

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.

Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde	5	Utilisation	27
Développement durable et protection de l'environnement	13	Mettre en marche la machine à café	27
Économie d'énergie	13	Remplissage du réservoir de grains	27
Installation	14	Remplissage du réservoir d'eau	28
Raccordement électrique	14	Régler la distribution centrale à la hauteur de la tasse	28
Dimensions de l'appareil	15	Paramètres	29
Conseils d'installation	16	Afficher et modifier les paramètres	29
Présentation	17	Modifier la quantité de boisson..	29
Description de l'appareil	17	Mode Expert	30
Récipient à lait et buse à lait	18	Activation et désactivation du mode expert	30
Récipient à lait en détail	18	Modifier la quantité de boisson en mode Expert	30
Pièce de raccordement pour la buse à lait et le récipient à lait	18	Profils	30
Accessoires fournis	18	Création d'un profil	30
Accessoires en option	19	Préparation de boissons à l'aide d'un profil	31
Symboles des touches boissons	19	Modifier les boissons dans un profil	31
Éléments de commande et indicateurs	20	Modifier les profils	31
Symboles à l'écran	21	Degré de mouture	32
Principe de fonctionnement	22	Détecter le degré de mouture adéquat	32
Visualiser et naviguer dans un menu	22	Ajuster le degré de mouture	32
Cafés	22	Mise en réseau	33
Lait chaud et mousse de lait	23	Conditions pour la mise en réseau	33
Thés	23	Activer et désactiver	
Fonctions spécifiques	23	MobileStart 	33
Mise en réseau	23	Préparer MobileStart	33
DoubleShot	24	Chauffe-tasses	34
Deux doses	24	Activer ou désactiver la fonction chauffe-tasse	34
Cafetière	24	Préchauffer les tasses	34
TeaTimer	24	Sortie de veille de la machine à café	34
Chauffe-tasse	24	Préparer une absence prolongée	34
Mode expert	24	Éteindre la machine à café	35
Profils	24		
Mise en service	25		
Avant la première utilisation	25		
Première mise en marche et mise en service	25		
Finalisation de la mise en service	26		

Préparation de boissons	36	Luminosité de l'écran.....	46
Lait chaud et mousse de lait.....	36	Éclairage.....	46
Préparer du lait et des substituts laitiers.....	36	Info (afficher les informations).....	47
Préparer le récipient à lait.....	37	En altitude.....	47
Préparer le lait conditionné en carton avec buse à lait.....	37	Mode Performance.....	47
Café.....	39	Mode éco.....	47
Préparer une boisson au café.....	39	Mode café.....	47
Annuler la préparation.....	39	Mode lait.....	47
Préparation d'une boisson au café avec la fonction		Mode Party (fêtes).....	47
DoubleShot 	39	Dureté de l'eau.....	48
Préparer 2 doses 	39	Verrouillage de la mise en	
Cafetière : préparer plusieurs tasses de café à la suite.....	40	marche 	49
Préparer un café avec du café moulu.....	40	Miele@home.....	49
Thé.....	41	Commande à distance.....	50
Préparer du thé.....	41	RemoteUpdate.....	50
Démarrer le TeaTimer manuellement.....	41	Version de logiciel.....	50
Préparer de l'eau chaude et de l'eau très chaude.....	42	Revendeur (mode Démo).....	51
Bon à savoir	43	Réglages d'usine.....	51
Boissons à base de café en détail...	43	Nettoyage et entretien	52
Boissons à base de thé en détail	43	Tableau des fréquences de nettoyage.....	52
Paramètres.....	44	Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle.....	53
Quantité.....	44	Détergents à ne pas utiliser.....	54
Quantité de mouture.....	44	Nettoyer le bac d'égouttage et le bac à marc.....	54
Température de percolation pour les boissons à base de café.....	45	Nettoyer la plaque d'égouttage.....	55
Température de distribution des boissons à base de thé.....	45	Nettoyer le réservoir d'eau.....	55
Préinfusion du café moulu.....	45	Nettoyer le filtre du réservoir d'eau.....	56
Degré de mouture.....	45	Nettoyer la distribution centrale.....	56
Adaptation des réglages	46	Nettoyer la buse à lait.....	59
Afficher et modifier Réglages.....	46	Nettoyer le récipient à lait.....	59
Langue.....	46	Nettoyer le conduit de lait et la valve de rinçage.....	60
Minuteur : Arrêt après.....	46	Nettoyer la buse de vapeur.....	61
TeaTimer.....	46	Nettoyer le réservoir à grains et le compartiment pour café moulu.....	62
Volume.....	46	Nettoyer l'unité de percolation et l'intérieur.....	62
		Nettoyer la carrosserie.....	63

Contenu

Programmes d'entretien	64
Ouvrir le menu "Entretien"	64
Rincer l'appareil	64
Rincer le conduit de lait	64
Nettoyer le conduit de lait	65
Dégraisser l'unité de percolation	65
Détartrage de l'appareil.....	68
Graissage de l'unité de percolation	69
Correction des problèmes	70
Messages affichés	70
Comportement inattendu de la machine à café	73
Résultat peu satisfaisant.....	81
Service après-vente.....	83
Contact en cas d'anomalies.....	83
Garantie	83
Déclaration de conformité	83
Transport.....	83
Vider le circuit d'eau de la machine à café.....	84
Emballer la machine à café de manière sécurisée.....	84
Caractéristiques techniques	85

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.
- ▶ 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.
- ▶ Utilisez cet appareil exclusivement dans un cadre domestique pour préparer des boissons comme espresso, cappuccino, latte macchiato, thé, etc.). Tout autre type d'utilisation est interdit.
- ▶ 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.

Enfants dans le foyer

 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 assurée 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.

► 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ N'utilisez la machine à café automatique qu'à une température ambiante comprise entre +10°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.
- ▶ Si la machine à café est installée derrière une façade de meuble fermée, utilisez-la uniquement lorsque la porte du meuble est ouverte (voir chapitre "Conseils d'installation" pour la taille minimale de la niche). De la chaleur et de l'humidité peuvent stagner derrière une façade de meuble fermée. La machine et/ou le meuble peuvent être endommagés. Ne fermez jamais la porte du meuble tant que la machine à café est en marche. Ne fermez la porte du meuble que si la machine à café a complètement refroidi.
- ▶ Protégez la machine à café automatique contre l'eau et les éclaboussures. Ne plongez jamais la machine à café dans l'eau.
- ▶ Les droits à la garantie sont annulés si la machine à café n'est pas réparée par un professionnel qualifié ou par le service après-vente Miele.
- ▶ Des travaux d'entretien ou des réparations incorrects peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité. Les travaux d'entretien et les réparations sur la machine à café ne doivent être effectués que par un professionnel qualifié ou par le service après-vente Miele.
- ▶ 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 :
 - 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.
- ▶ Un câble d'alimentation électrique abîmé ne doit être remplacé que par un câble électrique spécial du même type (disponible par ex. dans la boutique en ligne ou auprès du service après-vente Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le service après-vente Miele doit se charger du remplacement.

Consignes de sécurité et mises en garde

► 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.

Utilisation conforme

⚠ 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

- ▶ Nous recommandons d'utiliser des accessoires d'origine Miele. Si d'autres pièces sont rajoutées ou montées, les droits à la garantie et/ou fondés sur la responsabilité du fait du produit peuvent être annulés.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Nous recommandons de remplacer les composants défectueux par des pièces de rechange d'origine. Si les pièces de rechange d'origine sont correctement installées, Miele garantit qu'elles remplissent intégralement les conditions de sécurité et que les droits à la garantie sont préservés.
- ▶ 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

- ▶ Respectez les instructions mentionnées au chapitre "Nettoyage et entretien".
- ▶ Nettoyez soigneusement la machine à café et le pot à lait (fourni selon modèle) tous les jours, en particulier avant la première utilisation.
- ▶ Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces 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.

Mise au rebut de l'emballage

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

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 éco (préréglé).
- Diminuez la luminosité de l'écran.
- Modifiez le réglage du minuteur Déconnecter après en le réglant sur 20 minutes. Ensuite, la machine à café s'éteint 20 minutes après la dernière préparation de boissons ou l'effleurement d'une touche sensitive. Si vous augmentez le réglage du minuteur Déconnecter après, la consommation d'énergie de la machine à café augmente.
- Certaines modifications des réglages d'usine peuvent entraîner une augmentation de la consommation d'énergie de la machine à café. Soyez particulièrement attentif au message suivant à l'écran : Ce réglage augmente la consommation 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 la touche Marche/Arrêt .

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) 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.

Installation

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 électrique abîmé ne doit être remplacé que par un câble électrique 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 nominale adaptée.

Prévoir un fusible d'au moins 10 A.

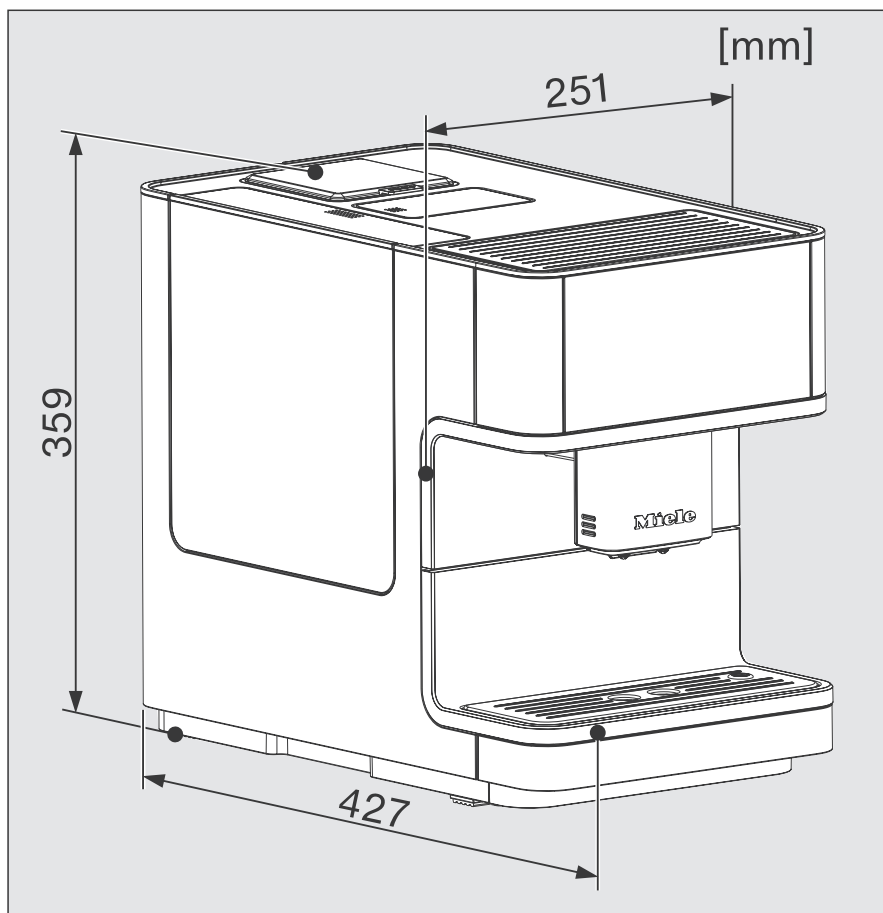
Comparez ces instructions avec les données de raccordement électrique sur site.

En cas de doute, consultez 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 par ex.) est possible. Pour le fonctionnement, l'installation d'alimentation en énergie doit respecter les prescriptions de la norme EN 50160 ou d'une norme similaire.

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

Dimensions de l'appareil



Installation

Conseils d'installation



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 derrière une façade meuble fermée, de la chaleur et de l'humidité peuvent stagner derrière la porte. La machine à café et/ou le meuble risquent alors d'être endommagés.

Ne fermez jamais la porte du meuble tant que la machine à café est en marche.

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

- La façade de la machine à café doit être alignée sur la bordure de la niche.

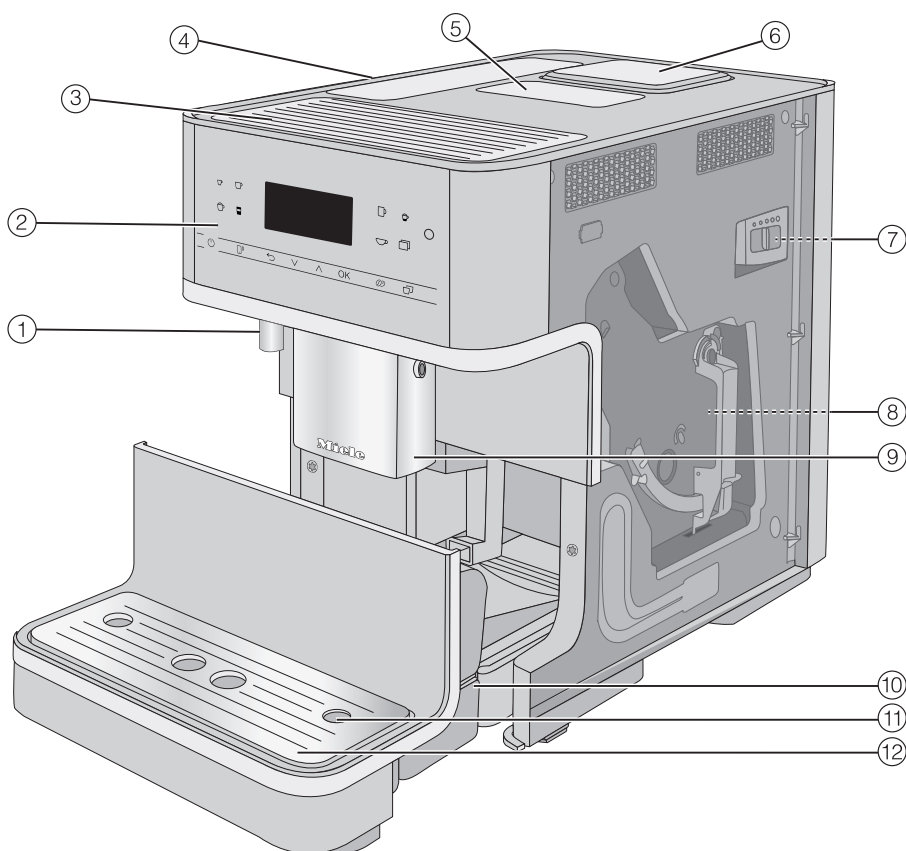
Veillez suivre les conseils d'installation ci-dessous :

- Installez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé.
- La température ambiante doit être comprise entre + 10 °C et + 38 °C.
- La machine à café est posée sur une surface plane horizontale. Cette surface d'installation doit être résistante à l'eau.

Si vous installez la machine à café dans une niche, vérifiez que les dimensions minimum suivantes sont respectées :

Hauteur	508 mm
Largeur	450 mm
Profondeur	555 mm

Description de l'appareil



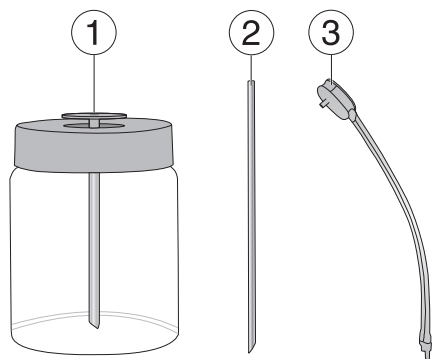
- ① Distribution d'eau chaude
- ② Bandeau de commande
- ③ Chauffe-tasse*
- ④ Réservoir d'eau
- ⑤ Compartiment à café moulu
- ⑥ Réservoir à grains
- ⑦ Réglage de la finesse de mouture (derrière la trappe de l'appareil)
- ⑧ Unité de percolation (derrière la trappe de l'appareil)

- ⑨ Distribution centrale réglable en hauteur
- ⑩ Bac d'égouttage avec couvercle et bac à marc
- ⑪ Support pour conduit de lait
- ⑫ Bandeau inférieur avec tôle d'égouttage

* selon le modèle : CM 6360, CM 6560

Présentation

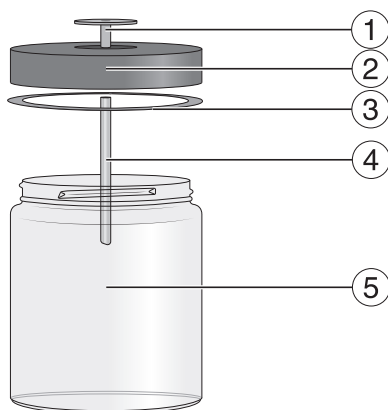
Récipient à lait et buse à lait



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

* selon le modèle : CM 6360,
CM 6560

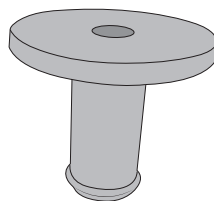
Récipient à lait en détail



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

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

Vous pouvez préparer du lait avec la buse à lait ou le récipient à lait (fourni avec certains modèles).



Fournie une fois à la livraison, la pièce de raccordement est insérée soit dans la buse à lait, soit dans le couvercle du récipient à lait.

Lors de la livraison, la pièce de raccordement se trouve dans le colis ou dans le couvercle du récipient à lait (selon le modèle). Vous pouvez extraire facilement la pièce de raccordement par la face interne du couvercle du récipient à lait.

Accessoires fournis

- Kit de démarrage "Nettoyage de la machine Miele"

Selon le modèle, différents produits de nettoyage sont fournis.

- Goupillon

ex. : pour nettoyer le conduit de lait

- Lance à lait

pour la préparation de lait directement depuis son emballage

- Récipient à lait avec couvercle

pour conserver et préparer le lait (fourni avec certains modèles)

Accessoires en option

Ces produits et autres accessoires sont disponibles dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente Miele ou chez votre revendeur Miele.

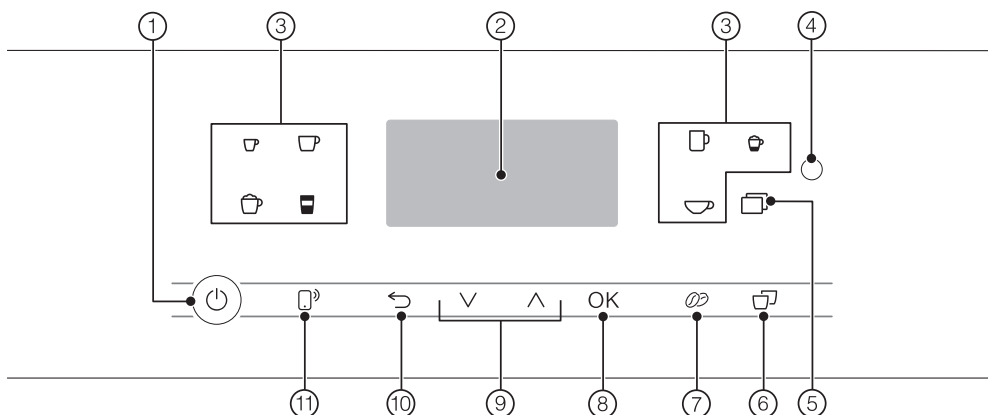
- **Chiffon microfibre tous usages**
pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères
- **Pastilles nettoyantes**
pour dégraisser l'unité de percolation
- **Pastilles de détartrage**
pour détartrer le circuit d'eau.
- **Récipient à lait avec couvercle**
pour conserver et préparer le lait
- **Cafetière isotherme CJ Jug 1,0 l**
pour le café ou le thé (fonction cafetière et théière)

Symboles des touches boissons

	Espresso
	Café
	Café long
	Cappuccino
	Latte macchiato
	Espresso macchiato
	Eau pour le thé

Présentation

Éléments de commande et indicateurs



- ① **Touche Marche/Arrêt** Activer et désactiver la machine à café
- ② **Écran**
Afficher informations sur l'action présente ou l'état
- ③ **Touches boissons**
Préparer des boissons
- ④ **Interface optique**
(réservé au SAV Miele)
- ⑤ **Touche sensitive**
 - Préparer d'autres boissons : ristretto, cappuccino italiano, flat white, caffè latte, café au lait, lait chaud et mousse de lait, eau très chaude, eau chaude, fonction cafetière
 - Programmes d'entretien
 - Profils
 - Réglages
- ⑥ **Touche sensitive "2 portions"** préparer 2 doses d'une boisson en une seule fois
- ⑦ **Touche sensitive "DoubleShot"** pour une boisson au café à l'arôme particulièrement intense et puissant, préparer une double quantité de café moulu pour la même quantité d'eau
- ⑧ **Touche sensitive OK**
Confirmation des messages qui apparaissent à l'écran et enregistrement des réglages
- ⑨ **Flèches de navigation** parcourir les listes de sélection, surligner une sélection ou modifier des valeurs
- ⑩ **Touche sensitive "Retour"** revenir au menu antérieur et corriger les erreurs
- ⑪ **Touche sensitive MobileStart** Activer la commande à distance pour la préparation d'une boisson via l'application Miele@mobile

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".
	Ce symbole représente les informations et les instructions de commande. Valider les messages en appuyant sur <i>OK</i> .
	Le symbole s'affiche lorsque le verrouillage de la mise en marche est activé. La commande est verrouillée.
	La fonction Minuterie TeaTimer a été activée (voir chapitre "TeaTimer"). Le temps d'infusion restant est affiché à côté du symbole.
	Le symbole s'affiche pendant le détartrage. Le symbole se trouve également sur le réservoir d'eau : Remplir d'eau jusqu'à ce repère.
    	Lorsque Miele@home est activée pour la machine à café, la connexion Wi-Fi s'affiche avec ces symboles. Les symboles expriment l'intensité de la connexion Wi-Fi qui s'échelonne de fort à non connectée.

Présentation

Principe de fonctionnement

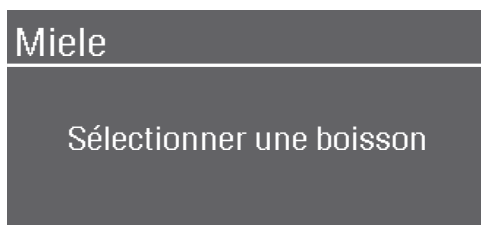
Touches sensibles

Pour utiliser la machine à café, effleurer les touches sensibles.

Un son retentit dès que vous effleurez une touche. Vous pouvez ajuster le volume des touches ou en couper le bip (voir chapitre “Réglages”, section “Volume”).

Menu des boissons

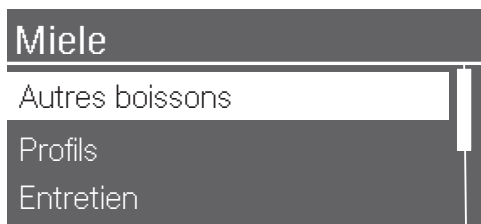
Vous êtes dans le menu des boissons lorsque l'écran indique Sélectionner une boisson.



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

Visualiser et naviguer dans un menu

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



Vous pouvez démarrer une action ou modifier un réglage du menu sélectionné. La barre à droite de l'écran indique qu'il y a d'autres options ou plus de texte à suivre.

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

Dès que vous pouvez confirmer une valeur, un message ou un réglage qui s'affiche, la touche sensitive OK devient orange.

Pour valider la sélection, effleurez la touche sensitive OK.

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

Quitter un menu ou annuler une action

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

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

Cafés

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

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

Remarque : Si vous souhaitez utiliser des grains de café vert, ils 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 pour café moulu et préparer la boisson souhaitée.

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

- Ristretto
- Espresso
- Café

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

Lait chaud et mousse de lait

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

Thés

Vous pouvez choisir différentes températures pour la préparation du thé :

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

Fonctions spécifiques

Mise en réseau

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

Présentation

Application Miele

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



DoubleShot

Si vous souhaitez une boisson au café à l'arôme particulièrement intense et puissant, sélectionnez la fonction DoubleShot . À la moitié du processus de percolation, d'autres grains de café sont moulus et infusés. La réduction du temps d'extraction permet de dégager moins d'arômes non souhaités et de substances amères.

Il est possible d'activer la fonction DoubleShot pour toutes les boissons à base de café, sauf "Ristretto".

Deux doses

Vous pouvez aussi remplir simultanément 2 tasses ou préparer 2 doses d'une boisson dans une grande tasse.

Cafetière

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

De cette manière, vous pouvez préparer jusqu'à 8 tasses de suite (1 litre maximum).

TeaTimer

Si vous avez préparé de l'eau pour votre thé, la fonction TeaTimer vous permet de lancer un minuteur. Un temps d'infusion

déterminé est préréglé pour la variété de thé sélectionnée, mais il peut être modifié.

Chauffe-tasse

Selon modèle : CM 6360, CM 6560.

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.

Mode expert

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

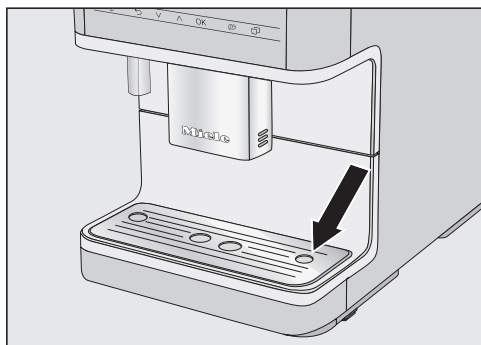
Profils

En plus du menu Boissons de Miele (profil Miele), vous pouvez créer des profils personnalisés adaptés aux goûts et préférences de chaque utilisateur.

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

Avant la première utilisation

- Le cas échéant, retirez les étiquettes.



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

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

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

Première mise en marche et mise en service

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

Sélectionner la langue d'affichage

- Sélectionnez la langue d'affichage souhaitée.

Votre pays sera demandé le cas échéant.

Activation de la mise en réseau (Miele@home)

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

Pendant la mise en service, l'écran affiche : Installer Miele@home.

Remarque : Vous pouvez également configurer Miele@home ultérieurement. Dans ce cas, sélectionnez Sauter.

- Assurez-vous que le signal de votre réseau Wi-Fi est suffisamment fort sur le lieu d'installation de votre machine à café.
- Effleurez la touche continuer.
- Sélectionnez le mode de connexion souhaité.
- Suivez les instructions sur l'écran de votre machine à café et de l'App Miele.

L'écran affiche Connexion établie..

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

Mise en service

La mise en réseau augmente la consommation d'énergie de la machine à café.

- Effleurez **OK** pour poursuivre la mise en service.

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.

Pour en savoir plus sur le réglage de la dureté de l'eau, reportez-vous au chapitre "Réglages", section "Dureté de l'eau".

- Entrez la dureté d'eau locale (en °dH) et validez avec **OK**.

Sélection du Mode Performance

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

- **Mode éco** : Ce mode consomme le moins d'énergie (par défaut).
 - **Mode café** : Ce mode est optimisé pour révéler le meilleur de l'arôme.
 - **Mode lait** : Ce mode permet de préparer des boissons au lait bien plus rapidement.
- Sélectionnez le mode Performance souhaité.
 - Validez en appuyant sur la touche **OK**.

Si vous sélectionnez un autre mode Performance que Mode éco, la consommation d'énergie de la machine à café augmente.

Finalisation de la mise en service

La mise en service est à présent terminée.

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

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

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

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

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.

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

Pour désactiver la machine à café après utilisation, effleurez l'interrupteur Marche/Arrêt . Ne débranchez **pas** la prise – si, peu après la mise en service, vous débranchez la machine à café du réseau électrique, vous devrez exécuter une nouvelle mise en service.

Mettre en marche la machine à café

- Effleurez l'interrupteur Marche/Arrêt .

La machine à café commence par chauffer et rince tous les conduits. L'eau chaude s'écoule par la distribution centrale.

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

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

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.

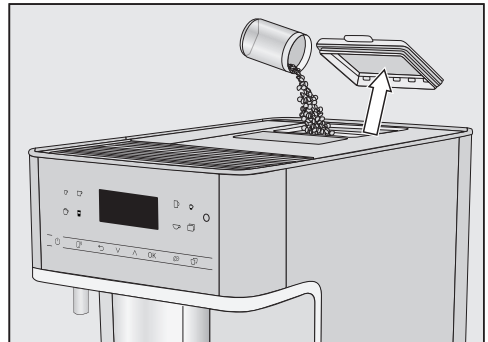
Le café vert (grains de café vert, non torréfiés) ou les mélanges de café qui contiennent du café vert sont également susceptibles d'endommager le moulin. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore un certain taux d'humidité résiduel. Le moulin à café de la machine à café peut déjà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

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

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.



- 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.

Utilisation

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.

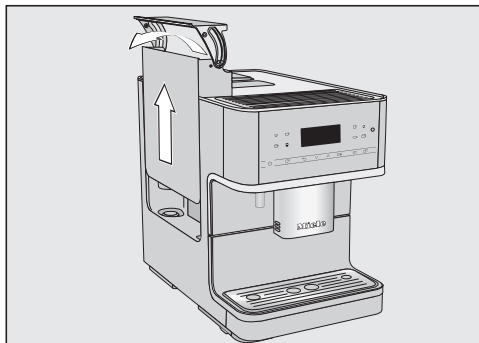
L'eau gazeuse entartre trop la machine.

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

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

Vérifiez si la surface située en dessous du réservoir d'eau n'est pas encrassée.

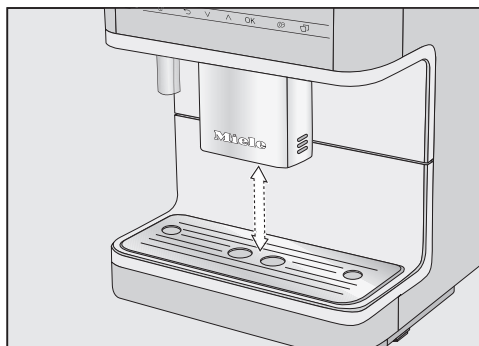
Si nécessaire, nettoyez la surface située sous le réservoir d'eau.



- Appuyez sur le côté droit du couvercle.
- Soulevez le réservoir d'eau en le tirant par le couvercle.
- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable fraîche jusqu'au repère indiquant *max*.
- Remettez le réservoir d'eau en place.

Régler la distribution centrale à la hauteur de la tasse

Vous pouvez régler la distribution centrale à la hauteur des tasses utilisées. Le café ou l'espresso refroidissent ainsi moins vite et la crema tient plus longtemps.



- Tirez la distribution vers le bas, jusqu'au rebord de la tasse. Remontez si nécessaire la distribution jusqu'à ce que la tasse s'insère en-dessous.

Paramètres

Afficher et modifier les paramètres

Vous pouvez modifier la quantité de toutes les boissons.

En outre, vous pouvez régler la quantité de mouture, la température de percolation et la préinfusion de chaque boisson à base de café.

- Effleurez la touche .
- Sélectionnez Paramètre.
- Sélectionnez une boisson.
- Pour valider, appuyez sur la touche OK.

Les paramètres modifiables pour la boisson en question apparaissent à l'écran.

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

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

- Sélectionnez le paramètre souhaité.
- Modifiez le réglage selon vos souhaits.
- Pour valider, appuyez sur la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

Modifier la quantité de boisson

En mode Expert, vous pouvez modifier la quantité de la boisson en cours de préparation ou de manière permanente. Si vous souhaitez modifier la quantité de boisson de manière permanente, changez le paramètre **Quantité de boisson**.

- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche .
- Sélectionnez Paramètre.
- Sélectionnez une boisson.
- Pour valider, appuyez sur la touche OK.

Les paramètres modifiables pour la boisson en question apparaissent à l'écran.

- Sélectionnez **Quantité de boisson**.
- Pour valider, appuyez sur la touche OK.

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

- Lorsque la tasse est suffisamment remplie, effleurez la touche OK.

Si vous souhaitez modifier la quantité de boisson pour des spécialités au café contenant du lait, les ingrédients de la boisson sont enregistrés l'un après l'autre lors de la préparation.

- Lorsque la quantité souhaitée de l'ingrédient choisi est atteinte, effleurez la touche OK.

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

Utilisation

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

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

Mode Expert

Activation et désactivation du mode expert

Le menu des boissons s'affiche.

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

Le réglage est mémorisé.

Modifier la quantité de boisson en mode Expert

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

Si vous sélectionnez DoubleShot  ou 2 doses , la quantité de boisson ne peut plus être modifiée en mode Expert.

Le menu des boissons s'affiche.

- Sélectionnez une boisson.

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



- Utilisez les touches fléchées  et  pour déplacer le curseur (petit triangle) selon vos souhaits.

Profils

Création d'un profil

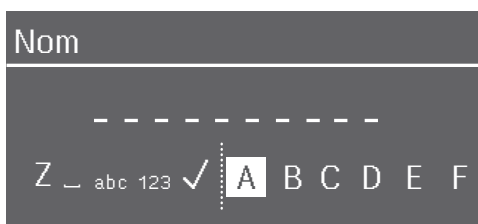
- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Profils.
- Validez en appuyant sur la touche **OK**.

Le menu Profils s'ouvre.

- Sélectionnez Créer un profil.

L'éditeur s'ouvre à l'écran.

Utilisez les flèches  et  pour saisir des lettres et des chiffres. Vous pouvez également sélectionner des majuscules et des minuscules.



- Pour saisir un caractère, marquez un caractère et confirmez la sélection en appuyant sur **OK**.
- Pour effacer un caractère, effleurez la touche sensitive .
- Pour enregistrer le nom, appuyez sur la coche  et sur **OK** pour confirmer.

■ Saisissez le nom du profil.

Remarque : Choisissez des noms courts et évocateurs.

Le profil est créé.

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

Préparation de boissons à l'aide d'un profil

- Effleurez la touche sensitive  et sélectionnez **Profils**. Validez en appuyant sur **OK**.
- Sélectionnez le profil souhaité.
- Sélectionnez la boisson de votre choix.

La préparation de boissons démarre.

Modifier les boissons dans un profil

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

- Effleurez la touche sensitive .

Le menu **Profils** s'ouvre.

- Sélectionnez le profil souhaité.

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

Vous pouvez désormais modifier individuellement les boissons.

Modifier les profils

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

- Effleurez la touche sensitive .

Le menu **Profils** s'ouvre.

- Sélectionnez **Modifier**.

- Pour valider, appuyez sur la touche **OK**.

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

- Régler le changement de profil
- Modifier le nom du profil
- Supprimer le profil

Régler le changement de profil

- Effleurez la touche sensitive .

Le menu **Profils** s'ouvre.

- Sélectionnez **Modifier**.

- Validez en appuyant sur **OK**.

- Sélectionnez **Modifier un profil**.

- Validez en appuyant sur **OK**.

Vous disposez des options suivantes :

- **Manuel** : Le profil choisi reste actif tant que vous n'en sélectionnez pas d'autre.
- **Après distribution** : L'appareil repasse au profil Miele standard à la fin de chaque préparation.
- **A la mise en marche** : À chaque mise en marche, la machine à café affiche le profil Miele standard, quel que soit le profil sélectionné lors de l'extinction précédente.

- Sélectionnez l'option souhaitée.

- Validez en appuyant sur **OK**.

Utilisation

Modifier le nom

Cette option n'est disponible que si un profil personnel a été ajouté.

- Sélectionnez Modifier le nom et confirmez avec **OK**.
- Modifiez le nom comme vous le souhaitez (voir également la section "Créer des profils").

Supprimer le profil

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

- Effleurez la touche sensitive .

Le menu Profils s'ouvre.

- Sélectionnez Modifier.
- Validez en appuyant sur **OK**.
- Sélectionnez Supprimer un profil.
- Validez en appuyant sur **OK**.
- Sélectionnez le profil que vous souhaitez supprimer.
- Sélectionnez Oui.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Le profil est supprimé.

Degré de mouture

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.

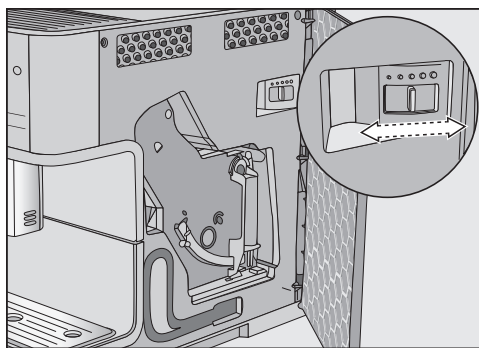
Ajuster le degré de mouture

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.

- 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 boissons à base de café.

- Fermez la porte de l'appareil.

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

Mise en réseau

Conditions pour la mise en réseau

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

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

Activer et désactiver MobileStart

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

Le menu des boissons s'affiche.

- Effleurez la touche sensitive .

La touche sensitive  est allumée. Vous pouvez à présent commander des boissons via l'App. Pour ce faire, veuillez respecter les instructions décrites ci-dessus.

Préparer 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 se trouvant à proximité risquent de se brûler la main ou le bras sous la distribution centrale ou au contact de pièces brûlantes.

Assurez-vous que personne, en particulier les enfants, ne court de danger 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).

Si vous souhaitez déclencher une boisson à base de lait via l'App, assurez-vous que le lait est assez froid ($< 10^{\circ}\text{C}$).

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

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

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

Vous ne pouvez utiliser Mobile Start que si

Utilisation

- l'application Miele@home est configurée pour votre machine à café et que
- Mobile Start est activé.

■ 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 assez grand sous la distribution centrale.

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

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

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.

Chauffe-tasses

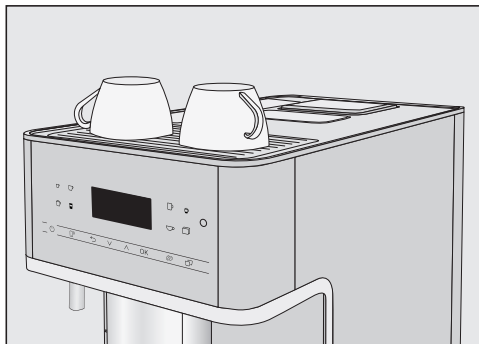
Selon modèle : CM 6360, CM 6560.

Activer ou désactiver la fonction chauffe-tasse

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Réglages  | Chauffage des tasses.
- Sélectionnez l'option souhaitée.
- Pour valider, appuyez sur la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

Préchauffer les tasses



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

Sortie de veille de la machine à café

Si aucune touche n'est activée ou aucun programme d'entretien lancé, l'écran s'éteint au bout de 7 minutes afin d'économiser de l'énergie. La touche sensitive OK émet une lumière pulsée tant que la machine à café est allumée.

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

Préparer une absence prolongée

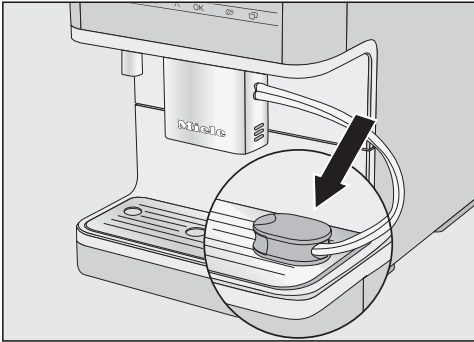
Si vous n'utilisez pas la machine à café pendant plus de 3 jours, par ex. à l'occasion de congés, préparez l'appareil en conséquence.

- 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.

Éteindre la machine à café

- Effleurez l'interrupteur Marche/Arrêt .

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



- Insérez la valve de rinçage dans l'ouverture à droite de la plaque d'égouttage.
- Pour valider, appuyez sur la touche *OK*.

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

Préparation de boissons

 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.

Lait chaud et mousse de lait

Préparer du lait et des substituts laitiers

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).

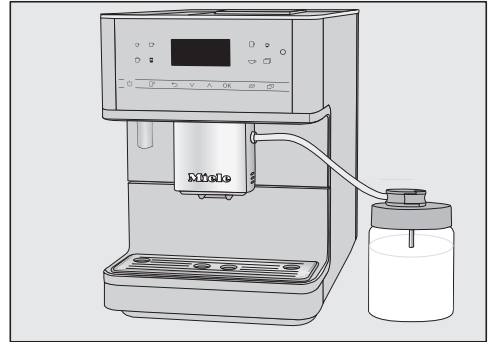
Ne laissez pas le lait de vache non refroidi dans le récipient à lait pendant une période prolongée.

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.

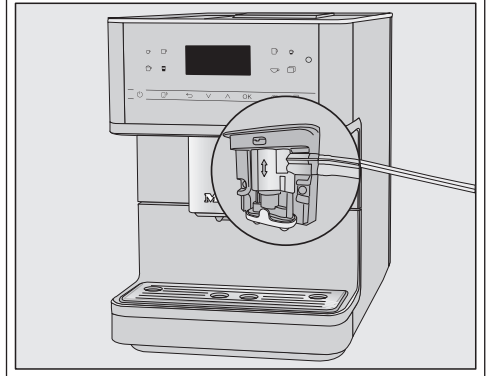
Remarque : Utilisez du lait froid (< 10 °C) pour obtenir une mousse de lait de qualité.

- Enfoncez la pièce de raccordement dans le couvercle par le haut jusqu'à ce que tout soit parfaitement 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. Fermez le récipient à lait avec le couvercle.



- Posez le récipient à lait à droite de la machine à café.
- Fixez la valve de rinçage du conduit de lait au couvercle du récipient à lait.
- Reliez le récipient à lait à la machine à café en introduisant le conduit de lait dans l'ouverture de la distribution centrale.

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



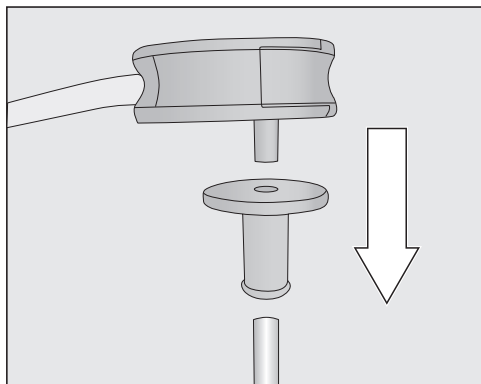
Préparer le lait conditionné en carton avec buse à lait

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

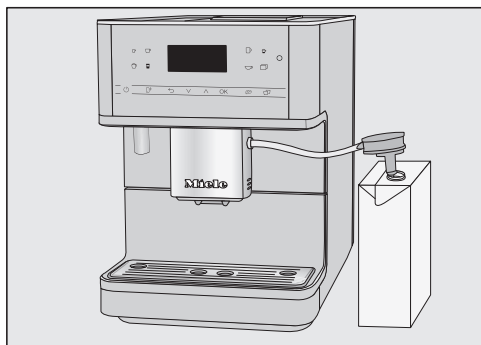
Préparation de boissons

Avec la buse à lait, vous pouvez utiliser du lait conditionné en carton ou dans un autre type d'emballage.

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



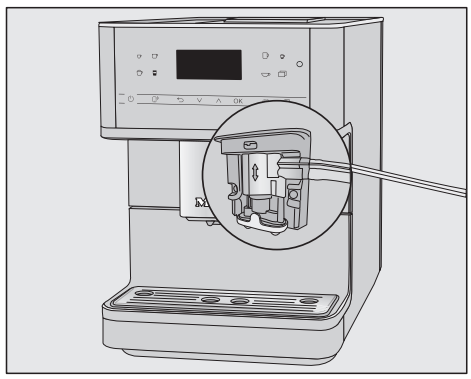
- Placez d'abord la pièce de raccordement sur le long tuyau en acier inoxydable. Veillez à ce que l'extrémité biseautée soit dirigée vers le bas.
- Fixez ensuite la valve de rinçage à la pièce de raccordement.



- Si vous utilisez un produit laitier alternatif, remuez-le bien. Pour une préparation optimale, vous avez besoin de produits laitiers alternatifs brassés et non pas secoués.
- Posez le carton de lait à droite 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.

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



Remarque : Rincez la buse de lait après son utilisation, sous l'eau.

Café

Préparer une boisson au café



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

La préparation commence.

Annuler la préparation

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

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

- Lorsque Arrêt s'affiche, appuyez sur OK pour valider.

Préparation d'une boisson au café avec la fonction DoubleShot ☺

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

La préparation commence et la touche sensitive ☺ s'allume. La machine moule et procède à la percolation de 2 doses de grains de café.

Préparer 2 doses ☐

Vous pouvez aussi demander à la machine de vous préparer 2 doses d'une boisson dans une grande tasse ou 2 tasses simultanément.



- Placez chaque récipient sous une buse de distribution de la distribution centrale.
- Appuyez sur la touche sensitive ☐, immédiatement avant ou après avoir commencé la préparation d'une boisson.

La touche sensitive ☐ est allumée.

La préparation démarre et 2 doses de la boisson choisie sont alors préparées.

Préparation de boissons

Cafetière : préparer plusieurs tasses de café à la suite

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

Le menu des boissons s'affiche.

Remarque : Veillez à ce que le réservoir à grains et le réservoir d'eau soient suffisamment remplis avant de démarrer Cafetière.

- Placez un récipient de taille adéquate sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Autres | Autres boissons | Cafetière et confirmez avec **OK**.
- Sélectionnez le nombre de tasses souhaité (3 à 8).

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

Annuler la préparation

- Effleurez la touche sensitive .

Préparer un café avec du café moulu

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

Cela vous permet par exemple de préparer du café décaféiné même si le réservoir à grains contient des grains de café non décaféinés.

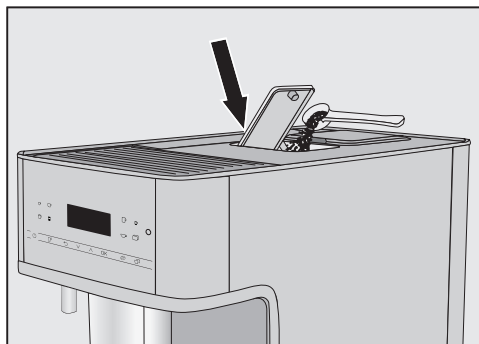
Lorsque vous utilisez du café moulu, vous ne pouvez préparer que **1** seule tasse de café ou d'espresso à la fois.

Versez **maximum 12 g** dans le compartiment pour café moulu.

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

Remplissage du compartiment de café moulu

La machine à café utilise tout le café moulu que vous avez ajouté dans le compartiment pour préparer le prochain café.



- Ouvrez le compartiment à café moulu.

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

- Versez le café moulu dans le compartiment.
- Refermez le couvercle du compartiment.

Préparer un café avec du café moulu

L'écran affiche : Préparer café moulu ?

- Sélectionnez Oui et confirmez avec **OK**.

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

Thé

Des températures de distribution trop élevées ou trop basses et des temps d'infusion trop courts ou trop longs peuvent altérer le goût de votre thé.

Observez les consignes du fournisseur de thé pour préparer votre boisson.

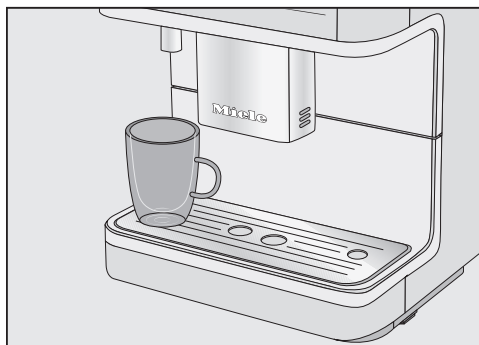
La machine à café n'est pas conçue à des fins professionnelles ou scientifiques. Les températures de distribution indiquées sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction des conditions environnantes. Chaque niveau de température équivaut à une différence d'env. 2 °C.

Préparer du thé

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

Le menu des 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.
- Effleurez la touche sensitive .
- Choisissez la variété de thé souhaitée.
- Pour valider, appuyez sur la touche **OK**.

De l'eau chaude coule dans la tasse.

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

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

Démarrer le TeaTimer manuellement

Vous pouvez également lancer **TeaTimer** manuellement.

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

- Effleurez la touche **OK**.
- L'éditeur s'ouvre et propose une durée.
- Modifiez, si nécessaire, le temps d'infusion.
 - Pour valider, appuyez sur la touche **OK**.

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

Préparation de boissons

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

Préparer de l'eau chaude et de l'eau très 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.

Veillez à ne pas exposer des parties du corps sous les sorties lors de la distribution de liquides chauds ou de vapeur.

Ne touchez pas les pièces chaudes.

Vous pouvez choisir parmi les options suivantes :

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

Le menu des boissons s'affiche.

- Placez un récipient adéquat sous la buse de distribution de l'eau chaude.
- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez *Autres boissons*, puis *Eau chaude* ou *Eau très chaude*.
- Validez en appuyant sur *OK*.

La préparation commence.

Boissons à base de café en détail

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

- Le **ristretto** est un espresso concentré, très puissant. Pour le préparer, on utilise la même quantité de café moulu que pour un espresso et très peu d'eau.
- Le **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.
- 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 **cappuccino** se compose d'environ 2 tiers de mousse de lait et de 1 tiers d'espresso.
- Le **latte macchiato** se compose de 1 tiers de lait chaud, de mousse de lait et d'espresso.
- Le **caffè latte** se compose d'espresso et de lait chaud.
- 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.

- Le **l'espresso macchiato** est un espresso couronné d'une petite couche de mousse de lait.
- **Flat white** est une variante spéciale de cappuccino : une quantité d'espresso nettement plus élevée que celle de la mousse de lait accentue l'intensité de l'arôme du café.
- **Café au lait** est une spécialité française de café composée de café et de mousse de lait. Le café au lait est habituellement servi dans un bol.

Boissons à base de thé en détail

Vous pouvez choisir différentes températures pour la préparation du thé :

- **Thé japonais** est un thé vert de haute qualité caractérisé par un goût fin, frais et "vert".
Température de distribution : env. 65 °C, temps d'infusion : env. 1,5 minutes
- **Thé blanc** est un thé vert pour lequel seuls les jeunes bourgeons encore fermés de l'arbre à thé sont utilisés et traités avec le plus grand soin. Le thé blanc a un goût particulièrement doux.
Température de distribution : env. 70 °C, temps d'infusion : env. 2 minutes
- **Thé vert** obtient sa couleur verte des feuilles de l'arbre à thé. Selon les régions, les feuilles de thé sont torréfiées ou traitées à la vapeur. Le thé vert peut être infusé plusieurs fois.
Température de distribution : env. 77 °C, temps d'infusion : env. 2,5 minutes
- **Thé noir** obtient sa couleur sombre et son goût caractéristique de la fermentation des feuilles de thé. Le thé noir

se marie très bien au citron ou au lait.

Température de distribution :

env. 87 °C, temps d'infusion :

env. 3 minutes

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

Température de distribution :

env. 87 °C, temps d'infusion :

env. 8 minutes

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

Température de distribution :

env. 87 °C, temps d'infusion :

env. 8 minutes

La température de distribution prééglée dépend de la variété de thé.

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

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

Le dosage de la quantité de thé diffère 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 de thé en fonction de la variété de thé et de la taille de la tasse (voir chapitre "Modifier la quantité de boisson").

Paramètres

Quantité

Le goût de la boisson au café dépend non seulement de la variété de café, mais aussi en grande partie de la quantité d'eau utilisée.

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

Vous pouvez de même adapter la proportion de lait chaud, de mousse de lait ainsi que la quantité de café de vos spécialités de café au lait.

Une quantité maximale possible est programmable pour chaque boisson. Une fois cette quantité atteinte, la préparation s'arrête. La quantité maximale possible est alors enregistrée pour cette boisson.

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.

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

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.

Température de distribution des boissons à base de thé

Vous pouvez modifier la température de distribution de chaque boisson à base de thé en réglant individuellement la température de percolation.

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

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.

Degré de mouture

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

Adaptation des réglages

Afficher et modifier Réglages

Le menu des boissons s'affiche.

- Effleurez la touche sensitive .
- Sélectionnez Réglages .
- Pour valider, appuyez sur la touche OK.
- Sélectionnez l'option de menu que vous voulez afficher ou modifier.
- Pour valider, appuyez sur la touche OK.
- Modifiez le réglage selon vos souhaits.
- Pour valider, appuyez sur la touche OK.

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

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 .

Minuteur : Arrêt après

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 (réglable entre 20 minutes et 9 heures).

Si vous prolongez le temps de la fonction Arrêt après, la consommation d'énergie de la machine à café augmente.

TeaTimer

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

Vous pouvez régler TeaTimer comme suit :

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

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

Volume

Vous pouvez régler le volume de la mélodie d'accueil, des signaux sonores et des bips de touches (barre segmentée).

Luminosité de l'écran

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

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

Éclairage

Vous pouvez modifier la luminosité de l'éclairage que la machine à café soit allumée ou éteinte.

En outre, vous pouvez définir la plage de temps d'extinction de l'éclairage (réglable entre 15 minutes et 9 heures) lorsque l'appareil s'éteint.

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.

Info (afficher les informations)

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

En altitude

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

Mode Performance

Vous pouvez sélectionner le Mode Performance approprié à votre mode d'utilisation :

- Mode Eco
- Mode Barista
- Mode Latte

En outre, pour une utilisation rare et intensive de la machine à café, il existe le Mode Party (fêtes).

Mode éco

C'est en Mode Eco que la machine à café consomme le moins d'énergie. Le système chauffe uniquement lorsque des boissons sont commandées.

Le Mode Eco est réglé par défaut. Si vous sélectionnez un autre Mode Performance que le Mode Eco, la consommation d'énergie de la machine à café augmente.

Mode café

Ce Mode Performance est optimisé pour révéler le meilleur de l'arôme. Les boissons au café peuvent être préparées sans attendre, car la machine à café entièrement automatique reste en chauffe jusqu'à atteindre la température de percolation.

La consommation d'énergie en Mode café est plus élevée qu'en mode Eco.

Mode lait

Ce Mode Performance est optimisé pour la préparation du lait. Les boissons au lait se préparent bien plus rapidement en Mode lait.

La consommation d'énergie en Mode lait est plus élevée qu'en Mode Eco et en mode Barista.

Mode Party (fêtes)

Le Mode Performance est conçu pour une **rare** utilisation intensive de la machine à café, par ex. pour des fêtes de famille.

Après une utilisation intensive, nettoyez soigneusement la machine à café, notamment le conduit de lait. Le cas échéant, détartrez la machine à café et dégraissez l'unité de percolation.

Respectez les consignes suivantes concernant le mode Party (fêtes) :

Adaptation des réglages

- Les messages sur l'état d'entretien ou les demandes d'entretien nécessaires sont supprimés et reportés à la prochaine mise sous tension.
- Le minuteur Déconnecter après est désactivé. La machine à café se désactive 6 heures après le dernier effleurement de touche.
- L'éclairage des tasses au niveau de la distribution centrale est allumé en permanence au niveau de luminosité maximal aussi longtemps que la machine à café est allumée.

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 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 (Ca²⁺) ou en ppm (mg Ca²⁺/l) sur l'étiquette de la bouteille.

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

Par défaut, la dureté de l'eau est réglée à 21 °dH.

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l Ca ²⁺ ou ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Réglage
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l Ca ²⁺ ou ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Réglage
°dH	mmol/l		
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,8	71	10
11	2,0	79	11
12	2,1	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,0	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	3,9	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,6	186	26
27	4,8	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,5	221	31
32	5,7	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,4	257	36

Dureté de l'eau		Teneur en calcium mg/l Ca ²⁺ ou ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Réglage
°dH	mmol/l		
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10,9–12,5	430–500	61–70

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 Ca²⁺). Vous diminuerez ainsi la fréquence des détartrages et contribuerez à protéger l'environnement en utilisant moins de produits détartrants.

Verrouillage de la mise en marche

Vous pouvez bloquer la mise en marche de la machine à café de sorte que des personnes non autorisées, par ex. des enfants, ne puissent pas utiliser l'appareil.

Désactiver provisoirement le verrouillage de la mise en marche

- Effleurez la touche OK pendant 6 secondes.

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

Miele@home

La machine à café est équipée d'un module Wi-Fi et est compatible avec Miele@home.

Selon que vous avez connecté ou non la machine à café à votre réseau, les points suivants s'affichent sous Miele@home :

- **Installer :** Cette option n'est disponible que si la machine à café n'a pas été connectée à un réseau Wi-Fi ou si la configuration réseau a été réinitialisée.
 - **Désactiver*/Activer* :** Les réglages du réseau Wi-Fi sont conservés, la connexion de la machine à café est activée ou désactivée.
 - **Etat de connexion* :** Les informations sur la connexion Wi-Fi s'affichent. Les symboles indiquent la force du signal Wi-Fi.
 - **Nouvelle installation* :** Les réglages de la connexion Wi-Fi actuelle sont réinitialisés. La connexion Wi-Fi est reconfigurée.
 - **Réinitialiser* :** La mise en réseau se désactive et les réglages de la connexion Wi-Fi actuelle sont réinitialisés.
- * 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.

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.

Adaptation des réglages

Commande à distance

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

Lorsque la commande à distance est activée, vous pouvez 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.

Par défaut, la commande à distance est activée.

RemoteUpdate

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 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.

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

Désactivez la mise à jour à distance (RemoteUpdate) 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 peut être installée.

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

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

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

Observez les points suivants lors des mises à jour à distance (RemoteUpdate) :

- Tant que vous ne recevez pas de notification, aucune mise à jour à distance n'est disponible.
- Une mise à jour à distance installée ne peut pas être annulée.
- N'éteignez 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.

Version de logiciel

L'option de menu "Version du logiciel" est destinée au SAV Miele. Cette information n'est d'aucune utilité pour le particulier.

Revendeur (mode Démo)

Cette fonction n'est d'aucune utilité pour le particulier.

La fonction Revendeur | Mode expo permet de faire une présentation de la machine à café dans le commerce ou les halls d'exposition. Dans ce cas, l'appareil est allumé, mais aucune boisson ne peut être préparée ni aucun programme d'entretien exécuté.

Le mode démo peut être activé sans avoir à réaliser la première mise en service. Allumez la machine à café et éteignez-la à nouveau. Maintenez la touche ↵ enfoncée immédiatement après pendant 5 secondes. Le mode démo est activé.

Réglages d'usine

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

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

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

Nettoyage et entretien



Risque sanitaire en cas d'absence de nettoyage.

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

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

Tableau des fréquences de nettoyage

Fréquence de nettoyage conseillée	Que dois-je 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
1 x par semaine (plus souvent en cas de salissures importantes)	Distribution centrale
	Valve de rinçage et pièces de raccordement du conduit de lait (avec le goupillon)
	Unité de percolation
	Intérieur de la machine (sous l'unité de percolation)
	Carrosserie (particulièrement important juste après le détartrage)
1 x par mois	Réservoir à grains et compartiment à café moulu
	Filtre du réservoir d'eau
	Buse de vapeur (avec le goupillon)
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)

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
- Unité de percolation
- Couvercle du réservoir à eau
- 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)
- Conduit de lait avec valve de rinçage
- Buse à lait
- Récipient à lait avec couvercle (fourni avec certains modèles)

 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.

Nettoyage et entretien

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.

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

Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc **tous les jours** pour éviter l'apparition d'odeurs et de moisissures.

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

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

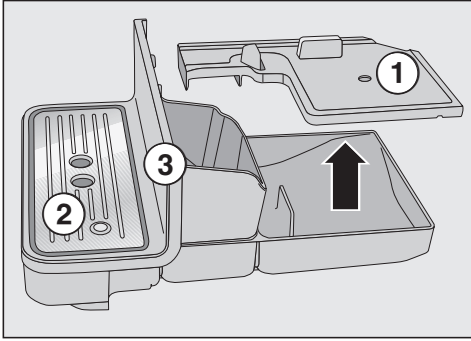


Risque de brûlure !

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

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.

- Soulevez complètement la distribution centrale.



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

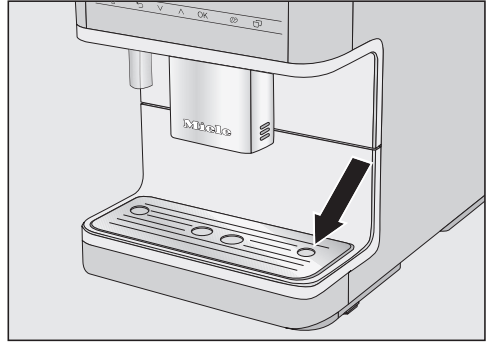
Nettoyez le bandeau inférieur à la main exclusivement, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Toutes les autres pièces conviennent au lave-vaisselle.

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

Veillez à enfoncer le bac d'égouttage dans la machine à café jusqu'en 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).

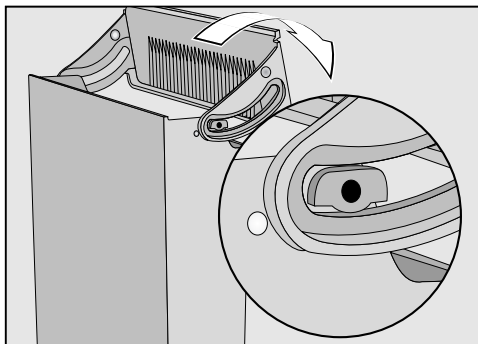
Remarque : Pour un nettoyage plus approfondi de la plaque d'égouttage, nettoyez-la de temps en temps au lave-vaisselle.

Nettoyer le réservoir d'eau

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

- Nettoyez le réservoir d'eau chaque jour.
- Appuyez sur le repère situé sur le couvercle du réservoir d'eau.
 - Soulevez le réservoir d'eau en le tirant par le couvercle.

Nettoyage et entretien



- Retirez le couvercle du réservoir d'eau et nettoyez-le à la main.
- Nettoyez le réservoir d'eau à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Séchez le réservoir 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 sur laquelle repose la machine à café, surtout les renforcements.
- Remontez le réservoir d'eau.

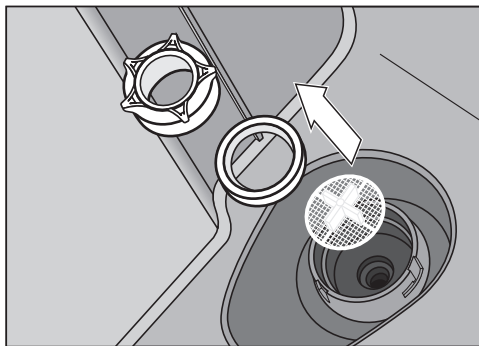
Veillez à ce que la valve, la face inférieure du réservoir d'eau et la surface sur laquelle repose le réservoir d'eau dans la machine à café soient propres. C'est la seule façon de bien positionner le réservoir d'eau.

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.
- Rincez soigneusement toutes les pièces une à une sous l'eau courante.
- Remettez tout d'abord le filtre du réservoir d'eau (avec la croix tournée vers le haut), puis la bague d'étanchéité. Resserrez ensuite le capuchon de sécurité.
- Remettez en place le réservoir d'eau.

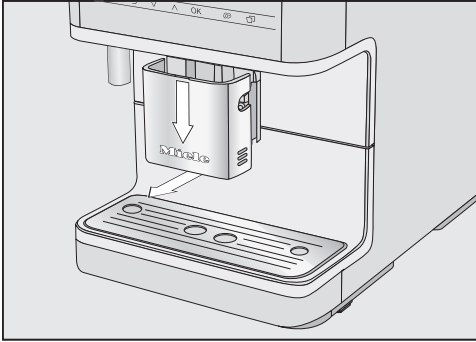
Nettoyer la distribution centrale

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

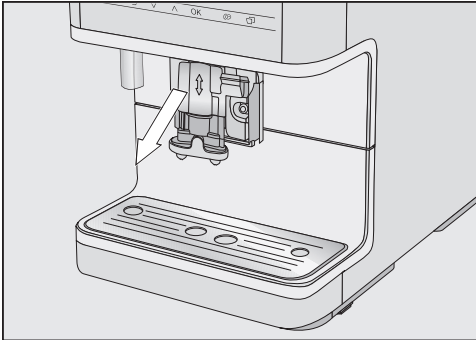
Utilisez le goupillon fourni pour nettoyer les parties difficiles d'accès, par ex. à l'intérieur de l'unité de distribution.

Remarque : Les salissures tenaces se détacheront plus facilement si vous faites tremper les différents éléments pendant la nuit dans de l'eau avec un peu de liquide vaisselle. Pour finir, passez les composants sous l'eau.

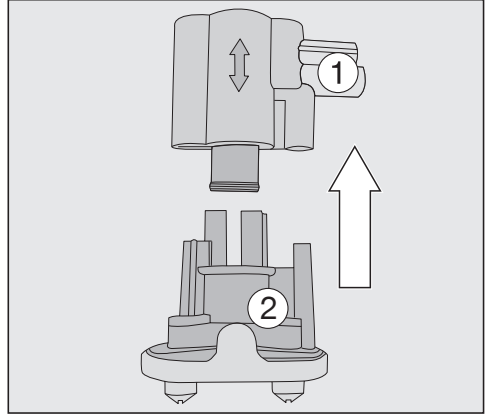
Démonter et nettoyer la distribution centrale



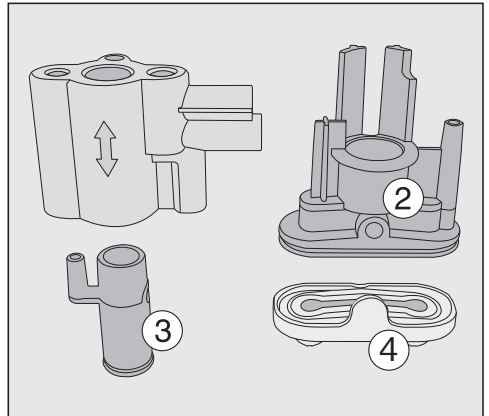
- Poussez complètement la distribution centrale vers le bas et retirez l'habillage en inox par l'avant.



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



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

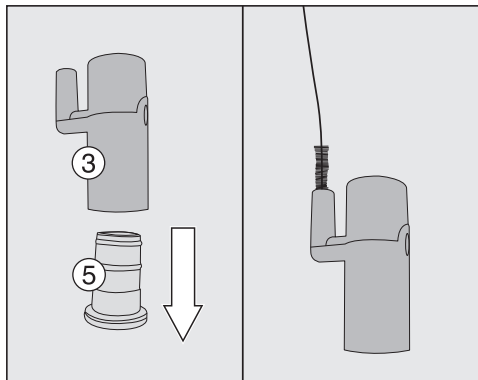


- Dans la partie en silicone grise ① se trouve un composant cylindrique noir ③ : Retirez le composant noir.
- Desserrez les buses de distribution ④.

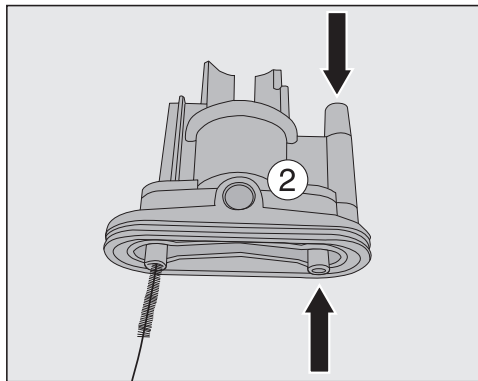
Remarque : Pour dissoudre les dépôts tenaces, faites tremper les buses de distribution ④ pendant environ 1 heure dans de l'eau avec un peu de liquide vaisselle. Ensuite, "pétrissez" les buses de distribution.

Nettoyage et entretien

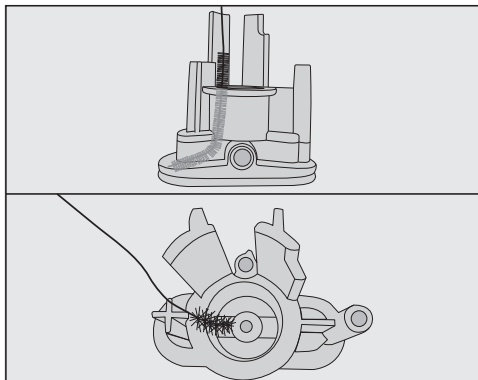
Nettoyer la distribution centrale



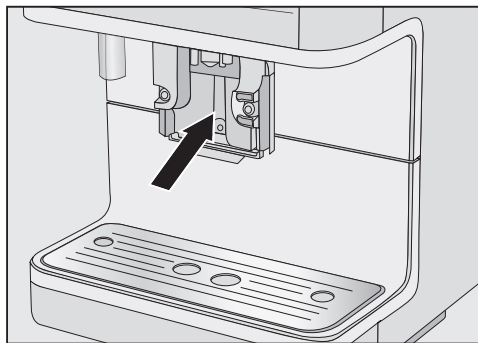
- Retirez le complément en silicone gris ⑤ du composant noir ③.
- À l'aide du goupillon, nettoyez la petite conduite du composant noir ③ comme indiqué dans l'illustration.



- À l'aide du goupillon, nettoyez toutes les ouvertures du support noir ②.



- Pour ce faire, pliez légèrement le goupillon et nettoyez les deux sorties.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces.
- Pour terminer, passez les éléments sous l'eau.



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

Montage de la distribution centrale

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

- Remontez l'unité de distribution.
- Appuyez fermement sur tout le pourtour des buses de distribution ③ pour que l'unité de distribution soit bien insérée dans l'encoche.
- Enfoncez l'unité de distribution dans la distribution centrale.
- Remettez en place l'habillage en inox, puis insérez le conduit de lait si nécessaire.

Remarque : La "jointure" visible sur le conduit de lait et la distribution centrale vous aide à les assembler plus facilement.

Nettoyer la buse à lait

Nettoyez la buse à lait chaque jour.

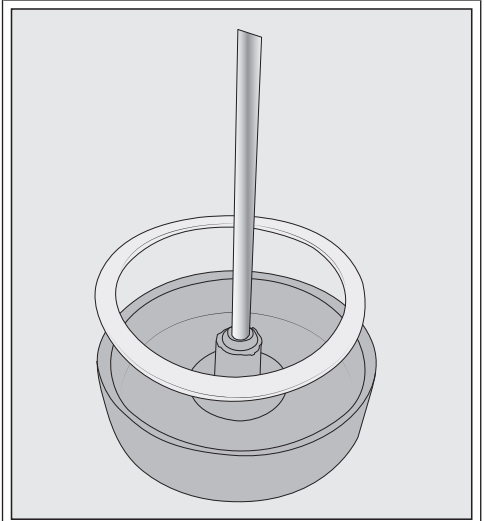
- Rincez la buse à lait sous l'eau courante.
- Retirez la pièce de raccordement du tuyau en inox.
- Nettoyez les pièces à la main sous l'eau courante et avec un peu de liquide vaisselle.
- Si nécessaire, laissez les pièces tremper toute une nuit dans de l'eau avec un peu de liquide vaisselle.
- Rincez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



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.

Nettoyage et entretien

Nettoyer le conduit de lait et la valve de rinçage

Risque de dommages en cas de nettoyage incorrect.

Des objets pointus, par ex. le goupillon fourni, risquent d'endommager le bouchon en silicone et de le rendre inutilisable.

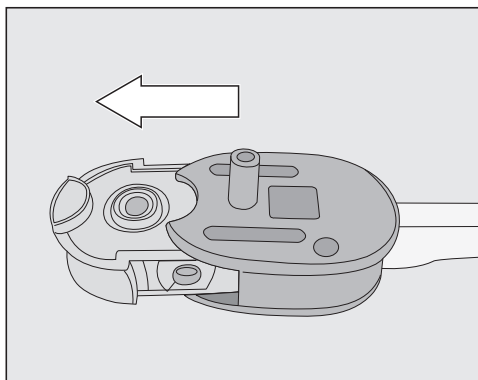
Retirez impérativement le bouchon en silicone avant de nettoyer le corps de la valve de rinçage à l'aide du goupillon ou d'un autre objet.

Pour nettoyer le bouchon en silicone, n'utilisez **pas d'objets pointus** tels qu'une épingle.

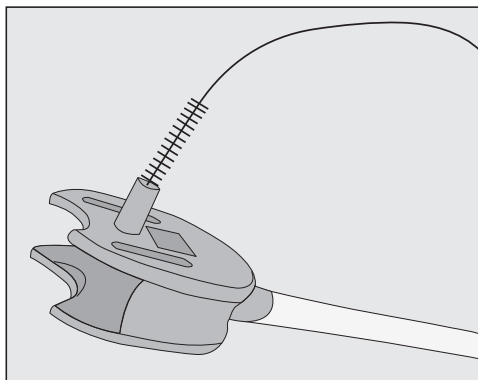
Ne retirez pas et ne déplacez pas les billes blanches dans le bouchon en silicone.

Nettoyez le bouchon en silicone uniquement sous l'eau courante et/ou au lave-vaisselle. N'utilisez **pas** le goupillon fourni.

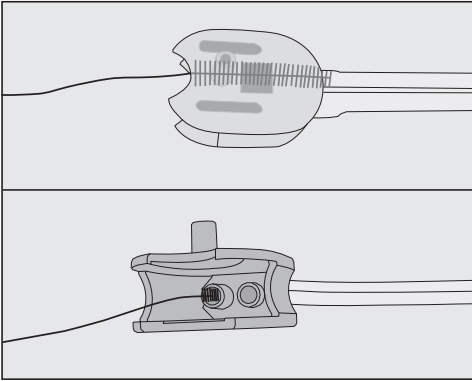
Nettoyez la valve de rinçage et le conduit de lait au moins une fois par semaine.



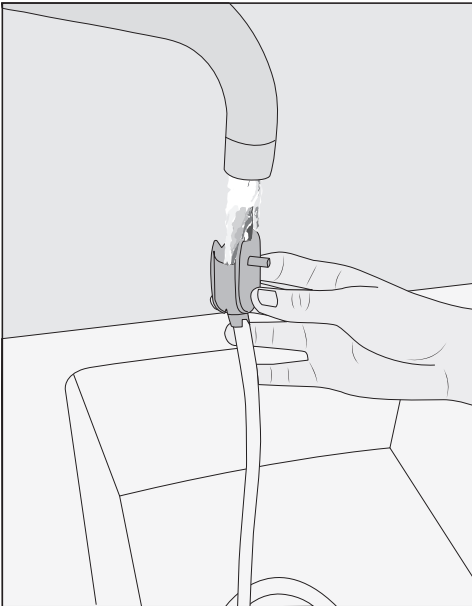
- Sortez le bouchon en silicone du corps de la valve de rinçage.
- Rincez le bouchon en silicone sous l'eau courante. Pour éliminer des résidus de lait, n'utilisez **pas d'objets pointus**.



- Nettoyez le corps de la valve de rinçage à l'aide du goupillon sous l'eau courante.



- Nettoyez aussi les raccords de tuyaux du corps de la valve de rinçage : Pour ce faire, insérez le goupillon dans les deux ouvertures et effectuez un va-et-vient.



- Rincez le conduit de lait et le corps de la valve de rinçage sous l'eau courante.
- Si nécessaire, laissez toutes les pièces tremper toute une nuit dans de l'eau avec un peu de liquide vaisselle.

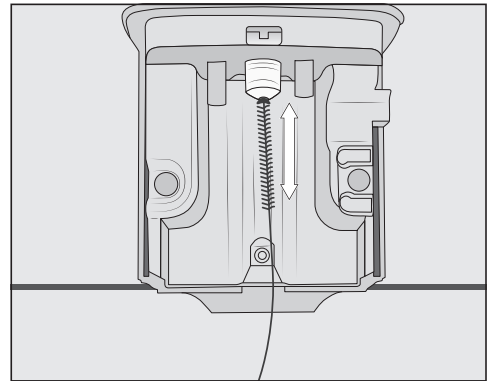
- Pour terminer, passez les éléments sous l'eau.
- Remontez la valve de rinçage.

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

Nettoyer la buse de vapeur

Nettoyez la buse de vapeur une fois par mois.

- Poussez complètement la distribution centrale vers le bas et retirez l'habillage en 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.
- Poussez l'unité de distribution dans la distribution centrale et remettez l'habillage en inox en place.

Nettoyage et entretien

Nettoyer le réservoir à grains et le compartiment pour café moulu

⚠ Risque de blessure avec le moulin à café !

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

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

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

Vous pouvez alors recharger le réservoir en grains de café.

Si nécessaire, nettoyez le compartiment pour café moulu :

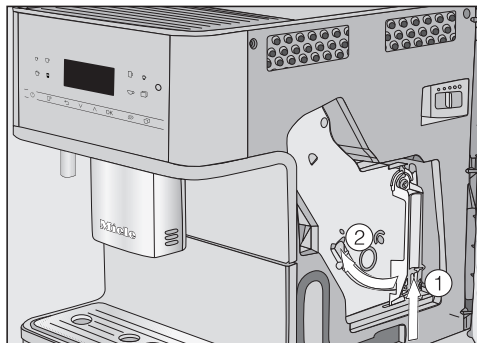
- Ouvrez le compartiment pour café moulu et éliminez d'éventuels restes de café moulu.

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

Nettoyer l'unité de percolation et l'intérieur

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

- Ouvrez la porte de l'appareil.



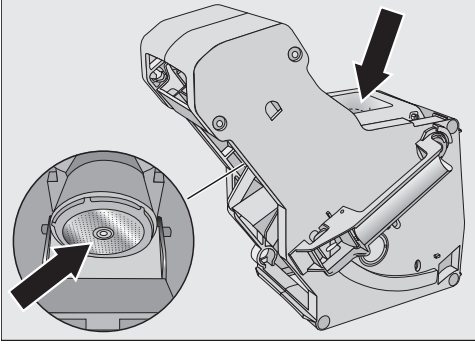
- Maintenez le bouton en bas de la poignée de l'unité de percolation ① enfoncé et tournez la poignée vers la gauche ②.

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

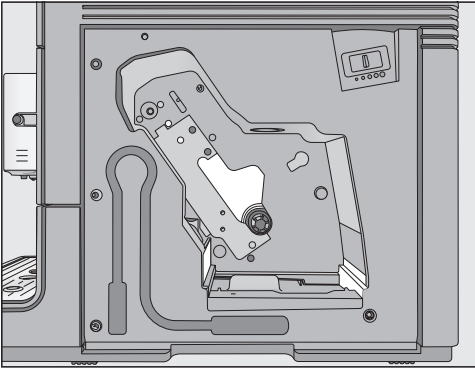
- Retirez avec précaution l'unité de percolation de la machine à café.

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



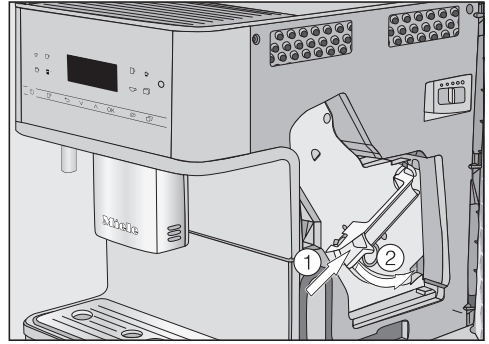
- Frottez le filtre de l'unité de percolation pour éliminer les résidus de café.
- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu n'y reste collé lors de la prochaine préparation de café.



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

Remarque : Éliminez les résidus séchés de café moulu à l'aide d'un aspirateur.

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



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

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.

Nettoyage et entretien

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.

Ouvrir le menu "Entretien"

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

- Effleurez la touche .
- Sélectionnez Entretien.
- Pour valider, appuyez sur la touche OK.

Vous pouvez choisir un programme d'entretien.

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

Rincer l'appareil

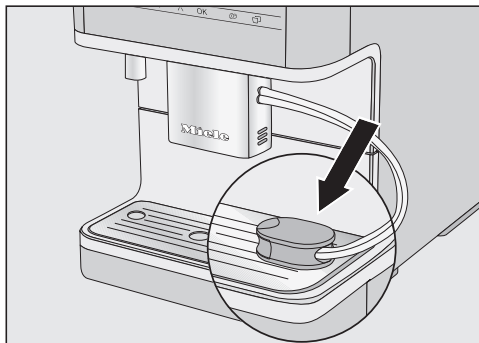
La machine à café procède à un rinçage lorsqu'elle est arrêtée dès lors qu'au moins une boisson a été préparée. Vous pouvez également lancer Rincer l'appareil manuellement.

Rincer le conduit de lait

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

- Effleurez la touche .
- Sélectionnez Entretien | Rincer le conduit de lait.
- Pour valider, appuyez sur la touche OK.

Le message Placer le conduit de lait dans le bac d'égouttage s'affiche à l'écran.



- Insérez la valve de rinçage dans l'ouverture à droite de la plaque d'égouttage.
- Pour valider, appuyez sur la touche OK.

Le conduit de lait est rincé.

Nettoyer le conduit de lait

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

Pour le programme d'entretien, il vous faut 1 stick de produit de lavage pour conduits de lait.

- Effleurez la touche .
- Sélectionnez Entretien | Nettoyer le conduit de lait.
- Pour valider, appuyez sur la touche OK.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

L'écran affiche Sortir le réservoir à eau. Insérer le réservoir à eau avec du produit détartrant (voir mode d'emploi).

Remarque : Pour un nettoyage optimal de votre machine à café, nous recommandons l'utilisation quotidienne du détergent Miele pour conduits de lait. Ce produit nettoyant a été spécialement conçu pour les machines à café Miele et empêche ainsi votre appareil d'être endommagé par des détergents inadaptés. 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.

- Placez 1 stick de nettoyant pour conduits de lait dans un récipient et ajoutez **300 ml** d'eau tiède. Remuez à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce que la poudre nettoyante soit complètement dissoute.
- Retirez et videz le réservoir d'eau.
- Versez la solution nettoyante ainsi préparée dans le réservoir d'eau.
- Remettez en place le réservoir d'eau.

- Suivez les autres instructions affichées à l'écran.
- Lorsqu'un message vous l'indique à l'écran, rincez abondamment le réservoir d'eau à l'eau claire. Assurez-vous d'éliminer **tous** les résidus du produit de nettoyage dans le réservoir d'eau.
- Versez de l'eau dans le réservoir.

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

Dégraisser l'unité de percolation

Du café moulu peut s'accumuler à l'intérieur en dessous de l'unité de percolation.

Des moisissures peuvent se développer à cet endroit sous l'effet de la chaleur et de l'humidité.

Pour prévenir le développement de moisissure, éliminez au moins une fois par semaine tout résidu de café moulu humide.

Pour des boissons au café aromatiques et un fonctionnement optimal de la machine à café, dégraissez régulièrement l'unité de percolation. L'unité de percolation s'obstrue plus ou moins rapidement selon le taux de matières grasses de votre café.

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

Pour le programme d'entretien, il vous faut 1 pastille de nettoyage.

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

Nettoyage et entretien

ainsi longévité et fonctionnement parfait.

Elles sont disponibles dans la boutique en ligne Miele, auprès du SAV Miele ou chez votre revendeur Miele.

Lorsque 200 tasses ont été préparées, l'écran affiche un message demandant de dégraisser l'unité de percolation.

- Pour valider, appuyez sur la touche OK.

Vous pouvez dégraisser maintenant l'unité de percolation ou remettre à plus tard. La machine à café continue de fonctionner en attendant. Pour assurer un bon fonctionnement de la machine à café à long terme, il est recommandé de dégraisser l'unité de percolation à la première requête.

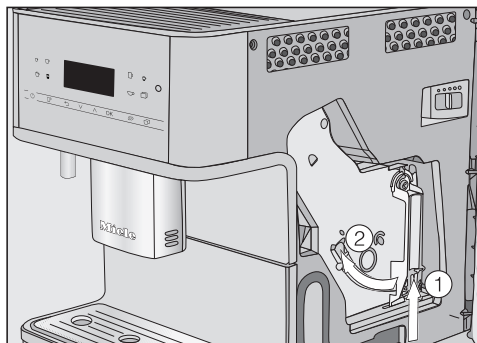
Ce message s'affiche à la mise en marche de la machine à café tant que l'unité de percolation n'a pas été dégraissée.

- Effleurez la touche .
- Sélectionnez Entretien | Dégraisser unité de percolation.
- Pour valider, appuyez sur la touche OK.

Le processus démarre.

L'écran affiche Retirer l'unité de percolation. Nettoyer l'intérieur Rincer l'unité de percolation à la main et l'insérer avec une pastille..

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



- Maintenez le bouton en bas de la poignée de l'unité de percolation ① enfoncé et tournez la poignée vers la gauche ②.

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

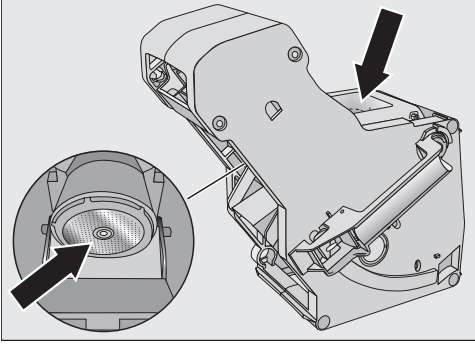
- Retirez avec précaution l'unité de percolation de la machine à café.

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

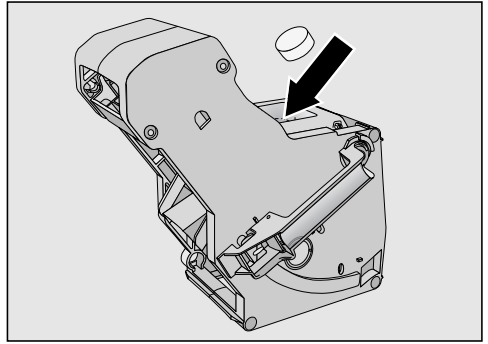
Les détergents risquent d'endommager l'unité de percolation.

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

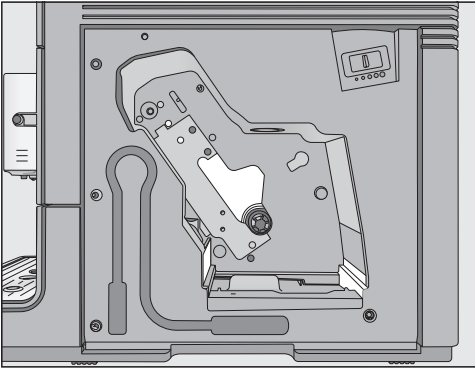
- Nettoyez l'unité de percolation à la main, à l'eau chaude courante et **sans détergent**.



- Frottez le filtre de l'unité de percolation pour éliminer les résidus de café.
- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu n'y reste collé lors de la prochaine préparation de café.

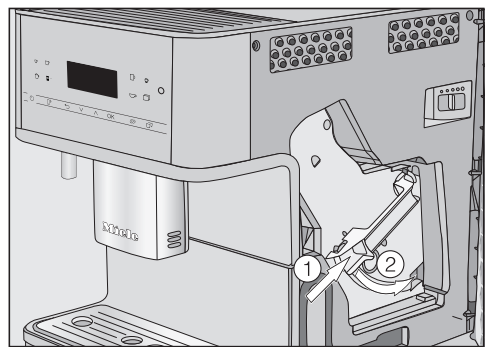


- Placez la tablette de nettoyage 1 en haut dans l'unité de percolation (flèche).
- Introduisez l'unité de percolation dans la machine à café.



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

Remarque : Éliminez les résidus séchés de café moulu à l'aide d'un aspirateur.



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

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

L'affichage du menu des boissons à l'écran indique que le programme d'entretien est terminé.

Nettoyage et entretien

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.

Essuyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

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

La machine à café 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 15 minutes.

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

■ Confirmez le message en appuyant sur la touche **OK**.

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

Vous pouvez mettre la machine à café hors tension si vous ne souhaitez pas détartrer l'appareil directement. Vous ne pourrez recommencer à préparer des boissons que lorsque vous aurez effectué le détartrage.

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

■ Validez en appuyant sur **OK**.

Le processus démarre.

■ Suivez les instructions affichées à l'écran.

Si la température de fonctionnement est trop élevée pour le détartrage, la machine à café refroidit. Pendant la phase de refroidissement, aucun message spécial ne s'affiche à l'écran.

Lorsque le message **Remplir le réservoir d'eau avec le détartrant et de l'eau tiède jusqu'au repère de détartrage**  et le remettre s'affiche, procédez comme suit.

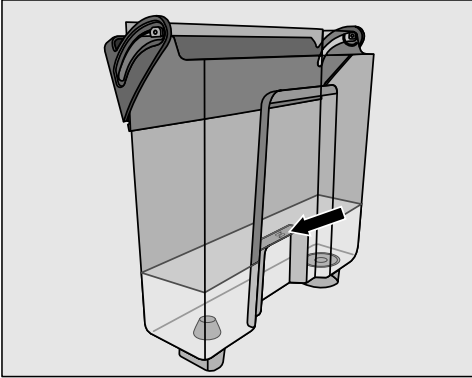
Pour un détartrage optimal, il est recommandé d'utiliser les pastilles de détartrage Miele.

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.

Pour le détartrage, il vous faut **1** pastille de détartrage.



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère $\mathcal{S}$.
- Placez **1** pastille détartrante dans le réservoir d'eau.

Veillez à respecter les proportions indiquées pour le détartrant. Versez exactement la bonne quantité d'eau dans le réservoir d'eau, ni plus, ni moins. Sinon, le processus de détartrage sera prématurément interrompu.

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

Lorsque l'écran affiche Remplir le réservoir à eau d'eau courante jusqu'au repère détartrage $\mathcal{S}$ et remettre en place. Fermer la porte :

- 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. Versez de l'eau potable propre au moins jusqu'au repère $\mathcal{S}$.

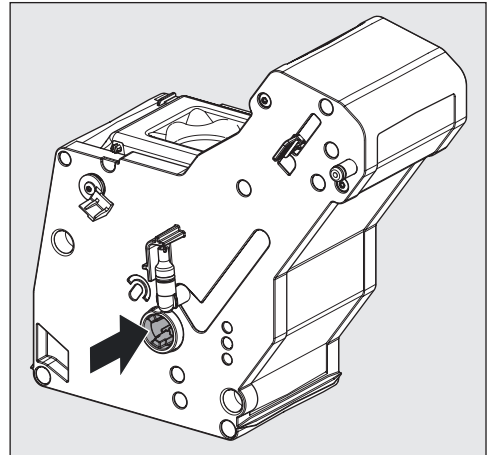
L'opération de détartrage est terminée lorsque le menu des boissons s'affiche.

Graissage de l'unité de percolation

Graissez l'unité de percolation une fois par an et selon les besoins 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.

Correction des problèmes

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des pannes et anomalies. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de 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 la touche Marche/Arrêt  . Attendez environ une heure avant de remettre l'appareil en marche.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Une anomalie interne s'est produite. ■ Éteignez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt  . Attendez environ deux minutes avant de remettre l'appareil en marche.
F10, F17	L'eau est aspirée en quantité insuffisante, voire pas du tout. ■ Retirez le réservoir d'eau. Remplissez le réservoir d'eau potable froide et remettez-le en place. ■ Retirez et nettoyez le filtre du réservoir d'eau (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Retirer et nettoyer le filtre du réservoir d'eau").

Problème	Cause et solution
F73 ou Contrôler l'unité de percolation	L'unité de percolation ne peut pas se remettre sur la position initiale. ■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt . ■ Débranchez la fiche d'alimentation de la machine à café. Attendez deux minutes avant de rebrancher la prise. ■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la en la passant sous l'eau. ■ Remplacez 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 la machine et mettez-la sous tension à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt . Le mécanisme d'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et se remet sur la position initiale. ■ Lorsque le message Insérer l'unité de percolation s'affiche, remplacez l'unité de percolation dans l'appareil. Fermez la porte de l'appareil.

Correction des problèmes

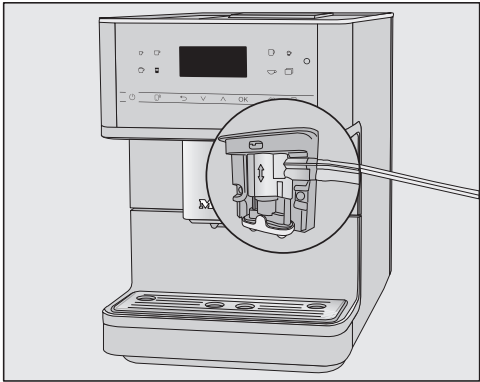
Problème	Cause et solution
Quantité de poudre trop grande	Il y a trop de café moulu dans le compartiment. Si vous avez versé plus de 12 g (soit deux cuillères à café rases) de café moulu dans le réservoir, l'unité de percolation ne peut pas compacter le café moulu. Le café moulu est vidé dans le bac à marc de café et le message d'erreur s'affiche à l'écran. ■ Mettez la machine à café hors tension en appuyant sur la touche Marche/Arrêt . ■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main (voir "Sortir l'unité de percolation et la nettoyer à la main"). ■ Retirez le café moulu de la machine, par exemple à l'aide d'un aspirateur. ■ Versez maximum 12 g de café moulu dans le compartiment.
	Il y a trop de café moulu dans le compartiment. Certaines variétés de café donnent un grand volume de poudre. En général, c'est que le degré de mouture est réglé sur Gros et la quantité de mouture réglée sur le maximum. ■ Sélectionnez un degré de mouture plus fin. ■ Sélectionnez une quantité de mouture plus basse. Si le café ne vous convient toujours pas, par ex. arôme trop faible, essayer une autre variété de grains.

Comportement inattendu de la machine à café

Problème	Cause et solution
L'écran reste éteint lorsque vous réactivez la machine à café en effleurant la touche Marche/Arrêt .	Vous n'avez pas suffisamment effleuré la touche Marche/Arrêt  .
	■ Appuyez sur la partie en creux de la touche Marche/Arrêt  pendant au moins trois secondes.
	La fiche de l'appareil n'est pas bien insérée dans la prise. ■ Insérez bien la fiche de l'appareil dans la prise.
L'éclairage ne s'allume pas après avoir activé la machine à café.	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.
	L'éclairage a été désactivé. ■ Activez l'éclairage (voir chapitre "Réglages", section "Éclairage").
	L'éclairage est défectueux. ■ Contactez le service après-vente.
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.
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.
L'écran est peu ou pas lisible.	La luminosité de l'écran est réglée sur une valeur trop faible. ■ Modifiez ce réglage (voir chapitre "Réglages").

Correction des problèmes

Problème	Cause et solution
Remplir et insérer le réservoir d'eau apparaît alors que le réservoir d'eau est rempli et mis en place.	Le réservoir d'eau n'est pas bien en place dans l'appareil. ■ Retirez le réservoir d'eau et remettez-le en place. ■ Retirez et nettoyez le filtre du réservoir d'eau (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Retirer et nettoyer le filtre du réservoir d'eau"). Vous n'avez pas rempli ou replacé correctement le réservoir d'eau lors du détartrage. ■ Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère  et relancez le processus de détartrage.
Après la mise en marche, le message Remplir et insérer le réservoir d'eau s'affiche, bien que le réservoir soit plein et en place. Le rinçage ne se déclenche pas.	La machine à café est entartrée. ■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt . Veuillez patienter pendant env. une heure. ■ Remettez l'appareil en marche. Dès que Préchauffage apparaît, effleurez la touche sensitive  puis sélectionnez Détartre. ■ Détartrez la machine à café.
Après la remise en service de la machine, le message Vider le collecteur de gouttes et le bac à marc s'affiche à l'écran alors qu'ils ont été tous les deux vidés.	Ceci n'est pas une anomalie. Si le bac d'égouttage et le bac à marc ont été vidés après la désactivation de la machine à café, le compteur interne n'est pas réinitialisé. Le message Vider le collecteur de gouttes et le bac à marc s'affiche ensuite à l'écran, bien que le bac d'égouttage et le bac à marc ne soient pas remplis au maximum.

Problème	Cause et solution
Ni lait, ni mousse de lait ne sortent de la distribution centrale.	Le conduit de lait a été mal raccordé à la distribution centrale.  La “couture” visible sur le conduit de lait, la distribution centrale et la valve de rinçage vous aide à les assembler plus facilement. ■ Vérifiez que le conduit de lait est correctement raccordé à la distribution centrale. Le conduit de lait est bouché. ■ Nettoyez soigneusement la distribution centrale et le conduit de lait avec le goupillon.
Vous avez vidé le bac d'égouttage, mais le message Vider le collecteur de gouttes et le bac à marc apparaît à l'écran.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Le bac d'égouttage a été mal retiré et/ou repositionné trop rapidement.
Insérer le collecteur de gouttes et le bac à marc apparaît, alors qu'ils sont tous les deux en place.	Le bac d'égouttage est mal positionné et ne peut donc pas être détecté par les capteurs. ■ Videz le bac d'égouttage et le bac à marc de café. Remontez toutes les pièces puis enfoncez le bac d'égouttage dans la machine à café jusqu'en butée.

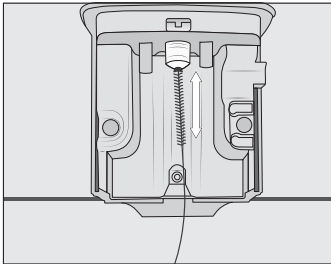
Correction des problèmes

Problème	Cause et solution
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.	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. ■ Si vous retirez le bac d'égouttage, videz toujours le bac à marc.
	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. ■ Le cas échéant, adaptez la quantité et le degré de mouture. ■ Videz régulièrement le bac à marc comme indiqué sur l'écran.
Le message Remplir le réservoir à grains s'affiche alors que le réservoir à grains a déjà été rempli.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. ■ Confirmez le message en appuyant sur la touche OK.
	Les grains de café ne s'écoulent pas bien dans le moulin à café. Est-ce que vous utilisez une torréfaction foncée ? Une torréfaction très brune rend souvent les grains de café huileux. Ces corps gras peuvent s'agglutiner sur les parois du réservoir à grains et peuvent gêner le passage des grains. ■ Préparez une boisson à base de café en regardant si les grains de café glissent vers le réservoir à grains. ■ Nettoyez le réservoir à grains plus souvent si vous utilisez une torréfaction très brune et huileuse. Essayez éventuellement une autre variété de café, moins huileuse.
Impossible d'introduire l'unité de percolation de la machine à café.	L'entraînement de l'unité de percolation n'est pas dans la position de base. ■ Fermez la porte de l'appareil. ■ Mettez la machine à café en marche. L'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et revient dans sa position initiale. ■ Répétez l'étape une nouvelle fois si nécessaire.

Problème	Cause et solution
La machine à café automatique ne se rince pas à la mise sous tension.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Si la machine à café est déjà à la température de fonctionnement, les conduites ne sont pas rincées lors de la mise en marche.
La préparation de café est interrompue de façon répétée et le message Remplir le réservoir à grains s'affiche.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. L'unité de percolation ne détecte pas le café moulu. Une fois moulues, certaines variétés de café donnent une faible quantité de poudre. En général, c'est que le degré de mouture est réglé sur Fin et la quantité de mouture réglée sur le minimum. ■ Confirmez le message en appuyant sur la touche OK. Si vous trouvez le goût du café trop intense ou trop amer, essayez une autre variété de café. Si le message apparaît lors de la préparation de toutes les spécialités à base de café : ■ Sélectionnez un degré de mouture un peu plus grossier (voir "Degré de mouture"). ■ Sélectionnez une quantité de mouture plus élevée. Tenez également compte d'éventuelles boissons modifiées dans "Profils". Si le message apparaît uniquement lors de la préparation de certaines spécialités à base de café : ■ Vérifiez les réglages concernant la quantité de mouture pour cette spécialité à base de café (voir "Degré de mouture"). Sélectionnez une quantité de mouture plus élevée. ■ Si nécessaire, choisissez aussi un degré de mouture un peu plus grossier.
Le processus de détartrage a été lancé involontairement.	Dès que vous avez validé OK, le processus de détartrage ne peut plus être interrompu. Il doit être poursuivi jusqu'à son terme. Il s'agit d'un paramétrage de sécurité permettant à la machine à café d'être entièrement détartrée. Ce paramétrage est très important pour la durée de vie de l'appareil et pour son bon fonctionnement. ■ Détartrez la machine à café (voir "Détartrage").

Correction des problèmes

Problème	Cause et solution
Le café ne s'écoule pas de la distribution centrale. Ou bien le café ne s'écoule que par une seule buse.	La distribution centrale est bouchée. ■ Rincez les conduits de café (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Rincer l'appareil"). La boisson à base de café ne s'écoule toujours pas, ou elle ne coule que d'un côté de la distribution centrale ? ■ Démontez la distribution centrale et nettoyez toutes les pièces soigneusement. Utilisez le goupillon fourni pour nettoyer les parties difficiles d'accès. ■ Veillez à remonter toutes les pièces correctement.
	L'unité de percolation est bouchée. ■ Dégraissez l'unité de percolation (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur").

Problème	Cause et solution
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.	Le conduit de lait n'a pas été monté correctement. ■ Tenez compte de la "couture" sur le tuyau double lorsque vous insérez le conduit de lait dans la distribution centrale. ■ Si vous avez retiré le conduit de lait de la valve de rinçage : le tuyau double a des diamètres différents. Veillez à tout remonter parfaitement.
	La température du lait utilisé est trop élevée. Seul du lait froid ($< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$) permet de préparer une mousse de lait parfaite. ■ Vérifiez la température du lait.
	La distribution centrale n'est pas correctement montée et aspire de l'air. Ou les buses de distribution sont obstruées. ■ 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.
	Le conduit de lait, les éléments de raccordement, le tuyau en inox du récipient à lait ou les lances à lait sont obstrués. ■ Nettoyez minutieusement les pièces avec le goupillon.
	La buse de vapeur située sur la distribution centrale est bouchée.  ■ Nettoyez la buse de vapeur avec le goupillon (voir l'illustration).

Correction des problèmes

Problème	Cause et solution
Il y a du café moulu sur le couvercle du bac d'égouttage et à l'intérieur, autour de l'unité de percolation.	Ceci n'est pas une anomalie. Le mouvement de l'unité de percolation lors du processus de percolation peut faire tomber un peu de café moulu à côté. Le type de grains utilisé, le degré de mouture et la quantité de mouture influent également sur la quantité. Important ! Nettoyez régulièrement l'intérieur de la machine à café pour éviter les moisissures, etc. Vérifiez que la quantité de mouture n'est pas réglée sur une valeur trop élevée.
L'écran est allumé mais la machine à café ne chauffe pas et ne prépare aucune boisson. Impossible de désactiver la machine à café.	Le mode démonstration qui permet de présenter la machine à café chez les revendeurs ou dans les salles d'exposition a été activé. ■ Désactivez le mode démonstration.

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 quantité de boisson à base de café obtenue a changé.	L'unité de percolation est bouchée. ■ Dégraissez l'unité de percolation (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur").
La consistance de la mousse de lait est insatisfaisante.	La température du lait est trop élevée. Seul du lait froid ($< 10^{\circ}\text{C}$) 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.

Correction des problèmes

Problème	Cause et solution
Le café s'écoule trop rapidement dans la tasse.	Le degré de mouture est trop gros. ■ Sélectionnez un degré de mouture plus fin (voir “Un plaisir café selon vos goûts - Degré de mouture”).
La boisson à base de café s'écoule trop lentement dans la tasse.	L'unité de percolation est bouchée. ■ Dégraissez l'unité de percolation (voir chapitre “Nettoyage et entretien”, section “Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur”).
Il ne se forme pas de mousse sur le café ou l'espresso.	Les grains de café ne sont plus frais. Quand les grains de café torréfiés sont entreposés trop longtemps à l'air libre, le dioxyde de carbone des grains de café s'évapore peu à peu. C'est pourquoi il n'a plus aucune mousse qui se forme lors de la préparation. Bien sûr, vous pouvez toujours utiliser les grains de café.

Sur <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.

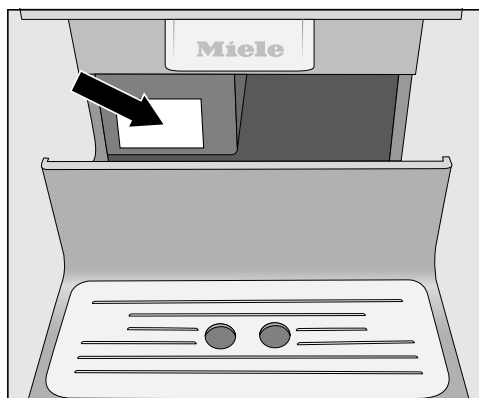
Contact en cas d'anomalies

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.



Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

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

Déclaration de conformité

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

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

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.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

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

Service après-vente

Vider le circuit d'eau de la machine à café

 **Attention !** La vapeur qui s'échappe des sorties est brûlante. Risques de brûlures en cas de contact avec cette vapeur très chaude. Évitez tout contact direct avec la vapeur brûlante sortante.

Purgez votre machine à café avant de la stocker pour une longue période – en particulier par des températures inférieures à zéro – ou de la transporter.

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

L'opération ne peut être interrompue, elle doit être poursuivie jusqu'à son terme.

- Effleurez la touche sensitive .
 - Sélectionnez Autres | Réglages  | Revendeur | Evaporation.
 - Sélectionnez Oui.
 - Pour valider, appuyez sur la touche OK.
 - Suivez les instructions affichées à l'écran.
- Le processus d'évaporation de l'eau des circuits est terminé lorsque l'écran s'éteint.
- Débranchez la prise pour isoler la machine à café du secteur.
 - Videz le réservoir d'eau.
 - Videz et nettoyez le bac d'égouttage ainsi que 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.

Caractéristiques techniques

Consommation d'électricité en veille :	≤ 0,3 watts
Consommation d'électricité en mode veille avec maintien de la connexion au réseau :	≤ 1,0 watts
Pression de la pompe :	max. 15 bar
Circulateur chauffant :	1 thermobloc en inox
Dimensions de l'appareil (l x h x p) :	251 x 359 x 427 mm
Poids net :	9,9 kg
Longueur du cordon d'alimentation :	144 cm
Capacité du réservoir d'eau :	1,8 l
Capacité du réservoir à grains :	env. 300 g
Capacité du récipient à lait :	0,7 l
Capacité du bac d'égouttage :	0,8 l
Capacité du bac à marc :	max. 10 doses de marc de café
Distribution centrale :	réglable en hauteur entre 80-140 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

(Avec le modèle CM 6360, CM 6560, le récipient à lait est fourni.)

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 6160, CM 6360, CM 6560

fr-BE

M.-Nr. 12 922 191 / 00 / 002