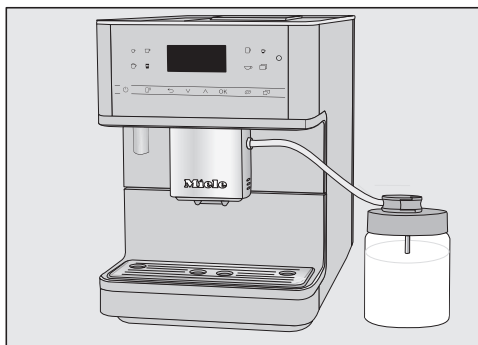
Ne laissez surtout pas le lait de vache à l'état non réfrigéré pendant une période prolongée dans le récipient à lait.

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.

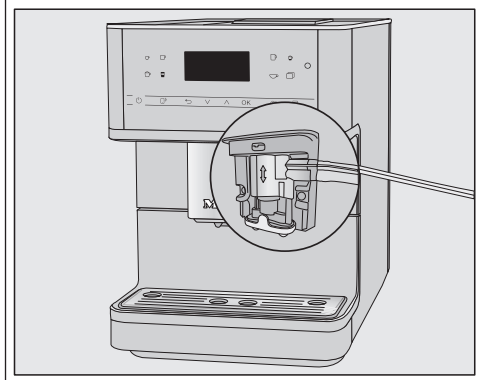
Conseil : Utilisez du lait froid ($< 10^{\circ}\text{C}$) pour obtenir une mousse de lait de qualité.

- Enfoncez la pièce de raccordement dans le couvercle par le haut jusqu'à ce que tout soit parfaitement étanche.
- Insérez le tube en acier inoxydable par l'intérieur du couvercle. Veillez à ce que l'extrémité biseautée soit dirigée vers le bas.
- Si vous utilisez un produit laitier alternatif, remuez-le bien. Pour une préparation optimale, vous avez besoin de produits laitiers alternatifs brassés et non pas secoués.
- Remplissez le récipient à lait jusqu'à 2 cm du bord au maximum. Remplacez le couvercle du récipient à lait.



- Posez le récipient à lait à droite à côté de la machine à café.
- Positionnez la vanne de rinçage du conduit de lait sur le couvercle du récipient à lait.
- Connectez le récipient à lait à la machine à café en insérant le conduit de lait dans le logement sur la distribution centrale.

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

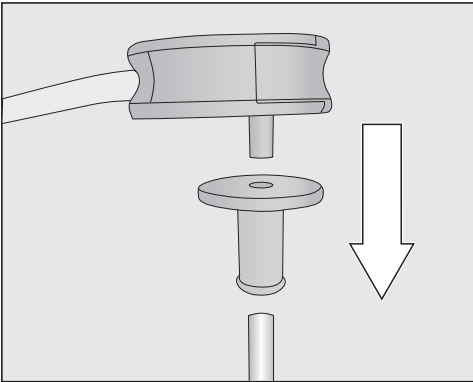


Préparation du lait conditionné dans une brique en carton avec la buse à lait

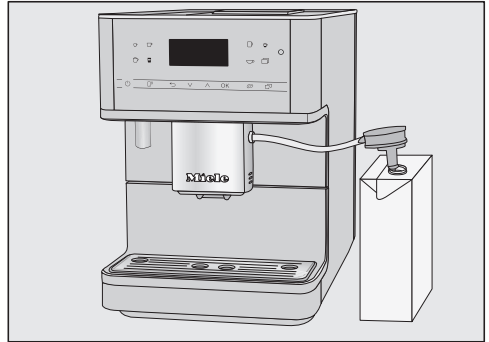
Si vous n'y avez pas fait chauffer de lait depuis un certain temps, rincez le conduit de lait avant toute nouvelle préparation.

Avec la buse à lait, vous pouvez utiliser du lait conditionné dans une brique en carton ou dans un autre type d'emballage. La buse à lait se compose d'une pièce de raccordement et d'un long tube en acier inoxydable.

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

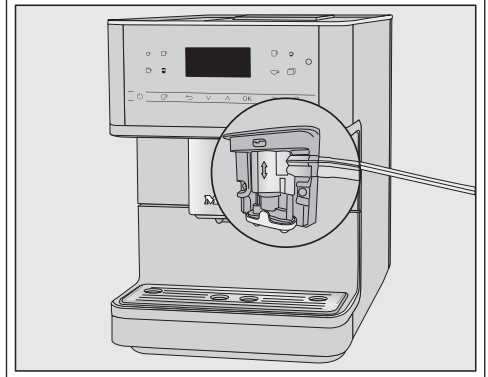


- Placez d'abord la pièce de raccordement sur le long tube en acier inoxydable. Veillez à ce que l'extrémité biseautée soit dirigée vers le bas.
- Positionnez la vanne de rinçage sur la pièce de raccordement.



- Si vous utilisez un produit laitier alternatif, remuez-le bien. Pour une préparation optimale, vous avez besoin de produits laitiers alternatifs brassés et non pas secoués.
- Posez la brique de lait à droite à côté de la machine à café.
- Plongez la buse à lait dans le lait.
- Placez le conduit de lait dans le logement situé au niveau de la distribution centrale.

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



Conseil : Rincez la buse à lait après son utilisation, sous l'eau.

Préparation des boissons

Café

Préparation d'une boisson à base de café



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

La préparation commence.

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.

Préparer une boisson à base de café avec la fonction DoubleShot ☻

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

La préparation démarre et la touche sensitive ☻ devient orange. La machine moule et procède à la percolation de 2 doses de grains de café.

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.



- 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 : préparation de plusieurs tasses de café à la suite

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 le réservoir à grains et le réservoir d'eau soient suffisamment remplis avant de lancer la fonction Cafetière.

- Placez un récipient suffisamment grand sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Autres | Autres boissons | Cafetière et confirmez avec OK.
- Sélectionnez le nombre de tasses souhaité (trois à huit).

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

Annulation de la préparation

- Effleurez la touche sensitive .

Préparation de boissons à base de café moulu

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

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

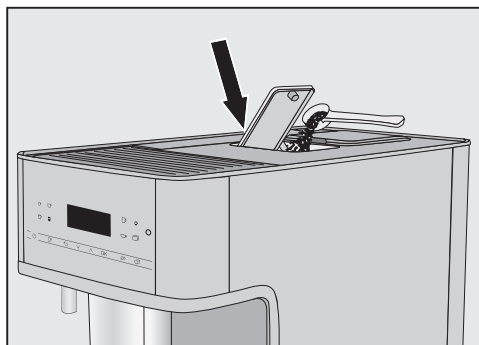
Avec du café moulu, seule **une** dose de café ou d'expresso peut être préparée à la fois.

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

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

Remplir le réservoir à café moulu

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



- Ouvrez le réservoir à café moulu.

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

- Versez le café dans le compartiment pour café moulu.
- Fermez le réservoir à café moulu.

Préparer des boissons à base de café moulu

L'écran affiche : Préparer du café moulu ?

- Sélectionnez Oui et confirmez avec OK.

Vous pouvez maintenant choisir quelle boisson préparer avec du café moulu.

- Placez une tasse sous la distribution centrale.

Préparation des boissons

- Sélectionnez votre boisson.

L'appareil prépare la boisson.

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

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.

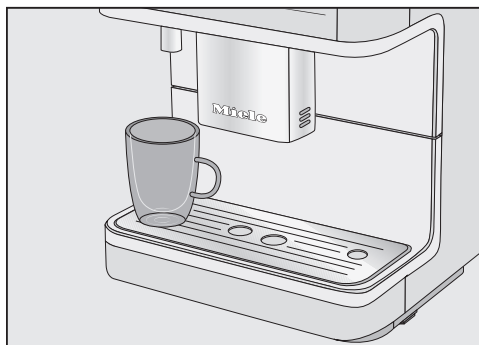
La machine à café n'est pas conçue à des fins professionnelles ou scientifiques. Les températures de distribution indiquées sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction des conditions environnantes.

Préparation du 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 sous la distribution d'eau chaude.
- Effleurez la touche sensitive ☞.
- Choisissez la variété de thé souhaitée.
- Validez en appuyant sur **OK**.

La tasse se remplit d'eau chaude.

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

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

Démarrage manuel du TeaTimer

Vous pouvez également démarrer **TeaTimer** manuellement.

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

- Effleurez la touche **OK**.
- L'éditeur s'ouvre et propose une durée.
- Modifiez le temps d'infusion si nécessaire.
 - Validez en appuyant sur **OK**.

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

- Retirez les feuilles de thé ou le sachet de thé.

Préparer de l'eau chaude



Risque de brûlure et d'ébouillantage au niveau de la distribution d'eau chaude. Les boissons préparées et la vapeur sont très chaudes et peuvent provoquer des brûlures.

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.

Vous pouvez choisir parmi les options suivantes :

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

Le menu des boissons s'affiche.

- Placez un récipient adéquat sous la distribution d'eau chaude.
- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez *Autres boissons*, puis *eau chaude* ou *eau très chaude*.
- Validez avec *OK*.

La préparation commence.

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 **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.

Les boissons à base de thé en détail

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.
Température de distribution : env. 70 °C, temps d'infusion : env. 2 minutes
- **Thé vert** obtient sa couleur verte des feuilles de l'arbre à thé. Selon les régions, les feuilles de thé sont torréfiées ou traitées à la vapeur. Le thé vert peut être infusé plusieurs fois.
Température de distribution : env. 77 °C, temps d'infusion : env. 2,5 minutes
- **Thé noir** obtient sa couleur sombre et son goût caractéristique de la fermentation des feuilles de thé. Le thé noir

se marie très bien au citron ou au lait.

Température de distribution :

env. 87 °C, temps d'infusion :

env. 3 minutes

- **Tisane** est une boisson infusée aromatique à base de feuilles séchées ou d'éléments végétaux frais.

Température de distribution :

env. 87 °C, temps d'infusion :

env. 8 minutes

- **Infusion aux fruits** se compose de morceaux de fruits séchés et/ou d'éléments végétaux, par exemple des cynorhodons. Le goût varie en fonction des plantes utilisées et de leur mélange. De nombreux thés aux fruits sont également aromatisés.

Température de distribution :

env. 87 °C, temps d'infusion :

env. 8 minutes

La température de distribution prééglée 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").

Paramètres

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 6-14 g de grains de café par tasse. Plus la quantité de café infusé est importante, plus le café est fort.

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

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

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

Bon à savoir

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.

Les espresso 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.

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 Crema noisette seulement si le degré de mouture est parfaitement réglé.

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 .

Timer : Arrêt dans

Si vous n'effleurez aucune touche ou ne préparez aucune boisson, la machine à café se désactive au bout de 20 minutes pour économiser de l'énergie.

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

TeaTimer

Lorsque vous préparez de l'eau pour votre thé, vous pouvez déclencher une fonction Minuterie à l'aide de la fonction TeaTimer. Un temps d'infusion dé-

terminé 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  cli-gnote.

Volume

Vous pouvez régler le volume des signaux sonores et des bips de validation à l'aide de la barre de segments.

Luminosité affichage

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

Plus la luminosité de l'écran est élevée, plus la consommation d'énergie est importante.

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.

Ajustement des réglages

Info (afficher les informations)

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

En altitude

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

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 messages sur l'état d'entretien ou les demandes d'entretien nécessaires sont supprimés et reportés à la prochaine mise sous tension.
- La fonction de Timer Arrêt dans est désactivée. 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

Réglez 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

Ajustement des réglages

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
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

Dureté d'eau		Teneur en calcium mg/l Ca^{2+} ou ppm (mg Ca^{2+} /l)	Réglage
°dH	°fH		
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

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 Ca^{2+}). 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.

Ajustement des réglages

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 ma-

chine à café est, le cas échéant, connectée à un réseau Wi-Fi.

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.

Déroutement 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.

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** réinitialisés :

- Nombre de boissons et statut de l'appareil (total boissons avant détartrage, ... dégraissage de l'unité de percolation)
- Langue
- Profils et boissons correspondantes
- Miele@home

Nettoyage et entretien



Risque sanitaire en cas d'absence de nettoyage.

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

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

Aperçu des intervalles de nettoyage

Fréquence de nettoyage conseillée	Que faut-il nettoyer/entretenir ?
quotidiennement (à la fin de la journée)	Réservoir d'eau
	Bac à marc de café
	Bac d'égouttage et plaque d'égouttage
	Récipient à lait
	Buse à lait
Une fois par semaine (plus souvent en cas de fortes salissures)	Distribution centrale
	Vanne de rinçage et pièces de raccordement du conduit de lait (avec goupillon)
	Unité de percolation
	Intérieur de la machine (sous l'unité de percolation)
	Carrosserie (particulièrement important juste après le détartrage)
Une fois par mois	Réservoir à grains de café et à café moulu
	Filtre du réservoir d'eau
	Buse de vapeur (avec goupillon)
Une fois par an (plus souvent si nécessaire)	Graisser l'unité de percolation (avec de la graisse silicone)
Lorsqu'un message vous y invite	Nettoyer le conduit de lait (avec un stick de nettoyage)
	Dégraisser l'unité de percolation (avec une tablette de nettoyage)
	Détartre l'appareil (avec une pastille détartrante)

Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Bac d'égouttage et couvercle
- Plaque égouttoir en métal

- Bac à marc de café
- Réservoir à eau
- Distribution centrale (sans habillage inox)
- Conduit de lait avec vanne de rinçage
- Buse à lait
- Récipient à lait avec couvercle (disponible selon modèle)

 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.

Nettoyage et entretien

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.

Retirez immédiatement les restes de produit de lavage. Veillez à nettoyer immédiatement les éclaboussures survenues lors du détartrage.

Pour éviter d'endommager les surfaces, évitez :

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

- les éponges abrasives dures, par ex. les éponges à récurer pour casseroles, les brosses ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif
- les gommes détachantes
- les racloirs métalliques à lame 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

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

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

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



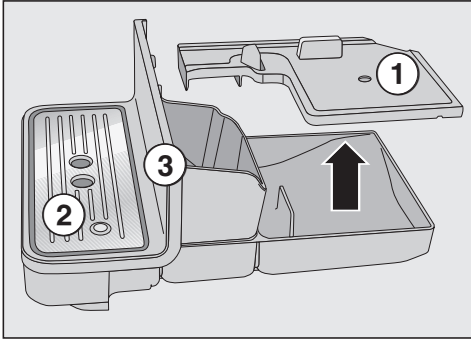
Risque de brûlure !

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

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

Veillez à insérer le bac d'égouttage dans la machine à café jusqu'à la butée.

- Poussez la distribution centrale totalement vers le haut.



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

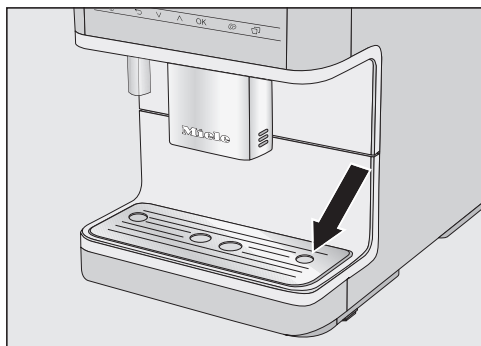
Nettoyez le bandeau inférieur à la main exclusivement, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Toutes les autres pièces conviennent au lave-vaisselle.

- Nettoyez toutes les pièces.
- Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine à café sous le bac d'égouttage.
- Remontez toutes les pièces.
- Insérez le bac d'égouttage dans la machine à café.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de la plaque d'égouttage

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



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

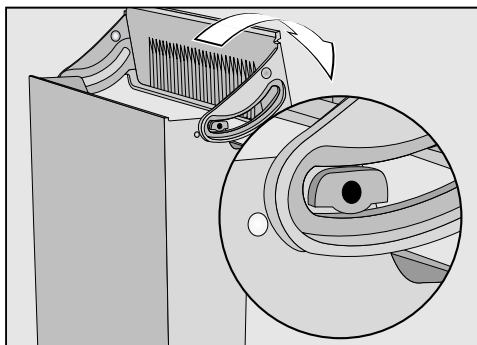
Conseil : Pour un nettoyage plus approfondi de la plaque d'égouttage, nettoyez-la de temps en temps au lave-vaisselle.

Nettoyage du réservoir d'eau

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

Nettoyez le réservoir à eau quotidiennement.

- Appuyez sur le repère du couvercle du réservoir d'eau.
- Retirez le réservoir d'eau par le couvercle en le soulevant.



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

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

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

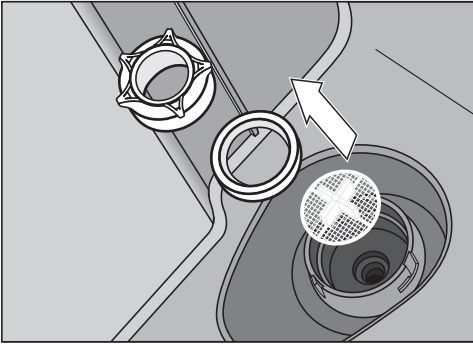
Veillez à ce que la valve, la face inférieure du réservoir d'eau et la surface sur laquelle repose le réservoir d'eau dans la machine à café soient propres. Sinon le réservoir d'eau ne pourra pas être mis correctement en place.

Nettoyage du filtre du réservoir d'eau

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

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

- Retirez le réservoir d'eau.



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

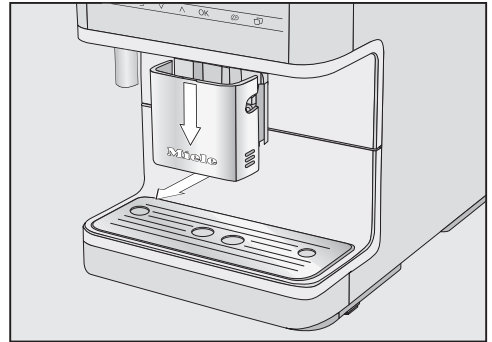
Nettoyer de la distribution centrale

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

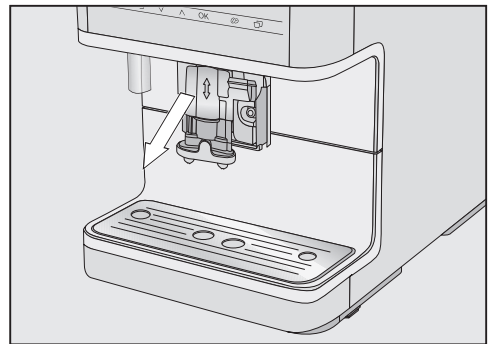
Utilisez la brosse de nettoyage fournie pour les endroits difficiles d'accès dans l'unité de distribution.

Conseil : Les salissures tenaces sont plus faciles à enlever si vous faites tremper les différentes parties dans de l'eau avec un peu de liquide vaisselle pendant la nuit. Rincez ensuite les composants sous l'eau courante.

Démontage de la distribution centrale

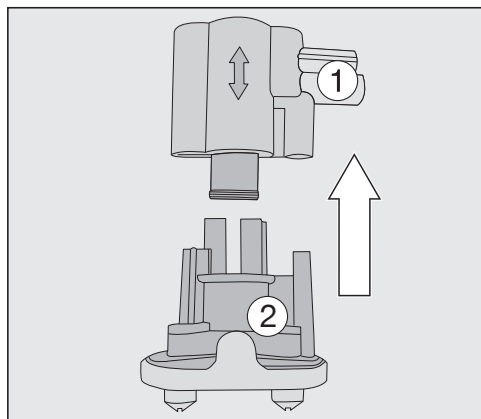


- Poussez la distribution centrale complètement vers l'arrière et retirez le couvercle en inox vers l'avant.

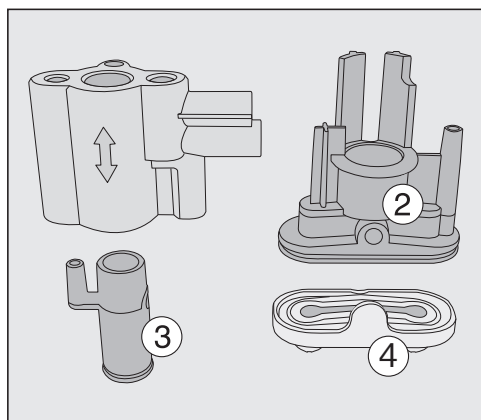


- Retirez l'unité de distribution en la tirant vers vous.

Nettoyage et entretien



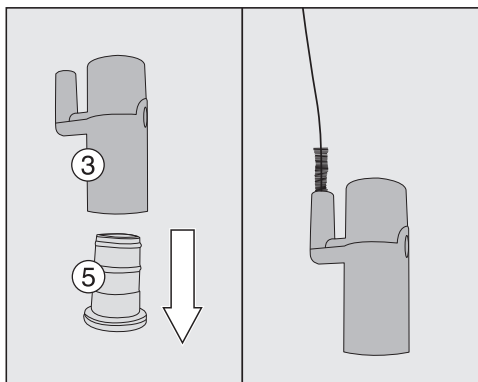
- Retirez la partie supérieure en silicone avec le logement du conduit de lait (1) du support noir (2).



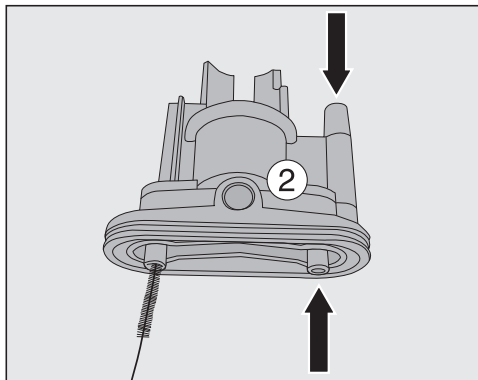
- Dans la partie grise en silicone (1) se trouve un composant noir de forme cylindrique (3) : retirez le composant noir.
- Retirez les buses de distribution (4).

Conseil : Pour dissoudre les dépôts tenaces, faites tremper les buses de distribution (4) pendant environ une heure dans de l'eau avec un peu de liquide vaisselle. Puis "pétrissez" les buses de distribution.

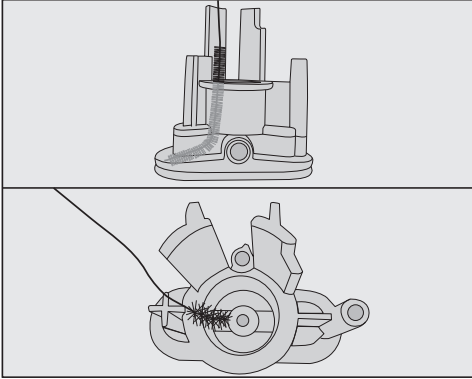
Nettoyer de la distribution centrale



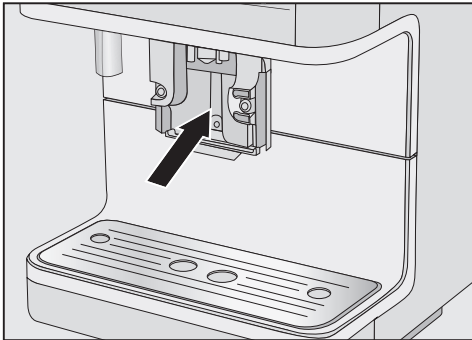
- Retirez l'insert en silicone gris (5) du composant noir (3).
- Nettoyez le petit tube de l'élément noir (3) avec la brosse comme indiqué sur l'illustration.



- Nettoyez toutes les ouvertures du support noir (2) avec la brosse de nettoyage.



- Pour ce faire, pliez légèrement la brosse de nettoyage et nettoyez les deux sorties.
- Nettoyez minutieusement toutes les pièces.
- Rincez soigneusement toutes les pièces à l'eau courante.



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

Montage de la distribution centrale

Il est plus facile de remonter l'unité de distribution lorsque les différentes pièces sont humides.

- Remontez l'unité de distribution.
- Appuyez fermement sur les buses de sortie ③ tout autour de manière à ce que l'unité de distribution repose fermement dans la rainure.
- Glissez l'unité de distribution dans la distribution centrale.
- Remettez l'habillage en inox puis le conduit de lait si nécessaire.

Conseil : La "soudure" sur le conduit de lait et sur la distribution centrale vous permet de l'assembler plus facilement.

Nettoyage de la buse à lait

Nettoyez la buse à lait chaque jour.

- Rincez la buse à lait à l'eau claire.
- Retirez la pièce de raccordement du tube en inox.
- Nettoyez les pièces à la main sous l'eau courante et avec un peu de liquide vaisselle.
- Si nécessaire, laissez les pièces tremper toute une nuit dans de l'eau avec un peu de liquide vaisselle.
- Rincez soigneusement les pièces à l'eau courante.
- Séchez les pièces.

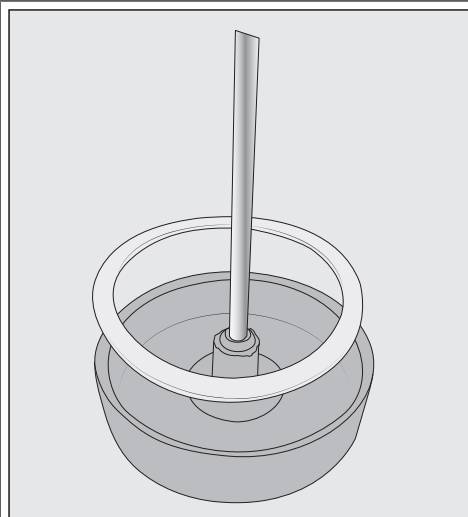
Conseil : Pour un nettoyage plus approfondi des différentes pièces, nettoyez-les de temps en temps au lave-vaisselle.

Nettoyage du récipient à lait

Nettoyez le récipient à lait chaque jour.

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

Nettoyage et entretien



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

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

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

Nettoyage du conduit de lait et de la vanne de rinçage

Risque de dommages dû à un nettoyage incorrect.

Des objets pointus, par ex. la brosse de nettoyage fournie, risquent d'endommager le bouchon en silicone et de le rendre inutilisable.

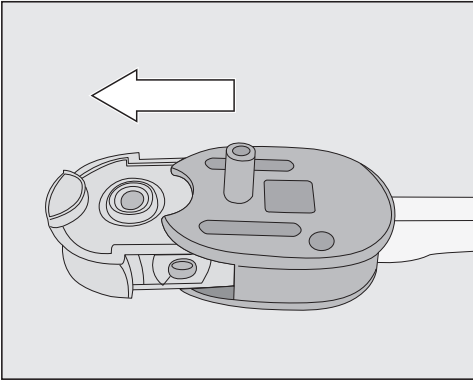
Retirez toujours le bouchon en silicone avant de nettoyer le corps de la vanne de rinçage avec une brosse de nettoyage ou d'un objet similaire.

N'utilisez **pas d'objets pointus**, tels qu'une aiguille, pour nettoyer le bouchon en silicone.

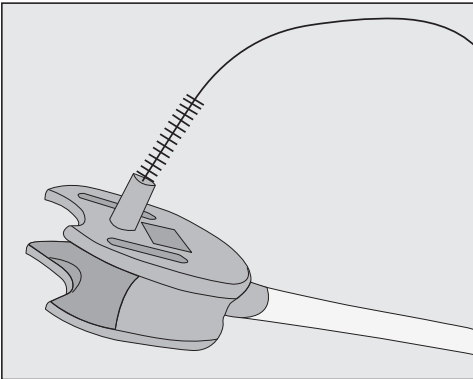
Ne retirez pas et ne déplacez pas les billes blanches dans le bouchon en silicone.

Nettoyez exclusivement le bouchon en silicone en le passant sous l'eau et/ou au lave-vaisselle. N'utilisez **pas** la brosse de nettoyage fournie à cet effet.

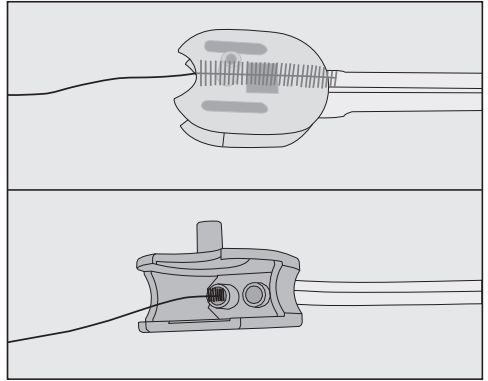
Nettoyez le conduit de lait et la vanne de rinçage une fois par semaine.



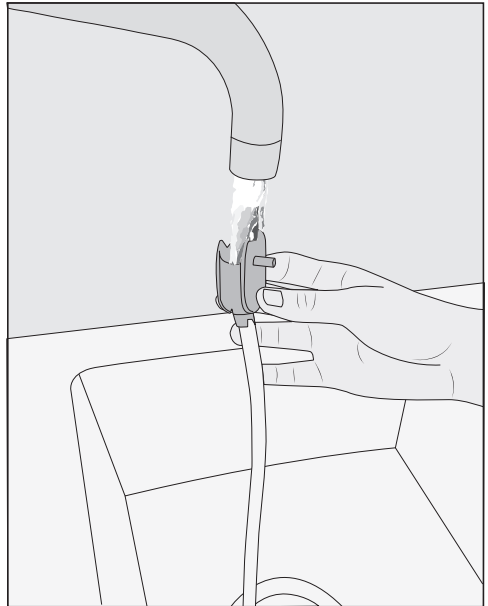
- Sortez le bouchon en silicone du corps de la vanne de rinçage.
- Rincez le bouchon en silicone sous l'eau courante. N'utilisez **pas d'objets pointus** pour éliminer les résidus de lait.



- Nettoyez le corps de la vanne de rinçage avec la brosse de nettoyage sous l'eau courante.



- Nettoyez également les raccords de tuyau dans le corps de la vanne de rinçage : pour ce faire, insérez la brosse de nettoyage dans les deux orifices et déplacez la brosse d'avant en arrière.



- Rincez le conduit de lait et le corps de la vanne de rinçage sous l'eau courante.

Nettoyage et entretien

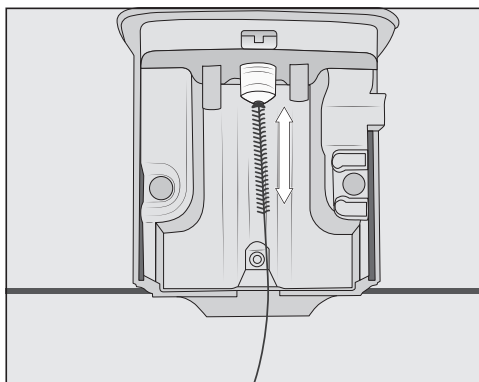
- Si nécessaire, laissez toutes les pièces tremper toute une nuit dans de l'eau avec un peu de liquide vaisselle.
- Rincez soigneusement toutes les pièces à l'eau courante.
- Remontez la vanne de rinçage.

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

Nettoyer la buse de vapeur

Nettoyez la buse de vapeur une fois par mois.

- Poussez la distribution centrale complètement vers l'arrière et retirez le couvercle en inox vers l'avant.
- Retirez l'unité de distribution en la tirant vers vous.



Introduisez la brosse de nettoyage de 1 cm au maximum dans la buse de vapeur.

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

Nettoyage du réservoir à grains et du compartiment pour café moulu



Risque de blessure avec le moulin à café !

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

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

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

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

Nettoyez le compartiment pour café moulu si nécessaire :

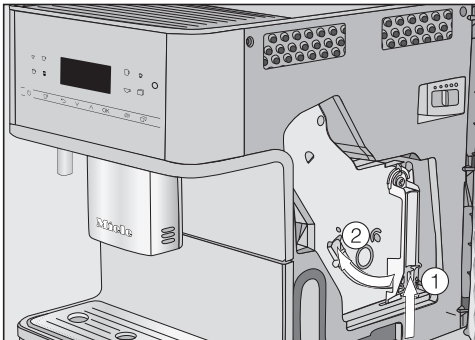
- Ouvrez le compartiment pour café moulu et éliminez d'éventuels restes de café moulu.

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

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

Pour préserver la saveur de votre café et éviter la formation de germes, nettoyez l'unité de percolation et l'intérieur de l'appareil une fois par semaine.

- Ouvrir la porte de l'appareil.



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

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

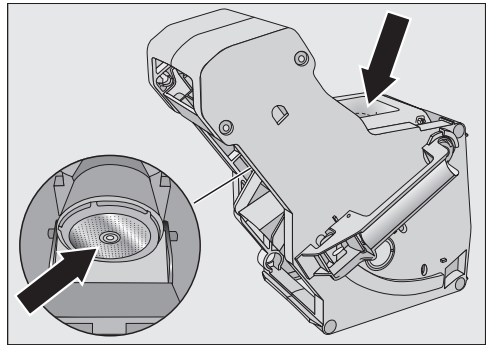
- Retirez l'unité de percolation de la machine à café avec précaution.

Les pièces mobiles de l'unité de percolation sont graissées.

Les produits de lavage endommagent l'unité de percolation.

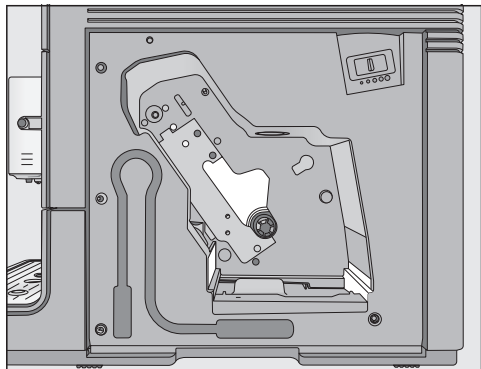
Nettoyez l'unité de percolation exclusivement **à la main**, à l'eau courante chaude, **sans utiliser de détergent**.

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



- Frottez les résidus de café moulu sur le filtre de l'unité de percolation.
- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu y adhère la prochaine fois que vous préparerez un café.

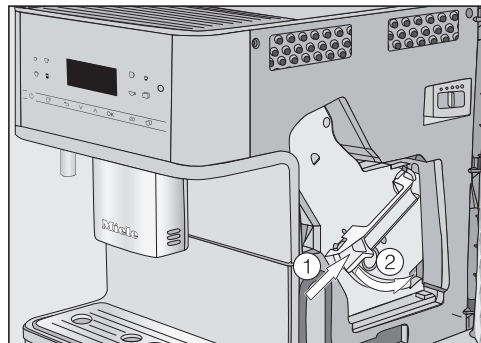
Nettoyage et entretien



- Nettoyez l'intérieur de la machine à café. Accordez une attention particulière aux zones claires représentées sur l'illustration.

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

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



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

Nettoyage de la carrosserie

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

Nettoyez immédiatement les salissures se trouvant sur la carrosserie.

Nettoyez immédiatement les projections survenues lors du détartrage.

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

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

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

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.

Attention : le processus d'entretien ne doit pas être interrompu. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout.

Accès au menu "Entretien"

Vous trouverez les programmes d'entretien dans le menu Entretien. Lancez le programme d'entretien lorsque le message correspondant s'affiche sur l'écran de la machine ou au besoin.

- Effleurez .
- Sélectionnez Entretien.
- Validez en appuyant sur OK.

Vous pouvez maintenant choisir un programme d'entretien.

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

Rincer l'appareil

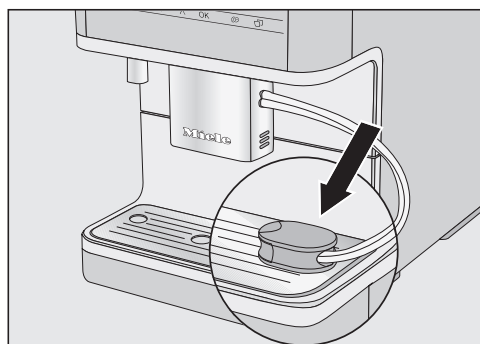
La machine à café procède à un rinçage lorsqu'elle est arrêtée dès lors qu'au moins une boisson a été préparée. Vous pouvez également lancer le Rincer l'appareil manuellement.

Rinçage du conduit de lait

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

- Effleurez .
- Sélectionnez Entretien | Rincer le conduit de lait.
- Validez en appuyant sur OK.

Le message Placer la valve de rinçage dans le bac d'égouttage s'affiche à l'écran.



- Insérez la vanne de rinçage dans l'ouverture à droite de la plaque d'égouttage.
- Validez en appuyant sur OK.

Le conduit de lait est rincé.

Nettoyage du conduit de lait

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

Pour le programme d'entretien, vous avez besoin d'une pastille nettoyante pour conduits de lait.

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

Le processus démarre.

- Suivez les instructions à l'écran.

L'écran affiche Enlever le réservoir à eau. Remettre en place le réservoir à eau avec le détergent (voir mode d'emploi).

Conseil : Pour un nettoyage optimal, nous recommandons le détergent pour conduits de lait Miele. Le détergent a été spécialement conçu pour les machines à café Miele et empêche les dommages causés à la machine par des produits de nettoyage inappropriés. Vous pouvez vous procurer le détergent pour conduits de lait dans le shop en

Nettoyage et entretien

ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou auprès de votre revendeur Miele.

- Placez une pastille nettoyante pour conduits de lait dans un récipient et ajoutez **300 ml** d'eau tiède. Remuez à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce que la poudre soit complètement dissoute.
- Retirez et videz le réservoir d'eau.
- Versez la solution nettoyante préparée dans le réservoir d'eau.
- Mettez le réservoir d'eau en place.
- Suivez les instructions suivantes 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.
- Remplissez le réservoir d'eau.

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

Dégraissage de l'unité de percolation

Du café moulu peut s'accumuler à l'intérieur, sous l'unité de percolation. Des moisissures peuvent se développer sous l'effet de la chaleur et de l'humidité.

Pour éviter la formation de telles moisissures, enlevez les restes de café moulu humides au moins une fois par semaine.

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

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

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

Conseil : Pour un nettoyage optimal, Miele recommande l'utilisation des pastilles nettoyantes Miele. Ces pastilles ont été spécialement conçues pour dégraisser les unités de percolation des machines à café Miele et leur assurer ainsi longévité et fonctionnement parfait.

Elles sont disponibles dans la boutique en ligne Miele, auprès du 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 en appuyant sur **OK**.

Vous pouvez dégraisser l'unité de percolation maintenant ou plus tard. En attendant, la machine à café continue de fonctionner. Pour garantir le bon fonctionnement de la machine à café pendant de nombreuses années, il est recommandé de dégraisser l'unité de percolation dès que cela est demandé.

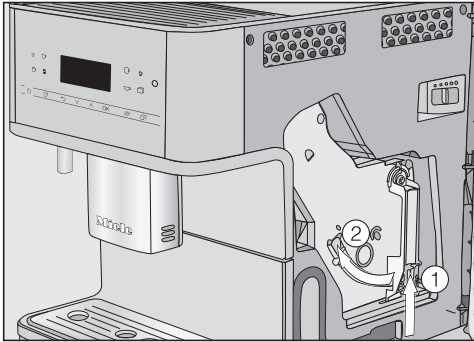
Le message s'affiche à plusieurs reprises lors de la mise en marche de la machine à café jusqu'à ce que l'unité de percolation soit dégraissée.

- Effleurez .
- Sélectionnez Entretien | Dégraissage unité de percolation.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Le processus démarre.

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

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



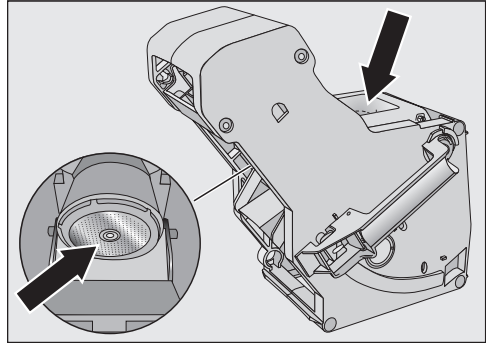
- Maintenez enfoncée la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et, ce faisant, tournez la poignée vers la gauche ②.

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

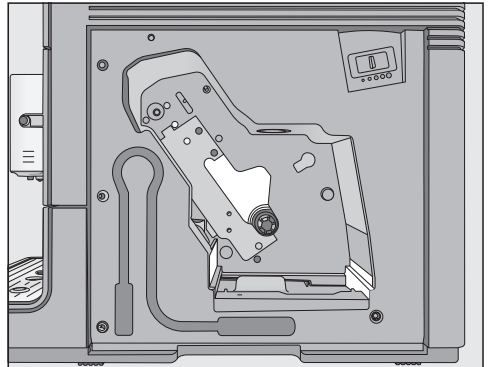
- Retirez l'unité de percolation de la machine à café avec précaution.

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**.

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



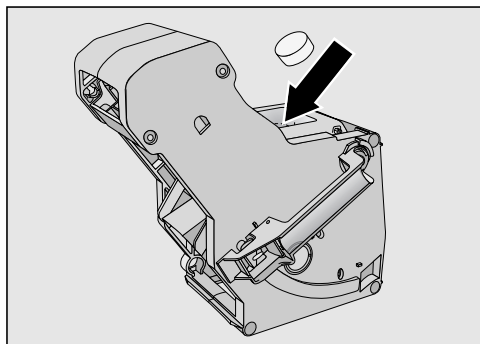
- Frottez les résidus de café moulu sur le filtre de l'unité de percolation.
- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu y adhère la prochaine fois que vous préparerez un café.



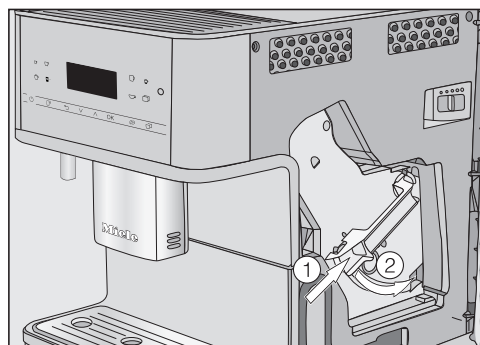
- Nettoyez l'intérieur de la machine à café. Accordez une attention particulière aux zones claires représentées sur l'illustration.

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

Nettoyage et entretien



- Placez **une** pastille de nettoyage en haut dans l'unité de percolation (flèche).
- Introduisez l'unité de percolation dans la machine à café.



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

Le temps restant du programme d'entretien s'affiche à l'écran.

Lorsque le menu des boissons s'affiche à l'écran, le programme d'entretien est terminé.

Détartrage de l'appareil

Risque de dommages à cause des projections de solution détartrante. Attention : risque d'endommagement des surfaces et parquets naturels fragiles. Essuyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

La machine à café ne s'entartre que si elle est utilisée. La rapidité de l'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 15 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.

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

- Validez avec **OK**.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions à l'écran.

Si la température de fonctionnement est trop élevée pour le détartrage, la machine à café est refroidie. Pendant la phase de refroidissement, aucun message distinct n'apparaît à l'écran.

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

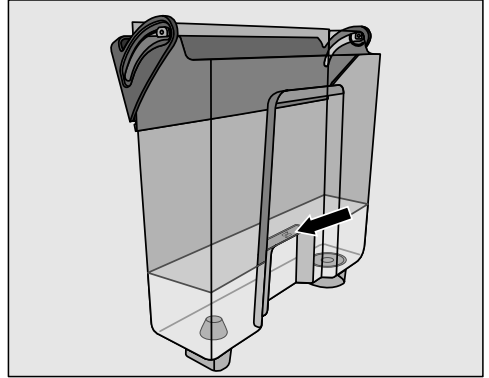
Pour un détartrage optimal, nous recommandons l'utilisation de pastilles détartrantes Miele.

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

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

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

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



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

Veillez à respecter les proportions indiquées pour les tablettes de détartrant. Versez la quantité d'eau nécessaire dans le réservoir d'eau. Si non, le processus de détartrage sera prématurément interrompu.

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

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

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

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

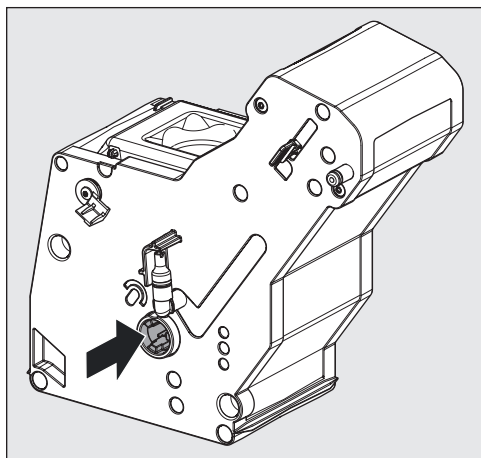
Nettoyage et entretien

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.

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

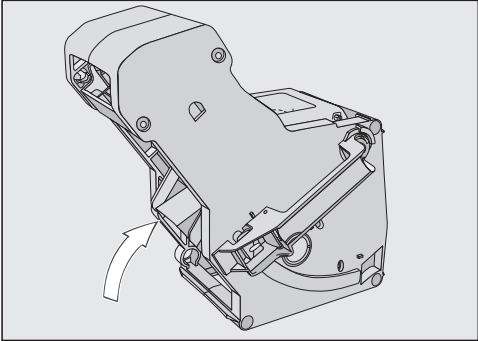
Les messages d'erreur doivent être acquittés avec **OK**. Cela signifie que le message peut réapparaître à l'écran même si l'anomalie a été corrigée.

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

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
F73 ou Contrôler l'unité de percolation	L'unité de percolation ne peut pas se remettre dans sa position de base. ■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt . ■ Débranchez la fiche secteur de la machine à café de la prise. Attendez deux minutes avant de rebrancher la fiche secteur. ■ Retirez l'unité de percolation et rincez-la sous l'eau courante.  ■ Repoussez le mécanisme d'éjection automatique du marc de café de l'unité de percolation dans sa position de base. ■ Ne remettez pas en place l'unité de percolation. Fermez la porte de l'appareil et mettez la machine à café en marche à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt . 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 apparaît, remettez l'unité de percolation en place dans l'appareil. Fermez la porte de l'appareil.

Problème	Cause et dépannage
Quantité de café moulu trop importante	Il y a trop de café moulu dans le compartiment. Si plus de deux cuillères rases (12 g) de café moulu ont été versées dans le réservoir à mouture, l'unité de percolation ne peut pas presser le café moulu. Le café moulu est vidé dans le bac à marc de café et un message d'erreur apparaît à l'écran. ■ Éteignez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt . ■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main (voir "Sortir l'unité de percolation et la nettoyer à la main"). ■ Retirez le café moulu qui se trouve à l'intérieur de la machine à café, par ex. à l'aide d'un aspirateur. ■ Versez au maximum 12 g dans le réservoir à café.
	Il y a trop de café moulu dans le compartiment. Certaines variétés de café produisent une poudre de café très volumineuse. En général, le degré de mouture est alors réglé sur grossier et la quantité de mouture réglée sur maximum. ■ Réglez plus finement le degré de mouture. ■ Diminuez la quantité de mouture. Si vous n'aimez toujours pas le café, par exemple parce qu'il a trop peu d'arôme, essayez une autre variété de grains.

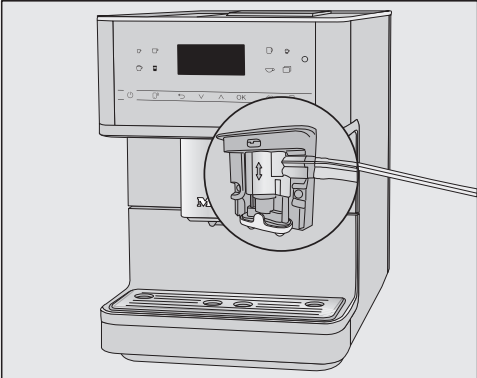
Correction des problèmes

Anomalies particulières

Problème	Cause et dépannage
L'écran reste éteint lorsque vous réactivez la machine à café en effleurant la touche Marche/Arrêt ☺.	Vous n'avez pas suffisamment appuyé sur la touche Marche/Arrêt ☺. ■ Appuyez sur la partie en creux de la touche Marche/Arrêt ☺ pendant au moins trois secondes.
	La fiche secteur n'est pas bien insérée dans la prise. ■ Branchez la fiche secteur dans la prise.
	Le fusible de l'installation électrique a disjoncté parce que la machine à café, la tension de l'installation ou un autre appareil est défectueux. ■ Débranchez la fiche secteur de la machine à café de la prise. ■ Contactez un électricien qualifié ou le SAV 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.
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. Vous ne pouvez plus utiliser 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 disjoncteur de l'installation domestique.
L'affichage est difficile à lire, voire illisible.	La luminosité de l'affichage est trop basse. ■ Modifiez le réglage (voir "Réglages").

Problème	Cause et dépannage
Remplir le réservoir à eau et le mettre en place apparaît même si le réservoir à eau est rempli et mis en place.	Le réservoir d'eau n'est pas correctement en place dans l'appareil. ■ Retirez le réservoir d'eau, puis remettez-le en place. ■ Retirez et nettoyez le filtre du réservoir d'eau (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Retrait et nettoyage du filtre du réservoir d'eau"). Le réservoir n'a pas été rempli et mis en place correctement lors du détartrage. ■ Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère  et relancez le processus de détartrage.
Une fois l'appareil enclenché, le message Remplir le réservoir à eau et le mettre en place s'affiche, bien que le réservoir soit plein et en place. Le rinçage de l'appareil ne se déclenche pas.	La machine à café est entartrée. ■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt . Patientez pendant environ une heure. ■ Remettez l'appareil en marche. Dès que Préchauffage apparaît, effleurez la touche  puis sélectionnez Détartre l'appareil. ■ Détartrez la machine à café.
Après la mise en service de la machine, le message Vider le bac d'égouttage et le bac à marc s'affiche, bien que cela ait déjà été fait.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Dès que le bac d'égouttage et le bac du marc de café sont vidés, une fois la machine à café éteinte, le compteur interne n'est pas réinitialisé. Le message Vider le bac d'égouttage et le bac à marc s'affiche à l'écran, bien que le bac d'égouttage et le bac à marc ne soient pas remplis au maximum.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Ni lait, ni mousse de lait ne sortent de la distribution centrale.	Le conduit de lait était mal raccordé à la distribution centrale.  La soudure sur le conduit de lait, sur la distribution centrale et sur la vanne de rinçage vous permet de l'assembler plus facilement. ■ Vérifiez si le conduit de lait est correctement raccordé à la distribution centrale. Le conduit de lait est obstrué. ■ Nettoyez la distribution centrale et le conduit de lait soigneusement avec une brosse de nettoyage.
Bien que le bac d'égouttage ait été vidé, Vider le bac d'égouttage et le bac à marc apparaît à l'écran.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Le bac d'égouttage a été mal retiré et/ou repositionné trop rapidement.
Vider le bac d'égouttage et le bac à marc de café apparaît, bien que les deux soient en place.	Le bac d'égouttage est mal positionné et ne peut donc pas être détecté par les capteurs. ■ Videz le bac d'égouttage et le bac à marc de café. Remontez toutes les pièces puis enfoncez le bac d'égouttage jusqu'à la butée dans la machine à café.

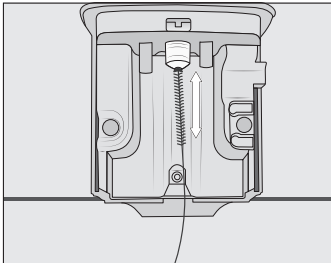
Problème	Cause et dépannage
Le bac à marc est trop plein, bien que le bac d'égouttage et le bac à marc ont été vidés suite au message le demandant à l'écran.	Il est possible que le bac d'égouttage a été retiré sans vider le bac à marc. Lors du retrait du bac d'égouttage, le compteur interne est remis à zéro pour le vidage du bac à marc. ■ Si vous retirez le bac d'égouttage, videz toujours le bac à marc.
	Certains types de grains produisent une poudre de café très volumineuse lors de la mouture et, par conséquent, des galettes de marc à café plus grandes ("galettes de café") sont pressées. ■ Adaptez le cas échéant la quantité de mouture et le degré de mouture. ■ Videz plus souvent le bac à marc que ce qui est indiqué à l'écran.
Bien que le réservoir à grains ait été rempli récemment, le message Remplir le réservoir à grains de café s'affiche.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. ■ Validez le message avec OK.
	Un nombre insuffisant de grains de café atteint le moulin à café. 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 du réservoir à grains et peuvent gêner le passage des grains. ■ Préparez une boisson à base de café et vérifiez que les grains de café glissent vers le réservoir à grains. ■ Nettoyez le réservoir à grains plus souvent si vous utilisez une torréfaction très foncée et huileuse. Essayez éventuellement un autre type de café, moins huileux.
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
La machine à café n'effectue pas de rinçage lors de sa mise en marche.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Si la machine de café est déjà arrivée à la température de fonctionnement, les conduits ne sont pas rincés lors de la mise en marche.
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, le degré de mouture est alors réglé sur fin et la quantité de mouture réglée au minimum. ■ Validez le message avec OK. Si vous trouvez le goût du café trop intense ou trop amer, testez une autre sorte de café. Si le message apparaît lors de la préparation de toutes les spécialités à base de café : ■ Sélectionnez un degré de mouture un peu plus grossier (voir "Degré 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.
Le processus de détartrage a été lancé involontairement.	Dès que vous avez validé OK, le processus de détartrage ne peut plus être interrompu. Le processus doit être poursuivi jusqu'à son terme. Il s'agit d'un paramétrage de sécurité permettant à la machine à café d'être entièrement détartrée. Ce paramétrage est très important pour la durée de vie de l'appareil et pour son bon fonctionnement. ■ Détartrez la machine à café (voir "Détartre l'appareil").

Problème	Cause et dépannage
Aucune boisson au café ne s'écoule de la distribution centrale. Ou bien la boisson ne s'écoule que par une seule buse de distribution.	La distribution centrale est obstruée. ■ Rincez les conduits de café (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Rinçage de l'appareil"). Le café ne coule toujours pas ou ne s'écoule que d'un côté de la distribution centrale ? ■ Démontez la distribution centrale puis nettoyez toutes les pièces soigneusement. Utilisez le goupillon fourni pour les endroits difficiles d'accès. ■ Veillez à remonter toutes les pièces correctement.
	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").

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Le lait gicle lors de la distribution. Lors de la préparation, on entend des bruits de sifflement. Bien qu'il faille préparer de la mousse de lait, seul du lait chaud sort de la distribution centrale.	Le conduit de lait n'a pas été correctement installé. ■ Vérifiez la soudure du tuyau double lorsque vous branchez le conduit de lait sur la distribution centrale. ■ Si vous avez retiré le conduit de lait de la vanne de rinçage : le tuyau double a des diamètres différents. Veillez à ce que l'assemblage s'adapte exactement.
	La température du lait utilisé est trop élevée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il est nécessaire d'utiliser du lait froid ($< 10^{\circ}\text{C}$). ■ Vérifiez la température du lait.
	La distribution centrale n'est pas correctement montée et aspire de l'air, ou bien les buses de distribution sont obstruées. ■ Vérifiez que la distribution centrale est correctement montée. Veillez à ce que toutes les pièces soient correctement fixées les unes aux autres et de manière étanche. ■ Nettoyez la distribution centrale. "Massez" les buses de sortie sous l'eau courante pour dissoudre la saleté.
	Le conduit de lait, les éléments de raccordement ou le tuyau inox du récipient à lait ou la buse à lait sont obstrués. ■ Nettoyez minutieusement les pièces avec la brosse de nettoyage.
	La buse de vapeur située sur la distribution centrale est bouchée.  ■ Nettoyez la buse de vapeur avec la brosse de nettoyage (cf. illustration).

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
Du café moulu se trouve sur le couvercle du bac d'égouttage et à l'intérieur, autour de l'unité de percolation.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Le déplacement de l'unité de percolation lors de la percolation peut faire tomber du café moulu à côté. Le type de grains utilisé, la finesse de mouture et la quantité de mouture influencent la quantité. Important ! Nettoyez régulièrement l'intérieur de la machine à café pour éviter la formation de moisissures ou autres. Vérifiez que la quantité de mouture ne soit pas réglée sur une valeur trop élevée.
L'écran est allumé mais la machine à café ne chauffe pas et ne prépare aucune boisson. Impossible d'arrêter la machine à café.	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.

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 ex. avec le chauffe-tasses (selon le modèle).
	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 temps de chauffe dure plus longtemps. Le débit d'eau ne correspond plus et la machine à café fonctionne moins bien. Les boissons à base de café coulent très lentement de la distribution centrale.	La machine à café est entartrée. ■ Détartrez la machine à café.
La quantité de boissons à base de café distribuées a changé.	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").
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. ■ Nettoyez la distribution centrale et le conduit de lait avec une brosse de nettoyage.

Correction des problèmes

Problème	Cause et dépannage
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.

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

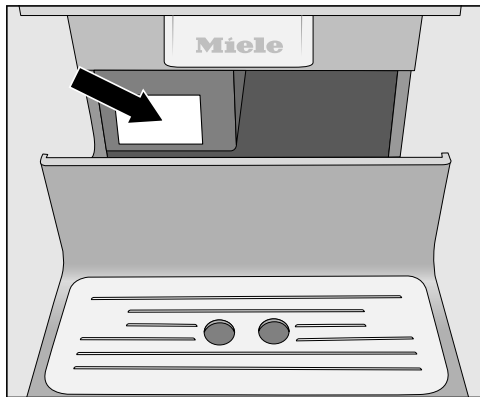
Contact en cas d'anomalies

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.

Déclaration de conformité

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

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

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.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

Transport

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

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

Évaporation de l'eau des machines à café



Attention ! De la vapeur chaude s'échappe par les sorties.

Risque de brûlure et de percolation en cas de contact avec la vapeur chaude.

Évitez tout contact direct avec la vapeur chaude qui s'échappe.

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

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

Le processus ne peut pas être interrompu, il doit être effectué dans son intégralité.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Autres | Réglages  | Revendeur | Evacuation de la vapeur.
- Sélectionnez Oui.
- Validez en appuyant sur OK.
- Suivez les instructions à l'écran.

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

- Débranchez la fiche secteur afin de couper la machine à café du réseau électrique.
- Videz le réservoir d'eau.
- Videz et nettoyez le bac d'égouttage ainsi que le bac à marc de café.

Emballage sûr des machines à café

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

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

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

Caractéristiques techniques

Consommation d'électricité en veille :	≤ 0,3 watts
Consommation d'électricité en mode veille avec maintien de la connexion au réseau :	≤ 1,0 watts
Pression de la pompe :	15 bars max.
Circulateur chauffant :	1 thermobloc en inox
Dimensions de l'appareil (l x h x p) :	251 x 359 x 427 mm
Poids net :	9,9 kg
Longueur du câble d'alimentation secteur :	140 cm
Capacité du réservoir d'eau :	1,8 l
Capacité du réservoir à grains :	env. 300 g
Capacité du récipient à lait :	0,7 l
Capacité du bac d'égouttage :	0,8 l
Capacité du bac à marc de café :	max. 10 doses de marc de café
Distribution centrale :	réglable en hauteur entre 80-140 mm
Moulin à café :	Broyeur conique en acier
Finesse de la mouture :	5 niveaux de réglage
Dose de café moulu :	12 g max.
Bande de fréquence :	2,400–2,4835 GHz
Puissance d'émission radio max.	< 100 mW

(Le récipient à lait est fourni pour la CM 6360, CM 6560.)

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

CM 6160, CM 6360, CM 6560

fr-CH

M.-Nr. 12 922 611 / 00 / 002