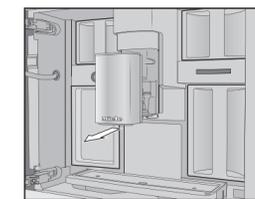


## Nettoyage et entretien

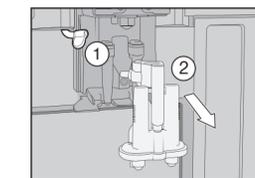
### Nettoyage de l'écoulement central

Nettoyez l'habillage inox de l'écoulement central uniquement à la main.

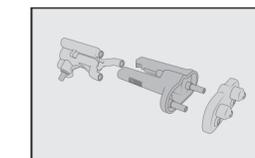
- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Retirez l'habillage inox de l'écoulement central et nettoyez-le.



- Détachez le conduit de lait de l'unité de distribution ①. Retirez l'unité de distribution en la tirant vers le bas ②.



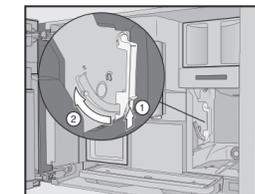
- Démontez l'unité de distribution en 3 parties.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces. Nettoyez les surfaces de l'écoulement central à l'aide d'une éponge humide.

- Remontez l'unité de distribution.
- Poussez l'unité de distribution dans l'écoulement central et remettez l'habillage en inox.
- Validez le message avec OK.

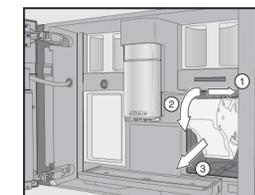
### Retrait de l'unité de percolation et nettoyage à la main

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

- Ouvrez la porte de l'appareil et enlevez le réservoir d'eau.



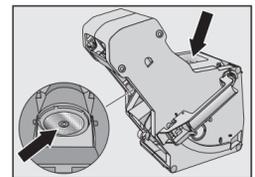
- Appuyez sur la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers l'avant ②.



- Tirez en premier lieu l'unité de percolation vers le côté ① puis vers l'avant pour l'extraire ②. Inclinez l'unité de percolation vers l'avant ③.

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

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



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

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

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

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

Le processus se termine par le rinçage.

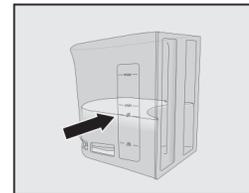
### Programme d'entretien "Dé-tartrage de l'appareil"

Vous avez besoin de 2 pastilles de dé-tartrage pour ce faire. Le message Dé-tartrer l'appareil apparaît à l'écran.

- Effleurez la touche OK.

Le programme d'entretien est démarré.

- Suivez les instructions à l'écran.



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère de dé-tartrage ☞.
- Mettez 2 pastilles de dé-tartrage dans l'eau.

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

Lorsque le message Rincer le réservoir d'eau et le remplir d'eau fraîche jusqu'au repère ☞ s'affiche,

- rincez soigneusement le réservoir à l'eau claire. Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère de dé-tartrage ☞.

Le processus de dé-tartrage se termine par le rinçage.

## Le plaisir du café comme vous l'aimez

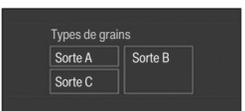
### Système à grains

Sous Réglages ► Variétés de grains vous pouvez modifier le nom des variétés de grains et/ou affecter à nouveau les variétés de grains.

Si vous n'affectez aucune variété de grains, l'appareil vous demandera la variété à utiliser lors de la préparation.

#### Renommer une variété de grains

Les 3 réservoirs à grains sont représentés et nommés de la manière suivante à l'écran.



Si vous utilisez le même nom pour deux voire trois réservoirs à grains (car vous n'utilisez qu'une seule variété de grains), veillez à ce que le nom soit parfaitement identique.

- Sélectionnez Modifier le nom.

- Saisissez le nom souhaité puis effleurez Enregistrer.

#### Affecter des variétés de grains

- Sélectionnez Modifier l'affectation.

Vous devez avoir créé au moins 1 profil avec au moins 1 boisson personnalisée.

- Modifiez l'affectation selon vos préférences puis confirmez avec OK.

**Astuce :** si vous effleurez toutes les boissons, toutes les boissons à base de café sont cochées ; vous pouvez alors désélectionner celles qui ne vous intéressent pas.

### Paramètres des boissons

Vous pouvez régler le dosage de mouture, la préinfusion et la température d'infusion de chaque boisson de manière individuelle.

- Effleurez l'entrée de boisson jusqu'à ouverture du menu contextuel.
- Effleurez Modifier boisson et choisissez votre boisson.

- Effleurez la touche Paramètres boissons.

- Sélectionnez Quantité de mouture, Température de percolation, Préinfusion ou Variété de grains.
- Choisissez le réglage souhaité, puis effleurez la touche OK.

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

### Quantité de boisson

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

- Placez une tasse sous l'écoulement central.
- Effleurez l'entrée de boisson jusqu'à ouverture du menu contextuel.

- Sélectionnez Quantité boisson.

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

- Lorsque le récipient est suffisamment plein, effleurez Enregistrer.

Si vous souhaitez modifier la quantité de boisson pour des boissons à base de café et de lait ou d'eau chaude, les ingrédients de la boisson sont enregistrés les uns après les autres lors de la préparation.

### Mode Performance

Vous pouvez sélectionner le mode adapté à vos préférences de café dans Réglages ► Mode Performance. La consommation d'énergie varie selon le mode sélectionné.

- **Mode Eco :** ce mode vous permet d'économiser de l'énergie.

- **Mode Barista :** ce mode est optimisé pour les préparations d'espresso et de café.

- **Mode Latte :** ce mode permet une préparation bien plus rapide des boissons avec du lait.

Il est également possible d'activer le **mode Party** (fête) pour une rare utilisation intensive de la machine, par exemple pour des fêtes de famille.

### Profils

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

#### Créer un profil

- Sélectionnez Profils puis Créer un profil. L'éditeur s'ouvre à l'écran.

- Saisissez le nom souhaité puis effleurez Enregistrer.

Le profil est maintenant créé. Vous pouvez maintenant créer des boissons.

#### Modifier le profil

Si vous avez déjà créé 1 profil, vous pouvez renommer, supprimer ou déplacer les profils grâce au menu contextuel.

### Régler le changement de profil

Vous disposez des options suivantes :

- **manuel :** le profil sélectionné reste actif jusqu'à ce qu'un autre profil soit sélectionné.

- **après la distribution :** l'appareil repasse au profil Miele à la fin de chaque préparation.

### Création et modification des boissons dans un profil

Vous avez la possibilité de créer de nouvelles boissons sur la base des boissons existantes (jusqu'à 9 boissons sous un même profil).

- Commencez par accéder au profil souhaité : effleurez Profils et sélectionnez le profil.

- Effleurez Créer boisson et choisissez votre boisson.

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

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

- Saisissez un nom pour la nouvelle boisson créée et effleurez Enregistrer.

Si vous avez déjà créé des boissons, vous pouvez éditer ces entrées dans le menu contextuel.

## Réglages

Vous pouvez personnaliser votre machine à café en adaptant les réglages par défaut à vos besoins.

Les réglages d'usine apparaissent en italique.

### Langue

- allemand | ... autres langues
- Pays

### Heure

- Affichage : marche | arrêt | désactivation nocturne
- Affichage : analogique | numérique
- Format heure : 24 h | 12 h (am/pm)
- Régler

**Conseil :** Si vous effleurez l'heure en haut à droite, vous pouvez régler l'heure directement.

### Date

La date s'affiche lorsque le réglage Heure | Affichage | numérique est sélectionné.

### Écran d'accueil

- Menu principal | Boissons | Profils | MyMiele

Sélectionnez le menu qui est affiché à la mise en marche de la machine à café.

### Minuteur

- Minuteur d'appareil : marche à | arrêt à | arrêt après (0:20)
- TeaTimer : automatique | manuel
- Minuteur d'entretien

### Volume

- Signaux sonores
- Bip touches

### Écran

- Luminosité
- Schéma de couleurs : clair | foncé
- QuickTouch : marche | arrêt

### Éclairage

Vous pouvez allumer ou éteindre l'éclairage à tout moment à l'aide de la touche sensitive ☼, si la machine à café est allumée.

Si la machine à café est éteinte, vous pouvez à tout moment allumer ou éteindre l'éclairage en sélectionnant les réglages suivants :

- Heure | Affichage | marche ou désactivation nocturne (l'heure s'affiche)
- Écran | QuickTouch | marche

### Info

- Nombre de boissons (Nombre total | Total de cafés | ...)

- Nombre de boissons avant programme d'entretien : Dé-tartrage de l'appareil | Dégraissage de l'unité de percolation

- Niveaux de remplissage (des cartouches)

### Eau renouvelée (CVA 7845)

- marche | arrêt

### En altitude

0–250 m, 251–500 m, ...

### Mode Performance

- Mode Eco | Mode Barista | Mode Latte | Mode Party

Le mode Party est un mode Performance conçu pour une rare utilisation intensive de la machine à café (voir mode d'emploi).

### Durée d'eau

Par défaut, elle est réglée à 21 °dH/37 fH.

### Nettoyage automatique

- marche | arrêt

### Variétés de grains

- Variété A, B et C : modifier le nom | modifier l'affectation

### Capteur de proximité

- Allumer l'éclairage : Appareil enclenché (marche | arrêt) | Appareil désactivé. (marche | arrêt)

- Allumer l'appareil : marche | arrêt
- Confirmer signal sonore : marche | arrêt

### Verrouillage de la mise en marche

- marche | arrêt

Quand le verrouillage de la mise en marche est activé, la minuterie est mise en marche et le capteur de proximité est désactivé.

### Miele@home

- Configurer | Désactiver/Activer | État de la connexion | Reconfigurer

- Commande à distance (marche | arrêt)

- SuperVision : Affichage SuperVision (marche | arrêt), Affichage en mode veille (marche | arrêt), Liste d'appareils

- Mise à jour à distance (marche | arrêt)

Certaines options de menu s'affichent seulement si Miele@home est configuré et si la machine à café est, le cas échéant, connectée à un réseau Wi-Fi.

### Version logiciel

Pour le SAV

### Informations légales

- Licences Open-Source

### Revendeurs

- Mode expo : marche | arrêt

### Réglages usine

- Réglages de l'appareil

La langue, l'heure, la date, le nombre de boissons prélevées, les réglages Miele@home, les profils et les boissons qui y sont rattachées ne sont pas réinitialisés.

La minuterie d'entretien est réarmée pour se déclencher à 2:00 heures.

- MyMiele

## Miele

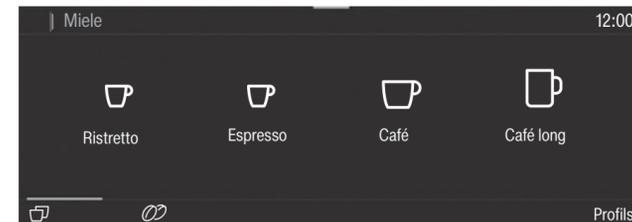
### Mode d'emploi succinct Machine à café



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

## Fonctionnement

### Écran tactile



|  |  |
|--|--|
| <b>Sélectionner/visualiser un menu</b> | ■ Effleurez l'entrée ou la valeur souhaitée sur l'écran tactile.   |
| <b>Faire défiler</b>                   | ■ Glissez le doigt sur l'écran. Pour cela, posez un doigt sur l'écran tactile et glissez-le dans la direction souhaitée.   |
| <b>Quitter le niveau de menu</b>       | ■ Effleurez la touche $\leftarrow$ . Ou effleurez dans le chemin de menu le nom du menu parent. Toutes les opérations que vous avez effectuées jusqu'alors mais sans les confirmer par OK ne sont <b>pas</b> sauvegardées.   |
| <b>Saisir des chiffres</b>             | Pour saisir des chiffres, servez-vous des suites de chiffres ou du pavé numérique.<br><b>Suites de chiffres :</b><br>■ Effleurez le sélecteur de chiffres vers le haut ou le bas jusqu'à ce que la valeur souhaitée passe à l'orange et se situe au centre. Validez avec OK.<br><b>Pavé numérique :</b><br>■ Effleurez la valeur orange au centre jusqu'à l'affichage du pavé numérique.<br>■ Sélectionnez la valeur souhaitée : dès que vous avez saisi une valeur valide, le champ OK devient vert. La flèche $\leftarrow$ permet de supprimer le dernier chiffre saisi.<br>■ Validez avec OK. |
| <b>Saisir des lettres</b>              | Saisissez les noms à l'aide du clavier. Choisissez des noms courts et clairs.<br>■ Effleurez les lettres ou caractères souhaités.<br>■ Effleurez Enregistrer.  |
| <b>Afficher le menu contextuel</b>     | Dans certains menus, il est possible d'afficher un menu contextuel, entre autres pour configurer des boissons.<br>■ Par exemple, effleurez un nom de boisson jusqu'à ouverture du menu contextuel.<br>■ Effleurez l'écran tactile hors de la fenêtre de menu pour fermer le menu contextuel.   |
| <b>Afficher l'aide</b>                 | ■ Les fonctions sélectionnées n'ont pas d'aide contextuelle. Aide apparaît sur l'écran.<br>■ Effleurez Aide pour afficher les indications avec photos et texte.  |

## Boissons proposées

### Boissons à base de 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 **espresso** est un café intense et aromatique présentant une mousse dense couleur noisette, la Crema.
- Le **café** se distingue de l'espresso par la torréfaction particulière des grains de café et la quantité supérieure d'eau utilisée.
- Le **café long** est un café préparé avec nettement plus d'eau.
- Le **long black** est composé d'eau chaude et de deux doses d'espresso.
- Le **café americano** se compose de doses égales d'espresso et d'eau chaude. L'espresso est tout d'abord préparé, puis l'eau chaude est versée dans la tasse.

### Boissons à base de café et de lait

- Le **cappuccino** se compose d'environ deux tiers de mousse de lait et d'un tiers d'espresso.
- Le **latte macchiato** se compose d'un tiers de lait chaud, d'un tiers de mousse de lait et d'un tiers d'espresso.
- Le **café latte** se compose de lait chaud et d'un espresso.
- Le **cappuccino italiano** possède les mêmes proportions de mousse de lait et d'espresso qu'un cappuccino. Toutefois, la mousse de lait est préparée après l'espresso.

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

### Thés

- (eau chaude à la température préconisée en fonction du type de thé)
- Thé blanc
  - Thé japonais
  - Thé vert
  - Tisane
  - Infusion aux fruits
  - Thé noir
  - Le **chai latte** est un thé servi avec du lait.

### Autres boissons

- Lait chaud
- Mousse de lait
- Eau chaude
- Eau chaude

### Fonction cafetière et théière

- (3 à 8 tasses sélectionnables)
- Cafetière
- Théière pour toutes les variétés de thé

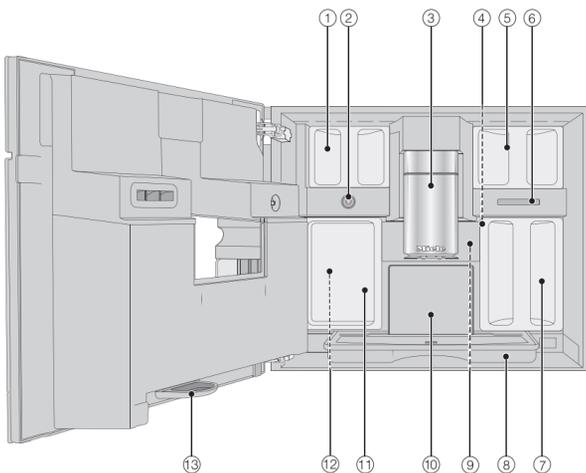
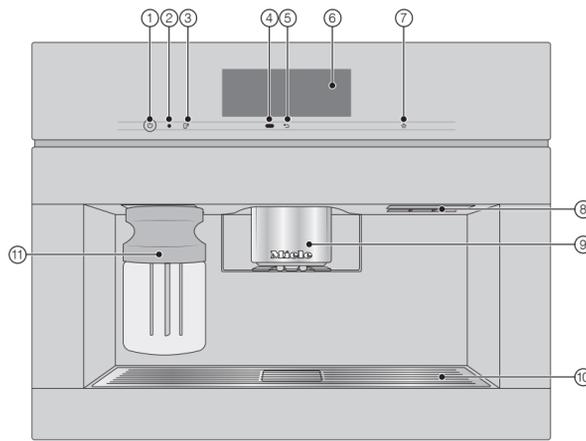
## Description

### Vue de l'extérieur

- Touche Marche/Arrêt
- Interface optique (pour le SAV Miele uniquement)
- Touche sensitive MobileStart
- Capteur de proximité
- Touche sensitive "Retour"
- Écran tactile
- Touche sensitive
- Poignée de porte
- Écoulement central éclairé, réglable en hauteur
- Plaque égouttoir
- Réceptacle à lait

### Vue de l'intérieur

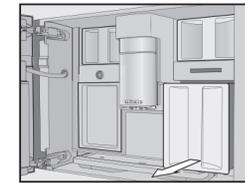
- Réservoir à grains (variété A et variété B)
- Vanne de lait
- Écoulement central éclairé, réglable en hauteur
- Réglage de la finesse de mouture
- Réservoir à grains (variété B)
- Sortie de ventilation
- Réservoir d'eau
- Bac d'égouttage avec couvercle
- Unité de percolation
- Bac à marc
- Réceptacle d'entretien
- Logements pour cartouches de nettoyage et de détartrage (adaptateur inclus)
- Bac d'égouttage



## Préparation

### Remplissage du réservoir d'eau

- Ouvrez la porte de l'appareil.

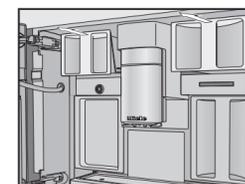


- Retirez le réservoir d'eau en le tirant vers l'avant.
- Remplissez le réservoir d'eau potable froide et propre jusqu'au repère indiquant "max.".
- Insérez le réservoir d'eau dans la machine à café et fermez la porte de l'appareil.

### Remplissage du réservoir à grains

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

- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Retirez les réservoirs à grains et ôtez les couvercles.
- Remplissez les réservoirs à grains de grains de café et refermez les réservoirs à l'aide des couvercles.
- Placez les réservoirs à grains entièrement dans la machine à café.
- Fermez la porte de l'appareil.

## Préparation de boissons

### Préparation d'une boisson



- Placez une tasse sous l'écoulement central.
- Sélectionnez une boisson.

### Annulation de la préparation

- Effleurez la touche Arrêt ou Annuler.

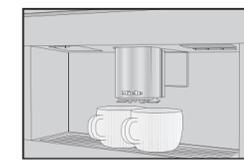
### DoubleShot

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

- Effleurez la touche  $\mathcal{D}$  pour la préparation d'une boisson à base de café.

### Préparation de deux boissons

Pour remplir deux tasses simultanément,

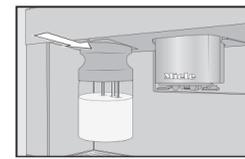


- posez une tasse sous chacune des buses de l'écoulement central.
- Effleurez  $\mathcal{D}$ .
- Sélectionnez votre boisson.

### Utiliser le réceptacle à lait

Le lait n'est pas refroidi dans le réceptacle à lait. Par conséquent, placez le réceptacle à lait au réfrigérateur lorsque vous ne prévoyez pas de préparer du lait pendant une durée prolongée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il vous faut du lait froid (< 10 °C).

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



- Placez le réceptacle à lait dans la machine à café par la face avant jusqu'à enclenchement.

Vous pouvez à présent préparer des boissons avec du lait.

### Préparer du thé

De l'eau chaude est servie à température optimale pour les différentes variétés de thé.

- Placez le filtre à thé préparé ou le sachet de thé dans la tasse.
- Placez la tasse de thé sous l'écoulement central.
- Choisissez le type de thé à l'écran.
- La tasse se remplit d'eau chaude.
- Après le temps d'infusion souhaité, retirez le filtre ou le sachet de thé.

**Astuce :** lorsque vous préparez de l'eau pour votre thé, vous pouvez déclencher une fonction Minuterie à l'aide de la fonction TeaTimer (voir mode d'emploi).

### Fonction cafetière et théière

La fonction cafetière et théière vous permet de préparer automatiquement plusieurs tasses de café ou de thé consécutivement (1 litre maximum). Vous pouvez préparer ainsi jusqu'à 8 tasses.

### Préparer une cafetière/théière

Le menu des boissons s'affiche.

- Placez un réceptacle suffisamment grand sous l'écoulement central.
- Sélectionnez la fonction cafetière/théière souhaitée.
- Sélectionnez le nombre de tasses souhaité (3 à 8).
- Suivez les instructions à l'écran.

### Mode expert

En mode expert, vous pouvez affecter une fois une variété de café et modifier la quantité de boisson pendant la préparation de votre boisson. Pour ce faire, le mode expert doit être activé (dans le menu déroulant : le terme Mode expert est signalé en orange).

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

### Affecter temporairement un réservoir à grains

- Effleurez le bord supérieur de l'écran et ouvrez le menu déroulant.
- Sélectionnez maintenant le réservoir à grains à utiliser pour la boisson actuelle.
- Déplacez à nouveau la fenêtre de menu vers le haut pour la fermer.
- Lancez maintenant la préparation de boisson.

### Adapter la quantité de boisson

La quantité de boisson peut seulement être modifiée pendant chaque phase de préparation.



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

## Nettoyage et entretien

Veillez suivre les informations détaillées concernant le nettoyage et l'entretien contenues dans le mode d'emploi. Nettoyez soigneusement et régulièrement l'intérieur de la machine à café.

| Intervalle de nettoyage recommandé                                | Que faut-il nettoyer/entretenir ?   |
|---|---|
| <b>Quotidiennement</b> (à la fin de la journée)                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Réceptacle à lait et son couvercle</li> <li>Vanne de lait</li> <li>Réservoir d'eau</li> <li>Plaque égouttoir</li> <li>Bac d'égouttage et bac à marc de café</li> </ul>           |
| <b>1 x par semaine</b> (plus souvent en cas de fortes salissures) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Écoulement central</li> <li>Capteur de bord des tasses</li> <li>Espace intérieur</li> <li>Unité de percolation</li> <li>Bac d'égouttage</li> <li>Façade de l'appareil</li> </ul> |
| <b>1 x par mois</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Réservoir à grains</li> </ul>  |
| <b>au besoin/sur demande à l'écran</b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Conduit de lait</li> <li>Dégraisser l'unité de percolation</li> <li>Détartrer l'appareil</li> </ul>  |

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

#### Exclusivement à la main :

- Habillage inox de l'écoulement central
- Unité de percolation
- Réservoir à grains et couvercle

#### Adapté au lave-vaisselle :

- Bac d'égouttage, couvercle et bac à marc de café
- Plaque égouttoir
- Écoulement central (sans habillage inox)
- Réceptacle à lait et son couvercle
- Capteur de bord des tasses
- Bac d'égouttage
- Réceptacle destiné à l'entretien
- Réservoir d'eau