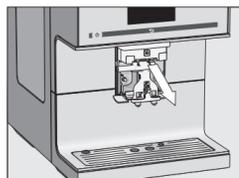


## Nettoyage et entretien

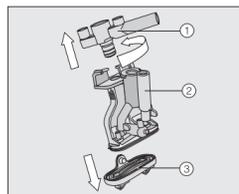
### Nettoyer la distribution centrale

Si la distribution centrale est dans sa position la plus haute, vous ne pouvez pas retirer les pièces. De ce fait, La distribution centrale doit passer en position d'entretien.

- Maintenez la touche  $\leftarrow$  enfoncée pendant 3 secondes.



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



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

- Nettoyez soigneusement chaque pièce. Nettoyez les surfaces de la distribution centrale à l'aide d'une éponge humide.
- Remontez l'unité d'écoulement.
- Poussez l'unité de distribution dans la distribution centrale et remettez l'habillage en inox.
- Effleurez la touche OK.

### Dégraissage de l'unité de percolation

Pour dégraisser l'unité de percolation, il vous faut 1 pastille de nettoyage Miele. L'opération dure environ 12 minutes.

Le message Dégraisser l'unité de percolation apparaît à l'écran.

- Effleurez la touche OK.

Le programme d'entretien est démarré.

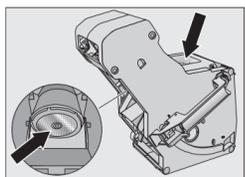
- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

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

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

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

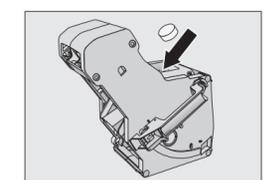
- Nettoyez l'unité de percolation à la main, à l'eau chaude courante et sans produit vaisselle.



- Enlevez les restes de café présents dans les filtres (flèches).
- Séchez l'entonnoir de l'unité de percolation.

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

L'écran affiche : Mettre en place l'unité de



percolation contenant la pastille.

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

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

- Fermez la porte de l'appareil.

- Suivez les autres instructions qui s'affichent à l'écran.

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage.

### Programme d'entretien "Dé-tartrage de l'appareil"

Risque de dommages à cause des projections de solution détartrante.  
Risque d'endommagement des surfaces et/ou des parquets naturels fragiles.  
Essayez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

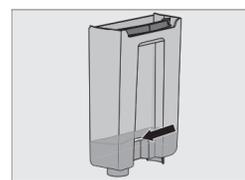
Vous avez besoin de 1 pastille de détartrage pour le détartrage. L'opération dure environ 12 minutes.

Le message Dé-tartrer l'appareil apparaît à l'écran.

- Effleurez la touche OK.

Le programme d'entretien est démarré.

- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère de détartrage.

- Mettez 1 pastille de détartrage dans l'eau.

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

- Lorsque le message Rincer et remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère avec de l'eau fraîche s'affiche à l'écran, procédez comme suit:

- Rincez abondamment le réservoir d'eau à l'eau claire. Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère de détartrage.

Après le rinçage, le processus de détartrage est terminé.

## Conseils d'utilisation particuliers

### Paramètres des boissons

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

- Sélectionnez à l'aide de la flèche > Modifier dans le menu des boissons.

- Effleurez Modifier boisson et choisissez votre boisson.

- Effleurez la touche Paramètres boissons.

- Sélectionnez Quantité de mouture, Température de percolation ou Préinfusion.

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

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

### Quantité

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

- Posez la tasse sous la distribution centrale ou sous la buse d'eau chaude.

- À l'aide de la flèche >, sélectionnez Modifier dans le menu des boissons.

- Effleurez Modifier boisson et choisissez votre boisson.

- Sélectionnez Quantité boisson.

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

- Lorsque la tasse est suffisamment pleine, effleurez Enregistrer.

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

### Profils

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

#### Création d'un profil

- Sélectionnez Profils puis Créer un profil.

- Saisissez le nom souhaité (max. 8 caractères) et effleurez ensuite Enregistrer.

#### Modifier le profil

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

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

#### Créer et modifier des boissons dans un profil

- Effleurez Créer boisson et choisissez votre boisson.

- Modifiez les paramètres et la quantité pour cette boisson selon vos souhaits.

- Saisissez un nom pour la nouvelle boisson programmée (8 caractères maximum) puis effleurez Enregistrer.

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

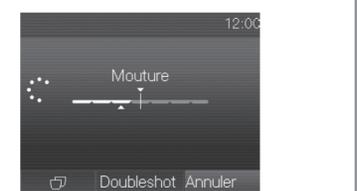
- Modifier une boisson (quantité de portion, paramètres et nom)
- Supprimer la boisson

### Mode expert

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

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

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



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

## Réglages

### Modification des réglages

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

- Appuyez sur OK pour enregistrer le réglage.

**Astuce :** appuyez sur la touche  $\rightarrow$  pour passer au niveau de menu supérieur.

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

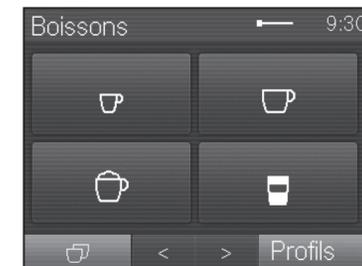
## Mode d'emploi abrégé Machine à café



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

## Principe de fonctionnement

### Écran tactile



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

## Boissons proposées

### Cafés

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

### Spécialités de café à base de lait

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

### Thé

(de l'eau chaude servie à température optimale)

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

### Autres boissons

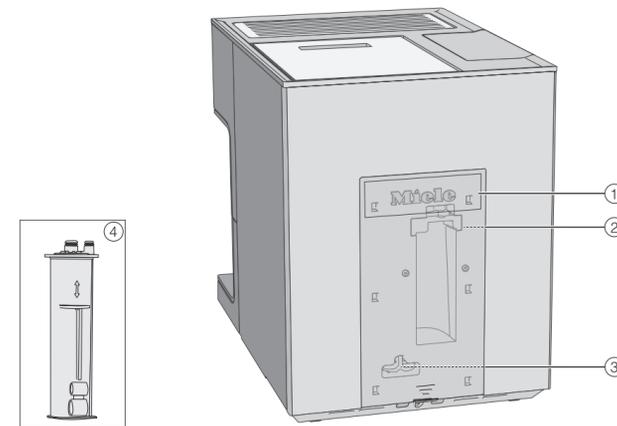
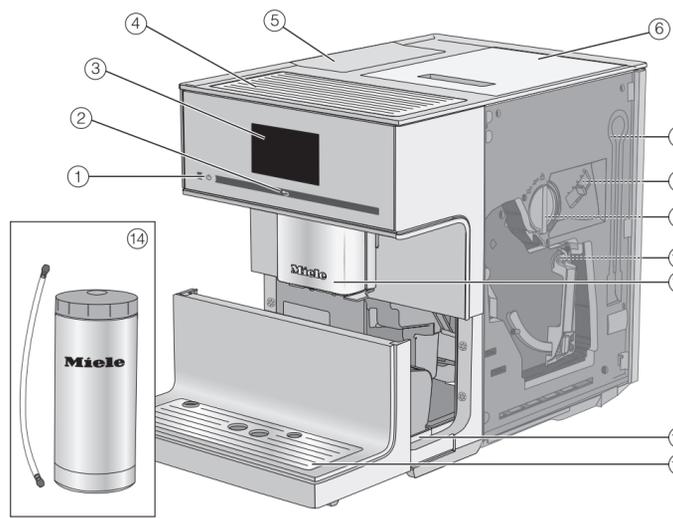
- Lait chaud
- Mousse de lait
- Eau chaude

## Description

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

- 1 Couvercle
- 2 Support de la cartouche de détartrage
- 3 Adaptateur
- 4 Cartouche de détartrage Miele

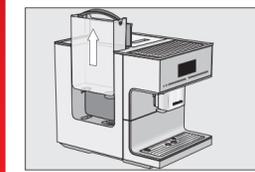
Vous trouverez de plus amples informations pour le détartrage automatique au chapitre "Détartrage automatique" du mode d'emploi.



## Préparation

### Remplissage du réservoir d'eau

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



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

### Remplissage du réservoir à grains

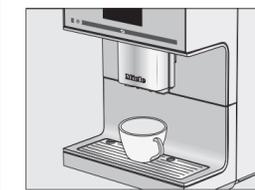
Versez uniquement des grains de café torréfiés dans le réservoir à grains.



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

## Préparer des boissons

### Préparer une boisson



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

Les symboles dans le menu des boissons signifient :

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

### Annuler la préparation

- Effleurez la touche Arrêt ou Annuler.

### DoubleShot

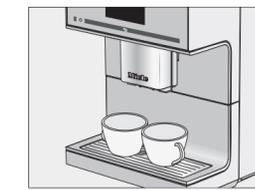
Si vous souhaitez une boisson à l'arôme particulièrement intense et puissant, vous pouvez sélectionner la fonction DoubleShot. Après la moitié du processus de percolation, d'autres grains de café sont moulus et infusés.



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

### Préparation de deux boissons

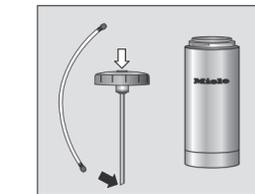
Pour remplir deux tasses simultanément,



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

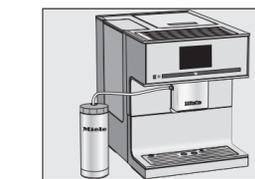
### Utiliser le pot à lait

Le lait reste froid plus longtemps dans un récipient en inox. Pour préparer une bonne mousse de lait, le lait doit être froid (< 10 °C).



Veillez à ce que l'extrémité biseautée du tube inox soit dirigée vers le bas.

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



- Posez le récipient à lait à côté de la machine à café. Insérez le conduit de lait dans l'ouverture de la distribution centrale.

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

- Maintenez la touche ↵ enfoncée pendant 3 secondes.

### Préparer du thé

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

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



- Placez la tasse sous la distribution d'eau chaude.

- Choisissez la variété de thé sur l'écran.

De l'eau chaude coule dans la tasse.

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

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



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

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

## Nettoyage et entretien

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

Fréquence de nettoyage conseillée	Que dois-je nettoyer/entretenir ?
Quotidiennement (en fin de journée)	<ul style="list-style-type: none"><li>– Réservoir d'eau</li><li>– Récipient à lait en acier inoxydable</li><li>– Bac à marc</li><li>– Bac d'égouttage et plaque d'égouttage</li><li>– Capteur de bord des tasses</li></ul>
1 x par semaine (plus souvent en cas de saillures importantes)	<ul style="list-style-type: none"><li>– Distribution centrale</li><li>– Unité de percolation</li><li>– Intérieur de la machine, sous l'unité de percolation et le bac d'égouttage</li><li>– Carrosserie</li></ul>
1 x par mois	<ul style="list-style-type: none"><li>– Réservoir à grains</li><li>– Compartiment à café moulu</li><li>– Filtre du réservoir à eau (ou si nécessaire)</li></ul>
après l'affichage du message	<ul style="list-style-type: none"><li>– Conduit de lait</li><li>– Dégraisser l'unité de percolation (avec les pastilles de nettoyage)</li><li>– le cas échéant, détartrer l'appareil lorsque cela s'affiche à l'écran</li></ul>

### Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle

#### Uniquement à la main :

- Backage inox de la distribution centrale
- Tôle d'égouttage
- Capteur de bord des tasses
- Unité de percolation
- Couvercle du réservoir à grains
- Récipient à lait en acier inoxydable
- Bandeau inférieur

#### Adaptés au lave-vaisselle :

- Bac d'égouttage et couvercle
- Tôle d'égouttage
- Bac à marc
- Réservoir d'eau
- Distribution centrale (sans habillage inox)
- Tiroir à café moulu