

Mode d'emploi Machine à café de comptoir



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

Protection de l'environnement

Matériel d'emballage

Le matériel d'emballage utilisé protège la machine pendant le transport. Conservez la boîte d'origine et les pièces de polystyrène. Elles vous permettront d'emballer de manière sécurisée l'appareil en cas de transport ultérieur.

Économies d'énergie

Les conseils suivants peuvent vous aider à faire des économies d'argent et d'énergie, tout en contribuant à protéger l'environnement :

- Utilisez la machine à café en « Mode éco » (préréglé).
- La consommation d'énergie peut augmenter si vous modifiez le réglage d'usine de la minuterie.

Le message Ce réglage augmente la consommation énergétique. s'affiche à l'écran.

- Éteignez la machine à café à l'aide du bouton Marche/Arrêt (⏻) lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Modifiez le réglage de minuterie « Arrêt après » sur 15 minutes. La machine à café s'éteint alors 15 minutes après la dernière préparation de boisson ou l'effleurement d'une touche.

Mise au rebut de votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent du matériel dangereux. Ils contiennent également des substances, des composés et des éléments qui étaient essentiels pour leur fonctionnement adéquat et sécuritaire. Une manipulation ou la mise au rebut inadéquate de ces matériaux dans vos ordures ménagères peut poser un risque pour votre santé et l'environnement. Par conséquent, veuillez ne pas disposer de vos vieux appareils dans les ordures ménagères et respectez les règlements locaux pour la mise au rebut appropriée.



Veuillez consulter les centres de recyclage de votre localité comment mettre au rebut et recycler les appareils électriques et électroniques. Miele décline toute responsabilité de supprimer les données personnelles laissées sur l'appareil mis au rebut. Veuillez vous assurer que votre vieil appareil ne pose pas un risque pour les enfants lorsqu'il est entreposé avant sa mise au rebut. Respectez les consignes de sécurité pour les appareils, qui peuvent basculer ou poser un risque de piégeage.

Table des matières

Protection de l'environnement	2
Économies d'énergie	2
Avertissements et instructions de sécurité	6
Description de l'appareil	17
Éléments de commande et d'affichage	18
Fonctionnement	19
Première mise en service	20
Dureté de l'eau	22
Remplir le réservoir d'eau	23
Remplissage du réservoir à grains de café	24
Mise en marche et arrêt	25
Préparation d'une période d'inactivité prolongée.....	25
Réglage des buses d'écoulement à la hauteur des tasses	26
Préparer des boissons	27
Café	27
Boissons au café en détail.....	27
Lait et ses substituts	27
Utiliser du lait conditionné en carton ou dans un autre type de contenant.....	28
Préparation d'une boisson au café	29
Annulation de la préparation	29
Touche « Double dose » ☐	29
Cafetière.....	30
Préparation de boissons avec du café moulu	30
Distribution d'eau chaude (CM 5410, CM 5510, CM 5710)	31
Degré de mouture	32
Identification du degré de mouture idéal.....	32
Régler la finesse de mouture	32
Quantité de mouture, température de percolation et préinfusion	33
Quantité de mouture.....	33
Température de percolation pour boissons au café	33
Prépercolation du café moulu.....	33
Quantité par portion	34
Profils	36
Profils	36
Création de profils	36
Modification des boissons dans un profil	36

Table des matières

Préparation de boissons enregistrées dans un profil	36
Modifier le nom	36
Suppression d'un profil	37
Définition du moment où le profil doit changer (Changer de profil)	37
Réglages	38
Affichage et modification des Réglages	38
Langue	38
Minuterie : arrêt après une période programmée	38
Mode éco	38
Info (affichage d'information)	38
Verrouillage de la machine 	38
Dureté de l'eau	38
Luminosité	38
Volume	38
Réglages d'usine	39
Programme Revendeur (mode démo)	39
Nettoyage et entretien	40
Tableau des fréquences de nettoyage	40
Nettoyage à la main ou au lave-vaisselle	41
Produits de lavage à ne pas utiliser	42
Bac à marc, bac d'égouttage et couvercle du bac d'égouttage	42
Nettoyage du réservoir à eau	43
Retrait et nettoyage du filtre du réservoir à eau	43
Distributeur central	44
Conduit de lait	45
Réservoir à grains et compartiment pour café moulu	45
Nettoyer le boîtier	46
Accès au menu Entretien	46
Rinçage de l'appareil	46
Rinçage du conduit de lait	46
Dégraissage de l'unité de percolation	48
Détartrage de l'appareil	50
Guide de dépannage	52
Messages affichés	52
Fonctionnement inhabituel de la machine à café	55
Résultats insatisfaisants	62
Transport	64
Évaporation de l'eau de la machine à café	64
Emballage sécurisé de la machine à café	64
Service et garantie	65
Contact en cas de problème	65

Table des matières

Garantie	65
Accessoires	66
Accessoires fournis	66
Raccordement électrique	67
Installation	68
Dimensions de l'appareil	69
Données techniques	70

Avertissements et instructions de sécurité

Cette machine à café a été conçue conformément aux normes de sécurité en vigueur. Néanmoins, une utilisation inappropriée de l'appareil peut causer des blessures et des dommages matériels.

Veillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser cette machine à café. Elles contiennent en effet des informations importantes relatives à l'installation, à la sécurité, à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager la machine à café.

Miele vous conseille vivement de lire et de suivre les instructions du chapitre relatif à l'installation et au branchement de la machine à café ainsi que les **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**.

Miele ne peut pas être tenue pour responsable des blessures et des dommages causés par le non-respect de ces instructions.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr afin de pouvoir le consulter au besoin et remettez-la au prochain propriétaire éventuel.

Utilisation recommandée

- ▶ Cette machine à café est destinée à un usage domestique.
- ▶ La machine à café n'est pas adaptée à un usage extérieur.
- ▶ Utilisez cette machine à café exclusivement en-dessous de 2 000 m (6 560 pi) d'altitude.
- ▶ Cette machine à café est destinée uniquement à la préparation de boissons à base de café comme un espresso, un cappuccino, un latte macchiato, etc. Toute autre utilisation n'est pas conseillée.
- ▶ Les personnes qui ne possèdent pas les capacités physiques, l'expérience ou les connaissances requises pour utiliser cet appareil doivent être supervisées ou formées par une personne responsable.

Avertissements et instructions de sécurité

Sécurité des enfants

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution.

La peau des enfants est beaucoup plus sensible à la chaleur que celle des adultes.

Assurez-vous que les enfants ne touchent pas les surfaces chaudes de la machine à café ou ne se placent pas sous les buses de distribution.

▶ Tenir la machine à café hors de la portée des enfants.

▶ Tenir les enfants à l'écart de la machine à café et du cordon d'alimentation.

▶ Les enfants de 8 ans et plus peuvent utiliser la machine à café sans surveillance uniquement s'ils ont appris à l'utiliser en toute sécurité.

À cet âge, ils doivent être en mesure de comprendre les dangers associés à une utilisation inadéquate.

▶ Les enfants devraient être supervisés lorsqu'ils sont près de la machine à café. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil ni utiliser les commandes.

▶ Les jeunes enfants ne doivent jamais procéder au nettoyage de la machine à café. Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent procéder au nettoyage de la machine sous la surveillance d'un adulte seulement.

▶ N'oubliez pas que le café et l'espresso ne sont pas des boissons recommandées pour les enfants.

▶ Risque de suffocation. Les enfants pourraient prendre leurs pieds dans les emballages (pellicule plastique, etc.) en jouant ou encore en recouvrir leur tête et risquent ainsi de suffoquer. Tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Sécurité technique

- ▶ Avant d'installer la machine à café, vérifiez qu'elle ne présente aucun dommage visible. Si la machine à café est endommagée, elle pourrait présenter des risques pour votre sécurité et ne doit jamais être utilisée.
- ▶ Avant de brancher la machine à café, comparez les données relatives à la tension et à la fréquence inscrites sur la plaque signalétique à celles du réseau électrique de votre résidence. Ces données doivent correspondre afin d'éviter d'endommager la machine à café. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- ▶ Confiez l'installation et la mise à la terre de l'appareil à un technicien qualifié. Pour garantir la sécurité électrique de l'appareil, il faut le raccorder à une installation de mise à la terre appropriée. Il est essentiel de respecter cette exigence élémentaire en matière de sécurité. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique de la résidence par un électricien qualifié.
- ▶ Un fonctionnement permanent ou temporaire est possible sur un système d'alimentation électrique autonome ou un système d'alimentation qui n'est pas synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau (par ex. réseaux insulaires, systèmes auxiliaire). Pour faire fonctionner l'appareil, le système d'alimentation électrique doit être conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou d'une norme locale équivalente.
La fonction et le fonctionnement des mesures préventives fournies dans l'installation électrique domestique et dans ce produit Miele doivent être conservés en fonctionnement ponctuel ou en fonctionnement non synchronisé avec l'alimentation électrique du réseau, ou alors les mesures doivent être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme le décrit par exemple la version actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2 ou une norme locale équivalente.
- ▶ Ne branchez pas la machine au système d'alimentation électrique à l'aide d'une rallonge ou d'une barre d'alimentation.
- ▶ La machine à café ne doit pas être utilisée dans les installations mobiles comme les bateaux.
- ▶ Débranchez immédiatement la fiche électrique de la machine à café, notamment si vous constatez des dommages ou sentez une odeur de brûlé.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ni un appareil sur lequel des dysfonctionnements ont été constatés, ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil à l'installation de service autorisée la plus près s'il doit être inspecté, réparé ou ajusté.
- ▶ Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne risque pas d'être pincé ou endommagé par des objets aux bords coupants.
- ▶ Le cordon d'alimentation ne devrait pas pendre. Quelqu'un pourrait s'accrocher et se blesser et l'appareil pourrait être endommagé.
- ▶ Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir, et tenez-le à l'écart des surfaces chaudes.
- ▶ La machine à café doit être utilisée uniquement à des températures ambiantes allant de 10 °C (+50 °F) à 38 °C (+100 °F).
- ▶ Posez la machine à café à une hauteur d'au moins 850 mm (34 po) du sol.
- ▶ Risque de surchauffe. Assurez une ventilation adéquate autour de la machine à café. Ne recouvrez pas la machine à café avec un torchon ou autre textile pendant son fonctionnement.
- ▶ Si la machine à café est installée dans une armoire à porte, elle ne peut être utilisée que si la porte est ouverte (voir « Installation » pour les dimensions minimales de la niche). La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée de l'armoire, ce qui peut endommager l'appareil et l'armoire. Ne fermez pas la porte d'armoire pendant que la machine à café est utilisée. Laissez la porte d'armoire ouverte jusqu'à ce que la machine à café ait complètement refroidi.
- ▶ Protégez la machine à café de l'eau et des éclaboussures. N'immergez pas l'appareil dans l'eau.
- ▶ Il peut être dangereux de confier des travaux de réparation de l'appareil ou du cordon d'alimentation ou autres à des personnes non qualifiées et le fabricant ne peut pas être tenu responsable de travail non autorisé. Les réparations ne devraient être effectuées que par un technicien autorisé de Miele.
- ▶ La garantie du fabricant pourrait être invalidée si l'appareil n'est pas réparé par un technicien du Service technique de Miele.

Avertissements et instructions de sécurité

► La machine à café doit être déconnectée de l'alimentation électrique lorsqu'on effectue des réparations. La machine à café est déconnectée de l'alimentation électrique uniquement si

- le cordon d'alimentation a été débranché; débranchez-le en tirant sur la prise et non sur le cordon;
- les fusibles de l'alimentation électrique de la maison sont désactivés;
- les fusibles qui se trouvent dans l'alimentation électrique de la maison sont complètement dévissés.

► N'ouvrez jamais le boîtier extérieur de la machine. Il est dangereux de jouer avec les pièces mécaniques ou avec les raccordements et les composants électriques. De plus, vous pourriez endommager l'appareil ou causer une décharge électrique.

► Afin de vous protéger contre l'incendie, les chocs électriques et les blessures, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches électriques ou la machine à café dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

► Débranchez la machine à café de la prise électrique si elle ne doit pas être utilisée pendant un certain temps (p. ex., pendant les vacances).

► N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. L'utilisation d'autres accessoires annule les réclamations relatives à la garantie, au fonctionnement et à la fiabilité de l'appareil.

Avertissements et instructions de sécurité

Utilisation appropriée

 Risques de brûlure au niveau des buses de distribution. Les liquides et la vapeur qui s'en échappent sont très chauds.

Tenez-vous à l'écart des zones situées sous les buses de distribution quand du liquide chaud ou de la vapeur sort de l'appareil.

Ne touchez pas les pièces chaudes.

Les buses peuvent projeter du liquide brûlant ou de la vapeur. Assurez-vous que le distributeur central est propre et correctement installé.

L'eau du bac d'égouttage peut, elle aussi, être très chaude. Videz le bac avec précaution.

► Veuillez noter les points suivants concernant l'eau utilisée :

- la qualité de l'eau doit être conforme aux exigences en matière de qualité de l'eau potable du pays où l'appareil est installé;
- remplissez le réservoir à eau uniquement avec de l'eau froide du robinet. L'eau chaude ou tiède ou les autres liquides peuvent endommager la machine à café;
- changez l'eau tous les jours afin d'éviter le développement de bactéries;
- n'utilisez pas d'eau gazeuse.

► Remplissez le réservoir à grains de café de grains d'espresso ou de café torréfiés. N'utilisez jamais de grains de café enrobés ou de café moulu.

► Ne videz pas de liquides dans le réservoir à grains de café.

► N'utilisez pas de grains de café vert (non torréfié) ou de mélanges de grains de café qui comprennent des grains de café vert. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore une certaine quantité d'humidité résiduelle. Cela peut endommager le moulin de la machine à café dès que le processus de mouture débute.

► N'utilisez jamais de grains de café enrobés de sucre, de caramel ou de toute autre substance. Le sucre endommage la machine à café.

► Remplissez le compartiment pour café moulu exclusivement avec du café moulu.

Avertissements et instructions de sécurité

- ▶ N'utilisez jamais de café moulu caramélisé. Le sucre dans le café colle et bloque l'unité de percolation de la machine à café. Les pastilles de nettoyage pour dégraisser l'unité de percolation n'enlèvent pas ce type de dépôt.
- ▶ Utilisez uniquement du lait ordinaire sans additifs. La plupart des additifs à saveur sucrée peuvent obstruer les lignes de lait et cela endommagera la machine à café.
- ▶ Si vous utilisez un lait d'origine animale, n'utilisez que du lait pasteurisé.
- ▶ Ne laissez jamais de mélanges inflammables à base d'alcool sous le distributeur central. Les pièces en plastique de l'appareil sont susceptibles de prendre feu et de fondre.
- ▶ N'utilisez pas de flamme vive, telle celle d'une bougie, sur ou à proximité de la machine à café. La machine à café pourrait prendre feu et favoriser la propagation d'un incendie.
- ▶ Ne vous servez jamais de la machine à café pour nettoyer des objets.

Avertissements et instructions de sécurité

Accessoires et pièces de rechange

- ▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange Miele permet de garantir la conformité de l'appareil aux exigences de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces de rechange d'origine.
- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. L'utilisation d'autres accessoires annule les réclamations relatives à la garantie, au fonctionnement et à la fiabilité de l'appareil.
- ▶ Après l'arrêt de commercialisation de votre machine à café, Miele garantit de vous fournir des pièces de rechange fonctionnelles pendant 10 ans au minimum (jusqu'à 15 ans).

Nettoyage et entretien

- ▶ Éteignez la machine à café à l'aide de l'interrupteur principal avant de la nettoyer.
- ▶ Nettoyez la machine à café à fond chaque jour, notamment avant d'utiliser la machine à café pour la première fois (voir « Nettoyage et entretien »).
- ▶ Toutes les parties du système de lait doivent être nettoyées à fond régulièrement.
- ▶ N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer cette machine. La vapeur pourrait atteindre les composantes électriques et causer un court-circuit.
- ▶ Détartrez régulièrement la machine à café selon le niveau de dureté de l'eau dans la région. Détartrez la machine plus fréquemment dans les régions où l'eau est très dure. Miele ne peut pas être tenue responsable des dommages résultant d'un détartrage insuffisant, de l'utilisation d'un agent détartrant inapproprié ou de l'utilisation d'un agent détartrant qui n'a pas la concentration appropriée.
- ▶ Dégraissez l'unité de percolation régulièrement avec les pastilles de nettoyage Miele. L'unité de percolation peut s'obstruer assez rapidement selon la teneur en graisse du café utilisé.
- ▶ Jetez le marc de café avec les déchets organiques ou au compost. Ne les videz pas dans l'évier, car cela pourrait l'obstruer.

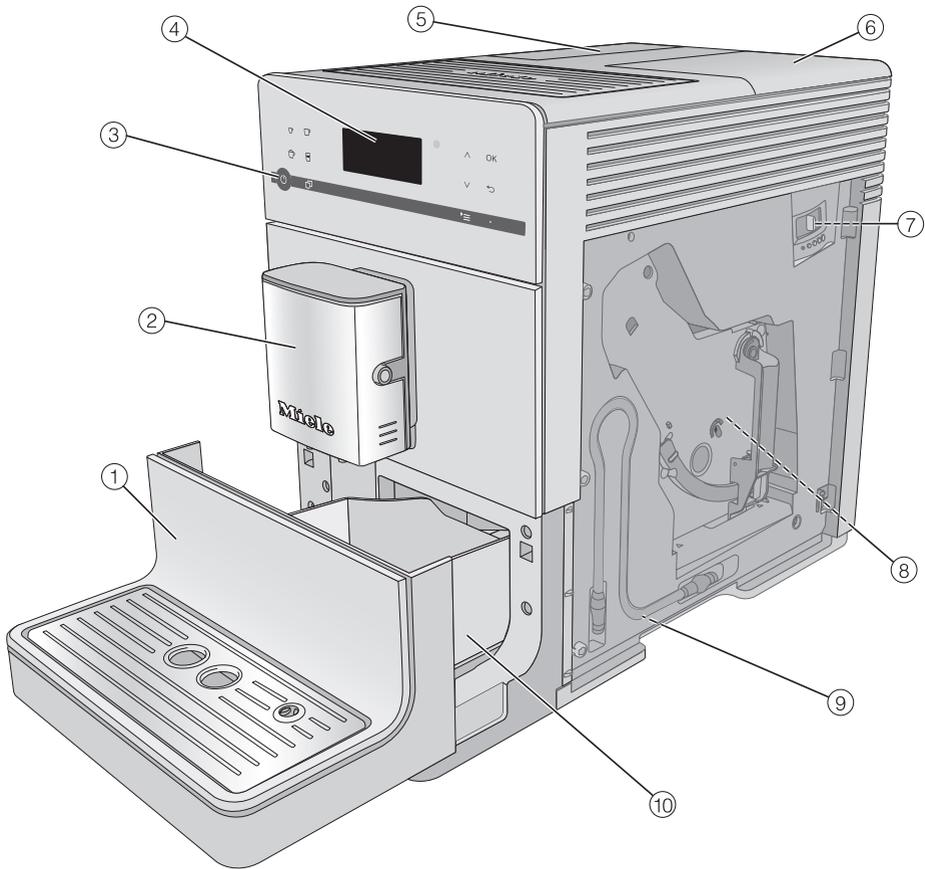
Avertissements et instructions de sécurité

Pour les machines avec surfaces en acier inoxydable :

- ▶ Ne mettez pas de feuillets autoadhésifs, du ruban adhésif transparent, du ruban-cache ou tout autre adhésif sur les surfaces en inox.
- ▶ Les surfaces en inox se rayent facilement. Même les aimants peuvent l'égratigner.

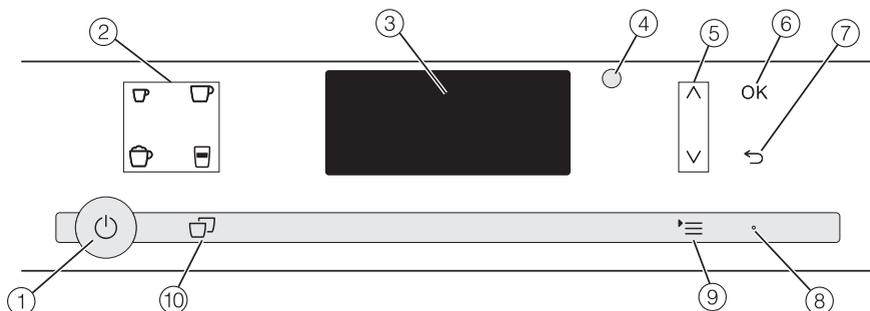
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Description de l'appareil



- ① Panneau inférieur avec plaque d'égouttage
- ② Distributeur central avec cappuccinatore et sortie d'eau chaude
- ③ Touche Marche/Arrêt 
- ④ Panneau de commande
- ⑤ Réservoir à eau
- ⑥ Réservoir à grains et compartiment à café moulu
- ⑦ Réglages du moulin (derrière la trappe de l'appareil)
- ⑧ Unité de percolation (derrière la trappe de l'appareil)
- ⑨ Position d'attente du conduit de lait
- ⑩ Bac d'égouttage avec couvercle et bac à marc

Éléments de commande et d'affichage



- ① **Touche Marche/Arrêt** 
Mise en marche et arrêt de la machine à café
- ② **Touches boissons**
Préparation des boissons
 -  Espresso
 -  Café
 -  Cappuccino
 -  Latte macchiato
- ③ **Écran**
Informations sur l'action présente ou l'état de l'appareil
- ④ **Interface optique**
(réservé au service technique Miele)
- ⑤ **Touches flèches**  
Défilement des listes de sélection et modification des valeurs
- ⑥ **Touche tactile OK**
Confirmation des messages à l'écran et enregistrement des réglages
- ⑦ **Touche tactile « Retour »** 
Retour au menu précédent et annulation des erreurs
- ⑧ **DEL**
Clignotement lorsque l'appareil est allumé, mais que l'écran est en mode économie d'énergie
- ⑨ **Touche tactile** 
Autres boissons
Profils (CM 5410, CM 5510, CM 5710)
Entretien
Paramètres
Réglages 
- ⑩ **Touche « Deux portions »** 
Préparation de deux portions d'une boisson en une fois

Touches sensibles

Pour faire fonctionner la machine à café, utilisez les touches sensibles.

Un signal sonore retentit chaque fois que vous effleurez une touche sensible. Vous pouvez régler le volume des signaux sonores ou les désactiver (voir « Réglages – Volume »).

Menu des boissons

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



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

Sélection d'un menu et navigation dans un menu

Pour accéder au menu, effleurez la touche \equiv .



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

Pour sélectionner une option, effleurez la flèche \wedge ou \vee jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.

Effleurez la touche *OK* pour confirmer votre sélection.

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

Quitter un menu ou annuler une action

Pour quitter un menu, effleurez la touche \leftarrow .

Première mise en service

Avant la première utilisation

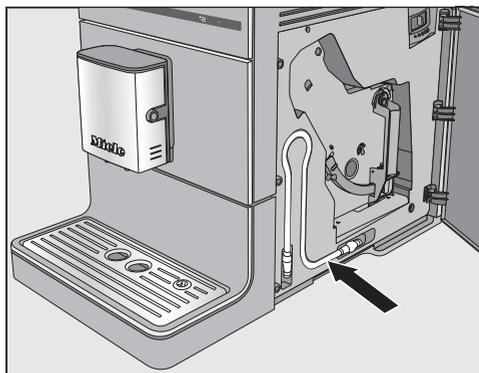
- Le cas échéant, retirez les étiquettes.



- Retirez la pellicule protectrice de la plaque d'égouttage et placez la plaque dans le panneau inférieur.
- Placez la machine à café sur une surface plane résistante à l'eau (voir « Installation »).

Nettoyez soigneusement la machine à café (voir « Nettoyage et entretien ») avant de la remplir d'eau et de grains de café.

- Insérez la fiche de la machine à café dans la prise de courant.
- Retirez le réservoir à eau et remplissez-le d'eau froide du robinet. Ne dépassez pas le repère « max. », puis replacez le réservoir à eau.
- Retirez le couvercle du réservoir à grains, remplissez-le de grains de café torréfiés et replacez le couvercle.



Conseil : Le conduit de lait peut être rangé derrière la porte de l'appareil après utilisation.

Première mise en marche

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

Le message d'accueil Miele – Willkommen s'affiche brièvement à l'écran.

- Effleurez les flèches \wedge \vee pour afficher la langue souhaitée. Appuyez sur *OK*.

Vous devrez peut-être renseigner également votre localisation.

Votre appareil est maintenant configuré et prêt à être utilisé.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

La machine à café commence par chauffer et rincer tous les conduits. L'eau de rinçage s'écoule ensuite par le distributeur central.

- Rincez le conduit de lait (voir « Nettoyage et entretien – Rinçage de conduit du lait ») avant de préparer une toute première boisson à base de lait.

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

Lors de la première mise en service, jetez les 2 premières boissons au café. Vous éliminez ainsi du système de percolation tous les résidus de café provenant des contrôles effectués en usine.

Une quantité supérieure de grains de café est moulue pour les premiers cafés. La poudre du café moulu peut donc adhérer au couvercle du bac d'égouttage.

Dureté de l'eau

La dureté de l'eau est une indication du taux de minéraux dissous dans l'eau. Plus la quantité de minéraux est importante, plus l'eau est dure. Plus l'eau est dure, plus la machine à café devra être détartré fréquemment.

La machine à café mesure la quantité d'eau et de vapeur utilisée. Selon le niveau défini de dureté de l'eau, il est possible de préparer plus ou moins de boissons avant de devoir détartrer l'appareil.

Réglez la machine à café selon le degré de dureté de l'eau de votre région, afin qu'elle fonctionne correctement sans être abîmée. Le message pour détartrer la machine à café s'affiche donc en tenant compte de ce réglage.

Communiquez avec les autorités locales pour connaître le degré de dureté de l'eau de votre région.

Le degré de dureté de l'eau de l'appareil est réglé par défaut à 3.

L'appareil propose quatre degrés programmables de la dureté de l'eau :

°dH	mmol/l	ppm (mg/l CaCO ₃)	Réglage*
0–8,4	0–1,5	0–150	Douce 1
8,4–14	1,5–2,5	150–250	Moyenne 2
14–21	2,5–3,8	250–375	Dure 3
> 21	> 3,8	> 375	Très dure 4

* Les degrés de la dureté de l'eau affichés à l'écran peuvent être différents des degrés de dureté de l'eau de votre région. Vous **devez** utiliser les valeurs du tableau pour définir le degré correct de dureté de l'eau pour votre machine à café, selon votre région.

Réglage du degré de dureté de l'eau

- Effleurez la touche .
- Sélectionnez Réglages  | Dureté de l'eau et confirmez en appuyant sur **OK**.
- Sélectionnez le degré de dureté de l'eau et appuyez sur **OK** pour confirmer.

Le réglage est enregistré.

Remplir le réservoir d'eau

⚠ Risque pour la santé par l'eau contaminée.

Des bactéries peuvent se développer dans l'eau stagnante du réservoir à eau, ce qui constitue un risque pour votre santé.

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

⚠ Risque de dégâts dus à une mauvaise utilisation.

Des liquides inappropriés, comme de l'eau chaude ou tiède, ou encore d'autres liquides peuvent endommager la machine à café. L'eau gazéifiée laisse des dépôts de calcaire importants dans la machine à café.

Remplissez le réservoir à eau uniquement avec de l'eau froide du robinet.

- Remplissez le réservoir avec de l'eau potable fraîche jusqu'au repère « max. ».
- Remettez le réservoir à eau en place et refermez le couvercle.

Assurez-vous que la poignée du réservoir à eau est à droite pour que le couvercle puisse se refermer correctement.

Si le réservoir à eau est placé un peu trop haut ou de travers, vérifiez qu'il est bien inséré ou qu'il n'y a pas de salissures sur le fond et aux points de contact. Sinon, de l'eau risque de s'écouler. Au besoin, nettoyez les surfaces de contact.



- Ouvrez le couvercle situé sur le côté gauche de la machine à café.
- Levez le réservoir à eau pour le sortir.

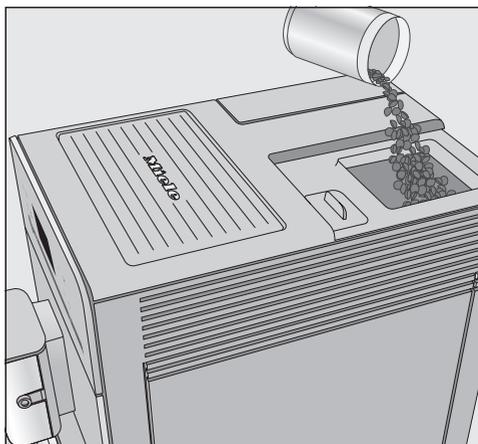
Remplissage du réservoir à grains de café

⚠ Risque de dégâts au moulin dus à une mauvaise utilisation.

La machine à café sera endommagée si le réservoir à grains est rempli de substances inappropriées telles que des liquides, du café moulu ou des grains de café enrobés de sucre, de caramel ou d'autres substances similaires.

En outre, les grains de café verts (non torréfié) ou les mélanges de grains de café contenant du café vert risquent d'endommager le moulin. Les grains de café verts sont très durs et gardent encore une certaine humidité résiduelle. Cela risque d'endommager le moulin de la machine à café dès la première mouture.

Il ne faut verser que des grains de café torréfiés dans le réservoir à grains.



- Retirez le couvercle du réservoir à grains de café.
- Remplissez le réservoir de grains de café torréfiés.
- Remplacez le couvercle.

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 déjà moulu ou du café en poudre.

Conseil : Vous pouvez moulin les grains de café verts à l'aide d'un moulin à noix ou à épices. Ces moulins sont généralement équipés d'une lame rotative en acier inoxydable. Vous pouvez ensuite ajouter le café vert moulu **portion par portion** dans le compartiment à café moulu et préparer la boisson souhaitée.

Mise en marche de la machine à café

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

L'appareil se met à chauffer et rince tous les conduits. L'eau chaude s'écoule ensuite par le distributeur central.

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

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

Si aucune touche n'est activée ou aucun programme d'entretien n'est lancé, l'écran s'éteint environ au bout de 7 minutes pour économiser de l'énergie. Le voyant DEL de droite clignote tant que la machine à café n'est pas éteinte.

- Effleurez l'une des touches pour réactiver la machine à café et préparer une boisson.

Mise à l'arrêt de la machine à café

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

Si vous avez préparé une boisson à base de lait, Mettre le conduit de lait dans le bac d'égouttage s'affiche à l'écran.

- Insérez l'extrémité du conduit de lait dans l'ouverture du bac d'égouttage, puis effleurez OK.

Après la préparation d'un café, l'appareil rince automatiquement les conduits avant de s'éteindre.

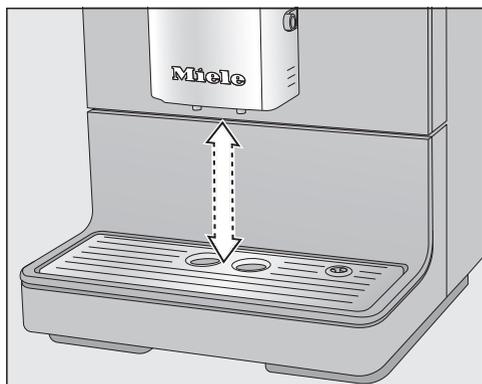
Préparation d'une période d'inactivité prolongée

Si la machine à café n'est pas utilisée durant plus de 3 jours, par ex. lors de vacances, préparez l'appareil en conséquence.

- Videz le bac d'égouttage, le bac à marc et le réservoir d'eau.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces, y compris l'unité de percolation et l'intérieur de l'appareil.
- Débranchez la machine à café pour la couper de l'alimentation électrique.

Réglage des buses d'écoulement à la hauteur des tasses

Vous pouvez ajuster le distributeur principal pour correspondre à la hauteur de la tasse que vous utilisez afin que le café ou l'espresso ne se refroidisse pas trop rapidement et que la crème sur le café ait une meilleure consistance.



- Tirez le distributeur principal vers le bas jusqu'à ce qu'il soit au même niveau que le bord de la tasse. Vous pouvez aussi pousser le distributeur principal vers le haut jusqu'à ce que vous puissiez placer dessous la tasse de votre choix.

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution.

Les liquides et la vapeur qui en sortent sont très chauds et risquent de vous brûler.

Tenez-vous à l'écart des zones situées sous les buses de distribution quand du liquide chaud ou de la vapeur sort de l'appareil.

Ne touchez pas les pièces chaudes.

Café

Boissons au café en détail

Vous pouvez utiliser la machine à café pour préparer les boissons au café suivantes :

- 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 de couleur noisette sur le dessus, autrement appelée créma. Pour préparer un espresso, veuillez utiliser des grains de café torréfiés pour espresso.
- Le **café** se distingue de l'espresso par la torréfaction particulière des grains de café et la quantité supérieure d'eau utilisée. Pour la préparation du café, utilisez des grains de café avec une torréfaction adaptée.
- Le **Lungo** est un café très allongé.
- Le **cappuccino** est composé d'env. 2/3 de mousse de lait et 1/3 d'espresso.

- Le **latté macchiato** est composé d'1/3 de lait chaud, de mousse de lait et d'espresso.
- Le **café latté** est composé de lait chaud et d'espresso.

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

Lait et ses substituts

Le lait de vache ou les substituts de produits laitiers d'origine végétale (par ex. lait de soya) contenant des sucres ajoutés peuvent obstruer le conduit de lait et l'ensemble des pièces qui transportent le lait. Les résidus de liquides non adaptés peuvent interférer avec la préparation du lait.

Ne pas utiliser de lait contenant des additifs.

Le lait de vache contient naturellement des bactéries.

Si vous utilisez du lait de vache, optez pour du lait de vache pasteurisé.

Vous pouvez préparer du lait chaud et des préparations de mousse de lait en utilisant du lait de vache ou des substituts de produits laitiers d'origine végétale.

Après la phase de préchauffage de l'appareil, le lait aspiré est chauffé à la vapeur dans la distribution centrale et est émulsionné pour obtenir une préparation de mousse de lait. Toutefois, la consistance de la préparation de mousse de lait varie considérablement en fonction du type de lait utilisé. Tous les types de lait ne conviennent pas à la préparation de mousse de lait.

Préparer des boissons

Conseil : Pour une consistance parfaite de la mousse de lait, utilisez du lait de vache froid (< 10 °C) avec une teneur en protéines d'au moins 3 %.

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

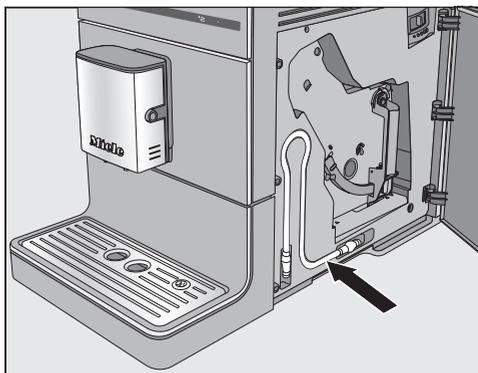
Les produits laitiers alternatifs à base de plantes - appelés ci-après « produits laitiers alternatifs » - contiennent des ingrédients différents de ceux du lait de vache, par exemple. En raison de la sédimentation naturelle, les produits laitiers alternatifs présentent des épaissements. Lors de la préparation de lait chaud ou de mousse de lait, de tels épaissements peuvent empêcher l'aspiration du produit laitier alternatif. Remuez bien les produits laitiers alternatifs juste avant de les préparer. Ne secouez pas les produits laitiers alternatifs. L'agitation entraîne la formation de mousse indésirable dans l'emballage et nuit à la préparation.

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

Utiliser du lait conditionné en carton ou dans un autre type de contenant

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

Le conduit de lait permet de préparer le lait directement à partir d'une brique de lait ou d'un autre emballage de vente.



Le conduit de lait se trouve derrière la porte de l'appareil.

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



- Raccordez le conduit de lait à l'ouverture dans la distribution centrale.
- 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.
- Disposez un réservoir contenant assez de lait à côté de la machine à café.

- Placer l'extrémité du conduit de lait dans le réservoir. Assurez-vous qu'il est suffisamment immergé dans le lait.

Conseil : Le récipient à lait Miele est le complément idéal de la machine à café Miele si vous souhaitez préparer des spécialités de café à base de lait. Le récipient à lait passe au lave-vaisselle et peut être facilement conservé au réfrigérateur une fois la préparation distribuée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il vous faut du lait froid (< 10 °C).

Vous pouvez vous procurer le récipient à lait dans la boutique en ligne Miele, auprès du service technique Miele ou auprès de votre revendeur Miele.

Préparation d'une boisson au café



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

La préparation commence.

Annulation de la préparation

- Pour annuler la préparation en cours, effleurez de nouveau la touche de la boisson ou la touche '≡, s'il s'agit d'une boisson du menu *Autres boissons*.

La machine à café annule la préparation.

Conseil : Vous pouvez également annuler la préparation d'une boisson en effleurant *OK* dès que *Arrêt* s'affiche à l'écran.

Lorsque vous préparez du **café à base de lait** ou **deux doses d'une même boisson**, vous pouvez annuler chaque étape séparément en effleurant la touche *OK*.

Touche « Double dose » ☞

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



- Placez une tasse sous chacune des buses du distributeur central.
- Effleurez la touche ☞ juste avant ou juste après avoir commencé la préparation.

Préparer des boissons

La préparation démarre et deux doses sont alors préparées.

Si, après un certain temps, vous n'avez touché aucune des touches de boisson, l'option « Double dose » ☐ s'annule automatiquement.

Cafetière

La fonction Cafetière vous permet de préparer automatiquement plusieurs tasses de café consécutivement (0,75 litre max.), par exemple pour remplir une cafetière. Vous pouvez préparer ainsi jusqu'à 6 tasses.

Vous pouvez utiliser la fonction Cafetière deux fois de suite. Afin de ne pas endommager votre machine à café, il faut la laisser refroidir pendant une heure.

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

- Placez un récipient de taille adéquate sous le distributeur central.
- Effleurez la touche '☰.
- Sélectionnez Autres boissons | Cafetière et confirmez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez le nombre de tasse souhaité (3 à 6) et confirmez avec *OK*.
- Suivez les instructions à l'écran.

Pour chaque tasse, la machine à café moule des grains de café, procède à la percolation du café moulu et prépare la boisson. Le déroulement de l'opération est indiqué à l'écran.

Annulation de la fonction Cafetière

- Effleurez la touche '☰.

La préparation de la Cafetière s'arrête.

Conseil : Une cafetière en inox Miele est disponible en option pour la fonction cafetière.

La cafetière CJ JUG peut être commandée sur la boutique en ligne, auprès du Service technique ou de votre revendeur Miele.

Préparation de boissons avec du café moulu

Pour préparer une boisson avec du café déjà moulu, versez le café moulu par petites quantités dans le compartiment prévu à cet effet.

Vous pouvez ainsi préparer du café décaféiné, par exemple, même si le réservoir à grains contient d'autres sortes de grains de café.

Une seule tasse de café ou d'espresso peut être préparée à la fois lorsque vous utilisez du café moulu.

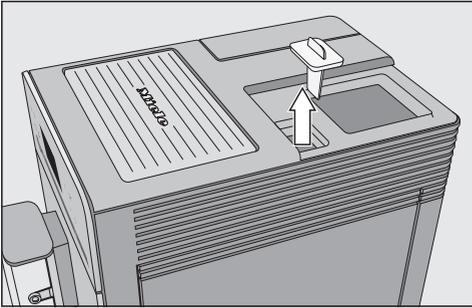
Versez un **maximum de 12** dans le compartiment à café moulu. Si vous ajoutez trop de café moulu, l'unité de percolation ne pourra pas comprimer le café.

Ajouter du café moulu

La machine à café utilise tout le café moulu que vous avez ajouté dans le compartiment pour préparer la prochaine tasse de café.

- Effleurez la touche '☰.
- Sélectionnez Autres boissons | Préparer du café moulu? et confirmez en appuyant sur *OK*.

Préparer des boissons



- Commencez par retirer le couvercle du réservoir à grains, puis le couvercle du compartiment à café moulu.

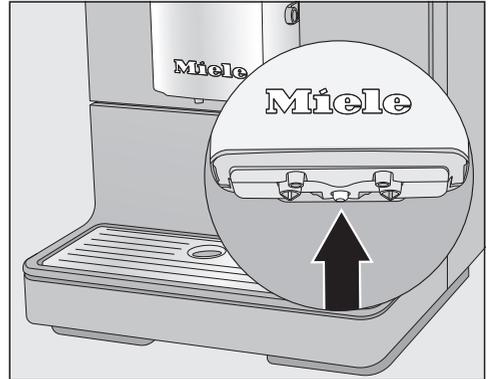
Versez un **maximum de 12 g** dans le compartiment à café moulu.

- Remettez le couvercle du compartiment à café moulu après avoir ajouté le café.
- Remettez le couvercle du réservoir à grains de café.
- Placez une tasse sous le distributeur principal.
- Sélectionnez une boisson.

Le café est préparé.

Distribution d'eau chaude (CM 5410, CM 5510, CM 5710)

Notez que l'eau distribuée n'est pas suffisamment chaude pour la préparation du thé noir.



- Placez un récipient adéquat centré sous le distributeur central.
- Effleurez la touche *≡.
- Sélectionnez Autres boissons | Eau très chaude et confirmez en appuyant sur OK.

L'eau s'écoule dans le récipient placé sous le distributeur central.

Degré de mouture

Le degré de mouture détermine le temps de contact entre le café moulu et l'eau, c'est-à-dire le temps d'extraction. C'est seulement lorsque le degré de mouture idéal est sélectionné que l'appareil dose une tasse de café parfaite avec une fine « crème » de couleur noisette.

Identification du degré de mouture idéal

Plusieurs indices vous indiquent si la finesse de mouture est correcte.

Le degré de mouture est **trop gros** lorsque :

- l'espresso ou le café s'écoule très rapidement dans la tasse;
- l'espresso ou le café est amer;
- la crème obtenue est très claire et n'est pas homogène.

Le degré de mouture est **trop fin** lorsque :

- l'espresso ou le café s'écoule au goutte à goutte dans la tasse;
- l'espresso ou le café est trop amer;
- la crème obtenue est brun foncé.

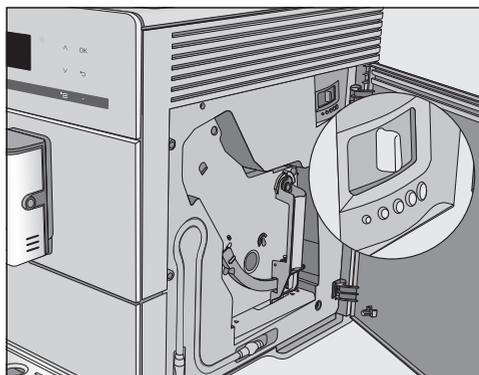
Régler la finesse de mouture

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

Modifier le degré de mouture d'un cran à la fois uniquement.

Chaque fois que le réglage est effectué, préparer une nouvelle boisson pour que les grains soient moulus. Modifier à nouveau le degré de mouture d'un cran à la fois.

- Ouvrez le panneau de service.



- Poussez le réglage de finesse de mouture d'un réglage vers la gauche (pour une mouture plus fine) ou d'un réglage vers la droite (pour une mouture plus grosse).

Le degré de mouture sélectionné s'appliquera à toutes les variétés de grains et boissons au café.

- Fermez le panneau de service.
- Préparez une tasse de café.

Ensuite, vous pouvez réajuster le moulin.

Le réglage modifié du moulin ne s'applique pas avant la préparation d'un second café.

Le moulin à café s'use naturellement et légèrement avec le temps. Régler le broyeur sur un degré de mouture plus fin si nécessaire.

Quantité de mouture, température de percolation et préinfusion

Vous pouvez modifier la quantité de mouture, la température de percolation et la préinfusion par type de boisson. Pour ce faire, sélectionnez d'abord la boisson dans le menu Paramètres puis ajustez les paramètres de boisson.

- Effleurez la touche '≡ et sélectionnez Paramètres.
- Sélectionnez la boisson et confirmez en appuyant sur *OK*.

Les réglages actuels de la quantité de mouture, de la température de percolation et de la préinfusion sont affichés pour cette boisson.

- Sélectionnez Quantité de mouture, Températ. percolation ou Préinfusion.
- Sélectionnez le réglage souhaité et appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le réglage est enregistré.

CM 5410, CM 5510, CM 5710 : les paramètres modifiés sont toujours enregistrés dans le profil actuel. Le nom du profil actuel est affiché en haut à gauche de l'écran.

Quantité de mouture

La machine à café peut mouliner et infuser 6–14 g de café par tasse. Plus la quantité moulue est importante, plus le café est fort.

La quantité de café est **trop faible** si l'espresso ou le café manque de corps.

Augmenter la quantité de café pour faire infuser plus de café moulu.

La quantité de café est **trop faible** si l'espresso ou le café a un goût amer.

Réduire la quantité de café pour faire infuser moins de café moulu.

Conseil : Si le café est trop fort pour vous ou a un goût amer, essayez un type de grains différent.

Température de percolation pour boissons au café

Il faut adapter la température de percolation à la torréfaction des grains de café que vous utilisez. Ce point est très important, que vous prépariez un espresso ou un café.

Plusieurs variétés sont sensibles aux températures élevées, de sorte que la saveur du café est altérée. Si votre café a un goût amer, la température de percolation que vous avez choisie est peut-être trop élevée.

L'espresso est généralement préparé à une température plus élevée.

Prépercolation du café moulu

Lorsque la fonction de prépercolation est activée, le café fraîchement moulu est tout d'abord humidifié avec de l'eau chaude. Le café moulu gonfle un peu. La quantité d'eau restante est ensuite forcée sous pression à travers le café moulu humidifié. Si votre café est trop fade et que vous souhaitez lui ajouter un peu de corsé et de complexité, essayez la fonction « Prépercolation ». Selon le type de café utilisé, la prépercolation peut intensifier le goût.

Vous pouvez définir une durée de prépercolation courte ou longue ou désactiver complètement la fonction « Prépercolation ».

Conseil : Nous recommandons vivement d'utiliser la fonction « Prépercolation » pour préparer le café.

Quantité par portion

Le goût du café dépend non seulement de la variété de café, mais aussi de la quantité d'eau utilisée.

Vous pouvez adapter la quantité d'eau pour toutes les boissons à base de café à la taille de vos tasses et à la variété de café. Cela ne change en rien la quantité de café moulu.

Pour les cafés à base de lait, vous pouvez aussi régler la quantité de lait ou de mousse de lait à ajouter à ces boissons, ainsi que la quantité de café ou d'espresso. Vous pouvez également modifier les doses de lait chaud et de mousse de lait.

Une dose maximale peut être enregistrée pour chaque type de boisson. Une fois cette quantité atteinte, la préparation s'arrête. La dose maximale pour le type de boisson est alors enregistrée par la machine.

Si le réservoir à eau se vide pendant la préparation d'une boisson, la machine à café interrompt la programmation de la dose. La dose **n'est pas** alors enregistrée.

Vous avez deux possibilités pour lancer la programmation des doses :

- avec la touche de la boisson lorsque vous préparez un café, ou
- en sélectionnant Quantité boisson dans le menu Paramètres.

CM 5410, CM 5510, CM 5710 : la dose modifiée est toujours enregistrée dans le profil actuel. Le nom du profil actuel est affiché en haut à gauche de l'écran.

Annulation de la programmation des doses

- Effleurez de nouveau la touche de la boisson ou la touche '☰, s'il s'agit d'une boisson du menu Autres boissons.

Modification de la dose de boisson pendant sa préparation

Vous pouvez directement adapter et enregistrer la dose de l'espresso ☐, du café ☐, du cappuccino ☐ ou du latte macchiato ☐ lors de la préparation.

- Placez une tasse sous le distributeur central.
- Effleurez la touche correspondant à la boisson souhaitée jusqu'à ce que Modifier s'affiche à l'écran.

Un signal sonore retentit dès que la programmation de la dose démarre (si le volume a été réglé comme il faut – voir « Volume »).

La boisson souhaitée est préparée et Enregistrer s'affiche à l'écran.

- Lorsque la tasse est suffisamment remplie, appuyez sur OK pour confirmer.

Si vous souhaitez modifier la dose des cafés à base de lait, les ingrédients de la boisson sont enregistrés l'un après l'autre lors de la préparation.

- Lorsque la quantité de chaque ingrédient atteint le niveau désiré, confirmez-la avec OK.

La machine à café préparera dorénavant cette boisson dans les proportions et les doses programmées.

Modification de la dose de boisson dans le menu Paramètres

Vous pouvez adapter la dose du **café long**, du **café latte**, du **lait chaud** et de la **mousse de lait** uniquement via le menu Paramètres.

- Placez un récipient adéquat sous le distributeur central.
- Effleurez la touche '≡ et sélectionnez Paramètres.
- Sélectionnez la boisson souhaitée.
- Sélectionnez Quantité boisson et confirmez en appuyant sur *OK*.

La suite de la procédure est identique à la méthode de programmation de la dose lors de la préparation d'une boisson.

Profils

(CM 5410, CM 5510, CM 5710)

Profils

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

Pour chaque profil, vous pouvez adapter individuellement les doses et les paramètres de chaque boisson.

Le nom du profil actuel est affiché en haut à gauche de l'écran.

Création de profils

- Effleurez la touche '≡ et sélectionnez Profils. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Le menu Profils s'ouvre.

- Sélectionnez Créer un profil.

L'éditeur s'affiche à l'écran.

- Entrez le nom de profil :
 - Pour saisir un caractère, sélectionnez-le et confirmez en appuyant sur **OK**.
 - Pour effacer un caractère, effleurez la touche ←.
 - Pour enregistrer le nom, sélectionnez la coche ✓ puis confirmez avec **OK**.

Le profil est maintenant créé.

Modification des boissons dans un profil

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

- Sélectionnez le profil souhaité.

Le nom du profil sélectionné est affiché en haut à gauche de l'écran.

Vous pouvez désormais modifier individuellement les boissons.

Préparation de boissons enregistrées dans un profil

- Placez un récipient adéquat sous le distributeur central.
- Effleurez la touche '≡ et sélectionnez Profils.
- Sélectionnez le profil souhaité et appuyez sur **OK** pour confirmer.
- Sélectionnez la boisson souhaitée.

La préparation de boissons démarre.

Modifier le nom

Cette sélection n'est possible que si un profil a été attribué en plus du profil d'utilisateur standard Miele.

- Utilisez les touches flèches ^ v pour sélectionner Modifier le nom et appuyez sur **OK**.
- Procéder de la même manière qu'avec « Création d'un profil » :
 - Sélectionnez ← pour supprimer un caractère.
 - Pour entrer de nouveaux caractères, mettez en surbrillance le caractère souhaité et appuyez sur **OK** pour confirmer.
 - Enregistrez le nouveau nom en sélectionnant ✓ à l'écran et en touchant **OK**.

Suppression d'un profil

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

- Sélectionnez Supprimer un profil et confirmez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez le profil à supprimer.
- Sélectionnez Oui et confirmez en appuyant sur *OK*.

Le profil est supprimé.

Définition du moment où le profil doit changer (Changer de profil)

Vous pouvez choisir parmi les options suivantes :

- **Manuel** : le profil choisi est conservé jusqu'à ce que vous en sélectionniez un autre.
 - **Après distribution** : la machine repasse au profil standard Miele à la fin de chaque préparation.
 - **À la mise en marche** : le profil standard Miele s'affiche à chaque activation de l'appareil, sans tenir compte du dernier profil utilisé.
- Sélectionnez Changer de profil et confirmez en appuyant sur *OK*.
 - Sélectionnez l'option souhaitée et appuyez sur *OK* pour confirmer.

Réglages

Affichage et modification des Réglages

Le menu des boissons s'affiche.

- Effleurez la touche .
- Sélectionnez Réglages et confirmez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez l'option de menu que vous voulez afficher ou modifier.
- Appuyez sur *OK* pour confirmer.
- Modifiez le réglage et confirmez avec la touche *OK*.

Langue

Vous pouvez sélectionner votre langue et, si applicable, votre localisation pour tous les textes qui s'affichent à l'écran.

Conseil : Si par inadvertance vous vous trompez de langue, utilisez le symbole  pour accéder à nouveau à l'option Langue.

Minuterie : arrêt après une période programmée

La machine à café s'arrête après 30 minutes pour économiser de l'énergie si l'utilisateur n'appuie sur aucune touche ou si aucune boisson n'est préparée.

Vous pouvez modifier ce préréglage à l'aide des flèches de défilement   et sélectionner une durée comprise entre 15 minutes et 9 heures.

Mode éco

Le mode éco permet d'économiser de l'énergie. Le système ne chauffe que lorsqu'une boisson doit être préparée.

Mode éco est activé par défaut.

Info (affichage d'information)

Vous pouvez afficher le nombre de préparations de boissons et le nombre de préparations encore possibles jusqu'à l'entretien obligatoire de l'appareil.

Verrouillage de la machine

Vous pouvez verrouiller la machine à café pour éviter l'utilisation de l'appareil par des personnes non autorisées, notamment des enfants.

Désactivation provisoire du verrouillage de la machine

- Appuyez sur *OK* pendant environ 6 secondes.

Le verrouillage est réactivé à la désactivation de l'appareil.

Dureté de l'eau

Pour en savoir plus, consultez la section « Dureté de l'eau ».

Luminosité

Modifiez la luminosité à l'aide des touches flèches  .

Volume

Le volume de l'alarme et des touches tactiles peut être réglé en utilisant les touches flèches  .

Conseil : Pour désactiver les sons audibles, appuyez les touches flèches  jusqu'à ce que Éteint apparait.

Réglages d'usine

Vous pouvez réinitialiser les paramètres par défaut de la machine à café.

Les réglages suivants ne sont **pas** réinitialisés :

- Le nombre de boissons et l'état de l'appareil (nombre de boissons avant détartrage, ...dégraissage de l'unité de percolation)
- La langue
- Les profils et boissons correspondantes (CM 5410, CM 5510, CM 5710)

Programme Revendeur (mode démo)

N'activez pas ce réglage pour un usage domestique.

La fonction Revendeur permet de présenter la machine à café dans un commerce ou dans un salon d'exposition. Bien que les touches et l'écran semblent fonctionner, le bloc thermique (thermobloc) ne chauffe pas. Il n'est pas possible de préparer des boissons ni de lancer les programmes d'entretien et les paramètres ne sont pas enregistrés.

Nettoyage et entretien

 Risque pour la santé dû à un nettoyage insuffisant.

La chaleur et l'humidité dans la machine à café peuvent entraîner la formation de moisissures dans les résidus de café et faire cailler les résidus de lait, constituant un risque pour la santé.

Nettoyez bien la machine à café régulièrement.

Tableau des fréquences de nettoyage

Fréquence recommandée	Que faut-il nettoyer/entretenir?
Tous les jours (en fin de journée)	Réservoir à eau
	Bac à marc
	Bac et plaque d'égouttage
Une fois par semaine (ou plus souvent si très sale)	Distributeur central avec cappuccinatore intégré
	Unité de percolation
	Sous l'unité de percolation et le bac d'égouttage
	Boîtier (particulièrement important immédiatement après le détartrage de l'appareil)
	Conduit de lait
Une fois par mois	Réservoir à grains et compartiment à café moulu
	Filtre du réservoir à eau
Lorsqu'un message vous y invite	Dégraissage de l'unité de percolation (avec 1 pastille de nettoyage)
	Détartrage de l'appareil (avec 1 pastille de détartrage)

Nettoyage à la main ou au lave-vaisselle

L'unité de percolation **ne va pas** au lave-vaisselle.

Nettoyez exclusivement l'unité de percolation à la main avec de l'eau chaude. **N'utilisez aucun produit nettoyant.**

Les pièces suivantes **ne doivent être nettoyées qu'à la main** :

- cache en acier inoxydable du distributeur central;
- unité de percolation;
- Couvercle du réservoir à grains
- panneau inférieur.

 Risque de dégâts dus aux températures trop élevées dans le lave-vaisselle.

Les composants peuvent être endommagés (par ex. déformés) s'ils passent au lave-vaisselle à des températures supérieures à 55 °C (130 °F).

Pour des composants pouvant aller au lave-vaisselle, sélectionnez des programmes de lavage dont la température maximale ne dépasse pas 55 °C (130 °F).

Certains aliments contenant des colorants naturels (carottes, tomates, ketchup, etc.) sont susceptibles de décolorer légèrement les pièces en plastique du lave-vaisselle. Cette décoloration ne change en rien la qualité des pièces.

Les accessoires suivants **vont au lave-vaisselle** :

- bac d'égouttage et couvercle;

- plaque d'égouttage;
- bac à marc;
- réservoir d'eau.
- distributeur central (sans cache en acier inoxydable);
- Couvercle du compartiment à café moulu

 Certaines parties de la machine et les liquides qui s'en écoulent sont très chauds. Vous risquez de vous brûler.

Les pièces peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement et vous pouvez vous brûler en les touchant. Les liquides et la vapeur qui en sortent sont très chauds et risquent de vous brûler.

Tenez-vous à l'écart des zones situées sous les buses de distribution quand du liquide chaud ou de la vapeur sort de l'appareil.

Laissez toujours la machine à café refroidir avant de la nettoyer.

Sachez que l'eau dans le bac d'égouttage peut elle aussi être très chaude.

 Risque de dommage dû à la pénétration d'humidité.

La vapeur provenant d'un nettoyeur à vapeur pourrait atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit.

N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la machine à café.

Il est essentiel de nettoyer régulièrement l'appareil, car le marc de café se moisit rapidement. Les résidus de lait peuvent solidifier et bloquer les conduits.

Nettoyage et entretien

Produits de lavage à ne pas utiliser

Le contact avec des produits de lavage inappropriés peut altérer ou décolorer les surfaces externes. Toutes les surfaces se rayent facilement. Les surfaces en verre rayées peuvent même se fissurer. Nettoyer immédiatement les restes de produit de lavage. Nettoyer immédiatement les gouttes et les éclaboussures du détartrant.

Pour éviter d'endommager les surfaces de l'appareil, ne pas utiliser les produits de lavage suivants :

- produits de lavage contenant de la soude, de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure;
- produits de lavage à base de solvants;
- produits de lavage contenant du détartrant (inappropriés pour le nettoyage du boîtier);
- produits nettoyants inox;
- nettoyants pour lave-vaisselle (inappropriés pour le nettoyage du boîtier);
- nettoyants pour vitres;
- produits de lavage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique;
- nettoyants pour le four;
- produits de lavage abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer, ou les pierres ponce;
- brosses ou tampons à récurer, ou éponges usagées contenant encore des résidus de nettoyant abrasif;
- tampons effaceurs;
- grattoirs en métal;
- tampons à récurer en laine d'acier ou inox.

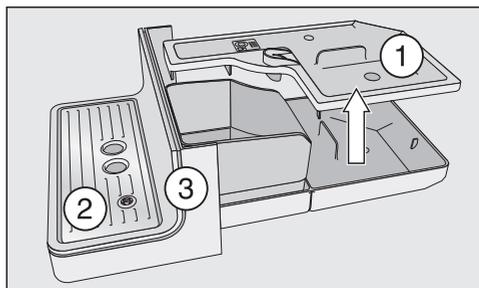
Bac à marc, bac d'égouttage et couvercle du bac d'égouttage

Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc **tous les jours** afin d'éviter les odeurs désagréables et le développement de moisissures.

Le bac à marc est situé dans le bac d'égouttage. L'eau de rinçage se retrouve également dans le bac à marc.

Un message s'affiche à l'écran de la machine à café lorsque le bac d'égouttage ou le bac à marc est plein et doit être vidé. Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc.

⚠ Risque de brûlure !
Si le processus de rinçage vient juste de se terminer, attendez un peu avant de retirer le bac d'égouttage de l'appareil. L'eau utilisée pour le rinçage continue de sortir des buses à café.

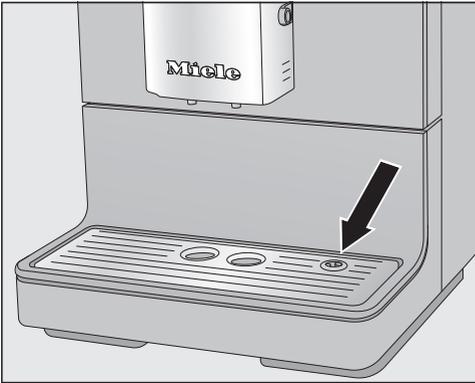


- Retirez avec précaution le bac d'égouttage de la machine à café. Retirez le couvercle ①.
- Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc.
- Retirez la plaque d'égouttage ② et le panneau inférieur ③.
- Nettoyez à fond toutes les pièces.

Seul un nettoyage à la main et à l'eau tiède savonneuse du panneau inférieur est autorisé. Toutes les autres pièces sont lavables en machine.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil sous le bac d'égouttage.
- Réassemblez toutes les pièces et replacez le bac d'égouttage dans la machine à café.

Veillez à ce que le plateau d'égouttage soit parfaitement inséré dans son compartiment.



- Assurez-vous qu'il est correctement ajusté (voir illustration).
- Nettoyez la zone sous la machine à café. De l'eau peut couler en dessous de l'appareil lors du retrait du bac d'égouttage.

Nettoyage du réservoir à eau

Nettoyez le réservoir à eau tous les jours. Une fois par semaine, vous pouvez le mettre au lave-vaisselle.

Veillez à ce que la valve, le dessous du réservoir à eau et la surface sur laquelle repose le réservoir à eau soient propres. À défaut de quoi, le réservoir à eau ne s'insère pas correctement.

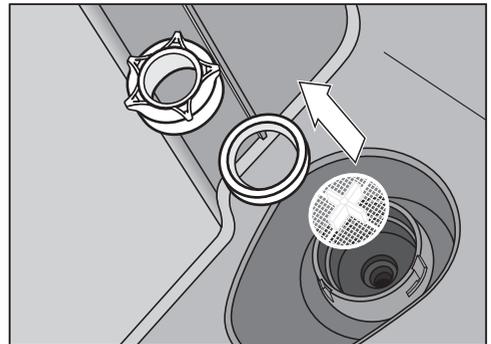
- Retirez le réservoir à eau.
- Vous pouvez nettoyer le réservoir à eau au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Après le nettoyage, séchez le réservoir.
- Nettoyez et séchez soigneusement la surface sur laquelle repose la machine à café, notamment les parties creuses.
- Remettez le réservoir à eau en place.

Retrait et nettoyage du filtre du réservoir à eau

Nettoyez le filtre du réservoir à eau une fois par mois.

Le filtre du réservoir à eau se trouve sous le réservoir.

- Retirez le réservoir à eau.



- Dévissez le capuchon. Retirez la bague d'étanchéité et le filtre.
- Rincez soigneusement toutes les pièces à l'eau courante.

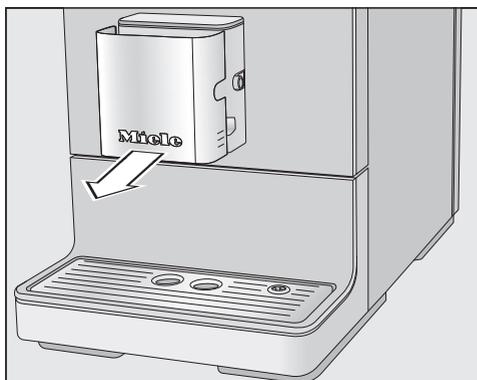
Nettoyage et entretien

- Remettez tout d'abord le filtre (la croix vers le haut) puis la bague d'étanchéité. Resserrez ensuite le capuchon.
- Remettez le réservoir à eau en place.

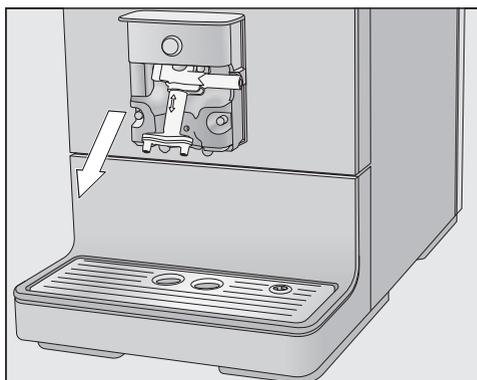
Distributeur central

Nettoyez le cache en inox du distributeur central **exclusivement à la main** avec de l'eau tiède savonneuse.

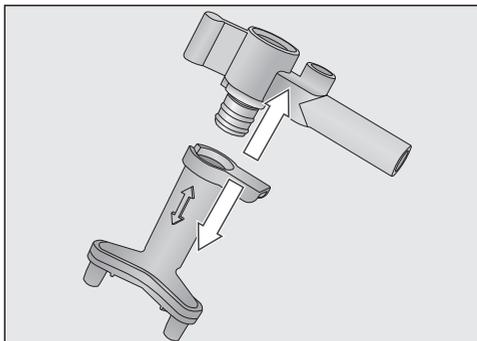
Toutes les autres pièces peuvent aller au lave-vaisselle.



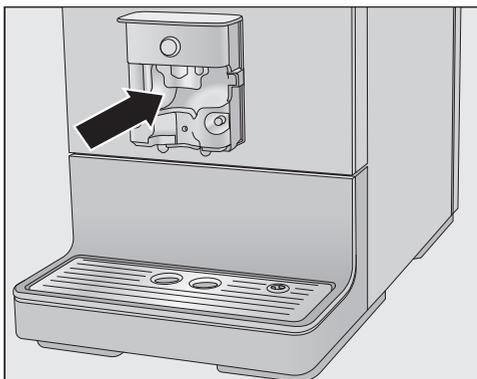
- Retirez avec précaution le cache en inox par l'avant.



- Sortez le distributeur en le tirant vers le bas.



- Détachez la partie supérieure (avec le logement pour le conduit de lait) de la partie contenant les buses de distribution.
- Nettoyez bien toutes les pièces.



- Nettoyez les surfaces du distributeur central et les buses d'écoulement à l'aide d'une éponge humide.

Si des pièces de raccordement du conduit de lait sont bouchées, nettoyez-les sous l'eau courante à l'aide du goupillon :

- Insérez le goupillon dans le conduit de lait. Faites des mouvements de va-et-vient jusqu'à éliminer tous les résidus de lait.

Remontage du distributeur central

Il est plus facile de remonter l'unité de distribution si les différentes pièces sont passées sous l'eau au préalable.

- Remontez l'unité de distribution.
- Remplacez l'unité de distribution dans le distributeur central. Appuyez fermement pour bien fixer l'unité, sans laisser de jeu.
- Remettez le couvercle en acier inoxydable en place et raccordez le conduit de lait si nécessaire.

Conduit de lait

⚠ Risque pour la santé en cas de nettoyage insuffisant.

Le lait contient naturellement des bactéries. La chaleur et l'humidité dans la machine à café peuvent entraîner la prolifération de ces bactéries : par exemple, les résidus de lait peuvent cailler, constituant un risque pour la santé.

Nettoyez bien et de façon régulière tous les éléments servant au passage du lait.

Le conduit de lait de la machine à café doit être nettoyé tous les cinq jours environ.

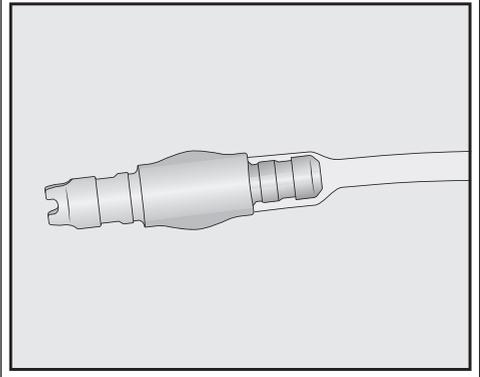
Deux options pour nettoyer le dispositif de distribution du lait :

- Vous pouvez retirer et démonter le distributeur principal avec son cappuccinatore intégré et le nettoyer au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau tiède savonneuse (voir « Distributeur principal avec cappuccinatore intégré »).
- Ou vous pouvez nettoyer le dispositif de distribution du lait à l'aide du programme d'entretien Nettoyer le

circuit de lait et un produit nettoyant pour dispositif de distribution de lait (voir « Programmes d'entretien – Nettoyage du dispositif de distribution du lait »).

Conseil : Outre votre routine de nettoyage hebdomadaire, nous vous recommandons d'effectuer un nettoyage complémentaire une fois par mois. Par exemple, si vous nettoyez manuellement la machine une fois par semaine, vous devriez exécuter le programme d'entretien Nettoyer le circuit de lait une fois par mois. Cette combinaison garantit un nettoyage optimal du dispositif de distribution du lait.

Si vous avez retiré le raccord du conduit de lait : lors du remontage, assurez-vous d'enfoncer l'extrémité la plus fine du raccord dans le tuyau.



Réservoir à grains et compartiment pour café moulu

⚠ Attention au risque de blessure avec le moulin!

Éteignez la machine et débranchez la prise électrique du réseau électrique domestique avant de nettoyer le réservoir à grains.

Nettoyage et entretien

Les grains de café contiennent des huiles qui peuvent se déposer sur les parois du réservoir à grains de café et nuire à l'écoulement des grains. Vous devez par conséquent nettoyer régulièrement le réservoir à grains de café avec un linge doux et sec.

- Ouvrez le réservoir à grains de café.
- Retirez-en les grains de café qui s'y trouvent.
- Nettoyez les réservoirs à grains à l'aide d'un chiffon sec et doux.

Vous pouvez maintenant recharger le réservoir à grains.

Si nécessaire, nettoyez le compartiment pour café moulu :

- Ouvrez le compartiment pour café moulu et nettoyez tous les résidus de café moulu.

Conseil : Nettoyez le réservoir à grains de café et le compartiment pour café moulu à l'aide d'un aspirateur afin de retirer les restes de café.

Nettoyer le boîtier

Les surfaces peuvent se décolorer ou changer d'aspect si les salissures ne sont pas nettoyées immédiatement ou entrent en contact avec des produits de lavage inappropriés. Nettoyer immédiatement toutes les salissures.

Essuyer immédiatement toutes les éclaboussures de solution de détartrage.

- Mettre la machine à café hors tension.
- Nettoyer la façade de l'appareil avec une éponge douce et une solution d'eau tiède savonneuse.

- Sécher toutes les surfaces à l'aide d'un chiffon doux.

Conseil : Il est également possible de nettoyer le boîtier de l'appareil avec un chiffon en microfibres multi-usage Miele.

Accès au menu Entretien

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

- Effleurez la touche ***≡**.
- Sélectionnez Entretien et confirmez en appuyant sur **OK**.

Vous pouvez maintenant choisir un programme d'entretien.

Rinçage de l'appareil

Si vous avez préparé une boisson à base de café, les conduits sont rincés lors de l'arrêt de la machine. Vous pouvez également lancer le programme Rincer l'appareil manuellement.

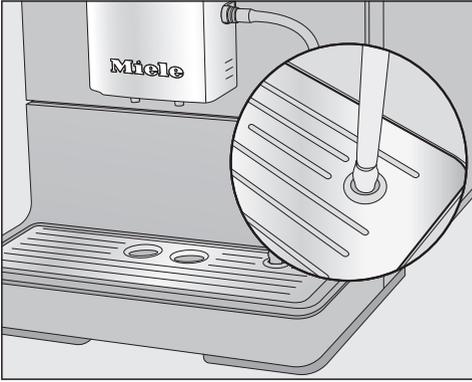
Rinçage du conduit de lait

Des résidus de lait peuvent obstruer le conduit de lait. Pour cette raison, un rinçage régulier du conduit de lait est impératif. Si vous avez préparé une boisson à base de lait, un message vous demande d'insérer l'extrémité du conduit de lait dans la plaque d'égouttage au plus tard avant d'éteindre l'appareil.

Il est également possible de rincer le conduit de lait à la main.

- Effleurez la touche ***≡**.

- Sélectionnez Entretien | Rincer le circuit de lait et confirmez en appuyant sur **OK**.



- Dès que l'appareil vous y invite, insérez le conduit de lait dans l'ouverture de droite de la plaque d'égoûtage.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.

Le conduit de lait est rincé.

Nettoyage du conduit de lait à l'aide du programme d'entretien

Pour le nettoyage optimal de votre appareil, nous recommandons le nettoyant Miele pour conduits de lait. Ce produit a été conçu tout spécialement pour garantir une meilleure longévité de votre machine à café Miele.

Vous pouvez vous procurer le produit nettoyant pour conduits de lait dans la boutique en ligne Miele, auprès du service technique Miele ou auprès de votre revendeur Miele.

Le programme d'entretien Nettoyer le circuit de lait dure environ 10 minutes.

Pour nettoyer le conduit de lait, vous aurez besoin d'un bâtonnet d'agent nettoyant Miele.

- Effleurez la touche **≡**.

- Sélectionnez Entretien | Nettoyer le circuit de lait.

Le processus de nettoyage ne peut pas être interrompu. L'opération doit se poursuivre jusqu'à la fin.

- Appuyez sur **OK** pour confirmer. Le processus démarre.
- Suivez les instructions à l'écran.

Préparation de la solution de nettoyage :

- Versez le produit nettoyant dans 200 ml d'eau tiède. Remuez la solution avec une cuillère jusqu'à dissolution complète de la poudre.

Réalisation du nettoyage :



- Posez le récipient près de la machine à café puis immergez le conduit de lait dans la solution de nettoyage. Veillez à ce que le conduit de lait soit bien enfoncé dans le liquide.
- Appuyez sur **OK** pour confirmer.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

Le rinçage est la dernière étape du processus de nettoyage.

Nettoyage et entretien

Conseil : Rincez le conduit de lait sous l'eau courante afin d'en éliminer les éventuels résidus de solution de nettoyage.

Dégraissage de l'unité de percolation

L'unité de percolation peut s'obstruer assez rapidement selon la teneur en graisse du café utilisé. Elle doit être dégraissée régulièrement pour assurer un café aromatique et un fonctionnement sans problème de la machine à café.

Il est recommandé d'utiliser les tablettes nettoyantes Miele pour nettoyer l'unité de percolation. Celles-ci ont été développées spécialement pour le dégraissage de l'unité de percolation dans les machines à café Miele et éviter les dommages subséquents.

Les tablettes nettoyantes sont disponibles dans la boutique en ligne Miele, auprès du service à la clientèle Miele ou d'un détaillant Miele.

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

- Appuyez sur *OK* pour confirmer le message.

Le message réapparaît à intervalles réguliers. Lorsque le nombre maximal possible de préparations est atteint, la machine à café se bloque.

Dégraissage de l'unité de percolation

Aucune boisson ne peut être préparée et le message Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur. s'affiche à l'écran.

Le processus de nettoyage ne peut pas être interrompu. L'opération doit se poursuivre jusqu'à la fin.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le programme d'entretien est alors lancé.

- Suivez les instructions à l'écran.

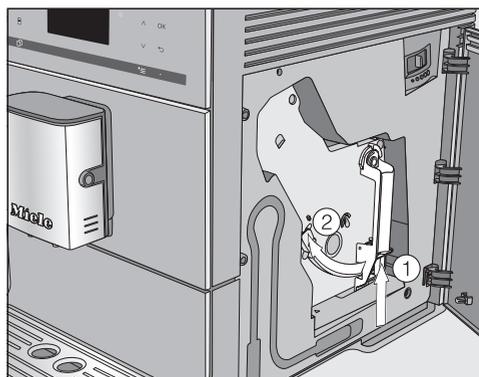
Nettoyage de l'unité de percolation et de l'intérieur

Nettoyez exclusivement l'unité de percolation **à la main** avec de l'eau chaude. **N'utilisez aucun produit nettoyant.** Les pièces mobiles de l'unité de percolation sont lubrifiées. Les produits de nettoyage abîment l'unité de percolation.

Pour obtenir un goût de café agréable et éviter le développement de bactéries dans la machine, retirez et lavez l'unité de percolation à l'eau courante une fois par semaine.

Le message Retirer le réservoir à eau et l'unité de percolation. Nettoyer l'intérieur. Rincer l'unité de percolation à la main et remettre. s'affiche à l'écran.

- Ouvrez la porte de l'appareil.

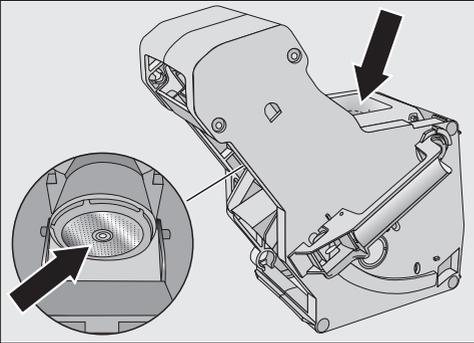


Nettoyage et entretien

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

Après avoir retiré l'unité de percolation, ne changez **pas** la position de sa poignée.

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

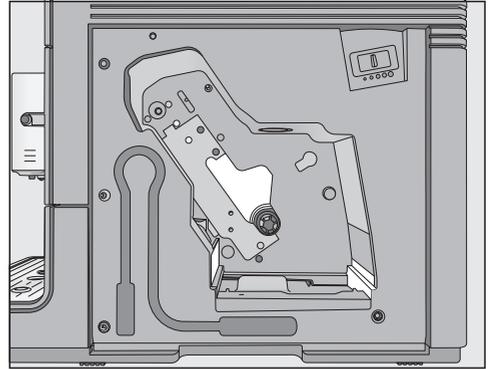


- Enlevez les restes de café présents dans les filtres (voir les flèches).
- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu n'y reste collé lors de la prochaine préparation de café.

⚠ Risque pour la santé en cas de nettoyage insuffisant.

L'humidité des résidus de café à l'intérieur de la machine entraîne la moisissure et présente un risque pour la santé.

Éliminez régulièrement tout résidu de café moulu et nettoyez l'intérieur de la machine.

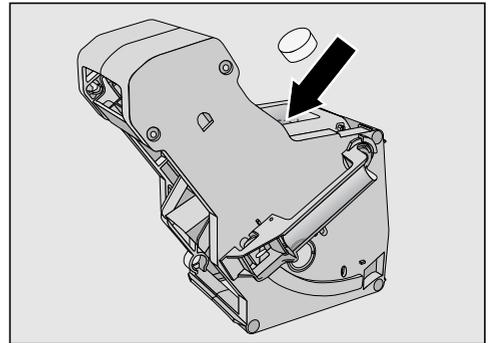


- Nettoyez l'intérieur de la machine à café. Accordez une attention particulière aux zones claires représentées sur l'illustration.

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

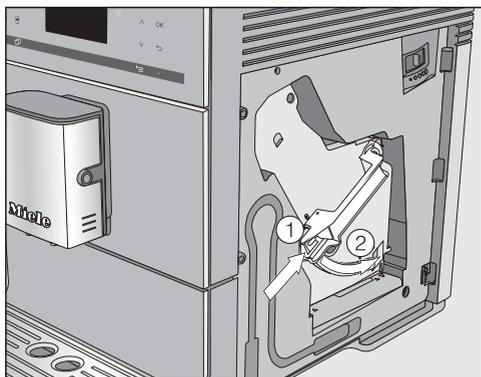
Insertion d'une pastille de nettoyage dans l'unité de percolation

Le message Mettre en place l'unité de percolation contenant une tablette s'affiche à l'écran.



- Placez une pastille de nettoyage dans l'unité de percolation (flèche).
- Remettez l'unité de percolation (avec pastille de nettoyage) dans la machine à café.

Nettoyage et entretien



- Maintenez le bouton situé en bas de la poignée de l'unité de percolation ① enfoncé tout en tournant la poignée vers la droite ②.
- Fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

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

Détartrage de l'appareil

Risque de dommages dus aux éclaboussures de la solution de détartrage.

La solution risque d'endommager les surfaces et parquets naturels délicats.

Nettoyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

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

La machine à café vous indique les opérations de détartrage à effectuer. Divers messages s'affichent à l'écran.

Par exemple, on vous demande de vider le bac d'égouttage ou de remplir le réservoir à eau.

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

La machine à café vous indique à l'écran lorsqu'un détartrage est requis. Le message Nb de boissons avant «Détartrage de l'appareil» : 50 s'affiche à l'écran. Le nombre de boissons restantes avant le détartrage s'affiche à l'écran après chaque boisson.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer le message.

Lorsque le nombre de portions restantes atteint 0, la machine à café se verrouille.

Vous pouvez éteindre la machine si vous ne souhaitez pas réaliser le programme de détartrage à ce moment-là. Vous ne pouvez plus préparer de boisson tant que le détartrage de la machine n'a pas été effectué.

Détartrage après l'affichage du message correspondant

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

Le processus de détartrage ne peut être interrompu. L'opération doit se poursuivre jusqu'à la fin.

- Appuyez sur *OK* pour confirmer.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions à l'écran.

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

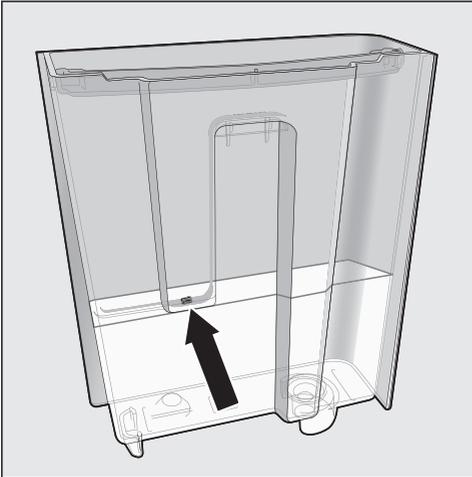
Pour un résultat de détartrage optimal, nous recommandons les tablettes de détartrage Miele.

Celles-ci ont été développées spécialement pour les machines à café Miele.

Les autres détartrants qui, outre de l'acide citrique, peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables, comme des chlorures, risquent de causer des dommages au produit. Par ailleurs, le résultat de détartrage nécessaire ne peut pas être garanti si la concentration de la solution de détartrage n'est pas appropriée.

Vous pouvez vous procurer les tablettes de détartrage dans la boutique en ligne Miele, auprès du service à la clientèle Miele ou de votre détaillant Miele.

Une seule pastille de détartrage suffit pour détartrer cette machine à café.



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère S .
- Mettez **une** pastille de détartrage dans le réservoir à eau.

Respectez les indications relatives au rapport de mélange. Remplissez le réservoir avec la quantité d'eau prescrite. Dans le cas contraire, le détartrage ne serait pas complet.

Réalisation du détartrage

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

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

- Retirez le réservoir d'eau et rincez-le abondamment à l'eau du robinet. Veillez à ce qu'il ne reste **plus aucun** résidu de produit de détartrage dans le réservoir à eau. Remplissez le réservoir d'eau froide du robinet jusqu'au repère S .

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

Guide de dépannage

De nombreux dysfonctionnements et erreurs pouvant survenir au quotidien peuvent être résolus facilement. Dans bon nombre de cas, cela vous permet d'économiser du temps et de l'argent, car vous n'avez pas besoin de faire appel au service à la clientèle Miele.

Vous pouvez trouver des informations vous aidant à résoudre des dysfonctionnements sur www.miele.com/service.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'une panne ou d'une erreur et à y remédier.

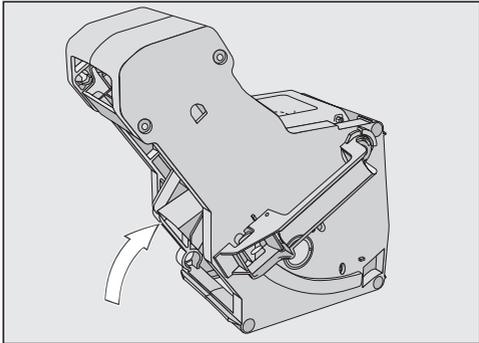
Messages affichés

Les messages indiquant une anomalie doivent être validés par *OK*, sinon le message s'affiche de nouveau à l'écran même si le problème a été réglé.

Pour résoudre le problème, suivez les instructions affichées à l'écran.

Si le message d'anomalie continue de s'afficher, adressez-vous au Service technique de Miele.

Problème	Cause et solution possibles
F1, F2, F80, F82	Présence d'une anomalie interne. ■ Éteignez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt  . Attendez environ une heure avant de la remettre en marche.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Présence d'une anomalie interne. ■ Éteignez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt  . Attendez environ deux minutes avant de la remettre en marche.
F10, F17	Peu ou pas d'eau est aspirée dans l'appareil. ■ Retirez le réservoir à eau. Remplissez le réservoir d'eau fraîche du robinet et remettez-le en place. ■ Retirez et nettoyez le filtre du réservoir à eau (voir « Retrait et nettoyage du filtre du réservoir à eau » dans « Nettoyage et entretien »).

Problème	Cause et solution possibles
<p>F73 ou Contrôler l'unité de percolation</p>	<p>Impossible de placer l'unité de percolation correctement.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt .■ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Attendez deux minutes avant de rebrancher la fiche.■ Retirez l'unité de percolation et rincez-la à l'eau courante.  <ul style="list-style-type: none">■ Remettez le système d'éjection du café de l'unité de percolation dans sa position initiale.■ Ne remettez pas encore l'unité de percolation en place. Fermez la porte de l'appareil et mettez la machine à café en marche à l'aide de la touche Marche/Arrêt . <p>Le mécanisme d'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et se remet dans sa position initiale.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Lorsque le message Mettre en place l'unité de percolation s'affiche, remettez l'unité de percolation en place dans l'appareil. Fermez la porte de l'appareil.

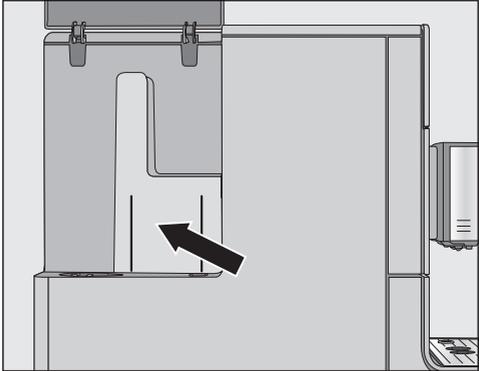
Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
Quantité de café moulu trop importante	<p>Le compartiment à café moulu est trop plein. L'unité de percolation ne peut pas comprimer le café moulu si plus de deux cuillerées rases sont ajoutées dans le compartiment à café moulu. Le café moulu sera vidé dans le bac à marc et un message d'anomalie s'affiche à l'écran.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Éteignez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt .■ Retirez et nettoyez l'unité de percolation à la main (voir « Dégraissage de l'unité de percolation et nettoyage de l'intérieur »).■ Enlevez le café moulu présent dans la machine à café, par exemple à l'aide d'un aspirateur.■ Versez un maximum de 12 g de café moulu dans le compartiment à café moulu.

Fonctionnement inhabituel de la machine à café

Problème	Cause et solution possibles
<p>L'écran reste éteint lorsque vous réactivez la machine à café en effleurant la touche Marche/Arrêt .</p>	<p>Vous n'avez pas bien effleuré la touche Marche/Arrêt .</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  pendant au moins 3 secondes.
	<p>La fiche n'est pas bien insérée dans la prise.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Insérez la fiche dans la prise de courant.
	<p>Le disjoncteur a été déclenché parce que la machine à café, la tension de l'installation ou un autre appareil sont défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant. ■ Contactez un électricien qualifié ou le service technique Miele.
<p>La machine à café s'éteint soudainement.</p>	<p>L'heure d'arrêt programmée en usine (20 minutes) ou l'heure d'arrêt que vous avez programmée a été atteinte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Au besoin, vous programmez une nouvelle heure d'arrêt automatique (voir « Réglages – Minuterie »).
	<p>La fiche n'est pas correctement insérée dans la prise de courant.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Insérez la fiche dans la prise de courant.
<p>Les touches tactiles ne réagissent pas. Il n'est plus possible d'utiliser la machine à café.</p>	<p>Il s'agit d'un défaut interne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Coupez l'alimentation électrique en débranchant la fiche de la prise électrique ou en coupant le disjoncteur.
<p>Ce qui s'affiche à l'écran est difficile à voir ou est illisible.</p>	<p>Le réglage de la luminosité de l'écran est trop faible.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ajustez ce réglage (voir la section « Réglages »).

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
<p>Le réservoir d'eau est vide. Remplir le réservoir à eau et le mettre en place ne s'affiche pas à l'écran.</p>	<p>Des gouttelettes d'eau se sont déposées entre le réservoir d'eau et les parois latérales du boîtier ou cette zone est humide (voir illustration).</p>  <p>■ Séchez les surfaces. Retirez le réservoir d'eau pour le remplir d'eau.</p> <p>Trop d'eau résiduelle est présente sur les parois intérieures du réservoir d'eau, par exemple, un biofilm s'est formé. Ou du calcaire s'est accumulé sur le réservoir d'eau.</p> <p>■ Nettoyez le réservoir d'eau tous les jours.</p>
<p>Le message Remplir le réservoir à eau et le mettre en place s'affiche à l'écran même si le réservoir d'eau est plein et dans la machine.</p>	<p>Le réservoir d'eau n'est pas correctement positionné.</p> <p>■ Retirez le réservoir d'eau et poussez-le à nouveau.</p> <p>Le réservoir d'eau n'a pas été rempli et réinséré correctement pendant le détartrage.</p> <p>■ Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère de détartrage  et redémarrez le programme de détartrage.</p>
<p>Le message Remplir et remplacer le réservoir d'eau s'affiche après avoir allumé l'appareil même si le réservoir est plein et mis en place. Le rinçage ne se déclenche pas.</p>	<p>Il faut détartrer la machine à café.</p> <p>■ Éteignez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt . Attendez environ une heure.</p> <p>■ Remettez l'appareil en marche. Dès que Préchauffage s'affiche, effleurez la touche  puis sélectionnez Détartrer l'appareil.</p> <p>■ Détartrez la machine à café.</p>

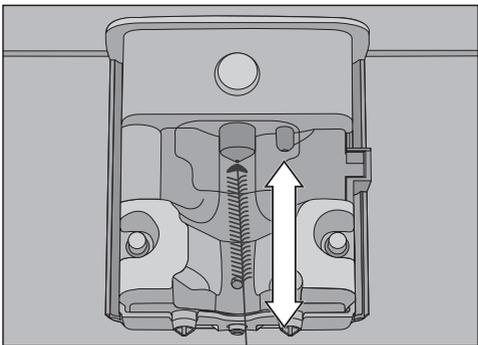
Problème	Cause et solution possibles
<p>Après avoir allumé la machine, le message Vider le bac d'égouttage et le bac à marc s'affiche même s'il sont tous les deux vides.</p>	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie. Lorsque le bac d'égouttage et le bac à marc sont vidés, le compteur interne n'est pas remis à zéro après l'arrêt de la machine à café. Vider le bac d'égouttage et le bac à marc s'affiche à l'écran même si le bac d'égouttage et le bac à marc ne sont pas remplis au maximum.</p>
<p>Le lait ou la mousse de lait ne s'écoule pas du distributeur principal.</p>	<p>Le dispositif de distribution de lait est bloqué.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez le distributeur principal en vous concentrant notamment sur le cappuccinatore et le dispositif de distribution du lait à l'aide de la brosse de nettoyage.
<p>Le message Vider le bac d'égouttage et le bac à marc s'affiche à l'écran, même si le bac d'égouttage a été vidé.</p>	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie. Le bac d'égouttage a été mal retiré et/ou repositionné trop rapidement.</p>
<p>Vider le bac d'égouttage et le bac à marc s'affiche à l'écran même si les deux sont en place.</p>	<p>Le bac d'égouttage n'est pas inséré correctement et par conséquent n'est pas détecté.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Videz le bac d'égouttage et le bac à marc. Réassemblez toutes les pièces et poussez le bac d'égouttage aussi loin que possible dans la machine à café.
<p>Le bac d'égouttage ou le bac à marc est trop plein ou déborde bien que le bac d'égouttage et le bac à marc aient été vidés après chaque message affiché.</p>	<p>Cela n'est pas un défaut. Le bac d'égouttage et le bac à marc ont probablement été sortis ou le panneau de service a été ouvert sans que le bac d'égouttage et le bac à marc soient vidés. Lorsque vous retirez le bac d'égouttage ou ouvrez le panneau de service, le compteur interne pour vider le bac d'égouttage et le bac à marc est automatiquement réinitialisé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez le bac d'égouttage et le bac à marc de l'appareil et videz-les.

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
<p>Remplir le réservoir à grains de café s'affiche même si le réservoir à grains vient d'être rempli.</p>	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Appuyez sur <i>OK</i> pour valider le message. <p>Une quantité insuffisante de café en grains entre dans le moulin. Utilisez-vous du café à torréfaction poussée ?</p> <p>Cette variété de café est souvent huileuse. Ces huiles peuvent adhérer aux parois du réservoir à café et entraver l'écoulement des grains.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Préparez un café et observez si les grains de café tombent dans le réservoir à grains de café.■ Nettoyez le réservoir à grains de café plus souvent si vous utilisez des grains à torréfaction poussée et donc plus gras. <p>Essayez des variétés de grains de café moins huileuses.</p>
<p>La machine à café n'effectue pas de rinçage lorsqu'elle est mise en marche.</p>	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie.</p> <p>Si la machine à café est déjà à la température de fonctionnement, le rinçage ne s'exécute pas lorsque vous allumez l'appareil.</p>

Problème	Cause et solution possibles
<p>La préparation de café est interrompue à plusieurs reprises et le message Remplir le réservoir à grains de café s'affiche à l'écran.</p>	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie. L'unité de percolation ne détecte pas le café moulu. Une fois moulues, certaines variétés de café donnent une faible quantité de poudre. En général, la finesse de mouture est alors réglée sur fin et la quantité de mouture réglée au minimum.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur <i>OK</i> pour confirmer le message. <p>Si vous trouvez le goût du café trop intense ou trop amer, essayez une autre variété de café.</p> <p>Si le message s'affiche lors de la préparation de toutes sortes de café :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Choisissez un réglage de mouture plus grossier (voir « Réglage du moulin »). ■ Sélectionnez une plus grande quantité de mouture. <p>Tenez également compte d'éventuelles boissons modifiées dans « Profils ».</p> <hr/> <p>Si le message s'affiche uniquement lors de la préparation de certaines boissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez les réglages concernant la quantité de mouture pour ces boissons (voir « Quantité de mouture »). Sélectionnez une plus grande quantité de mouture. ■ Au besoin, choisissez aussi un degré de mouture un peu plus grossier.
<p>Le détartrage a été lancé par mégarde.</p>	<p>Il est impossible d'interrompre le détartrage une fois que vous avez effleuré la touche <i>OK</i>. L'opération doit maintenant se poursuivre jusqu'à la fin. Ce réglage est une mesure de sécurité qui garantit le détartrage complet de la machine à café. Cela permet de garantir la longévité et le bon fonctionnement de votre machine.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Détartrez la machine à café (voir « Détartrage de l'appareil »).

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
<p>Le lait est pulvérisé lors de sa distribution. Des sifflements retentissent lorsque le lait est chauffé ou moussé.</p> <p>Le lait doit mousser, néanmoins seul du lait chaud s'écoule du distributeur principal.</p>	<p>La température du lait est trop élevée. Pour préparer de la bonne mousse de lait, il est essentiel d'utiliser du lait froid (d'une température inférieure à 50 °F/ 10 °C).</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez la température du lait.
	<p>Le distributeur principal avec cappuccinatore intégré n'est pas correctement installé et de l'air y pénètre, ou les buses sont obstruées.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si le distributeur principal est correctement monté. Assurez-vous que toutes les pièces sont solidement raccordées les unes aux autres.■ Au besoin, nettoyez le distributeur principal.
	<p>Le dispositif de distribution, les raccords ou le tuyau d'aspiration du lait sur le réservoir à lait sont obstrués.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Nettoyez à fond toutes les pièces.
	<p>La buse de vapeur sur le distributeur principal est obstruée.</p>  <p>Poussez la brosse nettoiyante sur 1 cm maximum dans la buse de vapeur.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Lavez la buse de vapeur à l'aide de la brosse nettoiyante.

Guide de dépannage

Problème	Cause et solution possibles
Du café moulu s'est déposé 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 mouvement de l'unité de percolation lors de la percolation peut faire tomber un peu de café moulu tout autour. La variété de grains utilisée, ainsi que la finesse et la quantité de mouture ont une incidence sur la quantité tombée. Important! Nettoyez régulièrement l'intérieur de la machine à café pour éviter la formation de moisissures, etc. Vérifiez que la quantité de mouture ne soit pas réglée sur une valeur trop élevée.
La face inférieure du couvercle du réservoir à grains est très humide. Des gouttes d'eau sont visibles.	Un grand nombre de boissons ont été préparées d'affilée et le compartiment pour café moulu n'est pas fermé ou est mal fermé. De la vapeur s'échappe de l'unité de percolation par le biais du compartiment pour café moulu et se condense sous le couvercle. ■ Remplacez le couvercle sur le compartiment pour café moulu et assurez-vous qu'il est bien scellé.
L'eau de préparation du café s'est accumulée sur le banc de travail en dessous de la machine à café.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. De l'eau peut couler en dessous de l'appareil lors du retrait du bac d'égouttage. Nettoyez régulièrement la surface sous la machine à café.
L'écran s'allume, mais la machine à café ne chauffe pas et ne prépare aucune boisson. La machine à café ne peut pas être mise hors tension.	Le mode Démo qui permet de présenter la machine à café chez les revendeurs ou dans les salles d'exposition a été activé. ■ Désactivez le mode Démo.

Guide de dépannage

Résultats insatisfaisants

Problème	Cause et solution possibles
Le café n'est pas suffisamment chaud.	La tasse n'a pas été préchauffée. Plus la tasse est petite et que ses parois sont épaisses, plus il est important de la préchauffer. ■ Préchauffez la tasse, avec de l'eau chaude par exemple.
	La température de percolation est trop basse. ■ Augmentez la température de percolation réglée.
	Les filtres dans l'unité de percolation sont obstrués. ■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main. ■ Dégraissez l'unité de percolation.
La phase de chauffage est plus longue qu'à l'habitude, la quantité d'eau utilisée n'est pas appropriée et la machine à café ne fonctionne pas correctement. Le café coule très lentement dans la tasse.	La machine à café doit être détartrée. ■ Détartrez la machine.
Le café ou l'espresso ne s'écoule pas du distributeur principal. Ou le café ne s'écoule que d'une seule buse.	Le distributeur principal est bloqué. ■ Rincez la tuyauterie du café (voir « Nettoyage et entretien - Rinçage de l'appareil »). ■ Si le café ne s'écoule toujours pas ou s'écoule d'un seul côté, nettoyez les buses de distribution à l'aide la brosse nettoyante.
La consistance de la mousse de lait n'est pas satisfaisante.	La température du lait est trop élevée. Pour préparer de la bonne mousse de lait, il est essentiel d'utiliser du lait froid (d'une température inférieure à 50 °F/10 °C). ■ Vérifiez la température du lait dans le récipient à lait.
	Le conduit de lait est bouché. ■ Nettoyez avec précaution la distribution centrale et le dispositif de distribution de lait avec le goupillon.

Problème	Cause et solution possibles
Le moulin fait plus de bruit que d'habitude.	Le réservoir à grains s'est vidé pendant le processus de mouture. ■ Renouvelez les grains du réservoir à grains.
	Du plastique ou des cailloux pourraient être disséminés dans les grains de café. ■ Arrêtez immédiatement la machine à café. Contactez le Service technique de Miele.
Le café coule trop rapidement dans la tasse.	Les grains sont moulus trop grossièrement. ■ Réglez le moulin à une mouture plus fine (consulter la section « Réglage du moulin »).
Le café coule trop lentement dans la tasse.	L'unité de percolation est bouchée. ■ Dégraissez l'unité de percolation (voir « Nettoyage et entretien – Dégraissage de l'unité de percolation et nettoyage de l'intérieur »).
La crème sur le café ou l'espresso n'est pas comme elle devrait être.	Les grains de café ne sont plus frais. Si des grains de café torréfiés sont stockés trop longtemps après l'ouverture du paquet, le dioxyde de carbone s'en échappe graduellement. La crème ne se forme plus lors de la distribution. Vous pouvez cependant continuer à utiliser ces grains de café.

Transport

Si vous ne comptez pas utiliser la machine à café pendant une période prolongée (p. ex., des vacances) ou que vous souhaitez la transporter sur des distances importantes, commencez par préparer l'appareil :

- videz et nettoyez le réservoir à grains de café;
- videz et nettoyez le réservoir d'eau;
- faites évaporer l'eau contenue dans la machine à café;
- nettoyez l'intérieur de la machine;
- emballez l'appareil de manière sécurisée.

Évaporation de l'eau de la machine à café

Si vous souhaitez ranger votre machine à café pour une longue période ou la transporter, il faut en éliminer toute trace d'eau par évaporation, en particulier si la température tombe sous le point de congélation.

Cette opération permet d'éliminer toute trace d'eau de l'appareil et d'éviter les dégâts d'eau ou autres dommages causés par le gel.

- Mettez la machine à café sous tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt .
- Effleurez la touche .
- Effleurez deux fois la touche .

Le message Évaporation s'affiche à l'écran.

- Sélectionnez Oui et confirmez en appuyant sur OK.
- Suivez les instructions à l'écran.

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution.

La vapeur d'eau chaude peut causer des brûlures.

Ne mettez jamais la main ou une autre partie du corps sous les buses de distribution de la machine à café quand du liquide chaud ou de la vapeur sort de l'appareil.

Ne touchez pas les pièces chaudes.

Le processus d'évaporation est terminé lorsque Opération terminée s'affiche à l'écran, puis ce dernier s'éteint.

- Éteignez la machine à café et débranchez-la pour l'isoler.
- Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café.

Emballage sécurisé de la machine à café

Assurez-vous que l'appareil est propre et sec avant de l'emballer. Les résidus de café moulu peuvent rayer les surfaces. De plus, les résidus de café, de lait et d'eau entraînent le développement de bactéries.

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

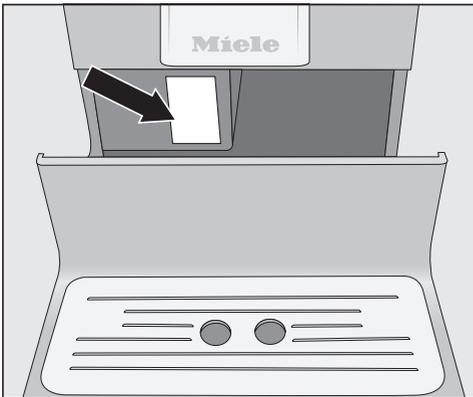
Conservez le mode d'emploi dans la boîte. Ainsi, vous l'aurez à portée de main si vous souhaitez réutiliser la machine à café.

Contact en cas de problème

Si vous n'êtes pas en mesure de résoudre un problème, veuillez contacter le service technique Miele ou votre revendeur Miele.

Les coordonnées du service technique Miele sont indiquées à la fin de ce document.

Lorsque vous contactez le service technique Miele, veuillez indiquer la référence du modèle et le numéro de série (NS) de votre appareil. Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.



Garantie

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies.

Accessoires

Vous pouvez commander ces produits, ainsi que d'autres accessoires utiles facilement sur le site Web Miele, auprès du Service Miele ou des détaillants Miele.

Accessoires fournis

- **« Trousse de démarrage » Miele**
différents produits de nettoyage sont fournis en fonction du modèle.
- **Brosse nettoyante**
pour nettoyer le dispositif de distribution du lait entre autres.

Accessoires en option

Miele propose aussi une gamme d'accessoires en option et de produits de nettoyage et d'entretien conçus pour votre machine à café.

- **Nettoyant pour conduits de lait**
pour nettoyer le système de distribution du lait
- **Pastilles de nettoyage**
pour dégraisser l'unité de percolation
- **Pastilles de détartrage**
pour le détartrage des conduites d'eau
- **Cafetière isotherme CJ Jug 1,0 l**
Cafetière isotherme pour le café ou le thé
- **Récipient à lait avec couvercle**
pour conserver et préparer des boissons à base de lait
- **Miele Édition noire (Black Edition) UN POUR TOUS (ONE FOR ALL)**
Idéal pour préparer des espressos, des cafés créma et des cafés spéciaux avec du lait
- **Miele Édition noire (Black Edition) ESPRESSO**
Grains de café entiers – idéal pour la préparation d'espresso
- **Miele Édition noire (Black Edition) CAFÉ CREMA**
Grains de café entiers – idéal pour la préparation de café

Avant de brancher la machine à café, vérifiez que les données de raccordement (tension réseau et fréquence) indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles de l'alimentation électrique.

Ces données doivent impérativement coïncider pour éviter tout risque d'endommagement de la machine à café. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Les données de raccordement sont indiquées sur la plaque signalétique. La plaque signalétique est visible sur le côté gauche de l'appareil après l'extraction du bac d'égouttage.

L'appareil est livré avec un câble d'alimentation prêt à être branché à une alimentation électrique de 50 Hz en CA de 220–240 V.

La machine à café doit être raccordée à l'alimentation électrique par une prise avec mise à la terre correctement installée. L'appareil doit être branché à un système électrique répondant aux normes nationales.

Le calibre du fusible doit être d'au moins 10 A.

La prise doit être située à proximité de l'appareil et facilement accessible dans la mesure du possible.

Ne pas brancher la machine à café à l'alimentation électrique au moyen d'une multiprise ou d'une rallonge. Cela compromettrait la sécurité de l'appareil (risque d'incendie).

Ne pas brancher la machine à café à un convertisseur autonome. Ce dispositif est utilisé pour les systèmes d'alimentation électrique autonomes, notamment les systèmes d'alimentation à énergie solaire. Les surtensions

peuvent provoquer un arrêt automatique. Cela risque d'endommager le système électronique.

Ne pas utiliser la machine à café avec des **prises à économie d'énergie**. Elles réduisent l'alimentation en énergie de l'appareil et pourraient générer une chaleur excessive.

Seul un électricien qualifié est habilité à remplacer un câble d'alimentation défectueux.

Installation

 Risque de surchauffe en raison d'une aération insuffisante.

Si l'aération est inadéquate, la machine à café peut surchauffer.

Assurez une aération adéquate autour de la machine à café.

Ne recouvrez pas la machine à café avec un torchon ou autre textile pendant son fonctionnement.

En cas d'encastrement de votre machine à café dans une armoire fermée, la chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler lorsque la porte de l'armoire reste fermée. Cela risque d'endommager l'appareil et/ou l'armoire.

Ne fermez pas la porte d'armoire pendant que la machine à café est utilisée.

Si la machine à café est encastrée, les dimensions minimales de l'ouverture sont les suivantes :

Hauteur	20 1/16 po (510 mm)
Largeur	17 11/16 po (450 mm)
Profondeur	22 5/8 po (575 mm)

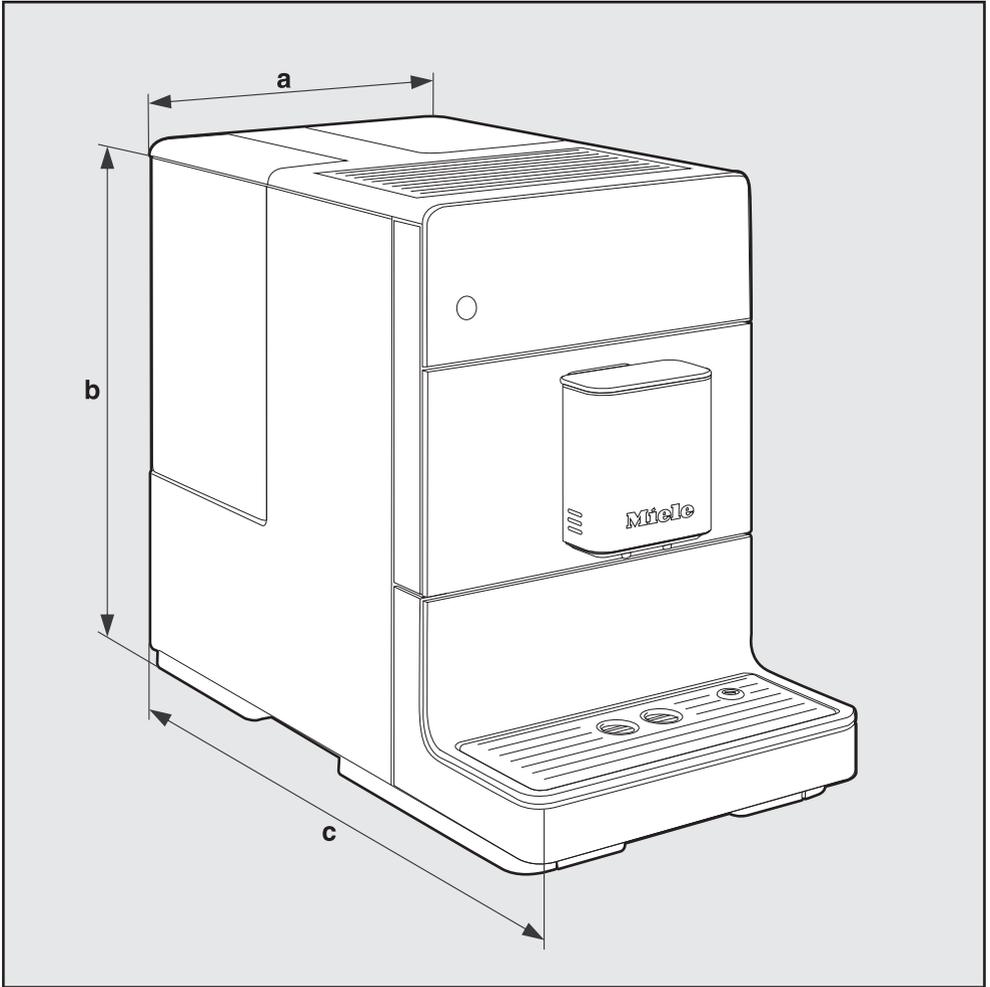
Lorsque vous installez l'appareil, assurez-vous que le panneau de service peut être complètement ouvert pour retirer aisément, si nécessaire, l'unité de percolation.

- La machine à café doit être encastrée de sorte à affleurer avec la partie avant de la niche.

Veillez suivre les instructions d'installation suivantes :

- L'emplacement de l'appareil doit être propre et bien ventilé.
- La température ambiante de la pièce dans laquelle l'appareil est utilisé doit être entre +50 °F et +100 °F (+10 °C et +38 °C).
- La machine à café doit être installée sur une surface au niveau. La surface doit résister à l'eau.

Dimensions de l'appareil



a = 9 1/2 po (241 mm)

b = 14 3/16 po (360 mm)

c = 18 1/8 po (460 mm)

Données techniques

Consommation électrique en mode veille (réglage d'usine) :	≤ 0,3 W
Pression de la pompe :	15 bar max.
Élément chauffant :	1 bloc thermique en inox
Dimensions (l x h x p) :	241 x 360 x 460 mm
Poids net :	9,48 kg
Longueur du câble d'alimentation :	120 cm
Capacité du réservoir à eau :	1,3 l
Capacité du réservoir à grains :	200 g
Capacité du bac à marc de café :	max. 7 doses de marc de café
Distributeur central :	réglable en hauteur entre 80–135 mm
Moulin :	Broyeur conique en acier
Réglage du moulin :	5 niveaux de réglage
Dose de café moulu :	max. 12 g

Veillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil lorsque vous contactez le service à la clientèle.

Canada
Importateur
Miele limitée

Siège social au Canada et Centre Miele

161 Four Valley Drive
Vaughan, ON L4K 4V8
www.miele.ca

Service à la clientèle

Téléphone : 1-800-565-6435
customercare@miele.ca

Allemagne

Fabricant

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

CM 5310, CM 5410, CM 5510, CM 5710