

Mode d'emploi Machine à café



Avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez **impérativement** ce mode d'emploi. Vous assurez votre sécurité et évitez des dommages.

Votre contribution à la protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage

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

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières. Faites appel aux points de collecte spécifiques de matériaux et des possibilités de restitution.

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

Économie d'énergie

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

- Faites fonctionner la machine à café en Mode Eco (préréglé).
- Diminuez la luminosité de l'écran.
- Désactivez complètement l'éclairage lorsque l'appareil est désactivé.
- Désactivez l'affichage de l'heure.
- Modifiez le réglage du minuteur pour le régler sur Arrêt après 20 minutes. Ensuite, la machine à café s'éteint 20 minutes après la dernière préparation de boissons ou l'effleurement d'une touche sensitive. Si vous augmentez le réglage du minuteur Arrêt après, la consommation d'énergie de la machine à café augmente.

- Certaines modifications des réglages d'usine peuvent entraîner une augmentation de la consommation d'énergie de la machine à café. Soyez particulièrement attentif au message suivant à l'écran : Ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie.
- Désactivez la fonction de préchauffage des tasses si vous ne l'utilisez pas souvent.
- Si vous n'utilisez pas la machine à café, éteignez l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt ①.

Mise au rebut de l'ancien appareil

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



Faites appel aux points de collecte mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination gratuite de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Vous êtes légalement tenu(e)

Votre contribution à la protection de l'environnement

de retirer sans les détruire les lampes ainsi que les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil qui peuvent être retirés sans être endommagés. Apportez-les à un point de collecte adapté, où elles peuvent être mises au rebut gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son retrait.

Contenu

Votre contribution à la protection de l'environnement	2	Chauffe-tasse	28
Économie d'énergie	2	Préchauffer les tasses	28
Consignes de sécurité et mises en garde	7	Préparation de boissons	29
Description de l'appareil	14	Café	29
Distribution centrale détaillée	15	Boissons à base de café en détail	29
Récipient à lait et buse à lait	15	Lait et produits laitiers alternatifs	30
Récipient à lait en détail	15	Préparer le récipient à lait	30
Pièce de raccordement pour la buse à lait et le récipient à lait	15	Préparer le lait conditionné en carton avec buse à lait	31
Symboles à l'écran	16	Préparer une boisson au café	32
Principe de fonctionnement	18	Annuler la préparation	32
Écran tactile	18	DoubleShot	32
Actions	18	Préparer deux doses ☐	33
Déballage et installation	20	Cafetière : préparer plusieurs tasses de café à la suite	33
Déballer la machine à café	20	Préparer un café avec du café moulu	33
Accessoires fournis	20	Thé	34
Installer et raccorder la machine à café	20	TeaTimer	35
Première mise en marche	22	Préparer du thé	35
Réglage de la dureté de l'eau	22	Interrompre la préparation du thé	36
Confirmation de l'appareil connecté	22	Théière : préparer plusieurs tasses de thé à la suite	36
Remplissage du réservoir d'eau	24	Préparer de l'eau chaude	37
Remplissage du réservoir de grains	25	Paramètres	38
Mise en marche et arrêt	26	Afficher et modifier les paramètres	38
Mettre en marche la machine à café	26	Quantité de mouture	38
Éteindre la machine à café	26	Température de percolation pour les boissons à base de café	38
Préparer une absence prolongée	26	Préinfusion du café moulu	38
Distribution centrale avec capteur de bord de tasse	27	Degré de mouture	39
Placement de la distribution centrale en position d'entretien	27	Détecter le degré de mouture adéquat	39
Activer et désactiver le réglage de la distribution	27	Ajuster le degré de mouture	39
		Quantité	40
		Modifier la quantité de boisson	40
		Réinitialiser les boissons	41

Profils	42	Reconfiguration de la connexion réseau.....	52
Créer un profil	42	Commande à distance	52
Accéder au profil.....	42	Préparation de MobileStart.....	52
Modifier le profil	42	Mise à jour à distance	53
Créer une boisson dans le profil.....	43	Nettoyage et entretien	55
Modifier une boisson : modifier la quantité, les paramètres et le nom de la boisson	43	Tableau des fréquences de nettoyage	55
Préparation d'une boisson à partir du profil	43	Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle	56
Mode expert	45	Détergents à ne pas utiliser.....	57
Réglages	46	Nettoyer le bac d'égouttage et le bac à marc.....	57
Ouvrir le menu "Réglages"	46	Nettoyer la plaque d'égouttage.....	58
Modifier et enregistrer les réglages	46	Nettoyer le réservoir d'eau.....	59
Langue.....	46	Nettoyer la buse à lait.....	59
Heure.....	46	Nettoyer le récipient à lait.....	59
Minuteur	46	Nettoyer le capteur du bord de tasse.....	60
Enclencher à	47	Nettoyer la distribution centrale	60
Arrêter à.....	47	Nettoyer le conduit de lait manuellement ou à l'aide du programme d'entretien	62
Arrêt après	47	Nettoyer la carrosserie	63
Sélectionner les jours (affectation des jours).....	47	Nettoyer le réservoir à grains	63
Mode éco.....	48	Nettoyer le tiroir à café moulu.....	64
Éclairage.....	48	Retirer et nettoyer le filtre du réservoir d'eau	64
Dureté de l'eau.....	48	Nettoyer la buse de vapeur.....	65
Info (afficher les informations)	48	Programmes d'entretien.....	65
Verrouillage de la mise en marche 	49	Accès au menu "Entretien"	65
Miele@home	49	Rinçage de l'appareil	65
Luminosité.....	49	Rincer le conduit de lait.....	66
Volume	49	Nettoyage du conduit de lait	66
Service après-vente	49	Dégraissage de l'unité de percolation	67
Évaporation.....	49	Détartrage de l'appareil.....	70
Mode expo.....	49	Graissage de l'unité de percolation ..	71
Réglages d'usine.....	50	Que faire si	72
Réglages de l'appareil.....	50	Messages affichés	72
Configuration du réseau.....	50	Comportement inattendu de la machine à café	75
Mise en réseau	51	Résultat peu satisfaisant.....	79
Conditions pour la mise en réseau	51		
Activation de la mise en réseau (Miele@home).....	51		

Contenu

Service après-vente et garantie....	81
Contact en cas d'anomalies.....	81
Garantie	81
Transport.....	82
Évaporation.....	82
Emballer la machine à café de manière sécurisée.....	82
Accessoires	83
Raccordement électrique	84
Dimensions de l'appareil.....	85
Caractéristiques techniques	86
Déclaration de conformité	87

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

Miele ne peut être tenu responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

- ▶ Cette machine à café automatique a été conçue pour être utilisée dans les domiciles privés.
- ▶ Utilisez cet appareil exclusivement dans un cadre domestique pour préparer des boissons comme expresso, cappuccino, latte macchiato, thé, etc.). Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ La machine à café automatique n'est pas destinée à une utilisation à l'extérieur.
- ▶ Utilisez cette machine à café exclusivement en dessous de 2.000 m d'altitude.
- ▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser la machine à café automatique sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Précautions à prendre avec les enfants

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution.

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

Empêchez les enfants de toucher aux parties brûlantes de la machine à café ou de se placer sous les buses de distribution.

- ▶ Installez la machine à café automatique hors de portée des enfants.
- ▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans de la machine à café automatique et du câble de raccordement au réseau.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser la machine à café sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants à partir de 8 ans doivent être en mesure de détecter et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.

- Surveillez les enfants se trouvant à proximité de la machine à café automatique. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer l'appareil à moins d'être sous la surveillance d'un adulte ou au moins âgés de 8 ans.
- L'espresso et le café ne sont pas des boissons destinées aux enfants.
- Risque d'asphyxie. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Sécurité technique

- N'utilisez jamais votre machine à café automatique si cette dernière est endommagée : elle représente un danger potentiel pour votre sécurité. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de la monter. Ne faites jamais fonctionner une machine à café défectueuse.
- Avant de brancher l'appareil, comparez les données de raccordement de la plaque signalétique (tension et fréquence) avec celles du réseau électrique.
Ces données doivent absolument correspondre pour éviter d'endommager l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.
- La sécurité électrique de la machine à café automatique n'est garantie que si l'appareil est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité de base doit être remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.
- Le fonctionnement temporaire ou permanent est possible sur une installation d'alimentation en énergie autonome ou non synchronisée avec le réseau (comme par ex. réseaux en îlot, systèmes de sauvegarde). Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.
Les mesures prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et dans leur mode de fonctionnement en fonctionnement en îlot ou non synchronisé avec le réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation, comme par ex. celles décrites dans la publication actuelle de la norme VDE-AR-E 2510-2.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Ne branchez pas la machine à café automatique au réseau électrique au moyen de prises multiples ou de rallonges. Celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (risque d'incendie).
- ▶ Cette machine à café ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement (par ex. sur un bateau).
- ▶ En cas de dommages apparents ou si vous sentez par exemple une odeur de brûlé, débranchez aussitôt l'appareil du secteur.
- ▶ Veillez à ne pas coincer le câble d'alimentation électrique et à ne pas le faire passer sur des bords acérés.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation électrique soit bien rangé, faute de quoi vous risquez de trébucher et d'endommager la machine à café.
- ▶ N'utilisez la machine à café automatique qu'à une température ambiante comprise entre +16°C et +38°C.
- ▶ Placez la machine à café à une hauteur d'au moins 850 mm du sol.
- ▶ Risque de surchauffe. Veillez à ce que la machine à café dispose d'une arrivée et d'une évacuation d'air suffisantes. Ne posez jamais de tissus ou autres sur l'appareil pendant son fonctionnement.
- ▶ Cette machine à café ne doit pas être installée dans une niche. La chaleur et l'humidité s'y accumulent. La machine et/ou le meuble peuvent être endommagés.
- ▶ Protégez la machine à café automatique contre l'eau et les éclaboussures. Ne plongez jamais la machine à café dans l'eau.
- ▶ Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à réparer les appareils électriques, raccordement compris. Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.
- ▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur la machine à café automatique ne sont pas exécutées par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ N'ouvrez jamais la carrosserie. Toucher aux connexions électriques ou modifier la structure électrique ou mécanique risque de vous mettre en danger et d'entraver le bon fonctionnement de la machine à café automatique.
- ▶ Lors des travaux de réparation de la machine à café automatique, l'appareil doit impérativement être déconnecté du réseau électrique. La machine à café automatique est débranchée du réseau électrique si et seulement si :

Consignes de sécurité et mises en garde

- la prise de l'appareil est débranchée.
Tirez sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.
- les fusibles de l'installation électrique sont hors circuit.
- les fusibles à vis de l'installation électrique sont totalement dévisés.

Précautions d'emploi

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution !

Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes.

Ne mettez jamais la main ou tout autre partie du corps sous la distribution centrale de la machine à café quand du liquide chaud ou de la vapeur sortent de l'appareil.

Ne touchez pas les pièces chaudes.

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

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

 Risque de lésions oculaires !

Ne regardez jamais l'éclairage directement ou à l'aide d'instruments optiques (loupe, etc.).

► Tenez compte des points suivants en ce qui concerne l'eau utilisée :

- La qualité de l'eau doit être conforme à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine à café.
- Versez uniquement de l'eau potable froide et fraîche dans le réservoir d'eau. L'eau chaude ou bouillante, ou tout autre liquide, sont susceptibles d'endommager la machine à café.
- Renouvelez l'eau tous les jours pour éviter le développement de germes.
- N'utilisez pas d'eau enrichie en dioxyde de carbone.

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

► Ne versez jamais de liquides dans le réservoir à grains.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ N'utilisez jamais de café vert (grains de café vert, non torréfiés) ou de mélanges de café qui contiennent du café vert. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore un taux d'humidité résiduelle. Le moulin à café de la machine à café peut déjà être endommagé lors de la première mouture.
- ▶ N'utilisez pas de grains de café pré-traités avec du sucre, du caramel, etc., ni de liquides contenant du sucre avec la machine à café automatique. Le sucre endommage la machine à café.
- ▶ Utilisez exclusivement des grains de café moulus pour le compartiment à café moulu.
- ▶ N'utilisez jamais de café moulu caramélisé. Le sucre qu'il contient colle et bouche l'unité de percolation de la machine à café. La pastille nettoyante pour dégraisser le percolateur ne dissout pas ces résidus sur les parois du logement.
- ▶ N'utilisez que du lait sans additifs. Les additifs, qui contiennent généralement du sucre, obstruent la conduite de lait.
- ▶ Si vous utilisez du lait d'origine animale, prenez exclusivement du lait pasteurisé.
- ▶ Si vous préparez des boissons de thé, respectez les instructions du fabricant.
- ▶ Ne placez pas de mélanges alcoolisés inflammables sous la distribution centrale. Les composants synthétiques de la machine à café sont susceptibles de prendre feu et de fondre.
- ▶ Ne placez aucune source de flamme nue, par ex. une bougie allumée, sur l'appareil ni à côté de celui-ci. La machine à café automatique risquerait de prendre feu et les flammes pourraient se propager.
- ▶ N'utilisez jamais la machine à café automatique pour nettoyer des objets.
- ▶ Veillez à ce que la machine à café n'entre pas en contact avec du gel désinfectant pour les mains et des produits solaires/crèmes solaires, car ces produits endommagent les surfaces.

Accessoires et pièces de rechange

- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange originales Miele.

► Utilisez exclusivement des accessoires originaux Miele. Si d'autres pièces sont utilisées, les réclamations pour la garantie, la garantie et/ou la responsabilité du produit seront perdues.

► Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces de rechange détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre machine à café.

Nettoyage et entretien

► Nettoyez soigneusement la machine à café et le récipient à lait une fois par jour, en particulier avant la première utilisation.

► Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces qui servent au passage du lait. Le lait contient par nature des germes qui prolifèrent si le nettoyage n'est pas suffisant. Les résidus dans l'appareil peuvent mettre votre santé en danger.

► N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

► Détartrez la machine à café régulièrement en fonction de la dureté de l'eau. Plus votre eau est calcaire, plus vous devez détartrer souvent. Miele ne peut être tenu responsable des dommages résultant d'un manque de détartrage, d'un mauvais détartrant ou d'une concentration non conforme.

► Dégraissez régulièrement l'unité de percolation à l'aide de pastilles de nettoyage. L'unité de percolation peut s'obstruer plus rapidement selon la teneur en graisse du café utilisé.

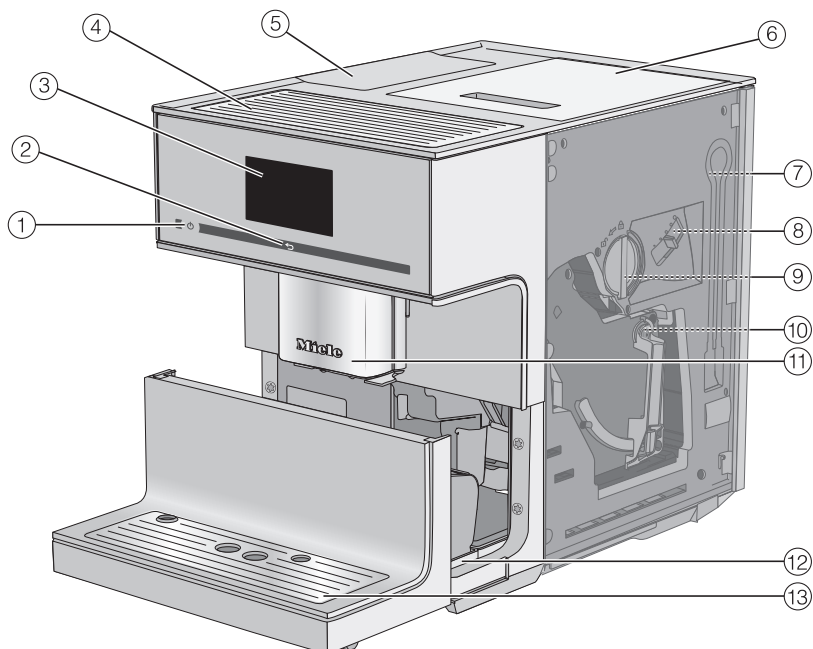
► Jetez le marc de café à la poubelle ou utilisez-le pour un compost. Ne versez jamais le marc de café dans la bonde d'un évier, faute de quoi vous risquez de boucher ce dernier.

Pour les appareils équipés de surfaces en acier inoxydable :

► Ne collez jamais de post-it, de ruban adhésif ou tout autre produit adhésif sur les surfaces en inox.

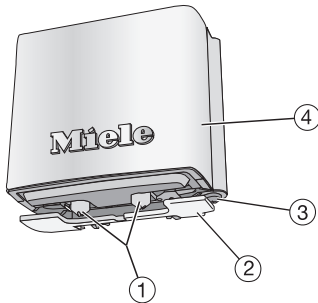
► Les surfaces en inox sont sensibles aux rayures. Même un simple aimant peut les rayer.

Description de l'appareil



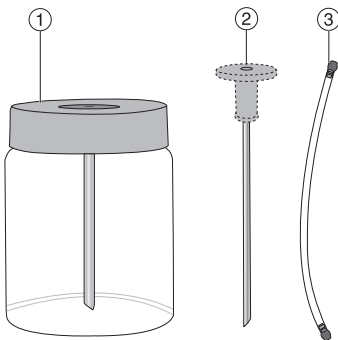
- ① Touche Marche/Arrêt ①
- ② Touche sensitive "Retour" ↩
- ③ Écran tactile
- ④ Chauffe-tasse
- ⑤ Réservoir d'eau
- ⑥ Réservoir à grains
- ⑦ Position d'attente pour le conduit de lait
- ⑧ Réglage de la finesse de mouture
- ⑨ Tiroir à café moulu avec cuillère à café intégrée
- ⑩ Unité de percolation
-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

Distribution centrale détaillée



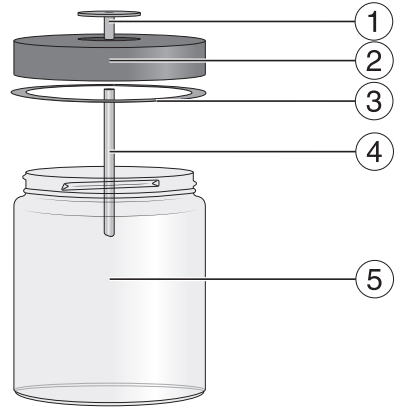
- ① Sorties pour café et lait (buses de distribution)
- ② Capteur des bords de tasse
- ③ Distribution d'eau chaude
- ④ Habillage en inox

Réceptif à lait et buse à lait



- ① Récipient à lait
- ② Buse à lait
- ③ Conduit de lait

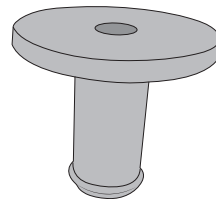
Réceptif à lait en détail



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

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

Vous pouvez préparer du lait avec la buse à lait ou le récipient à lait.











Fournie une fois à la livraison, la pièce de raccordement est soit insérée à la buse à lait, soit dans le couvercle du récipient à lait. Lors de la livraison, la pièce de raccordement se trouvera dans le couvercle du récipient à lait. Vous pouvez extraire facilement la pièce de raccordement par l'intérieur du couvercle du récipient à lait.














Description de l'appareil

Symboles à l'écran

Les symboles suivants peuvent s'ajouter au texte :

Symbole	Explication
	Ce symbole représente le menu "Réglages" et le sous-menu "Langue".
	Certains réglages, par exemple la luminosité ou le volume, sont réalisés via une barre à segments.
	Ce symbole représente les informations et les instructions de commande. Valider les messages en appuyant sur <i>OK</i> .
	Le minuteur <i>Activer à</i> est activé (voir "Réglages – minuteur"). Le symbole et l'heure de mise en marche souhaitée apparaissent 23:59 heures auparavant à l'écran, sous réserve que l'affichage de l'heure ait été réglé sur <i>activé</i> ou <i>Désactivation de nuit</i> .
	La fonction minuteur <i>TeaTimer</i> a été activée (voir chapitre "Thé", section "TeaTimer"). Le temps d'infusion restant est affiché à côté du symbole.
	Le symbole s'affiche lorsque le verrouillage de la mise en marche est activé. La commande est verrouillée.
	Le symbole s'affiche pendant le détartrage. Le symbole se trouve également sur le réservoir d'eau : Remplir d'eau jusqu'à ce repère.
	Ce symbole apparaît lorsque vous sélectionnez le menu <i>Pro-fils</i> .

Description de l'appareil

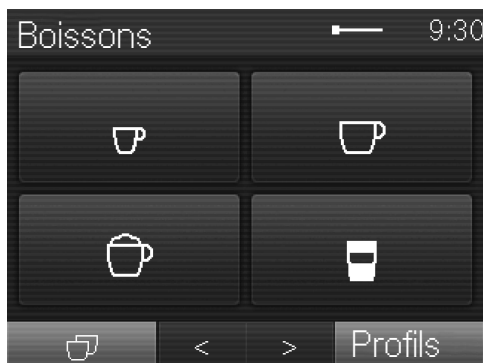
Symbole	Explication
	Si une panne se produit, le symbole et un code d'erreur s'affichent.
    	<p>Vous pouvez consulter l'intensité du signal Wi-Fi dans Réglages  Miele@home Etat de connexion.</p> <p>Les symboles s'échelonnent de fort à non connecté.</p>
	Ce symbole apparaît lorsque MobileStart est activé.
	Symboles du menu Boissons :
	Espresso
	Café
	Cappuccino
	Latte macchiato
	Deux doses

Principe de fonctionnement

Écran tactile

Les objets pointus ou tranchants, tels que des crayons, peuvent rayer l'écran tactile hautement sensible. Effleurer l'écran tactile uniquement avec les doigts.

Il est possible que l'écran tactile ne réagisse pas si vos doigts sont froids.



L'écran est divisé en 3 zones.

Dans l'en-tête s'affiche à gauche le nom actuel du menu et à droite l'heure. Entre deux, une barre de défilement peut apparaître, en fonction de l'ampleur du menu.

Le menu actuel et les options disponibles se trouvent au milieu. Les spécialités à base de café habituelles sont représentées par des symboles dans le menu Boissons (voir chapitre "Principe de fonctionnement", section "Symboles à l'écran").

Les flèches < et > qui se trouvent en pied de page permettent de naviguer dans le menu. En faisant défiler par la droite ou la gauche, vous trouverez des fonctions ou menus contextuels.

Actions

Vous ne pouvez sélectionner que des options sous un fond gris clair.

Lorsque vous effleurez une option possible, la zone correspondante devient partiellement ou complètement **orange**.

Sélectionner un menu

- Effleurez la zone souhaitée avec le doigt.

Parcourir les options

Vous pouvez faire défiler l'écran à gauche ou à droite, à l'aide des flèches de navigation < et >.

- Effleurez la flèche correspondant à la direction de votre choix.

Quitter un niveau de menu (touche sensitive "Retour" ↵)

- Pour revenir à l'écran précédent, effleurez la touche sensitive ↵.

Les données ou commandes que vous avez activées sans les valider avec la touche *OK* ne seront pas enregistrées.

Saisir des chiffres

Vous pouvez saisir des chiffres à l'aide du pavé numérique, par ex. quand vous souhaitez définir des durées sur le minuteur. Le pavé numérique apparaît automatiquement dans les menus correspondants.



- Effleurez les chiffres souhaités.

Dès que vous avez saisi une valeur valide, le champ *OK* devient vert.

- Validez en appuyant sur la touche *OK*.

La flèche vous permet d'effacer une entrée après l'autre.

Saisie de lettres

Vous pouvez saisir les noms de profils ou de certaines boissons au moyen d'un clavier.

Choisissez des noms courts et concis (8 caractères max.).

Pour afficher d'autres lettres ou caractères, effleurez les flèches < et >. Pour saisir des chiffres, effleurez la touche 123.



- Sélectionnez les lettres ou chiffres.
- Effleurez Enregistrer.

Déballage et installation

Déballer la machine à café

- Retirez la machine à café de son emballage.
- Le cas échéant, retirez les films de protection et les étiquettes.

Remarque : Nous vous recommandons de conserver l'emballage d'origine si vous souhaitez remballer et transporter l'appareil ultérieurement.

La plaque d'égouttage se trouve dans le carton des accessoires.



- Retirez le film de protection de la plaque d'égouttage et placez-le dans le cache inférieur.

Accessoires fournis

Les accessoires ci-dessous sont joints à la livraison.

- Récipient à lait MB-CM-G (contenance 0,5 l)
- Buse à lait
- Pastilles nettoyantes pour dégraisser l'unité de percolation (kit de démarrage)
- Pastilles de détartrage Miele (kit de démarrage)
- Brosse de nettoyage

Installer et raccorder la machine à café

⚠ Risque de surchauffe en raison d'une aération insuffisante.

Si la machine à café n'est pas suffisamment ventilée, elle risque de surchauffer.

Veillez à ce que la machine à café dispose d'une arrivée et d'une évacuation d'air suffisantes.

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

Si la machine à café est installée dans une niche, la chaleur et l'humidité s'accumulent. La machine à café et/ou le meuble risquent alors d'être endommagés.

N'installez pas l'appareil dans une niche.

Veillez suivre les conseils d'installation ci-dessous :

- Installez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé.
- La température ambiante doit être comprise entre + 16 °C et + 38 °C.
- La machine à café est posée sur une surface plane horizontale. Cette surface doit être résistante à l'eau.
- Ouvrez la trappe en grand pour pouvoir sortir l'unité de percolation.

■ Installez la machine à café.

■ Nettoyez soigneusement la machine à café avant de la remplir d'eau potable et d'y verser des grains de café.

- Branchez la machine à café au réseau électrique (voir chapitre “Raccordement électrique”).

Une fois la machine à café branchée au secteur, Miele s’affiche brièvement à l’écran.

- Retirez le réservoir d’eau et remplissez-le d’eau courante froide. Respectez le marquage “max.”.
- Remettez le réservoir d’eau en place.
- Retirez le couvercle du réservoir à grains.
- Remplissez-le de grains de café torréfiés.
- Remettez le couvercle.

Remarque : Le conduit de lait peut être rangé derrière la porte de l’appareil s’il n’est pas utilisé.

Première mise en marche

Une fois la machine à café branchée au secteur, Miele s'affiche brièvement à l'écran.

Lorsque vous mettez la machine à café en marche pour la première fois, Miele s'affiche de nouveau brièvement à l'écran.

Les réglages suivants sont effectués :

- Langue et pays
- Date
- Heure
- Affichage de l'heure
- Dureté de l'eau

■ Effleurez l'interrupteur Marche/Arrêt ①.

Régler la langue

- Sélectionnez la langue.
- Validez en appuyant sur la touche **OK**.

Votre pays sera demandé le cas échéant.

Régler la date

- Saisissez la date actuelle.
- Validez en appuyant sur la touche **OK**.

Le réglage est mémorisé.

Régler l'heure

- Saisissez l'heure actuelle.
- Validez en appuyant sur la touche **OK**.

Le réglage est mémorisé.

Réglage de la dureté de l'eau

Le fournisseur d'eau potable de votre commune peut vous renseigner sur la dureté de l'eau locale.

Vous avez le choix entre quatre niveaux de dureté :

°dH	mmol/l	ppm (mg/l CaCO ₃)	Ré- glage*
0 – 8,4	0 – 1,5	0 – 150	douce
8,4 – 14	1,5 – 2,5	150 – 250	moyenne
14 – 21	2,5 – 3,7	250 – 375	dure
> 21	> 3,7	> 375	très dure

* Il peut arriver que les niveaux de dureté affichés à l'écran diffèrent de la désignation de dureté de votre pays. Pour régler la machine à café sur la dureté d'eau réelle de votre domicile, veuillez **impérativement** vous reporter aux valeurs indiquées dans le tableau.

Confirmation de l'appareil connecté

Pour obtenir les mises à jour du logiciel et piloter la machine à café via l'App Miele, vous pouvez connecter votre machine à café à votre réseau Wi-Fi.

L'écran affiche Appareil compatible Miele@home.

- Validez en appuyant sur la touche **OK**.

Vous pouvez mettre votre machine à café en réseau n'importe quand après la première mise en service. Une fois la mise en réseau réussie, si un nouveau logiciel est disponible, il est téléchargé automatiquement via la RemoteUpdate au prochain démarrage. Dans ce cas, vous serez averti de l'installation possible du nouveau logiciel (voir chapitre "RemoteUpdate").

La mise en service est à présent terminée.

Lors de la première mise en service, jetez les 2 premières boissons au café. Vous éliminez ainsi du système de percolation tous les restes de café issus du contrôle qualité effectué en usine.

Vous préparez une boisson à base de café après la première mise en service : il se peut que la machine moule des grains de café jusqu'à cinq fois. La machine à café vérifie que la quantité de café moulu est suffisante pour préparer une boisson savoureuse. Si besoin, elle moule d'autres grains.

Remplissage du réservoir d'eau

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

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

⚠ Risque de détérioration en cas d'utilisation inappropriée.

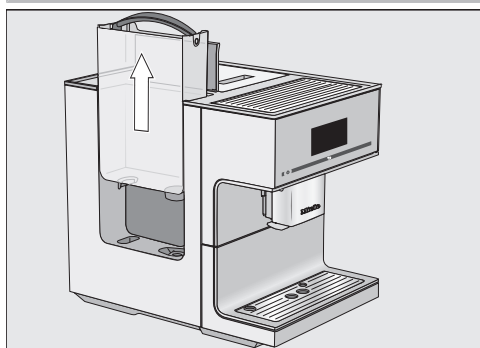
De l'eau non conforme telle que l'eau chaude ou bouillante ainsi que tout autre liquide peuvent endommager la machine à café.

L'eau gazeuse entartre trop la machine.

Versez uniquement de l'eau potable fraîche et propre dans le réservoir d'eau.

Si le réservoir d'eau est mal installé, par ex. s'il est légèrement surélevé ou incliné, de l'eau risque de s'écouler de la buse d'écoulement.

Vérifiez que la surface de pose du réservoir d'eau est bien propre. Si nécessaire, nettoyez la surface sur laquelle repose le réservoir d'eau.



- Ouvrez le couvercle situé sur le côté gauche de la machine à café.
- Soulevez le réservoir d'eau par la poignée.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche jusqu'au repère indiquant *max*.
- Remettez le réservoir d'eau en place.
- Fermez le couvercle.

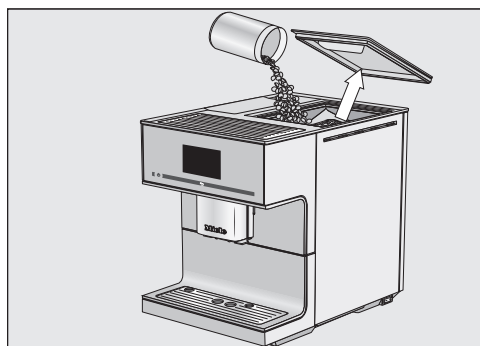
Remplissage du réservoir de grains

⚠ Risque de détérioration du moulin due à une utilisation inappropriée.

Si vous remplissez un réservoir à grains avec des éléments inadéquats (par ex. : liquide, café moulu, grains de café enrobés de sucre, de caramel, etc.), vous risquez d'endommager votre machine à café.

Le café vert (grains de café vert, non torréfiés) ou les mélanges de café qui contiennent du café vert sont également susceptibles d'endommager le moulin. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore un certain taux d'humidité résiduel. Le moulin à café de la machine à café peut déjà être endommagé lors de la première mouture.

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



- Retirez le couvercle du réservoir à grains.
- Versez des grains de café frais dans le réservoir à grains.
- Remettez le couvercle.

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

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

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

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

Remarque : Les grains de café vert peuvent être moulus avec un moulin à noix ou à épices. Ces moulins sont généralement équipés d'une lame rotative en acier inoxydable. Remplir ensuite le café vert moulu **par doses** dans le compartiment à café moulu et préparer la boisson souhaitée.

Mise en marche et arrêt

Mettre en marche la machine à café

- Effleurez l'interrupteur Marche/Arrêt ①.

Miele apparaît brièvement sur l'écran.

L'appareil commence par chauffer et rincer les conduits. L'eau chaude s'écoule par la distribution centrale.

Vous pouvez à présent préparer des boissons.

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

Éteindre la machine à café

- Effleurez l'interrupteur Marche/Arrêt ①.

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

Préparer une absence prolongée

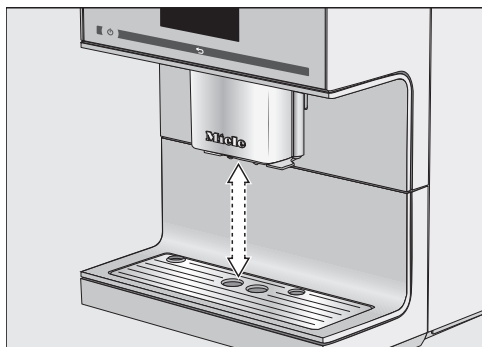
Si vous n'utilisez pas la machine à café pendant plus de 3 jours, par ex. à l'occasion de congés, préparez l'appareil en conséquence.

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

La machine sauvegarde l'heure pendant dix jours maximum. Passé ce délai, il faudra à nouveau régler l'heure. La machine garde notamment en mémoire les fonctions de timer et les profils.

Distribution centrale avec capteur de bord de tasse

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



Vous ne pouvez **pas** régler manuellement la distribution centrale donnée du capteur de bord de tasse.

Placement de la distribution centrale en position d'entretien

Vous pouvez désactiver le réglage automatique de la distribution. Dans ce cas, la distribution centrale reste en position haute pendant la préparation des boissons. En revanche, si des programmes d'entretien sont effectués, la distribution centrale se placera automatiquement à la hauteur du récipient d'entretien, ou dans une position d'entretien.

- Pour que la distribution centrale se place en position d'entretien, maintenez la touche ↵ pendant 3 secondes.

Remarque : Lorsque la machine à café est arrêtée, la distribution centrale se trouve dans une position intermédiaire. Dans cette position intermédiaire, vous pouvez à tout moment retirer et nettoyer les pièces de la distribution centrale.

Activer et désactiver le réglage de la distribution

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez la touche ↵.
- Effleurez la touche Réglages ⚙.
- Effleurez la touche Régler distribution.
- Sélectionnez l'option souhaitée pour activer ou désactiver le réglage de la distribution.
- Validez en appuyant sur la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

Chauffe-tasse

Vous pouvez préchauffer les tasses ou les verres avec le chauffe-tasse de la machine à café.

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

Si le chauffe-tasse est activé, il chauffe en continu tant que la machine à café est en marche.

Activer ou désactiver la fonction chauffe-tasse

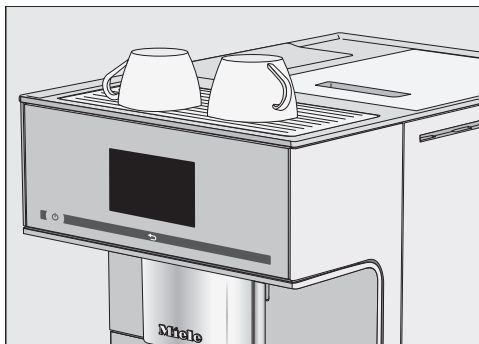
Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez la touche ↩.
- Effleurez la touche Réglages.
- Effleurez la touche Chauffe tasse.
- Sélectionnez le réglage souhaité pour activer ou désactiver la fonction chauffe-tasse.
- Validez en appuyant sur la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

En réglage d'usine, la fonction chauffe-tasse est désactivée.

Préchauffer les tasses



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

Café

⚠ Risque de brûlures au niveau des buses de distribution.

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

Ne mettez jamais la main ou tout autre partie du corps sous la distribution centrale de la machine à café quand du liquide chaud ou de la vapeur sortent de l'appareil.

Ne touchez pas les pièces chaudes.

Boissons à base de café en détail

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

- Le **café au lait** est un espresso avec un peu de lait chaud.
- Le **Café Americano** se compose de doses égales d'espresso et d'eau chaude. L'espresso est tout d'abord préparé, puis l'eau chaude est versée dans la tasse.
- Le **café latte** est préparé à base de lait chaud et de café.
- Le **cappuccino** se compose d'environ 2 tiers de mousse de lait et de 1 tiers d'espresso.
- Le **cappuccino italiano** a les mêmes proportions de mousse de lait et d'espresso qu'un cappuccino. Toutefois, la mousse de lait est préparée après l'espresso.
- L'**espresso** est un café intense et aromatique avec une mousse dense couleur noisette appelée Crema. Pour les préparations d'espresso, nous recommandons d'utiliser des grains avec une torréfaction espresso.

- L'**espresso macchiato** est un espresso couronné d'une petite couche de mousse de lait.

Utilisez une tasse avec une capacité minimale de 100 ml.

- Le **flat white** est un grand cappuccino, avec beaucoup d'espresso et une bonne quantité de mousse de lait.

- Le **café** se distingue de l'espresso par la torréfaction particulière des grains de café et la plus grande quantité d'eau utilisée.

Pour les préparations de café, nous recommandons d'utiliser des grains avec la torréfaction appropriée.

- Le **café long** est un café préparé avec nettement plus d'eau.

- Le **latte macchiato** se compose de 1 tiers de lait chaud, de mousse de lait et d'espresso.

- Le **long black** est composé d'eau chaude et de 2 doses d'espresso.

- 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.

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

Préparation de boissons

Lait et produits laitiers alternatifs

Les additifs sucrés contenus dans le lait de vache ou les substituts laitiers à base de plantes, comme les boissons au soja, peuvent coller le conduit de lait et les parties contenant le lait. Des résidus provenant de liquides inappropriés peuvent entraver le bon déroulement d'une préparation.

Utilisez exclusivement du lait sans additifs.

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

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

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

Après la phase de préchauffage, le lait aspiré est chauffé à la vapeur dans la distribution centrale et est en plus émulsionné pour obtenir de la mousse de lait. La consistance de la mousse de lait varie toutefois beaucoup en fonction du lait utilisé. Tous les types de laits ne sont pas bons pour faire de la mousse de lait.

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

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

Les produits laitiers alternatifs à base de plantes - appelés ci-après « produits laitiers alternatifs » - contiennent des 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.

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

Préparer le récipient à lait

Le pot à lait ne maintient **pas** le lait au frais.

Si vous laissez le lait dans le récipient à lait pendant une longue période sans le refroidir, il risque de s'altérer (selon le type de lait).

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

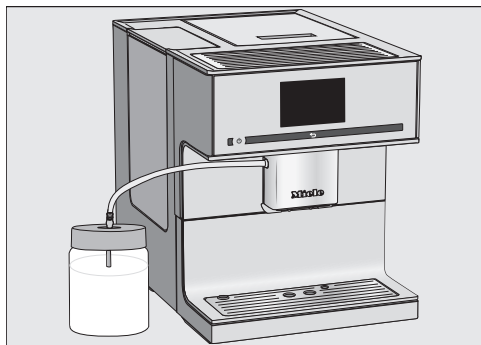
Respectez les indications du fabricant concernant la durée de conservation du lait utilisé.

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


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

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

- Fermez le récipient à lait avec le couvercle.



- Posez le récipient à lait à côté de la machine à café.
- Insérez le conduit de lait dans le couvercle du récipient à lait.
- Reliez le récipient à lait à la machine à café en introduisant le conduit de lait dans le logement de la distribution centrale.

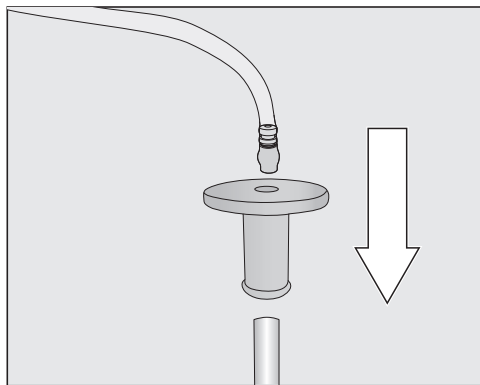
Remarque : Pour introduire plus facilement le conduit de lait, vous pouvez déplacer la distribution centrale en position d'entretien. Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes.

Préparer le lait conditionné en carton avec buse à lait

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

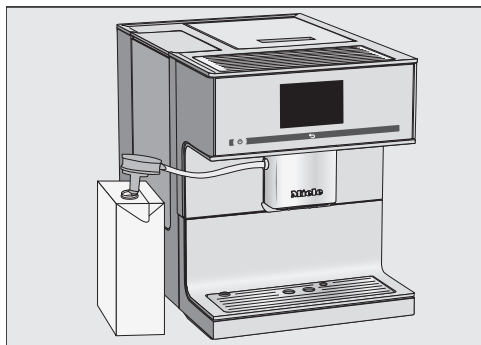
Avec la buse à lait, vous pouvez utiliser du lait conditionné en carton ou dans un autre type d'emballage. La buse à lait se compose de la pièce de raccordement et d'un long tuyau en inox.

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



- Placez la pièce de raccordement sur la buse à lait.
- Raccordez le conduit de lait à la pièce de raccordement.

Préparation de boissons



- Si vous utilisez un produit laitier alternatif, remuez bien le lait. Pour une préparation optimale, vous avez besoin du lait brassé et non pas secoué.
- Posez le carton de lait à côté de la machine à café.
- Plongez la buse à lait dans le lait.
- Insérez le conduit de lait dans l'ouverture de la distribution centrale.

Remarque : Pour introduire plus facilement le conduit de lait, vous pouvez déplacer la distribution centrale en position d'entretien. Maintenez la touche ↩ enfoncée pendant 3 secondes.

Remarque : Après utilisation, rincez la buse à lait à l'eau courante.

Préparer une boisson au café

La flèche > vous permet d'afficher et de sélectionner d'autres boissons.

Le menu Boissons s'affiche.

- Si vous souhaitez préparer une boisson à base de café avec du lait, préparez le récipient à lait ou un carton de lait avec la buse à lait.



- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Effleurez le symbole ou le nom correspondant à la boisson souhaitée.

La préparation commence.

Annuler la préparation

Vous pouvez interrompre une boisson en cours de préparation, par ex. si la tasse n'est pas assez grande.

Annuler une partie de la boisson

- Effleurez Stop.

Annuler la totalité de la boisson

- Effleurez Annuler.

DoubleShot

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

DoubleShot s'affiche quand des boissons sont en cours de préparation.

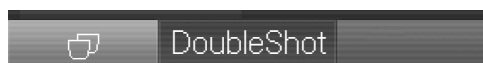
DoubleShot peut être activé pour toutes les boissons au café sauf pour "Ristretto" et "Long black".

Préparer une boisson au café avec la fonction DoubleShot

Le menu Boissons s'affiche.

- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Sélectionnez une boisson à base de café.

La préparation commence et dans la partie inférieure de l'écran s'affiche :



- Effleurez DoubleShot.

La machine moult et procède à la percolation de deux doses de grains de café.

Préparer deux doses ☞

En effleurant "Deux doses" ☞, vous pouvez préparer simultanément deux doses d'une boisson.



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

Deux doses sont alors préparées.

Cafetière : préparer plusieurs tasses de café à la suite

La fonction Cafetière réservoir vous permet de préparer plusieurs tasses de café consécutivement (1 litre max.), par exemple pour remplir une cafetière.

Vous pouvez préparer ainsi jusqu'à huit tasses.

Le menu Boissons s'affiche.

Vous pouvez utiliser la fonction Cafetière réservoir deux fois de suite. Afin de ne pas endommager votre machine à café, respectez un temps de refroidissement d'une heure.

- Placez un récipient de taille adéquate sous la distribution centrale.
- Sélectionnez Cafetière réservoir.
- Sélectionnez le nombre de tasses souhaité (3 à 8).
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Pour chaque tasse, la machine à café moult des grains de café, procède à la percolation du café moult et distribue la boisson. L'écran indique le déroulement de l'opération.

Annuler Cafetière réservoir

Vous pouvez annuler la préparation à tout moment.

- Effleurez la touche Annuler.

Préparer un café avec du café moult

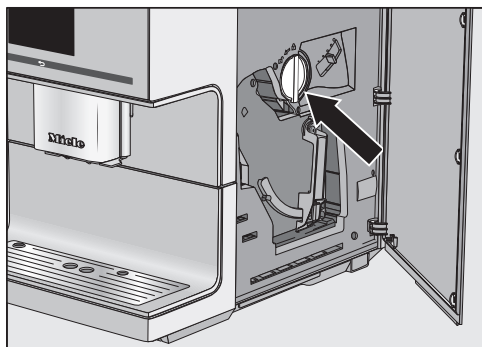
Vous pouvez préparer des boissons avec des grains de café déjà moulus. Cela vous permet par exemple de préparer du café décaféiné même si le réservoir à grains contient des grains de café non décaféinés.

Préparation de boissons

Il vous suffit de verser du café moulu dans le compartiment correspondant. La machine à café utilise tout le café moulu que vous avez ajouté dans le compartiment pour préparer le prochain café.

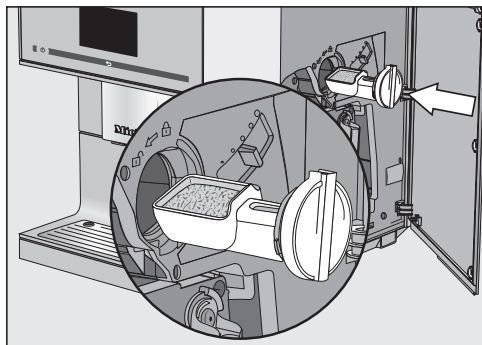
Avec le café moulu, vous ne pouvez préparer **qu'une** dose de café ou Espresso à la fois.

Remplir le compartiment de café moulu



La cuillère à café est intégrée dans le tiroir à café moulu.

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Tournez la poignée (flèche) vers la gauche pour extraire le tiroir à café moulu.



- Remplissez la cuillère de café moulu. Insérez le tiroir horizontalement dans le compartiment à café moulu.

Versez **2** cuillères à café rases maximum dans le compartiment à café moulu pour éviter que l'unité de percolation ne déborde.

- Tournez la poignée vers la droite pour déverser le café moulu dans l'unité de percolation et fermez le compartiment à café moulu.
- Fermez la porte de l'appareil.

L'écran affiche Préparer du café moulu ?

Préparer un café avec du café moulu

- Effleurez la touche Oui.

Vous pouvez maintenant choisir la boisson que vous souhaitez préparer avec le café moulu.

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

Votre café est en cours de préparation. Si vous choisissez Non, le café moulu inutilisé est éliminé dans le bac à marc. L'appareil rince.

Thé

Cet appareil n'a pas été conçu à des fins professionnelles ou scientifiques. Les températures indiquées sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction des conditions environnementales.

Vous pouvez choisir différentes températures pour la préparation du thé :

- **Thé vert** env. 80 °C
- **Tisane** env. 90 °C

- **Infusion aux fruits** env. 90 °C
- **Thé noir** env. 90 °C

La température de la distribution pré-réglée dépend de la variété de thé. Les différentes températures de distribution sont recommandées par Miele pour la préparation de thés noirs ou verts, de tisanes ou d'infusions aux fruits.

Veuillez respecter les consignes de préparation du fournisseur.

Le goût du thé dépend largement de l'eau utilisée. L'eau devrait si possible être douce pour que l'arôme du thé se développe de manière optimale.

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

La quantité de thé et le temps d'infusion varient d'une variété de thé à l'autre. Respectez les recommandations indiquées sur l'emballage ou les conseils fournis par le vendeur. Ajustez la quantité d'eau chaude en fonction de la variété de thé et de la taille de la tasse (voir chapitre "Quantité de boisson").

Remarque : Conservez votre thé de préférence dans une boîte hermétique à l'abri de la lumière et de l'humidité. Achetez votre thé de préférence en petites quantités pour limiter le plus possible la perte d'arôme.

TeaTimer

Lorsque vous préparez de l'eau pour votre thé, vous pouvez déclencher un minuteur à l'aide du TeaTimer. Le temps d'infusion par défaut est de 2 minutes. Vous pouvez modifier ce temps d'infusion en fonction de vos préférences (entre 1:00 minute et 23:59 minutes).

Vous pouvez démarrer le TeaTimer deux fois de suite.

Vous pouvez continuer à utiliser votre machine à café normalement pendant le décompte du minuteur TeaTimer. Un signal sonore retentit une fois le temps d'infusion écoulé.

Si vous avez désactivé les signaux sonores, vous n'entendrez pas de signal à la fin du temps d'infusion.

Activer et désactiver le TeaTimer

Le menu Réglages  s'affiche.

■ Sélectionnez Timer.


■ Sélectionnez TeaTimer.

- **activé :** L'option TeaTimer s'affiche pendant la préparation de l'eau pour le thé. Vous pouvez démarrer le TeaTimer une fois la préparation terminée.
- **désactivé :** Le TeaTimer ne s'affiche pas.

■ Sélectionnez le réglage souhaité.

■ Validez en appuyant sur la touche OK.

Préparer du thé

 Risque de brûlure et d'ébouillantage au niveau de la distribution d'eau chaude.

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

Ne mettez jamais la main ou toute autre partie du corps sous la distribution d'eau chaude quand du liquide chaud ou de la vapeur sort de l'appareil.

Ne touchez pas les pièces chaudes.

La distribution d'eau chaude se trouve à droite de la distribution centrale.

Préparation de boissons

La flèche > vous permet d'afficher et de sélectionner les différentes variétés de thé. Vous trouverez les différentes variétés de thé dans le menu Boissons après Mousse de lait.

Le menu Boissons s'affiche.

- Versez votre thé en vrac dans un filtre à thé ou autre, ou sortez votre sachet de thé de son emballage.
- Placez le filtre à thé préparé ou le sachet de thé dans la tasse.



- Placez la tasse sous la distribution d'eau chaude.
- Choisissez la variété de thé sur l'écran.

De l'eau chaude coule dans la tasse. Vous pouvez à présent déclencher un minuteur pour le temps d'infusion si vous avez activé le TeaTimer auparavant.

Démarrer le TeaTimer

L'écran affiche TeaTimer en bas à gauche.

TeaTimer

- Effleurez la touche TeaTimer.

TeaTimer est en surbrillance. Après la distribution, l'éditeur s'ouvre et propose une durée.

- Le cas échéant, modifiez le temps d'infusion.
- Validez en appuyant sur la touche OK.

Un signal sonore retentit une fois le temps d'infusion écoulé.

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

Interrompre la préparation du thé

- Effleurez Stop ou Annuler.

Théière : préparer plusieurs tasses de thé à la suite

La fonction Théière vous permet de préparer automatiquement plusieurs tasses de thé consécutivement (1 litre max.), par exemple pour remplir une théière. Vous pouvez préparer ainsi jusqu'à huit tasses.

Le menu Boissons s'affiche.

- Placez le thé préparé ou le sachet de thé dans la théière.
- Placez une théière suffisamment grande sous la distribution d'eau chaude.
- Sélectionnez Théière.
- Choisissez la variété de thé.
- Sélectionnez le nombre de tasses souhaité (3 à 8).
- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

La théière est remplie. L'affichage indique le déroulement de l'opération.


Vous pouvez annuler à tout moment la préparation :

- Effleurez Annuler.

Annuler la préparation

- Effleurez Stop ou Annuler.

Préparer de l'eau chaude

 **Risque de brûlure et d'ébouillantage au niveau de la distribution d'eau chaude.**

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

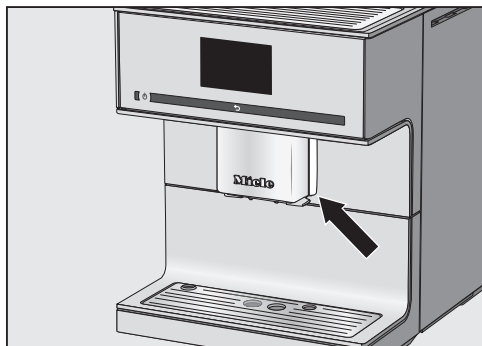
Ne mettez jamais la main ou tout autre partie du corps sous la distribution centrale de la machine à café quand du liquide chaud ou de la vapeur sortent de l'appareil.

Ne touchez pas les pièces chaudes.

L'eau chaude a une température de distribution d'env. 90 °C.

Ajustez la quantité d'eau chaude en fonction de la taille de la tasse (voir chapitre "Quantité de boisson").

Le menu Boissons s'affiche.



- Placez un récipient adéquat sous la buse d'écoulement de l'eau chaude.
- Sélectionnez Eau chaude.

La préparation commence.

Paramètres

Afficher et modifier les paramètres

Vous pouvez régler individuellement les paramètres suivants pour chaque boisson au café :

- Quantité de mouture
- Température de percolation
- Préinfusion

Modifier les paramètres des boissons

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez la touche Modifier.
- Effleurez la touche Modifier boissons.
- Sélectionnez la boisson.

Vous pouvez maintenant adapter la quantité de boisson (voir chapitre "Quantité de boisson") ou régler les paramètres de boisson.

- Effleurez la touche Paramètres des boissons.
- Effleurez la touche Quantité de mouture, Températ. percolation ou Préinfusion.
- Sélectionnez le réglage souhaité.
- Validez en appuyant sur la touche OK.

Un aperçu des paramètres de boisson apparaît à l'écran.

- Validez encore une fois en appuyant sur la touche OK pour enregistrer la modification des réglages.

Quantité de mouture

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

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

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

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

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

Température de percolation pour les boissons à base de café

La température de percolation doit être adaptée aux grains de café utilisés et à leur torréfaction. Le fait que vous prépariez un espresso ou un café est aussi un facteur déterminant.

En effet, certaines variétés sont sensibles aux hautes températures de percolation, et le goût en est affecté. Si votre café a un goût amer, une température de percolation trop élevée peut en être la cause.

Les espressos sont généralement préparés avec des températures plus élevées.

Préinfusion du café moulu

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

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

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

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

Détecter le degré de mouture adéquat

Voici quelques indices laissant supposer qu'il faut modifier le degré de mouture.

Le café est moulu **trop grossièrement** lorsque :

- l'espresso ou le café s'écoule très vite dans la tasse ;
- l'espresso ou le café a un goût aigre ;
- la crema est très claire et instable.

Le café est moulu **trop finement** lorsque :

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

Ajuster le degré de mouture

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

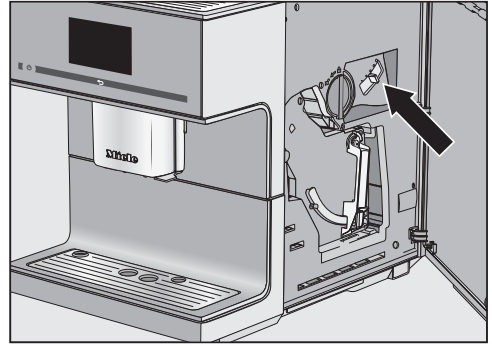
Ne modifiez le degré de mouture que d'un cran à la fois.

Après chaque réglage, préparez une boisson pour lancer une mouture.

Vous pouvez ensuite continuer à modifier graduellement le degré de mouture.

Le levier du degré de mouture est situé derrière la porte de l'appareil en haut à droite.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Pour affiner la mouture, actionnez le levier de réglage d'un cran maximum vers la gauche, actionnez-le vers la droite pour une plus grosse mouture.

La finesse de mouture réglée par vos soins s'applique à toutes les préparations de café.

- Fermez la porte de l'appareil.

- Préparez une boisson au café.

Vous pouvez ensuite modifier de nouveau le degré de mouture.

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

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

Quantité

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

Pour tous les cafés, l'eau chaude et les variétés de thé, vous pouvez ajuster la quantité d'eau à la taille de vos tasses et à la variété de café utilisée. Cela n'influe en rien sur la quantité de café moulu.

Pour les boissons au café avec du lait, vous pouvez aussi modifier la proportion de lait et de mousse de lait selon vos goûts. Vous pouvez également adapter le volume des doses de lait chaud et de mousse de lait.

La quantité de boisson modifiée est toujours enregistrée dans le profil actuel. Le nom du profil actuel s'affiche en haut à gauche de l'écran.

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

Modifier la quantité de boisson

Le menu Boissons s'affiche.

- Posez la tasse sous la distribution centrale ou sous la distribution d'eau chaude.
- Effleurez la touche Modifier.
- Effleurez la touche Modifier boissons.
- Sélectionnez la boisson.
- Effleurez la touche Quantité de boissons.

Si vous choisissez une préparation à base de thé ou de lait, la programmation de la quantité démarre directement. Inutile de sélectionner Quantité de boissons séparément.

La boisson est en cours de préparation et enregistrer apparaît à l'écran dès que la quantité de distribution minimale est atteinte.

- Lorsque la tasse est suffisamment remplie, validez avec enregistrerOK.

Une fois la quantité maximale atteinte, la préparation cesse immédiatement et la quantité maximale autorisée pour cette boisson est enregistrée.

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

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

Vous pouvez réinitialiser les quantités et les paramètres d'une partie ou de la totalité des boissons et rétablir les réglages d'usine.

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez la touche Modifier.

Réinitialiser une boisson

- Effleurez la touche Réinitialiser boisson.
- Sélectionnez la boisson.

L'écran affiche Souhaitez-vous réinitialiser les réglages de cette boisson ?.

- Validez avec Oui.

Réinitialiser toutes les boissons

- Effleurez la touche Réinitialiser toutes boissons.

L'écran affiche Souhaitez-vous restaurer les réglages d'usine des boissons ?.

- Validez avec Oui.

Profils

En plus du menu Boissons de Miele (profil standard Miele), vous pouvez créer jusqu'à 8 profils personnalisés selon les goûts et préférences de chaque utilisateur.

Le nom du profil actuel s'affiche en haut à gauche de l'écran.

Créer un profil

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez la touche Profils.
- Effleurez la touche Créer un profil.

L'éditeur s'ouvre à l'écran.

- Saisissez le nom souhaité (max. 8 caractères).
- Validez avec Enregistrer.

Le profil est créé. Vous pouvez maintenant créer des boissons (voir chapitre "Profils : créer et modifier des boissons").

Accéder au profil

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez la touche Profils.
- Sélectionnez le profil souhaité.

Vous avez désormais le choix entre les possibilités suivantes :

- Préparation de boissons à l'aide du profil
- Création d'une boisson
- Modification des paramètres de chaque boisson dans le profil ou suppression d'une boisson

Modifier le profil

Si vous avez déjà créé au moins un profil, vous pouvez éditer ce profil.

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez la touche Profils.
- Effleurez la touche Modifier.

Vous pouvez désormais éditer les réglages suivants pour le profil :

- Changement de profil
- Modifier le nom
- Supprimer le profil

Changer de profil

Vous pouvez configurer la machine à café de sorte qu'elle repasse automatiquement au menu Boissons de Miele après chaque préparation ou qu'elle active systématiquement le dernier profil réglé.

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez la touche Profils.
- Effleurez la touche Modifier.
- Effleurez la touche Changer de profil.

Vous avez désormais le choix entre les possibilités suivantes :

- **Manuel** : Le profil choisi reste actif tant que vous n'en sélectionnez pas d'autre.
- **Après distribution** : L'appareil revient au profil standard Miele à la fin de chaque préparation.
- **À la mise en marche** : À chaque mise en marche, l'appareil revient automatiquement sur le menu Boissons de Miele, quel que soit le profil sélectionné la fois précédente.

- Sélectionnez l'option souhaitée.
- Validez en appuyant sur la touche OK.

Modifier le nom

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez la touche Profils.
- Effleurez la touche Modifier.
- Effleurez la touche Modifier le nom.
- Sélectionnez le profil.
- Modifiez le nom selon vos souhaits.
- Validez avec Enregistrer.

Le nouveau nom de profil est enregistré.

Supprimer le profil

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez la touche Profils.
- Effleurez la touche Modifier.
- Effleurez la touche Supprimer le profil.
- Effleurez le profil souhaité.
- Validez en appuyant sur la touche OK.

Le profil est supprimé.

Créer une boisson dans le profil

Vous pouvez créer de nouvelles boissons sur la base des boissons existantes.

- Accédez au profil souhaité.
- Effleurez la touche Créer boisson.
- Sélectionnez une boisson.
- Modifiez les paramètres et la quantité pour cette boisson selon vos souhaits.

La préparation démarre et vous pouvez enregistrer les quantités des divers ingrédients comme vous le souhaitez.

- Saisissez un nom pour la nouvelle boisson créée (max. 8 caractères).
- Validez avec Enregistrer.

La nouvelle boisson créée apparaît dans le profil en première position.

La dernière boisson créée apparaît toujours dans le profil en première position. L'ordre des boissons dans un profil ne peut pas être modifié.

Modifier une boisson : modifier la quantité, les paramètres et le nom de la boisson

Pour chaque profil, vous pouvez adapter individuellement les quantités et les paramètres de chaque boisson à base de café et de lait, de thé et d'eau chaude.

Le profil souhaité apparaît avec les boissons créées.

- Accédez au profil souhaité.
- Effleurez la touche Modifier boisson.
- Effleurez la touche Modifier boissons.
- Sélectionnez la boisson.

Vous pouvez maintenant modifier la quantité, les paramètres ou le nom de la boisson.

Supprimer la boisson du profil

Le profil souhaité apparaît avec les boissons.

- Accédez au profil souhaité.
 - Effleurez la touche Modifier boisson.
 - Effleurez la touche Supprimer boisson.
 - Sélectionnez la boisson.
 - Validez en appuyant sur la touche OK.
- L'entrée est supprimée.

Préparation d'une boisson à partir du profil

Le menu Boissons s'affiche.

Profils

- Effleurez la touche Profils.

- Sélectionnez le profil.

Le nom du profil sélectionné s'affiche en haut à gauche de l'écran. Vous pouvez alors préparer la boisson que vous désirez.

- Placez un récipient adéquat sous la distribution centrale.

- Sélectionnez la boisson.

La préparation commence.

En mode expert, vous pouvez modifier pendant la préparation de votre boisson, la quantité de mouture pour les boissons à base de café et la quantité de boissons. Le réglage n'est **pas** enregistré et n'est valable que pour la préparation en cours.

Activer et désactiver le mode expert

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez la touche ↶.
- Effleurez la touche Réglages ⚙.
- Effleurez la touche Mode expert.
- Sélectionnez l'option souhaitée pour activer ou désactiver le mode expert.
- Validez en appuyant sur la touche OK.

Une fois que le mode expert a été activé, vous pouvez modifier la quantité de mouture et/ou la quantité de boisson lors de la préparation d'une boisson.

Mode expert : ajuster la quantité de mouture et de boisson

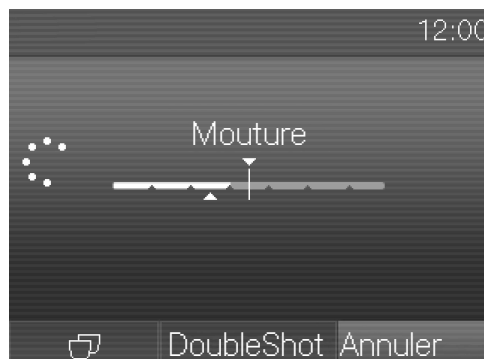
Le menu Boissons s'affiche.

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

Ajuster la quantité de mouture

- Sélectionnez une boisson à base de café.

La préparation commence. Pendant que la machine moule des grains de café, vous pouvez ajuster la quantité de mouture.



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

Tant que vous effleurez la barre, adapter est visible à l'écran.

Modifier la quantité de boisson

- Sélectionnez une boisson.

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

La préparation commence. Pendant la distribution, vous pouvez ajuster la quantité de boisson, par ex. les quantités de lait chaud, de mousse de lait et d'espresso pour un latte macchiato.

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

Réglages

Le menu “Réglages” vous permet d'adapter la machine à café à vos préférences personnelles.

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

Ouvrir le menu “Réglages”

Le menu Boissons s'affiche.

■ Effleurez la touche ↵.

■ Effleurez la touche Réglages .

Vous pouvez maintenant vérifier ou modifier les réglages.

Les réglages actuellement sélectionnés sont signalés par un marquage de couleur.

En effleurant la touche ↵, vous retournez au niveau de menu supérieur.

Modifier et enregistrer les réglages

Le menu Réglages  s'affiche.

■ Sélectionnez l'option que vous voulez modifier.


■ Sélectionnez le réglage souhaité.

■ Validez en appuyant sur la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

Langue

Vous pouvez sélectionner votre langue et votre pays pour tous les textes qui s'affichent à l'écran.

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

Heure

Vous pouvez régler l'affichage de l'heure, le format de temps et l'heure.

Affichage de l'heure

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- **activé :** La date et l'heure s'affichent toujours lorsque l'appareil est désactivé.
- **désactivé :** La date et l'heure ne s'affichent pas si vous désactivez l'appareil.
- **Désactivation de nuit :** La date et l'heure sont affichées de 5:00 à 23:00 heures.

L'affichage de l'heure ne peut être activé que si la machine à café est en réseau.

Lorsque l'affichage de l'heure est activé, la consommation d'énergie de la machine à café augmente. Un message correspondant apparaît à l'écran.

Format d'affichage de l'heure

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- Affichage 24 heures (24 h)
- Affichage 12 heures (12 h (am/pm))

Réglage

Réglez les heures et les minutes.

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

Minuteur

Vous disposez de deux minuteurs avec les fonctions suivantes.

La machine à café

- est activée à une heure déterminée, par exemple le matin pour le petit-déjeuner (Activer à),
- est désactivée à une heure précise (Arrêt à),
- est désactivée au terme d'un délai imparti si aucune touche n'est actionnée ou aucune boisson préparée (Arrêt dans ; proposé uniquement pour le minuteur 1).

Vous pouvez attribuer les fonctions du minuteur à certains jours.

Pour Activer à et Arrêt à, le réglage du minuteur doit être activé et affecté à au moins un jour par semaine.

Sélection du timer

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- Timer 1 : Activer à, Arrêt à, Arrêt dans
- Timer 2 : Activer à, Arrêt à

Enclencher à

Si la sécurité enfants est activée, la machine à café ne s'enclenchera **pas** à l'heure programmée. Les réglages du minuteur sont désactivés.

Si la machine à café a été activée **trois fois** avec la fonction minuteur Activer à sans qu'aucune boisson n'ait été sélectionnée, l'appareil ne s'enclenche plus automatiquement. La machine à café ne s'enclenche donc pas chaque jour en cas d'absence prolongée, par ex. vacances.

Les programmations restent toutefois enregistrées et seront réactivées la prochaine fois que vous activerez votre machine à café.

Arrêter à

En cas d'absence prolongée, les heures programmées resteront enregistrées et seront réactivées lors de la remise en marche manuelle de l'appareil (voir section "Enclencher à").

Arrêt après

La fonction de minuteur Arrêt dans est uniquement proposée par le minuteur 1.

Si aucune touche n'est actionnée ou qu'aucune boisson n'est préparée, la machine à café se met hors tension après 20 minutes afin d'économiser de l'énergie.

Vous pouvez modifier ce réglage par défaut et sélectionner une durée comprise entre 15 minutes et 9 heures. Si vous prolongez ce temps, la consommation d'énergie de la machine à café augmente.

Sélectionner les jours (affectation des jours)

Le jour sélectionné est marqué par ☒.

- Sélectionnez le jour souhaité.
- Après avoir sélectionné tous les jours souhaités, validez avec OK.

Activer et désactiver le minuteur

Vous avez sélectionné le réglage activé ou Désactivation de nuit : en cas d'activation de la fonction Activer à du minuteur, le symbole ⌚ et l'heure de mise en marche souhaitée apparaissent 23:59 heures auparavant à l'écran.

La fonction Activer à du minuteur n'est pas accessible quand la sécurité enfants est activée.

Réglages

Choisissez la fonction minuteur souhaitée. La fonction sélectionnée est cochée ☒.

Mode éco

Le Mode Eco vous permet d'économiser de l'énergie. La mise en température du système ne s'opère qu'au lancement de la préparation d'une boisson.

Le Mode éco est activé par défaut.

Si vous éteignez Mode éco, cela augmente la consommation d'énergie de la machine à café.

Éclairage

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- L'appareil est activé : régler la luminosité de l'éclairage.
- L'appareil est désactivé : régler la luminosité de l'éclairage et déterminer le moment où l'éclairage doit s'éteindre.

Lorsque la machine à café est sous tension, l'éclairage reste allumé pendant une certaine durée après la dernière action. Vous ne pouvez pas modifier cette durée.

Plus l'éclairage est réglé sur une intensité élevée et plus il reste allumé longtemps, plus la consommation d'énergie de la machine à café augmente.

Dureté de l'eau

Réglez la machine à café selon la dureté de l'eau utilisée afin que l'appareil fonctionne parfaitement et ne soit pas endommagé.

Le fournisseur d'eau potable de votre commune peut vous renseigner sur la dureté de l'eau potable locale.

Si vous utilisez de l'eau conditionnée en bouteille (par ex. de l'eau minérale), configurez votre machine à café en fonction de la teneur en calcium. Cette dernière est indiquée en mg/l (Ca^{2+}) ou en ppm (mg Ca^{2+} /l) sur l'étiquette de la bouteille.

Utilisez de l'eau potable sans adjonction de gaz carbonique.

Remarque : Si la dureté de votre eau locale est supérieure à 21 °dH (3,8 mmol/l), nous vous recommandons d'utiliser de l'eau en bouteille (< 150 mg/l Ca^{2+}). Vous diminuerez ainsi la fréquence des détartrages et contribuerez à protéger l'environnement en utilisant moins de produits détartrants.

Le degré de dureté 3 est pré-réglé en usine.

Vous avez le choix entre quatre niveaux de dureté :

°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

* Il peut arriver que les niveaux de dureté affichés à l'écran diffèrent de la désignation de dureté de votre pays. Pour régler la machine à café sur la dureté d'eau réelle de votre domicile, veuillez **impérativement** vous reporter aux valeurs indiquées dans le tableau.

Info (afficher les informations)

L'option Info vous permet d'afficher le nombre de tasses préparées par type de boisson.

Vous pouvez par ailleurs vérifier combien de boissons il reste à préparer avant le prochain détartrage ou le prochain dégraissage de l'unité de percolation (Boissons jusqu'à).

- Pour retourner à l'écran précédent, effleurez la touche ↩.



Verrouillage de la mise en marche


Vous pouvez verrouiller la machine à café pour empêcher les personnes non autorisées d'utiliser cet appareil (enfants, etc.).

Activation et désactivation du verrouillage de la mise en marche

Si la sécurité enfants est activée, tous les réglages du minuteur pour la fonction Activer à sont désactivés. La machine à café ne se mettra **pas** en marche à l'heure configurée.

Désactiver provisoirement le verrouillage de la mise en marche

Si vous effleurez l'interrupteur Marche/Arrêt ,  s'affiche.

- Effleurez  jusqu'à ce qu'un message correspondant s'affiche à l'écran.

Dès que la machine à café est arrêtée, elle se verrouille de nouveau.

Miele@home

Les options suivantes peuvent s'afficher avec Miele@home :

- Installer : Cette option est seulement disponible si la machine à café n'a pas été connectée à un réseau Wi-Fi ou si la Configuration du réseau a été réinitialisée.

- Désactiver*/activer* : Les réglages du réseau Wi-Fi sont conservés, la connexion de la machine à café est activée ou désactivée.
- Etat de connexion* : Les informations sur la connexion Wi-Fi s'affichent. Les symboles indiquent la force du signal Wi-Fi.
- Réinstaller* : Les réglages du réseau Wi-Fi actuelle sont réinitialisés. La connexion Wi-Fi est reconfigurée.
- * Cette option de menu s'affiche si Miele@home est configuré et si la machine à café est, le cas échéant, connectée à un réseau Wi-Fi.

La mise en réseau augmente la consommation d'énergie de la machine à café, même lorsqu'elle est éteinte.

Luminosité

Vous pouvez régler la luminosité dans la barre de segments.

Volume

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

Service après-vente

Évaporation

Si vous stockez votre machine à café pour une longue période ou si vous la transportez, il faut purger l'eau des conduites – par évaporation (voir chapitre "Transport").

Mode expo

Cette fonction est inutile pour votre usage personnel.

Réglages

La fonction **Mode expo** permet de présenter la machine à café automatique dans un commerce ou dans des lieux d'exposition. L'appareil s'allume, mais vous ne pouvez pas préparer de boissons ni exécuter des actions.

Réglages d'usine

Vous pouvez réinitialiser les réglages de la machine à café aux paramètres d'usine.

Pour savoir quels étaient les réglages d'usine au moment de la livraison, reportez-vous au "Tableau des réglages disponibles".

Réglages de l'appareil

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

- Nombre de boissons et état de l'appareil (nombre de boissons avant détartrage, ... dégraisser l'unité de percolation)
- Langue
- Date et heure
- Profils et boissons correspondantes

Configuration du réseau

Les réglages du réseau Wi-Fi sont réinitialisés.

Réinitialisez la configuration du réseau si vous mettez la machine à café au rebut, si vous la vendez ou si vous mettez en service une machine à café d'occasion. Cela permet de garantir que vous avez supprimé toutes les données personnelles et que le précédent propriétaire ne puisse plus avoir accès à la machine à café.

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

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

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

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

Smart Extras via l'App Miele*

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

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

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

* Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG. Selon le modèle et les régions, les fonctionnalités peuvent varier. Il est nécessaire que vous acceptiez les conditions générales de vente et les informations sur la protection des données pour les produits et services numériques de Miele dans l'App Miele. Miele se réserve le droit de modifier ou d'interrompre les offres numériques à tout moment.

Conditions pour la mise en réseau

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

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

Application Miele

Vous pouvez télécharger gratuitement les Apps Miele depuis l'Apple App Store ou depuis Google Play Store.



Activation de la mise en réseau (Miele@home)

La fonction Miele@home est désactivée par défaut.

Mise en réseau

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

Le menu Réglages  s'affiche.

- Effleurez la touche Miele@home.
- Effleurez la touche Installer.
- Sélectionnez le mode de connexion souhaité :
 - par App Miele
 - par WPS (système Waterproof)
- Suivez les instructions sur l'écran de votre machine à café et de l'App Miele.

L'écran affiche Connexion établie.

La mise en réseau augmente la consommation d'énergie de la machine à café. Et cela, même lorsqu'elle est désactivée.

Reconfiguration de la connexion réseau

Si par ex. les informations ou les paramètres de votre réseau Wi-Fi ont changé, vous pouvez reconfigurer Miele@home pour votre machine à café.

Le menu Réglages  s'affiche.

- Effleurez la touche Miele@home.
- Effleurez la touche Réinstaller.
- Suivez les instructions de la section "Configuration de la connexion réseau (Miele@home)".

Commande à distance



Commande à distance n'est visible que si la machine à café est connectée à un réseau Wi-Fi.

Lorsque la commande à distance est activée, vous pouvez par ex. modifier les réglages de la machine à café via l'App Miele. Pour pouvoir commander une boisson via l'App, vous devez également activer la fonction MobileStart.


La fonction Commande à distance est activée par défaut.

Activer ou désactiver la commande à distance

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez la touche .
- Effleurez la touche Réglages .
- Effleurez la touche Commande à distance.
- Sélectionnez l'option souhaitée pour activer ou désactiver la commande à distance.

Préparation de MobileStart

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution.

Si du liquide ou de la vapeur s'échappent lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance, des tiers risquent de se brûler si des parties du corps se trouvent sous la distribution centrale ou au contact de pièces chaudes.

Assurez-vous que personne, en particulier les enfants, ne coure de danger si vous démarrez un fonctionnement sans surveillance.

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

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

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

La fonction MobileStart vous permet entre autres de démarrer une boisson via l'App Miele.


Vous ne pouvez utiliser MobileStart que si

- l'application Miele@home est configurée pour votre machine à café et que
- les fonctions **Commande à distance** et **MobileStart** sont activées.
- Vérifiez que la machine à café est opérationnelle, par^oex. que le réservoir d'eau et le réservoir à grains sont suffisamment remplis.
- Placez un récipient vide et suffisamment grand sous la distribution centrale.

Activation et désactivation de MobileStart


Si vous souhaitez utiliser MobileStart, la fonction **Commande à distance** doit être activée.

Le menu **Boissons** s'affiche.

- Effleurez la touche .
- Sélectionnez **MobileStart**.
- Pour activer ou désactiver MobileStart, sélectionnez l'option souhaitée.

Vous pouvez à présent commander des boissons via l'App.

Si vous préparez une boisson avec la fonction MobileStart, des signaux optiques et acoustiques se déclenchent lors de la préparation de la boisson. Vous ne pouvez ni les modifier ni les désactiver.

Lorsque MobileStart est activé, le symbole  s'allume et l'heure est systématiquement affichée sur l'écran de la machine à café éteinte.

Les conduits ne sont pas préchauffés lors de la mise en marche de l'appareil pour que la tasse placée sous la distribution centrale ne se remplisse pas avec de l'eau de rinçage.

Si la machine à café est commandée directement, elle ne peut plus l'être via l'App. La commande directe sur l'appareil est prioritaire.

Dès que vous avez préparé une boisson via l'App ou ouvert la porte de l'appareil, MobileStart est automatiquement désactivé.

Mise à jour à distance

L'option de menu "Mise à jour à distance" n'est visible et sélectionnable que si les conditions d'utilisation de Miele@home sont remplies.

La mise à jour à distance permet de mettre à jour le logiciel de votre machine à café. Si une mise à jour est disponible pour votre machine à café, elle

Mise en réseau

sera automatiquement téléchargée par celle-ci. L'installation d'une mise à jour ne s'effectue pas automatiquement, vous devez la lancer manuellement.

Si vous n'installez pas une mise à jour, vous pouvez continuer à utiliser votre machine à café. Néanmoins, Miele recommande d'installer les mises à jour.

Activer/Désactiver

La mise à jour à distance est activée par défaut. Une mise à jour disponible est automatiquement téléchargée et doit être installée manuellement.

Désactivez la mise à jour à distance si vous ne souhaitez pas un téléchargement automatique des mises à jour.

Déroulement de la mise à jour à distance (RemoteUpdate)

Des informations sur le contenu et l'étendue des mises à jour sont disponibles sur l'App Miele.

Un message s'affiche à l'écran de votre machine à café dès qu'une mise à jour est disponible.

Vous pouvez installer immédiatement la mise à jour ou différer l'installation. La question est posée lors de la remise en marche de la machine à café.

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

L'installation de la mise à jour peut prendre quelques minutes.

Respectez les points suivants pour la fonction de mise à jour à distance :

- Tant que vous ne recevez pas de notification, aucune mise à jour n'est disponible.
- Une mise à jour installée ne peut pas être annulée.
- Ne désactivez pas la machine à café pendant la mise à jour. Dans le cas contraire, la mise à jour sera interrompue et ne sera pas installée.
- Certaines mises à jour logicielles ne peuvent être réalisées que par le service après-vente Miele.



Risque sanitaire en cas d'absence de nettoyage.

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

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

Tableau des fréquences de nettoyage

Fréquence de nettoyage conseillée	Que faut-il nettoyer/entretenir ?
Quotidiennement (en fin de journée)	Réservoir d'eau
	Bac à marc de café
	Bac et plaque d'égouttage
	Récipient à lait
	Buse à lait
	Capteur de bord de tasse
1 x par semaine (plus souvent en cas de salissures importantes)	Distribution centrale
	Unité de percolation
	Intérieur de la machine, sous l'unité de percolation et le bac d'égouttage
	Carrosserie
1 x par mois	Réservoir à grains
	Compartment et tiroir à café moulu
1 x par an (plus souvent si nécessaire)	Graisser l'unité de percolation (avec de la graisse silicone)
sur demande de l'appareil	Nettoyer le conduit de lait (avec 1 stick de nettoyage)
	Dégraisser l'unité de percolation (avec 1 tablette de nettoyage)
	Détartrer l'appareil (avec 1 pastille détartrante)

Nettoyage et entretien


Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle

L'unité de percolation n'est **pas** lavable en machine.

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

Les éléments suivants doivent être nettoyés exclusivement **à la main** :

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

 Risque de dommages lié aux températures trop élevées du lave-vaisselle.

À plus de 55 °C, un lavage en machine peut rendre inutilisables les composants qui risquent de se déformer.


Pour les composants lavables en machine, sélectionnez uniquement des programmes dont la température maximale est de 55 °C.

Les pièces en matière synthétique risquent, dans le lave-vaisselle, de se colorer au contact de colorants naturels contenus par ex. dans les carottes, les tomates ou le ketchup. Cette coloration n'altère en rien la robustesse des éléments concernés.

Les éléments suivants sont **adaptés au lave-vaisselle** :

- Bac d'égouttage et couvercle
- Plaque d'égouttage

- Bac à marc
- Réservoir à eau
- Distribution centrale (sans habillage inox)
- Tiroir à café moulu
- Récipient à lait avec couvercle
- Buse à lait


 Risque de brûlure et d'ébouillantage au contact de pièces ou liquides brûlants.

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

Ne mettez jamais la main ou tout autre partie du corps sous la distribution centrale de la machine à café quand du liquide chaud ou de la vapeur sortent de l'appareil.

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Attention, l'eau du bac d'égouttage peut être très chaude.

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

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

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

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

Détergents à ne pas utiliser

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées si elles entrent en contact avec des détergents inappropriés. Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer. Retirez immédiatement les restes de détergent. Nettoyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas :

- de détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore
- de détergents contenant des solvants
- de produits de lavage désinfectants et de gel désinfectant pour les mains
- de produit détartrant (inadapté pour l'extérieur de l'appareil)
- de produit nettoyant inox
- de produit de lavage pour lave-vaisselle (inadapté pour l'extérieur de l'appareil)
- de produits à vitres
- de détergents pour plans de cuisson en vitrocéramique
- de produits nettoyants pour four
- de produits de lavage pour four vapeur (DG-Clean)

- de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage
- d'éponges abrasives dures, par ex. les éponges à récurer pour casseroles, les brosses ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif
- de gommes de nettoyage
- de grattoirs métalliques affûtés
- de paille de fer ou de spirales à récurer en inox
- de produits de protection solaire/crèmes solaires

Nettoyer le bac d'égouttage et le bac à marc



Risque de brûlure et d'ébouillantage au contact de pièces ou liquides brûlants.

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

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

Attention, l'eau du bac d'égouttage peut être très chaude.

Ne touchez pas les pièces chaudes.

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

Nettoyage et entretien

Un message s'affiche à l'écran de la machine à café dès que le bac d'égouttage et/ou à marc de café sont pleins et doivent être vidés. Videz ensuite le bac d'égouttage **et** le bac à marc.

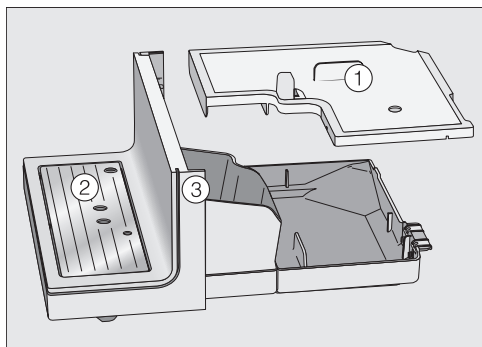
Le bac à marc de café se trouve dans le bac d'égouttage.

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

- Sortez le bac d'égouttage de la machine à café avec précaution.

Dans le bac à marc de café, il reste souvent un peu d'eau de rinçage.

- Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café.

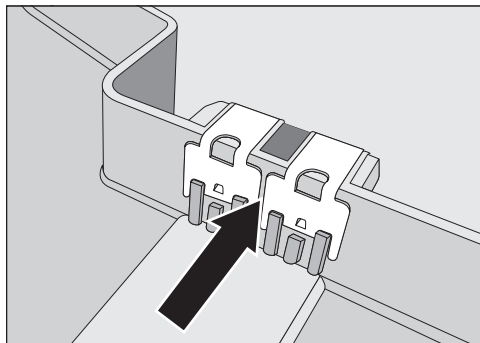


- Retirez le couvercle ①, la plaque d'égouttage ② et le bandeau inférieur ③.

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

- Nettoyez toutes les pièces à la main.

Remarque : Pour un nettoyage plus approfondi du bac d'égouttage, du bac à marc, du couvercle et de la plaque d'égouttage, nettoyez ces pièces de temps en temps au lave-vaisselle.



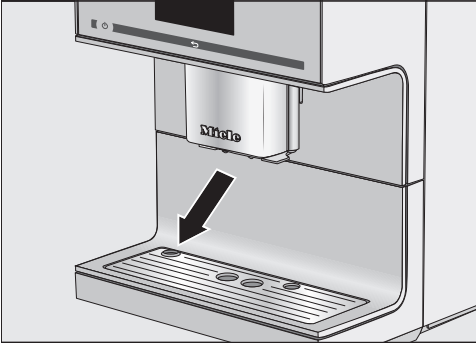
- Nettoyez soigneusement les contacts (petites plaques de métal) et l'espace situé entre les deux.
- Séchez bien toutes les pièces.

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

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil situé sous le bac d'égouttage.
- Remplacez le bac à marc de café, le couvercle et le bandeau inférieur **avant** d'insérer le bac d'égouttage dans la machine à café. Veillez à enfoncer le bac d'égouttage dans l'appareil jusqu'à la butée.

Nettoyer la plaque d'égouttage

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



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

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

Nettoyer le réservoir d'eau

Nettoyez le réservoir d'eau chaque jour.

Veillez à ce que la valve, la face inférieure du réservoir d'eau et la surface sur laquelle repose le réservoir d'eau soient propres. C'est la seule façon de bien positionner le réservoir d'eau.

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

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

- Nettoyez et séchez soigneusement la surface de pose dans la machine à café, surtout les renforcements.
- Remettez le réservoir d'eau en place.

Nettoyer la buse à lait

Nettoyez la buse à lait chaque jour.

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

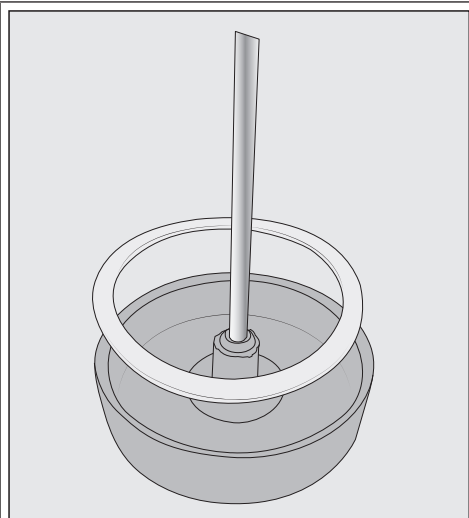
Remarque : Pour un nettoyage plus approfondi des différentes pièces, nettoyez-les de temps en temps au lave-vaisselle.

Nettoyer le récipient à lait

Nettoyez le récipient à lait chaque jour.

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

Nettoyage et entretien



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

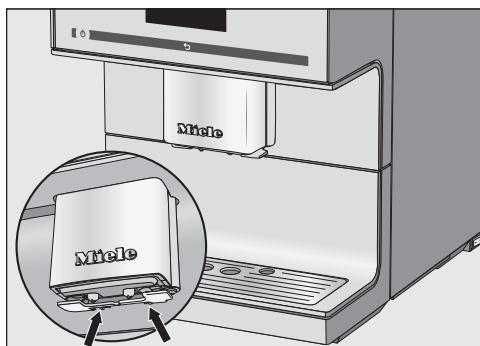
- Nettoyez toutes les pièces du récipient à lait à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Séchez toutes les pièces.

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

Nettoyer le capteur du bord de tasse

Nettoyez le capteur du bord de tasse chaque jour.

Le capteur du bord de tasse est situé sous la distribution centrale.



- Appuyez sur les deux ergots en même temps (flèches).

Le capteur se détache.

- Nettoyez le capteur du bord de tasse à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Séchez le capteur.

Pour le remettre en place :

- Poussez le capteur par le bas dans le support de la distribution centrale.

Nettoyer la distribution centrale

Nettoyez toutes les pièces de la distribution centrale avec le Cappuccinatore intégré au moins **une fois par semaine**. Le menu Boissons s'affiche.

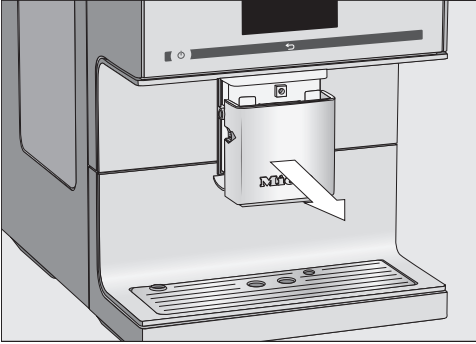
Retirer et démonter la distribution centrale

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

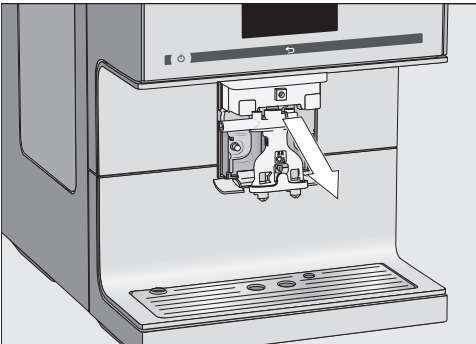
- Effleurez la touche ↩ pendant 3 secondes.

La distribution centrale se place en position d'entretien.

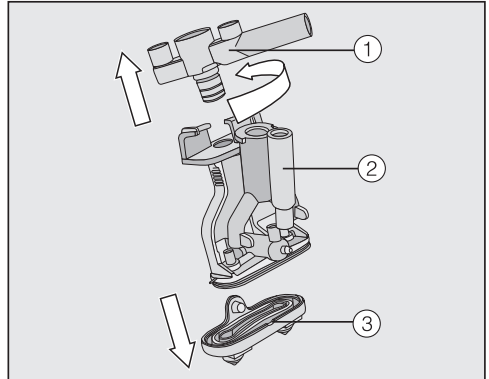
Remarque : Si la machine à café est désactivée, les éléments de la distribution centrale peuvent être retirés et nettoyés à tout moment.



- Retirez l'habillage inox par l'avant.



- Retirez l'unité de distribution par l'avant.



- Faites pivoter la partie supérieure du composant ① avec le logement du conduit de lait. Retirez le composant. Retirez aussi la pièce en forme de Y ②. Desserrez les buses de distribution ③.

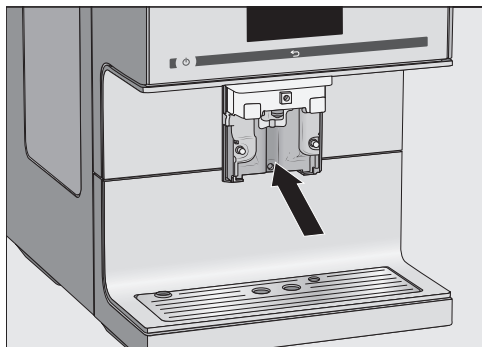
Nettoyer la distribution centrale

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

- Nettoyez soigneusement toutes les pièces à la main.

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

Nettoyage et entretien



- Nettoyez les surfaces de la distribution centrale à l'aide d'une éponge humide.
- Si les pièces de raccordement du conduit de lait sont bouchées, nettoyez-les avec le goupillon fourni en les passant sous l'eau courante. Insérez pour ce faire le goupillon dans la pièce de raccordement. Effectuez des allers-retours avec la brosse pour éliminer tous les résidus de lait.

Mettre en place la distribution centrale

L'unité de distribution est plus facile à monter si les différentes pièces ont été passées sous l'eau au préalable.

- Remontez l'unité de distribution. Poussez fermement afin de remettre les buses de distribution ③ en place dans l'unité de distribution.

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

- Remplacez l'unité de distribution dans la distribution centrale.
- Remettez l'habillage inox en place.
- Validez en appuyant sur la touche **OK**.

Nettoyer le conduit de lait manuellement ou à l'aide du programme d'entretien

⚠ Risque sanitaire en cas d'absence de nettoyage.

Le lait contient par nature des germes. En raison de la chaleur et de l'humidité à l'intérieur de l'appareil, les résidus de lait risquent de cailler et les germes de proliférer.

Nettoyez soigneusement et régulièrement les pièces qui servent au passage du lait.

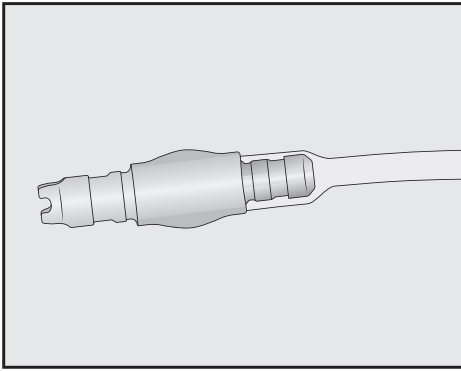
Le conduit de lait de la machine à café doit être nettoyé une fois par semaine environ. Un message apparaissant à l'écran vous le rappelle en temps voulu.

- Validez en appuyant sur la touche **OK**.

Le compteur interne de cycle de nettoyage se remet à zéro quand vous validez le message Nettoyer le conduit de lait avec **OK**. Il n'y a **pas** de second rappel.

Vous avez deux possibilités pour nettoyer le conduit de lait :

- Enlevez, désassemblez puis nettoyez la distribution centrale avec cappuccinatore intégré au lave-vaisselle ou à la main, avec un peu d'eau chaude et de liquide vaisselle (voir chapitre "Nettoyer la distribution centrale avec Cappuccinatore intégré").
- ou utilisez le programme d'entretien Nettoyer le conduit de lait après avoir ajouté une pastille de nettoyage pour conduits de lait (voir section "Nettoyer le conduit de lait").



Si vous avez détaché le raccord du conduit de lait : Lors de l'assemblage, assurez-vous que le côté le plus petit et le plus fin du raccord est bien enfoncé dans le tuyau.

Remarque : Nous vous conseillons également, une fois par mois, de recourir à l'autre méthode de nettoyage au lieu de votre nettoyage hebdomadaire habituel. Par exemple, si vous nettoyez le conduit à la main chaque semaine, utilisez le programme d'entretien une fois par mois. Cette combinaison assurera un nettoyage optimal du conduit de lait.

Nettoyer la carrosserie

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou s'altérer en cas de contact prolongé avec des salissures ou en cas d'utilisation d'un détergent inapproprié.

Nettoyez immédiatement les salissures se trouvant sur la carrosserie. Veillez à nettoyer immédiatement les éventuelles éclaboussures survenues au cours du détartrage.

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

Remarque : Vous pouvez aussi nettoyer la carrosserie de l'appareil avec un chiffon en microfibres Miele.

Nettoyer le réservoir à grains

⚠ Risque de blessure avec le moulin.

Vous risquez de vous blesser si vous introduisez la main dans le moulin à café ou si des objets, par ex. une cuillère, se trouvent dans le moulin à café et que vous lancez une mouture par inadvertance.

Débranchez la prise avant de nettoyer le système à grains pour déconnecter la machine à café du réseau électrique.

Les grains de café contiennent des corps gras qui s'accumulent sur les parois du réservoir à grains et peuvent gêner le passage des grains. Nettoyez donc régulièrement le réservoir à grains avec un chiffon doux.

- Retirez le couvercle du réservoir à grains.
- Retirez les grains de café qui s'y trouvent.

Remarque : Passez l'aspirateur dans le réservoir à grains pour éliminer les résidus de café secs.

Nettoyage et entretien

- Nettoyez le réservoir à grains à l'aide d'un chiffon sec et doux.

Vous pouvez alors recharger le réservoir en grains de café.

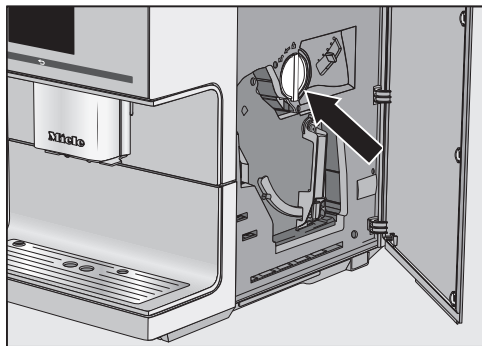
- Remettez le couvercle.

Remarque : Si besoin, vous pouvez nettoyer le couvercle du réservoir à grains à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Séchez bien le couvercle avant de le repositionner sur le réservoir à grains.

Nettoyer le tiroir à café moulu

Nettoyez le tiroir et le compartiment à café moulu régulièrement, par exemple lorsque vous dégraissez l'unité de percolation.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



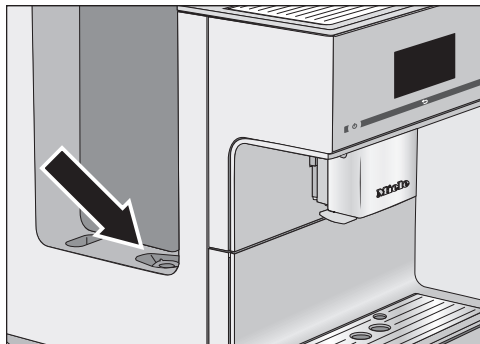
- Tournez la poignée (flèche) vers la gauche pour extraire le tiroir à café moulu.
- Nettoyez le tiroir à café moulu à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Séchez le tiroir à café moulu.

Remarque : Pour un nettoyage plus approfondi du tiroir à café moulu, nettoyez-le de temps en temps au lave-vaisselle.

- Retirez les résidus de café dans le compartiment à café moulu avec un chiffon doux et sec.
- Remettez le tiroir en place.
- Tournez la poignée vers la droite pour fermer le compartiment à café moulu.
- Fermez la porte de l'appareil.

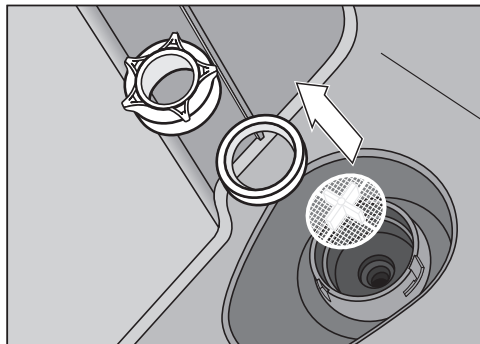
Retirer et nettoyer le filtre du réservoir d'eau

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



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

- Retirez le réservoir d'eau.



- Dévissez le capuchon de sécurité.
- Retirez la bague d'étanchéité et le filtre.


- Nettoyez les pièces à la main.
- Rincez soigneusement toutes les pièces sous l'eau courante.
- Remettez tout d'abord le filtre (la croix vers le haut) puis la bague d'étanchéité.

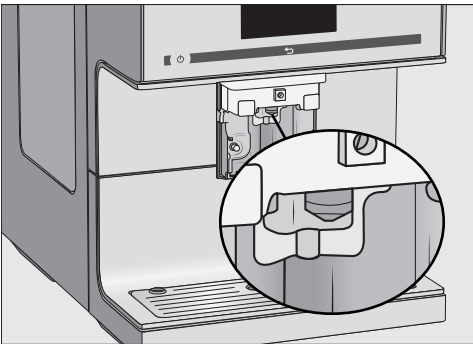
L'ouverture de la bague d'étanchéité doit être dirigée vers le bas.

- Resserrez le capuchon de sécurité.
- Remettez le réservoir d'eau en place.

Nettoyer la buse de vapeur

Nettoyez la buse de vapeur une fois par mois.

- Pour que la distribution centrale se place en position d'entretien, maintenez la touche  pendant 3 secondes.
- Retirez l'habillage inox par l'avant.
- Retirez l'unité de distribution par l'avant.



Enfoncez le goupillon dans la buse de vapeur sur 1 cm maximum.

- Nettoyez la buse de vapeur avec le goupillon.
- Remplacez l'unité de distribution dans la distribution centrale.
- Remettez l'habillage inox en place.

Programmes d'entretien

La machine dispose des programmes d'entretien suivants :


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

Lancez le programme d'entretien lorsque le message correspondant s'affiche sur l'écran de la machine. Vous pouvez également lancer les programmes d'entretien par vous-même afin d'éviter que l'appareil ne vous le demande à un moment moins approprié.

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

Accès au menu "Entretien"

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez la touche .
- Effleurez la touche Entretien.


Vous pouvez désormais choisir un programme d'entretien.

Rinçage de l'appareil

La machine à café procède à un rinçage lorsqu'elle est arrêtée dès lors qu'au moins une boisson a été préparée. Cela permet d'éliminer les éventuels restes de café.

Vous pouvez également rincer les conduits à la main.

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez la touche .
- Effleurez la touche Entretien.
- Effleurez la touche Rinçage de l'appareil.

Nettoyage et entretien

Le cas échéant, suivez l'affichage qui vous invite à insérer le conduit de lait dans la plaque d'égouttage.

Rincer le conduit de lait

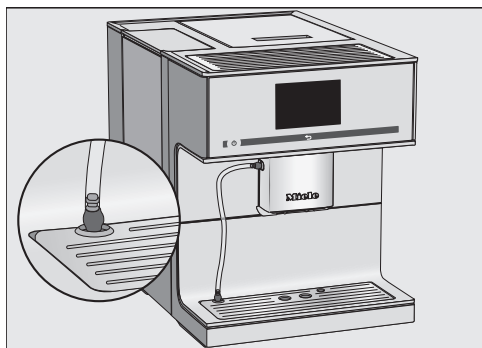
Des résidus de lait peuvent obstruer le conduit de lait. C'est pourquoi il faut le rincer régulièrement. Si du lait a été préparé, un message apparaît lors de l'arrêt, demandant de placer le conduit de lait dans la plaque d'égouttage.

Vous pouvez également rincer le conduit de lait à la main.

Le menu Boissons s'affiche.

Remarque : Placez un récipient adéquat sous la distribution centrale.

- Effleurez la touche ↩.
- Effleurez la touche Entretien.
- Effleurez la touche Rincer le conduit de lait.



- Insérez le conduit de lait dans l'ouverture de la plaque d'égouttage.
 - Validez en appuyant sur la touche OK.
- Le conduit de lait est rincé.

Nettoyage du conduit de lait

Le nettoyage du conduit de lait requiert une pastille de détergent pour conduits de lait.

Pour un nettoyage optimal de votre machine à café, nous recommandons l'utilisation quotidienne du détergent Miele pour conduits de lait. Le détergent en poudre pour conduits de lait a été spécialement conçu pour les machines à café Miele. Ainsi, votre machine ne sera pas endommagée.

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

Le programme d'entretien Nettoyer le conduit de lait dure env. 10 minutes.

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez la touche ↩.

Le processus de nettoyage ne peut pas être interrompu. Il doit être poursuivi jusqu'à son terme.

- Effleurez la touche Entretien.
- Effleurez la touche Nettoyer le conduit de lait.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

L'écran affiche Fixer le conduit de lait dans le produit nettoyant.

Préparer la solution de nettoyage :

- Versez le détergent en poudre dans un récipient avec 200 ml d'eau tiède et remuez à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce que la poudre soit complètement dissoute.

Procéder au nettoyage :



- Posez le récipient près de la machine à café et placez le conduit de lait dans la solution de nettoyage. Vérifiez que le conduit de lait est bien immergé dans la solution de nettoyage.
- Validez en appuyant sur la touche **OK**.
- Suivez les autres instructions affichées à l'écran.

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage.

Dégraissage de l'unité de percolation

Plus le café que vous consommez contient de graisses, plus l'unité de percolation risque de s'obstruer rapidement. Pour préserver l'arôme de vos cafés et garantir un fonctionnement optimal de votre machine à café, dégraisser régulièrement l'unité de percolation.

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

Elles sont disponibles dans la boutique

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

Message à l'écran

Après 200 boissons préparées, Dégraisser unité de percolation s'affiche à l'écran.

- Validez en appuyant sur la touche **OK**.

Le message réapparaît à intervalles réguliers. Lorsque le nombre maximum de préparations est atteint, la machine à café se verrouille.

Vous pouvez désactiver la machine à café si vous ne voulez pas lancer le programme d'entretien immédiatement. Vous pourrez préparer à nouveau des boissons à base de café après avoir dégraissé l'unité de percolation.

Nettoyage et entretien

Dégraissage de l'unité de percolation sur demande de l'écran

Le message **Dégraisser l'unité de percolation** s'affiche à l'écran et aucune boisson ne peut être préparée.

Pour dégraisser l'unité de percolation, il vous faut 1 tablette de nettoyage.

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

Le programme d'entretien ne peut pas être interrompu. Il doit être poursuivi jusqu'à son terme.

- Validez en appuyant sur la touche **OK**.


Le programme d'entretien démarre.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

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

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

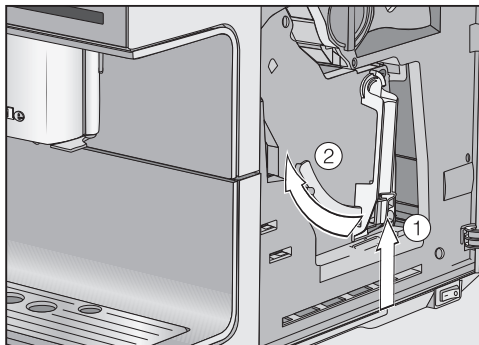
Pour nettoyer l'unité de percolation, il vous faut une tablette de nettoyage.

 **Risque sanitaire en cas d'absence de nettoyage.**

Les restes de café moulu humides à l'intérieur de la machine favorisent la formation de moisissures potentiellement nocives pour la santé.

Éliminez régulièrement les restes de café moulu et nettoyez l'intérieur de la machine.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



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

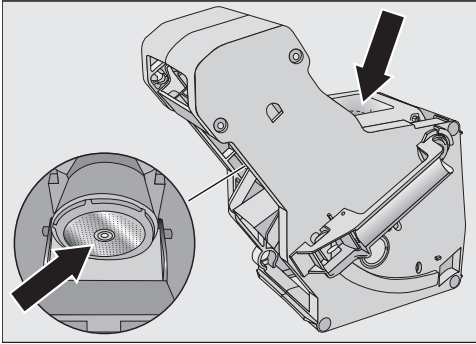
Ne modifiez **pas** la position de la poignée sur l'unité de percolation après avoir retiré l'unité de percolation. Le cas échéant, vous ne pourrez plus réinstaller l'unité de percolation.

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

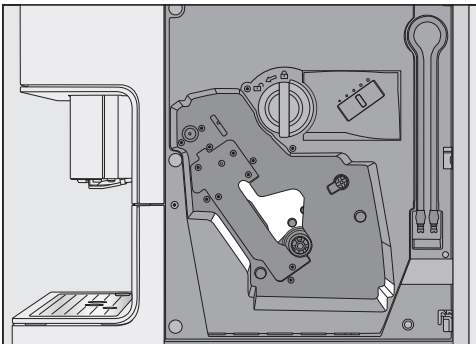
Les pièces mobiles de l'unité de percolation sont lubrifiées. Les produits d'entretien risquent d'endommager l'unité de percolation.

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

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



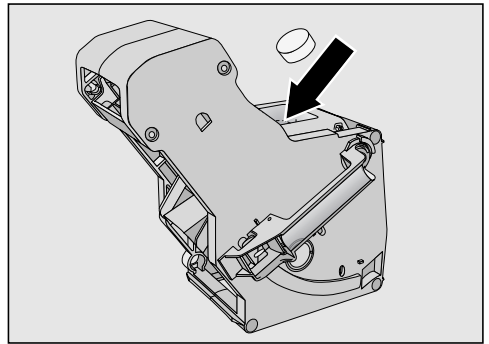
- Enlevez les restes de café présents dans les 2 filtres (voir flèches).
- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu n'y reste collé lors de la prochaine préparation de café.



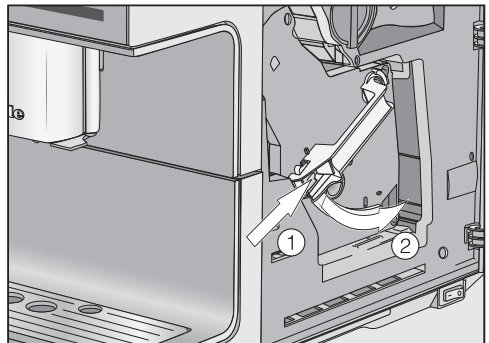
- Nettoyez l'intérieur de la machine à café. Attention : Les zones claires représentées sur l'illustration doivent être nettoyées avec un soin particulier.

Remarque : Enlevez les restes de café moulu séchés avec un aspirateur.

L'écran affiche : Insérer l'unité de percolation avec la pastille de nettoyage



- Placez la tablette de nettoyage en haut dans l'unité de percolation (flèche).
- Poussez l'unité de percolation avec la tablette de nettoyage à l'horizontale dans la machine à café.



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

La poignée s'enclenche de façon audible.

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

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage. Vous pouvez recommencer à préparer des boissons.

Détartrage de l'appareil

Risque de dommages liés à des projections de solution détartrante.

Attention, les surfaces et/ou les parquets naturels fragiles risquent d'être endommagés.

Essayez immédiatement les élaboussures survenues en cours de détartrage.

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

La machine à café vous indique les opérations de détartrage à effectuer. À l'écran, plusieurs messages vous invitent notamment à vider le bac d'égouttage ou à remplir le réservoir d'eau.

Le détartrage est **impératif** et dure environ 25 minutes.

La machine à café vous indique sur l'écran quand il est temps d'effectuer un détartrage. Le message Total boissons avant détartrage : 50 apparaît à l'écran. À chaque commande, la machine à café affiche le décompte des boissons que vous pouvez encore préparer jusqu'au détartrage.

■ Validez en appuyant sur la touche OK.

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

L'écran affiche Détartre l'appareil.

Si vous ne souhaitez pas détartrer l'appareil immédiatement, éteignez la machine à café. Vous ne pourrez toutefois pas préparer de boissons tant que vous n'aurez pas détartré la machine à café.

Détartre sur demande de l'appareil

L'écran affiche : Détartre l'appareil.

Le détartrage ne peut pas être interrompu. Il doit être poursuivi jusqu'à son terme.

■ Validez en appuyant sur la touche OK.

Le processus démarre.

■ Suivez les instructions affichées à l'écran.

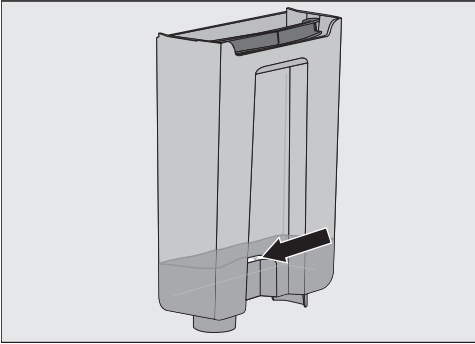
Lorsque le message Remplir le réservoir à eau avec le produit de détartrage et de l'eau tiède jusqu'au repère  puis le réinstaller. s'affiche, procédez comme suit.

Pour un détartrage optimal, il est recommandé d'utiliser les pastilles de détartrage Miele.

Ces pastilles ont été spécialement développées pour les machines à café Miele.

Les autres détartrants qui, outre de l'acide citrique, contiennent d'autres acides et/ou ne sont pas exempts d'autres ingrédients indésirables, par ex. des chlorures, pourraient endommager le produit. En outre, l'effet requis pourrait ne pas être garanti si la concentration de la solution de détartrage n'est pas respectée.

Vous pouvez vous procurer les pastilles de détartrage dans la boutique en ligne Miele, auprès du SAV Miele ou de votre revendeur Miele.



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère de détartrage ☞.
- Placez **1** pastille détartrante dans le réservoir d'eau.

Veillez à respecter les proportions indiquées pour le détartrant. Il est important de remplir le réservoir d'eau avec la quantité d'eau prescrite. Sinon, le processus de détartrage sera prématurément interrompu.

Procéder au détartrage

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

Lorsque l'écran affiche Rincer le réservoir à eau puis le remplir d'eau fraîche jusqu'au repère de détartrage ☞ :

- Rincez abondamment le réservoir d'eau à l'eau claire. Veillez à ce qu'il ne reste **plus aucun** résidu de produit détartrant dans le réservoir d'eau.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère de détartrage ☞.

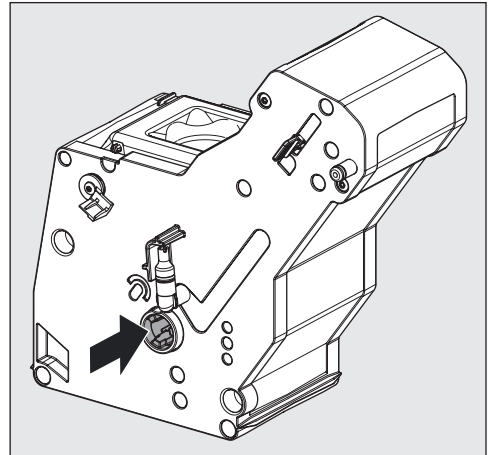
Après le rinçage, le processus de détartrage est terminé. Vous pouvez recommencer à préparer des boissons.

Graissage de l'unité de percolation

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

Utilisez de la graisse silicone de qualité alimentaire.

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



- Appliquer une quantité de graisse silicone de la taille d'un petit pois sur l'arbre de transmission de l'unité de percolation.
- Ne remettez pas l'unité de percolation.
- Fermez la porte de l'appareil.

Que faire si ...

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au SAV.

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

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

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



Messages affichés

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

Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran pour éliminer le "défaut".

Si le message d'erreur apparaît à nouveau à l'écran, contactez le service après-vente.

Problème	Cause et solution
F1, F2, F80, F82	Une anomalie interne s'est produite. ■ Éteignez la machine à café à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt ①. Attendez environ 1 heure avant de remettre l'appareil en marche.
F41, F42, F74, F77, F225, F226, F235, F236	Une anomalie interne s'est produite. ■ Éteignez la machine à café à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt ①. Attendez environ 2 minutes avant de remettre l'appareil en marche.

Problème	Cause et solution
<p>F73 ou Contrôler l'unité de percolation</p>	<p>L'unité de percolation ne peut pas se remettre sur la position initiale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez la machine à café à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt ①. ■ Retirez puis nettoyez l'unité de percolation. <div data-bbox="400 368 879 711" data-label="Image"> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Replacez le système d'éjection du café de l'unité de percolation dans sa position initiale. ■ Ne pas remettre en place l'unité de percolation. Fermez la porte de l'appareil et rallumez la machine à café à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt ①. <p>Le mécanisme d'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et se remet sur la position initiale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lorsque le message <i>Installer le percolateur</i> s'affiche, replacez l'unité de percolation dans l'appareil. Fermez la porte de l'appareil. <p>Si le message réapparaît, réduisez la quantité de mouture et/ou affinez le degré de mouture. Certaines variétés de café sont nettement plus denses que d'autres.</p>


Que faire si ...

Problème	Cause et solution
F233	<p>Le capteur de bord de tasse n'est pas en place ou n'a pas été installé correctement.</p> <p>L'habillage inox de la distribution centrale n'a pas été monté correctement, il peut être légèrement incliné vers l'avant.</p> <p>Si un objet, par ex. une tasse, heurte le capteur pendant que la distribution centrale remonte, le capteur du bord de tasse perd sa position de référence.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Confirmez le message en appuyant sur la touche <i>OK</i>.■ Éteignez la machine à café à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt ①. Attendez environ 2 minutes avant de remettre l'appareil en marche.■ Remettez le capteur du bord de tasse en place.■ Remettez l'habillage inox en place. Veillez à ce qu'il ferme correctement.

Comportement inattendu de la machine à café

Problème	Cause et solution
L'éclairage ne s'allume pas après avoir activé la machine à café.	L'éclairage a été désactivé. ■ Activez l'éclairage (voir chapitre "Réglages", section "Éclairage").
	L'éclairage est défectueux. ■ Contactez le service après-vente.
L'écran reste noir lorsque vous réactivez la machine à café en effleurant la touche Marche/Arrêt ①.	Vous n'avez pas suffisamment effleuré la touche Marche/Arrêt ①. ■ Appuyez sur la partie en creux de la touche Marche/Arrêt ① pendant au moins 3 secondes.
	La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise. ■ Enfoncez bien la fiche de l'appareil dans la prise.
	Le fusible de votre installation électrique a disjoncté parce que la machine à café, la tension de l'installation ou un autre appareil est défectueux. ■ Débranchez la fiche d'alimentation de la machine à café. ■ Contactez un électricien qualifié ou le service après-vente Miele.
La machine à café se désactive brusquement.	L'heure d'arrêt programmée pré-réglée en usine (20 minutes) ou l'heure d'arrêt que vous avez programmée est dépassée. ■ Le cas échéant, réglez à nouveau l'heure d'arrêt (voir chapitre "Réglages", paragraphe "Minuteur").
	La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise. ■ Enfoncez bien la fiche de l'appareil dans la prise.
La machine à café est en marche. Son éclairage s'éteint brusquement.	Si la machine à café n'est pas utilisée pendant un certain temps, l'éclairage s'éteint automatiquement. Vous ne pouvez pas modifier le temps d'arrêt automatique.
Les touches sensibles ne réagissent pas. La machine à café ne peut plus être utilisée.	Une anomalie interne s'est produite. ■ Mettez la machine à café hors tension en débranchant la fiche d'alimentation de la prise de courant ou en déconnectant le fusible de l'installation électrique.

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
<p>La machine à café ne s'allume plus, bien que le réglage du minuteur Activer à soit activé.</p>	<p>La sécurité enfants est activée. ■ Désactivez la sécurité enfants.</p> <p>Vous n'avez pas sélectionné le jour de la semaine et/ou le minuteur n'est pas activé. ■ Vérifiez et modifiez ces réglages si nécessaire.</p> <p>La machine à café s'est enclenchée automatiquement trois fois de suite mais personne ne s'en est servi (mode congés). ■ Mettez l'appareil en marche et préparez une boisson.</p>
<p>Remplir le réservoir à eau et le remettre apparaît même si le réservoir à eau est rempli et mis en place.</p>	<p>Le réservoir à eau n'est pas bien en place dans l'appareil. ■ Retirez le réservoir à eau de la machine et remettez-le en place. ■ Si nécessaire, nettoyez le logement du réservoir à eau.</p> <p>Vous n'avez pas rempli ou remplacé correctement le réservoir à eau. ■ Remplissez-le jusqu'au repère  et lancez le processus de détartrage.</p>
<p>Une fois l'appareil enclenché, le message Remplir le réservoir à eau et le remettre s'affiche, bien que le réservoir soit plein et en place. Le rinçage ne se déclenche pas.</p>	<p>La machine à café est entartrée. ■ Éteignez la machine à café à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt ①. Veuillez patienter pendant env. 1 heure. ■ Remettez l'appareil en marche. Dès que Phase chauffage apparaît, effleurez Entretien puis sélectionnez Détartre l'appareil. ■ Détartrez la machine à café.</p>
<p>Mettre en place le bac d'égouttage et le bac à marc apparaît bien que les deux éléments soient en place.</p> <p>Le bac d'égouttage a été vidé mais Vider le bac d'égouttage et le bac à marc apparaît à l'écran.</p>	<p>Le bac d'égouttage est mal positionné et ne peut donc pas être détecté par les capteurs. ■ Si nécessaire, videz le bac d'égouttage et le bac à marc de café. ■ Remontez toutes les pièces puis enfoncez le bac d'égouttage dans la machine à café jusqu'en butée.</p>

Problème	Cause et solution
<p>Le bac à marc est trop rempli bien qu'il soit vidé avec le bac d'égouttage à chaque fois que l'affichage y invite l'utilisateur.</p>	<p>Le bac d'égouttage a probablement été retiré sans que le bac à marc ait été vidé. Lorsque l'on retire le bac d'égouttage, le compteur interne de vidange du bac à marc est réinitialisé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Si vous retirez le bac d'égouttage, videz toujours le bac à marc. <p>Une fois moulues, certaines variétés de grains donnent du café moulu très volumineux, et, par conséquent, des morceaux de marcs de café plus importants ("palets de marc") seront pressés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Le cas échéant, adaptez la quantité et le degré de mouture. ■ Videz régulièrement le bac à marc comme indiqué sur l'écran.
<p>Impossible de retirer l'unité de percolation de la machine à café.</p>	<p>L'entraînement de l'unité de percolation ne se trouve plus dans sa position initiale, par ex. si la porte de l'appareil a été ouverte pendant le processus de mouture ou de percolation.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Le cas échéant, remettez la poignée de l'unité de percolation en position initiale. Fermez la porte de l'appareil. ■ Éteignez la machine à café à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt ①. ■ Mettez la machine à café hors tension en débranchant la fiche d'alimentation de la prise de courant ou en déconnectant le fusible de l'installation électrique. ■ Patientez env. 1 minute avant de rebrancher et de réactiver la machine à café. <p>L'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et revient dans sa position initiale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Répétez ces étapes si nécessaire.
<p>Impossible d'introduire l'unité de percolation de la machine à café.</p>	<p>L'entraînement de l'unité de percolation n'est pas dans la position de base.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fermez la porte de l'appareil. ■ Mettez la machine à café en marche. <p>L'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et revient dans sa position initiale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Répétez l'étape une nouvelle fois si nécessaire.

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
<p>Le café ne s'écoule pas de la distribution centrale.</p> <p>Ou bien le café ne s'écoule que par une seule buse.</p>	<p>La distribution centrale est bouchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rincez les conduits de café (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Rincer l'appareil"). <p>Si après cela, la boisson ne s'écoule toujours pas, ou d'un seul côté seulement,</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ démontez la distribution centrale puis nettoyez toutes les pièces soigneusement. ■ Veillez à remonter toutes les pièces correctement.
<p>Ni lait, ni mousse de lait ne sortent de la distribution centrale.</p>	<p>Le conduit de lait est bouché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez soigneusement la distribution centrale et le conduit de lait avec une brosse de nettoyage.
<p>Le lait gicle lors de la distribution. Lors de la préparation, on entend des bruits de sifflement. La machine devrait préparer de la mousse de lait, mais la distribution centrale ne verse que du lait chaud.</p>	<p>La température du lait utilisé est trop élevée. Seul du lait froid (< 10 °C) permet de préparer une mousse de lait parfaite.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez la température du lait. <p>La distribution centrale n'est pas correctement montée et aspire de l'air. Ou les buses de distribution sont obstruées.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez que la distribution centrale est correctement montée. Veillez à ce que toutes les pièces soient bien fixées les unes aux autres de manière étanche. ■ Nettoyez la distribution centrale. "Massez" les buses de distribution sous l'eau courante afin de détacher les salissures. <p>Le conduit de lait, les pièces de raccordement ou le tuyau en inox du récipient à lait sont obstrués.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez minutieusement les pièces avec le goupillon. <p>La buse de vapeur située sur la distribution centrale est bouchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez la buse de vapeur avec le goupillon (sur 1 cm au maximum).
<p>L'écran est allumé mais la machine à café ne chauffe pas et ne prépare aucune boisson. Impossible de désactiver la machine à café.</p>	<p>Le mode expo qui permet de présenter la machine à café chez les revendeurs ou dans les salles d'exposition a été activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode expo.

Résultat peu satisfaisant

Problème	Cause et solution
Le café n'est pas suffisamment chaud.	La tasse n'a pas été préchauffée. Plus la tasse est petite et épaisse, plus le préchauffage est important. ■ Préchauffez la tasse, par ex. avec le chauffe-tasse (en fonction du modèle).
	La température de percolation réglée est trop faible. ■ Augmentez la température de percolation.
	Les filtres de l'unité de percolation sont obstrués. ■ Sortez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main. ■ Dégraissez l'unité de percolation.
Le temps de chauffe dure plus longtemps. Le débit d'eau ne correspond plus et la machine à café fonctionne moins bien. Les boissons à base de café coulent très lentement de la distribution centrale.	La machine à café est entartrée. ■ Détartrez la machine à café.
La consistance de la mousse de lait est insatisfaisante.	La température du lait est trop élevée. Seul du lait froid (< 10 °C) permet de préparer une mousse de lait parfaite. ■ Contrôlez la température dans le récipient à lait.
	Le conduit de lait est bouché. ■ Nettoyez la distribution centrale et la buse à lait avec une brosse de nettoyage.
La machine émet des bruits plus forts que d'ordinaire pendant la mouture du café.	Le réservoir à grains s'est vidé pendant la mouture. ■ Remplissez le réservoir de grains frais.
	Des corps étrangers peuvent se trouver parmi les grains de café, par ex. des morceaux de plastique ou des cailloux. ■ Éteignez immédiatement la machine à café. Contactez le service après-vente.

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
Il ne se forme pas de mousse sur le café ou l'espresso.	<p>Les grains de café ne sont plus frais. Quand les grains de café torréfiés sont entreposés trop longtemps à l'air libre, le dioxyde de carbone des grains de café s'évapore peu à peu. C'est pourquoi il n'a plus aucune mousse qui se forme lors de la préparation. Bien sûr, vous pouvez toujours utiliser les grains de café.</p>
Le café est trop léger. Le marc de café dans le bac à marc s'émiette et est en bouillie.	<p>Les grains de café arrivant dans le moulin à café pour être percolés sont en quantité insuffisante. Utilisez-vous une torréfaction foncée ? Les grains de café torréfiés très sombres sont souvent huileux. Ces corps gras peuvent s'accumuler sur les parois du réservoir à grains et gêner le passage des grains.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Préparez une boisson à base de café et vérifiez que les grains de café glissent vers le réservoir à grains.■ Nettoyez le réservoir à grains plus souvent si vous utilisez une torréfaction très foncée et huileuse. <p>Essayez éventuellement un autre type de café, moins huileux.</p>

Sur <https://www.miele.be/fr/c/service-apres-vente-10.htm>, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces de rechange Miele.

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

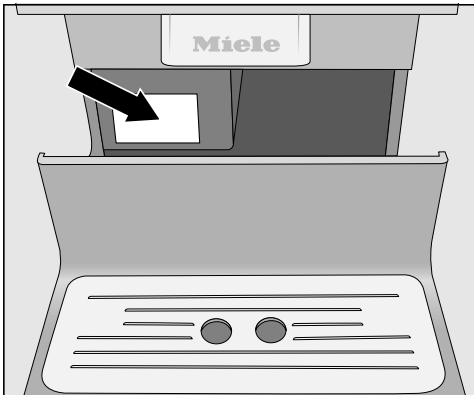
Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur <https://www.miele.be/fr/c/service-apres-vente-10.htm>.

Les coordonnées du SAV Miele sont indiquées à la fin du présent document.

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



Transport

Vous n'avez pas utilisé votre machine à café depuis un certain temps et vous devez la transporter pendant un long trajet ? Nous vous conseillons de préparer votre appareil en prévision de ce déplacement.

- Videz le réservoir à grains et nettoyez-le.
- Videz le réservoir à eau et nettoyez-le
- Utiliser la fonction vapeur pour évacuer l'eau des circuits
- Nettoyer l'intérieur
- Emballage sécurisé

Évaporation

Avant de stocker ou de transporter votre machine à café, veillez à bien vider tous les circuits d'eau surtout si les températures sont inférieures à zéro degré.

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

Le menu Boissons s'affiche.



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 la distribution centrale de la machine à café quand du liquide chaud ou de la vapeur sort de l'appareil.

Ne touchez pas les pièces chaudes.

- Effleurez la touche ↩.
- Effleurez la touche Réglages ⚙.
- Effleurez la touche Service.
- Effleurez la touche Evaporation.

■ Validez avec Oui.

■ Suivez les instructions affichées à l'écran.

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

■ Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café.

Emballer la machine à café de manière sécurisée

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

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

Placez également le mode d'emploi dans le carton. De cette façon vous l'aurez à disposition lorsque vous souhaitez réutiliser la machine à café.


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

- **Chiffon microfibre tous usages**
pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères
- **Nettoyant pour conduit de lait**
pour nettoyer le circuit de lait
- **Pastilles nettoyantes**
pour dégraisser l'unité de percolation
- **Pastilles de détartrage**
pour détartrer le circuit d'eau
- **Cafetière isotherme CJ Jug 1,0 l**
pour le café ou le thé (fonction cafetière et théière)
- **Miele Black Edition One for all**
grains de café entiers – parfaitement adapté à la préparation d'Espresso, de Café Crema et de spécialités à base de café avec du lait
- **Miele Black Edition Espresso**
grains de café entiers – parfaitement adapté à la préparation d'Espresso
- **Miele Black Edition Café Crema**
grains de café entiers – parfaitement adapté à la préparation des cafés

Raccordement électrique

La machine à café est équipée en série d'un raccordement prêt à l'emploi à une prise avec mise à la terre.


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

 Risque d'incendie en cas de surchauffe.

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

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de multiprise, de rallonge, d'adaptateur et/ou encore de prise à économie d'énergie.

L'installation électrique doit être conforme à la norme VDE 0100.

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

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

La plaque signalétique indique la puissance de raccordement adaptée.

Prévoir un fusible d'au moins 10 A.

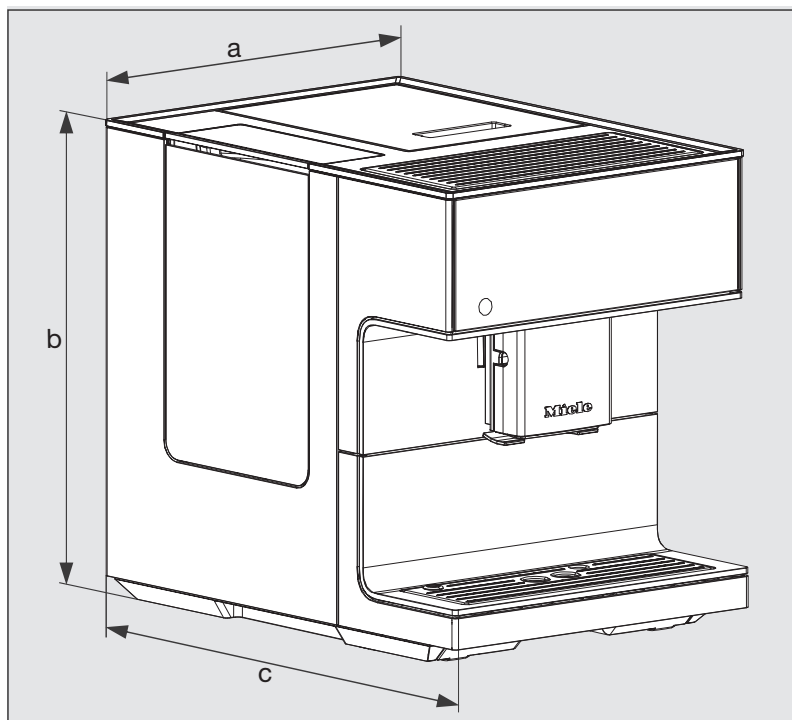
Comparez ces instructions avec les données de raccordement électrique sur site.

En cas de doute, contactez un électricien qualifié.

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de sauvegarde) est possible. Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

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

Dimensions de l'appareil



a = 311 mm

b = 397 mm

c = 445 mm

Caractéristiques techniques

Consommation d'électricité en veille :	≤ 0,5 watts
Consommation d'électricité en mode veille avec maintien de la connexion au réseau :	≤ 1,0 watts
Pression de la pompe :	max. 15 bar
Circulateur chauffant :	1 thermobloc en inox
Dimensions de l'appareil (l x h x p) :	311 x 397 x 445 mm
Poids net :	13 kg
Longueur du cordon d'alimentation :	120 cm
Capacité du réservoir d'eau :	2,2 l
Capacité du réservoir à grains :	env. 500 g
Capacité du récipient à lait :	0,5 l
Capacité du bac d'égouttage :	0,8 l
Capacité du bac à marc :	max. 16 doses de marc de café
Distribution centrale :	réglable en hauteur entre 80-160 mm
Moulin à café :	Broyeur conique en acier
Degré de mouture :	5 niveaux de réglage
Dose de café moulu :	max. 12 g
Bande de fréquence :	2,400–2,4835 GHz
Puissance d'émission radio max.	< 100 mW

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

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

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.be/fr
- Onglet Services, Demande de documentation, Modes d'emploi, sur <https://miele.be/modedemploi> en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

**Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16
(Lu.-Ven. 8h-17h)**

E-mail: contact@miele-support.be

Internet: www.miele.be

**Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center
de Bruxelles, Mollem, Anvers ou Hasselt**

<https://www.miele.be/fr/c/miele-belgique-200.htm>

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

**Réparations à domicile et autres renseignements : +352 497 11 30
(Lu.-Jeu. 8h30-17h // Vend. 8h30-16h)**

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

Prenez un rendez-vous au Miele Experience Center de Gasperich

<https://www.miele.lu/fr/c/miele-experience-center-gasperich-700.htm>

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

CM 7350

fr – BE

M.-Nr. 12 921 860 / 02 / 002