

Mode d'emploi Machine à café



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

Votre contribution à la protection de l'environnement

Emballages de transport

Nos emballages protègent votre machine à café des dommages pouvant survenir pendant le transport. Nous vous recommandons de conserver le carton et les pièces en polystyrène si vous souhaitez remballer et transporter l'appareil à l'avenir.

Recycler la cartouche de détartrage

Recycler la cartouche de détartrage Miele après son utilisation dans les ordures ménagères.

Recyclage de votre 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 inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination 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. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.


Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

- le commerçant qui vous l'a vendu ou
- la société Recupel, au 0800/15 880, site web: www.recupel.be ou encore
- votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Votre contribution à la protection de l'environnement	2
Consignes de sécurité et mises en garde	7
Description de l'appareil	17
Dos de l'appareil	18
Récipient à lait et buse à lait	19
Déballage et installation	20
Déballer la machine à café	20
Accessoires fournis	20
Installer et raccorder la machine à café	20
Principe de fonctionnement	22
Écran tactile.....	22
Actions	22
Symboles à l'écran	24
Première mise en marche	26
Mise en place de la cartouche de détartrage.....	26
Réglage de la dureté de l'eau.....	27
Remplissage du réservoir d'eau	29
Remplissage du réservoir de grains	30
Mise en marche et arrêt	31
Réglage automatique de la hauteur de distribution	32
Chauffe-tasse	33
Préparer des boissons à base de café	34
Préparer un café	34
Interruption de la préparation	34
DoubleShot.....	35
Préparer deux doses ☐	35
Cafetière : préparer plusieurs tasses de café à la suite.....	35
Préparer des spécialités de café à base de lait	38
Préparer le lait conditionné en carton (Tetrapak) avec buse à lait	39
Préparation de boissons à base de lait	40
Annuler la préparation	40
Thé	41
TeaTimer.....	41

Contenu

Préparer du thé.....	42
Interrompre la préparation du thé.....	42
Théière : préparer plusieurs tasses de thé à la suite	42
Préparer de l'eau chaude.....	44
Paramètres.....	45
Quantité de mouture	45
Température de percolation	45
Préinfusion du café moulu.....	45
Degré de mouture.....	46
Quantité.....	47
Réinitialisation des boissons.....	48
Profils.....	49
Créer un profil.....	49
Ouvrir le menu Profils et sélectionner un profil.....	49
Modifier les profils	49
Profils : créer et modifier des boissons	51
Profils : préparer des boissons	52
Mode expert.....	53
Réglages	54
Ouvrir le menu "Réglages"	54
Modification et enregistrement des réglages	54
Tableau des réglages possibles	55
Langue.....	58
Heure	58
Minuteur	58
Enclencher à.....	59
Arrêter à.....	59
Arrêter après.....	59
Sélectionner les jours (affectation des jours)	59
Mode éco	59
Éclairage.....	59
Dureté de l'eau	60
Info (afficher les informations)	60
Verrouillage de la mise en marche 	61
Miele@home	61
Luminosité.....	61

Volume.....	61
Service après-vente	61
Évaporation	61
Mode expo	61
Réglages d'usine.....	62
Réglages de l'appareil.....	62
Configuration du réseau.....	62
Mise en réseau	63
Établir la mise en réseau (Miele@home).....	63
Reconfigurer la mise en réseau	64
Commande à distance	64
MobileStart.....	65
Mise à jour à distance	66
Nettoyage et entretien	67
Tableau des fréquences de nettoyage	67
Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle.....	68
Détergents à ne pas utiliser.....	69
Nettoyer le bac d'égouttage et le bac à marc de café.....	70
Nettoyer la plaque d'égouttage.....	72
Nettoyer le réservoir d'eau	72
Retirer et nettoyer le filtre du réservoir d'eau	72
Nettoyer la distribution centrale avec Cappuccinatore intégré	73
Retirer et nettoyer le capteur des bords de tasse	75
Nettoyer la buse à lait.....	75
Nettoyer le récipient à lait.....	75
Nettoyer le conduit de lait manuellement ou à l'aide du programme d'entretien	76
Nettoyage du réservoir à grains	77
Nettoyer le tiroir à café moulu	77
Nettoyage de la carrosserie	78
Programmes d'entretien	78
Rinçage de l'appareil.....	79
Rinçage du conduit de lait	79
Nettoyer le conduit de lait	80
Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur.....	81
Détartrage de l'appareil.....	83
Détartrage automatique.....	86
À quoi faut-il veiller avant et pendant le détartrage automatique ?	86
La cartouche de détartrage Miele	87
Mise en place et retrait de la cartouche de détartrage	88
Régler l'heure de démarrage du détartrage automatique (Minuterie détartrage)	89

Contenu

Que faire si	90
Messages affichés.....	90
Comportement inattendu de la machine à café.....	93
Dysfonctionnements pendant le détartrage automatique.....	98
Résultat peu satisfaisant	99
Service après-vente et garantie	101
Contact en cas d'anomalies.....	101
Garantie.....	101
Transport	102
Évaporation	102
Emballage.....	103
Accessoires	104
Économie d'énergie	105
Raccordement électrique	106
Dimensions de l'appareil	107
Caractéristiques techniques	108
Déclaration de conformité	109

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

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

Précautions à prendre avec les enfants

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution.

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

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

- ▶ Installez la machine à café automatique hors de portée des enfants.
- ▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans de la machine à café automatique et du câble de raccordement au réseau.
- ▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent uniquement utiliser la machine à café sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'utiliser en toute sécurité. Les enfants à partir de 8 ans doivent être en mesure de détecter et de comprendre les dangers potentiels associés à une mauvaise manipulation.
- ▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité de la machine à café automatique. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer l'appareil à moins d'être sous la surveillance d'un adulte ou au moins âgés de 8 ans.
- ▶ L'espresso et le café ne sont pas des boissons destinées aux enfants.
- ▶ Risque d'asphyxie. Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Consignes de sécurité et mises en garde

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 fiable et en toute sécurité de la machine à café est uniquement garanti lorsque cette dernière est raccordée au réseau électrique public.
- ▶ 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 +16°C et +38°C.
- ▶ Ne placez pas la machine à café à proximité d'une fenêtre exposée directement aux rayons du soleil ou à proximité d'une source de chaleur. Les températures ambiantes autorisées ne sauraient être garanties.
- ▶ Placez la machine à café à une hauteur d'au moins 850 mm du sol.
- ▶ Risque de surchauffe. Veillez à ce que la machine à café dispose d'une arrivée et d'une évacuation d'air suffisantes. Ne posez jamais de tissus ou autres sur l'appareil pendant son fonctionnement.
- ▶ Cette machine à café ne doit pas être installée dans une niche. La chaleur et l'humidité s'y accumulent. La machine et/ou le meuble peuvent être endommagés.
- ▶ Protégez la machine à café automatique contre l'eau et les éclaboussures. Ne plongez jamais la machine à café dans l'eau.
- ▶ Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à réparer les appareils électriques, raccordement compris. Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.
- ▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur la machine à café automatique ne sont pas exécutées par un service après-vente agréé par Miele.
- ▶ Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange originales Miele.

Consignes de sécurité et mises en garde


► 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.

► 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.

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

Précautions d'emploi

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution !
Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes.

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

Ne touchez pas les pièces chaudes.

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

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

Consignes de sécurité et mises en garde

 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.
- ▶ 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ 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.

Nettoyage et entretien

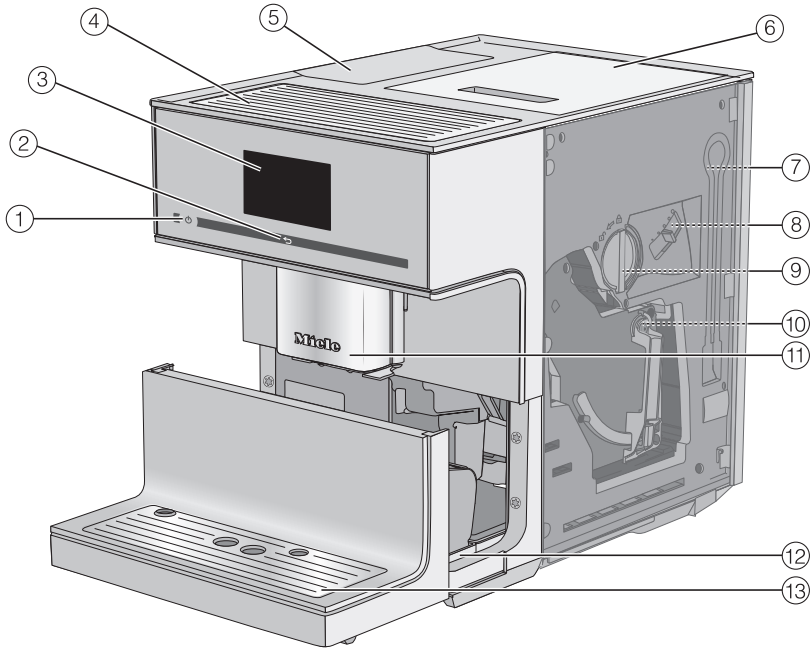
- ▶ Nettoyez soigneusement la machine à café et le récipient à lait une fois par jour, en particulier avant la première utilisation.
- ▶ Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces qui servent au passage du lait. Le lait contient par nature des germes qui prolifèrent si le nettoyage n'est pas suffisant. Les résidus dans l'appareil peuvent mettre votre santé en danger.
- ▶ N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.
- ▶ Si vous n'utilisez pas le détartrage automatique, vous devez détartrer manuellement et régulièrement la machine à café. Miele ne saurait être tenu pour responsable des dommages résultant d'une absence de détartrage, de l'utilisation de pastilles de détartrage non adaptées ou de concentrations inappropriées.
- ▶ 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

Pour les appareils équipés de surfaces en acier inoxydable :

- ▶ Ne collez jamais de post-it, de ruban adhésif ou tout autre produit adhésif sur les surfaces en inox.
- ▶ Les surfaces en inox sont sensibles aux rayures. Même un simple aimant peut les rayer.

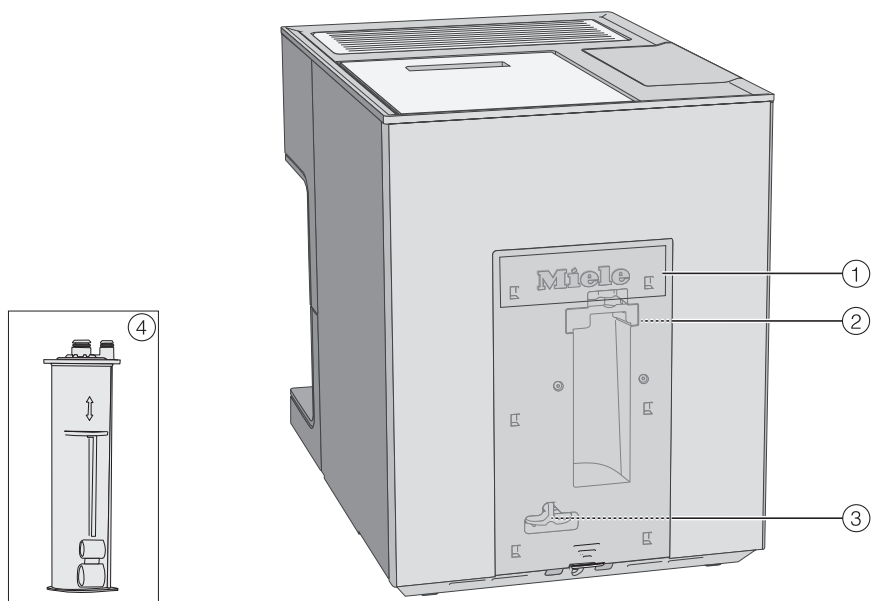
Description de l'appareil



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

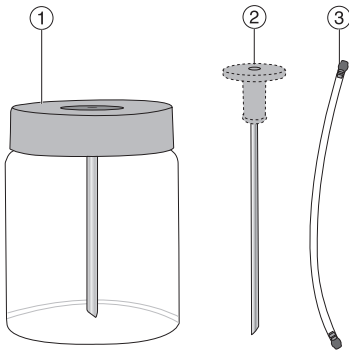
Description de l'appareil

Dos de l'appareil



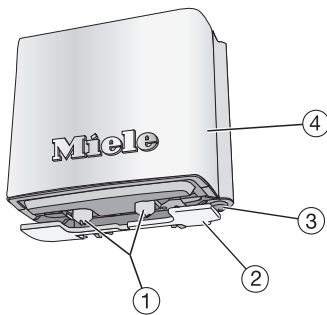
- ① Couvercle
- ② Support de la cartouche de détartrage
- ③ Adaptateur
- ④ Cartouche de détartrage Miele

Réceptif à lait et buse à lait



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

Distribution centrale détaillée



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

Déballage et installation

Déballer la machine à café

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

Remarque : Nous vous recommandons de conserver le carton et les pièces en polystyrène si vous souhaitez remballer et transporter l'appareil à l'avenir.

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



- Retirez le film de protection du bac d'égouttage et placez-le dans le cache inférieur.

Accessoires fournis

Les accessoires ci-dessous sont joints à la livraison.

- Récipient à lait MB-CM-G (contenance 0,5 l)
- Buse à lait
- Conduit de lait (convient pour le récipient de lait, les briques de lait ou autre)
- Pastilles nettoyantes pour dégraisser l'unité de percolation (kit de démarrage)

- Pastilles de détartrage Miele (kit de démarrage)
- Cartouche de détartrage Miele
- Brosse de nettoyage

Installer et raccorder la machine à café

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

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

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

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

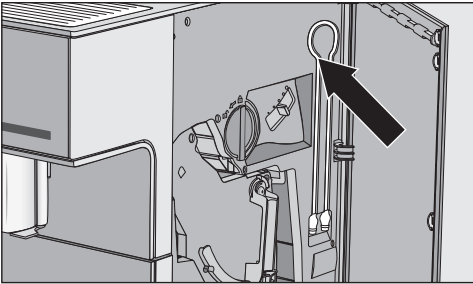
Si la machine à café est installée dans une niche, la chaleur et l'humidité s'accumulent. La machine à café et/ou le meuble risquent alors d'être endommagés.

N'installez pas l'appareil dans une niche.

Veillez suivre les conseils d'installation ci-dessous :

- Installez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé.
- La température ambiante doit être comprise entre + 16 °C et + 38 °C.
- Ne placez pas la machine à café à proximité d'une fenêtre exposée directement aux rayons du soleil ou à proximité d'une source de chaleur. Les températures ambiantes autorisées ne sauraient être garanties.

- La machine à café est posée sur une surface plane horizontale. Cette surface doit être résistante à l'eau.
- Ouvrez la trappe en grand pour pouvoir sortir l'unité de percolation.
- Installez la machine à café.
- Nettoyez soigneusement la machine à café avant de la remplir d'eau potable et d'y verser des grains de café.
- Branchez la machine à café au réseau électrique (voir chapitre "Branchement électrique").
- Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche froide. Respectez le marquage "max." et replacez le réservoir d'eau dans la machine.
- Enlevez le réservoir à grains, remplissez-le de grains de café torréfiés et remettez-le dans la machine à café.



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

Principe de fonctionnement

Écran tactile

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

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



L'écran est divisé en trois zones.

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

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

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

Actions

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

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

Sélectionner un menu

- Effleurez la zone souhaitée avec le doigt.

Parcourir les options

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

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

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

- Effleurez la touche sensitive ↶ pour revenir à l'écran précédent.

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

Saisir des chiffres

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



- Effleurez les chiffres souhaités.

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

- Effleurez la touche OK.

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

Saisie de lettres

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

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

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











- Sélectionnez les lettres ou chiffres.
- Effleurez Enregistrer.








Principe de fonctionnement

Symboles à l'écran

Les symboles suivants peuvent s'ajouter au texte :

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


Principe de fonctionnement

Symbole	Explication
	Ce symbole et le code correspondant apparaissent en cas d'anomalie.
	Vous pouvez consulter l'intensité du signal Wi-Fi dans Réglages Miele@home Etat de connexion. Les symboles s'échelonnent de fort à non connecté.
	Symboles du menu Boissons :
	Espresso
	Café
	Cappuccino
	Latte macchiato
	Deux doses

Première mise en marche

Une fois la machine à café branchée au secteur, le message “Miele – Willkommen” (“Miele vous souhaite la bienvenue”) s’affiche à l’écran.

Lorsque vous mettez la machine à café en marche pour la première fois, les réglages suivants doivent être effectués après le message de bienvenue :

- Langue et Pays
 - Date
 - Heure
 - Affichage de l’heure
 - Détartrage automatique
 - Dureté de l’eau
- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

Réglage de la langue

- Sélectionnez la langue et effleurez la touche OK.
- Sélectionnez le pays et effleurez la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

Régler la date

- Entrez la date actuelle puis effleurez la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

Régler l’heure

- Entrez l’heure actuelle puis effleurez la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

Réglage de l’affichage de l’heure

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

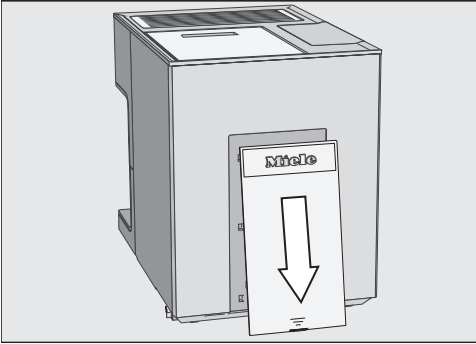
- activé : la date et l’heure s’affichent toujours lorsque vous désactivez l’appareil.
 - désactivé : l’écran s’éteint lorsque vous désactivez l’appareil.
 - Désactivation de nuit : la date et l’heure sont affichées de 5:00 à 23:00 heures.
- Sélectionnez l’affichage de l’heure et validez en effleurant OK.

Selon l’option d’affichage que vous choisissez, la machine à café consomme davantage d’énergie. Un message correspondant apparaît à l’écran.

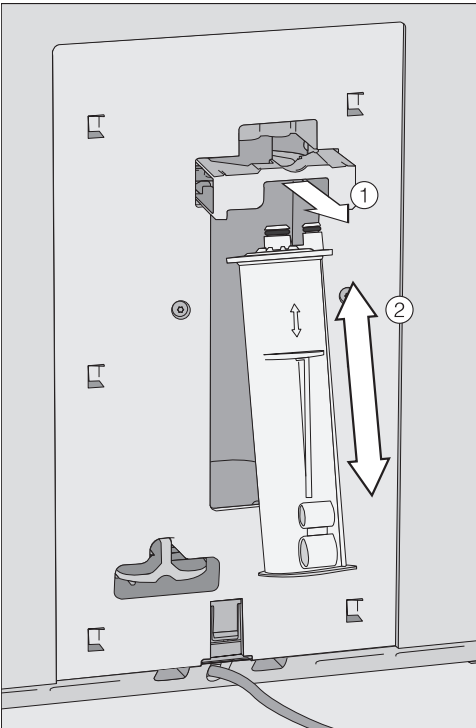
Mise en place de la cartouche de détartrage

A l’écran, quelques informations s’affichent sur le détartrage automatique. Si vous souhaitez obtenir plus de détails, reportez-vous au chapitre “Détartrage automatique”.

Première mise en marche



- Retirez la trappe arrière de la machine à café.



- Tirez le support de la cartouche ① vers vous et insérez la cartouche de détartrage ②. Poussez la cartouche vers le haut jusqu'à la butée.

- Remettez le support en place ainsi que la trappe.

La prochaine fois que vous désactivez la machine à café, la nouvelle cartouche de détartrage se remplira d'eau. Vous pouvez entendre l'eau entrer dans la cartouche à intervalles rapprochés.

Si une cartouche de détartrage est déjà insérée, un message apparaît indiquant l'heure programmée du début du détartrage automatique.

- Effleurez la touche OK.
- Si vous souhaitez modifier l'heure de départ, effleurez **Heure départ** et sélectionnez l'heure de votre choix.

Vous pouvez également reporter l'heure de départ du détartrage automatique.

Réglage de la dureté de l'eau

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

Vous avez le choix entre quatre niveaux de dureté :

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

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

Première mise en marche

Appareil compatible Miele@home apparaît à l'écran. Vous pouvez connecter votre machine à café à votre réseau Wi-Fi (voir chapitre "Mise en réseau").

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

La mise en service est à présent terminée.

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

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

Remplissage du réservoir d'eau

⚠ Risque pour la santé en raison de la prolifération de germes dans l'eau.

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

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

⚠ Risque de détérioration en cas d'utilisation inappropriée.

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

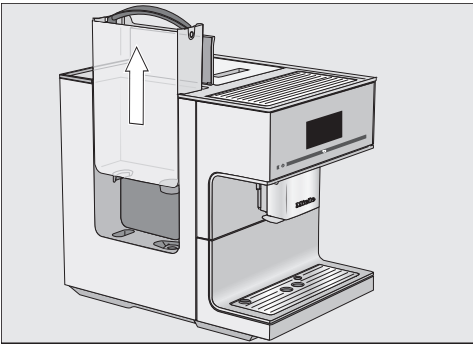
L'eau gazeuse entartre trop la machine.

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

- Remplacez le réservoir d'eau dans la machine à café et fermez le couvercle.

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

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




- Ouvrez le couvercle situé sur le côté gauche de la machine à café.
- Soulevez le réservoir d'eau par la poignée.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau potable froide et propre jusqu'au repère indiquant "max.".

Remplissage du réservoir de 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.

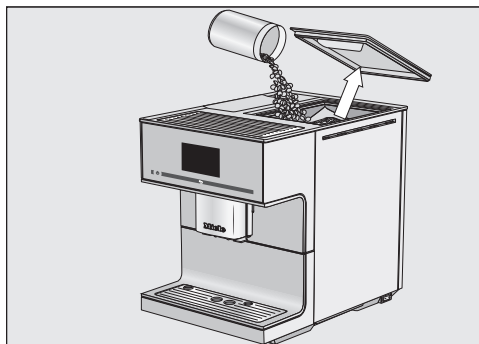
 Risque de détérioration du moulin due à une utilisation inappropriée.

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.

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.

Mettre en marche la machine à café

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ①.

La machine à café commence par chauffer et rincer tous les conduits. L'eau chaude s'écoule par le système de distribution centrale.

Vous pouvez à présent préparer des boissons.

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

Éteindre la machine à café

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ①.

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

En cas d'absence prolongée

Si la machine à café doit rester longtemps sans fonctionner, par ex. si vous partez en vacances, observez les points suivants :

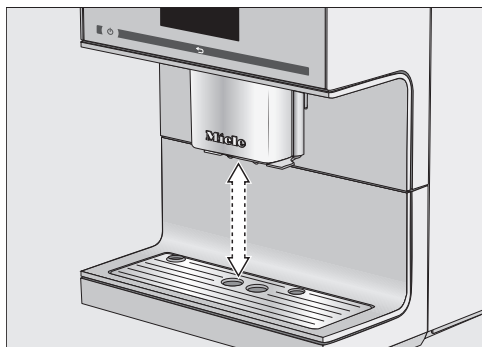
- Videz le bac d'égouttage, le bac à marc et le réservoir d'eau.
- Nettoyez soigneusement chacune des pièces, y compris l'unité de percolation.
- Débranchez la prise afin d'isoler la machine à café du secteur.

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

Réglage automatique de la hauteur de distribution

La distribution centrale ne se règle pas manuellement.

Avant la préparation de la boisson, la distribution centrale descend et se positionne à la hauteur optimale correspondant aux tasses ou verres utilisés.




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

Remarque : Pour que la distribution centrale se place en position d'entretien, maintenez la touche ↵ pendant trois secondes.

Si la machine à café est désactivée, les éléments de la distribution centrale peuvent être retirés et nettoyés à tout moment. Dans ce cas, la distribution centrale se trouve dans une position intermédiaire.

Activer et désactiver le réglage en hauteur de la distribution

Le menu *Boissons* s'affiche.

- Effleurez ↵.
- Effleurez la touche *Réglages* .
- Sélectionnez *Régler distribution*.
- Sélectionnez l'option souhaitée pour activer ou désactiver le réglage en hauteur automatique de la distribution centrale.
- Effleurez la touche *OK*.

Le réglage est mémorisé.

Le goût de l'espresso et des autres boissons à base de café s'exprime mieux et plus longtemps dans une tasse préchauffée.

Plus la quantité de café est faible et la tasse épaisse, plus il est important de préchauffer la tasse.

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

Lorsque le chauffe-tasse est activé, ce dernier chauffe en permanence tant que la machine à café est en marche.

Activer ou désactiver la fonction chauffe-tasse

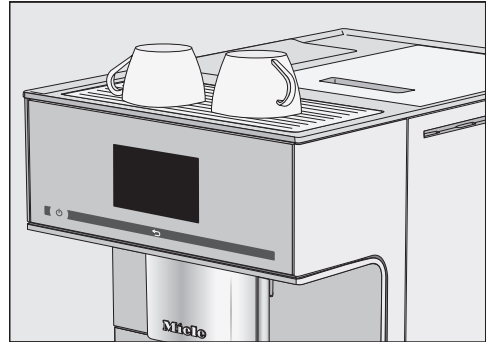
Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez ↵.
- Sélectionnez Réglages puis Chauffe tasse.
- Sélectionnez le réglage souhaité pour activer ou désactiver le chauffe-tasse.
- Effleurez la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

La fonction chauffe-tasse est désactivée par défaut.

Préchauffer les tasses



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

Préparer des boissons à base de café

Vous pouvez choisir parmi les spécialités de café sans lait suivantes :

- Le **ristretto** est un espresso concentré, très puissant. Pour le préparer, on utilise la même quantité de café moulu que pour un espresso et très peu d'eau.
- **L'espresso** est un café intense et aromatique 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 allongé** est un café préparé avec nettement plus d'eau.
- **Le long black** est composé d'eau chaude et de deux doses d'espresso.
- Le **Caffè Americano** se compose de doses égales d'espresso et d'eau chaude. L'espresso est tout d'abord préparé, puis l'eau chaude est versée dans la tasse.

⚠ 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.

Préparer un café

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

Le menu **Boissons** s'affiche.



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

La préparation commence.

Interruption de la préparation

- Effleurez **Stop** ou **Annuler**.

Préparer des boissons à base de café

DoubleShot

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

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

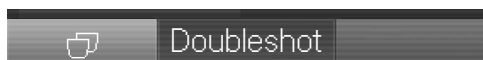
DoubleShot peut être activé pour toutes les boissons au café sauf pour "Ristretto" et "Long black".

Préparer une boisson au café avec la fonction DoubleShot

Le menu **Boissons** s'affiche.

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

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



- Effleurez **DoubleShot**.

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

Préparer deux doses ☞

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



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

Deux doses sont alors préparées.

Cafetière : préparer plusieurs tasses de café à la suite

La fonction **Cafetière réservoir** vous permet de préparer automatiquement plusieurs tasses de café consécutivement (1 litre max.), par exemple pour remplir une cafetière. Vous pouvez préparer ainsi jusqu'à huit tasses.

Le menu **Boissons** s'affiche.

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

- Placez un récipient de taille adéquate sous la distribution centrale.
- Sélectionnez **Cafetière réservoir**.
- Sélectionnez le nombre de tasses souhaité (3 à 8).

Préparer des boissons à base de café

- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

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

Annuler Cafetière réservoir

Vous pouvez annuler la préparation à tout moment.

- Effleurez Annuler.

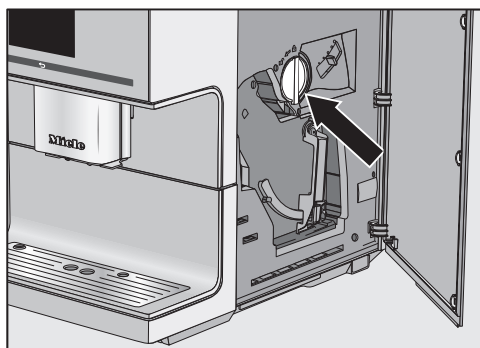
Préparer un café avec du café moulu

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

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

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

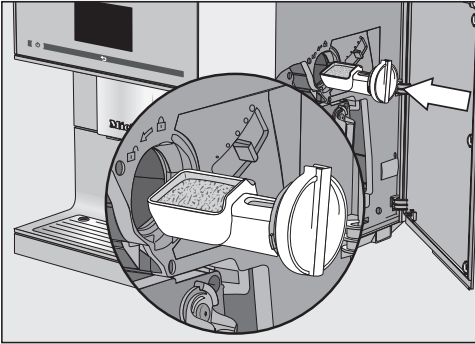
Remplissage du compartiment de café moulu



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

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

Préparer des boissons à base de café



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

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

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

Préparer du café moulu ? apparaît à l'écran

Préparer un café avec du café moulu

- Effleurez la touche Oui.

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

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

Votre café est en cours de préparation.

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


Préparer des spécialités de café à base de lait

Vous pouvez choisir parmi les spécialités de café contenant du lait suivantes :

- 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 **café latte** est préparé à base de lait chaud et de café.
- Le **cappuccino italiano** a les mêmes proportions de mousse de lait et d'espresso qu'un cappuccino. Toutefois, la mousse de lait est préparée après l'espresso.
- L'**espresso macchiato** est un espresso couronné d'une petite couche de mousse de lait.
Utilisez une tasse avec une capacité minimale de 100 ml.
- Le **flat white** est un grand capuccino, avec beaucoup d'espresso et une bonne quantité de mousse de lait.
- Le **café au lait** est un espresso avec un peu de lait chaud.

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

Remarque : Pour que la mousse de lait ait une consistance parfaite, utilisez du lait de vache froid (< 10 °C) avec une teneur en protéines d'au moins 3 %. Vous pouvez choisir la teneur en matières grasses du lait selon votre goût. La mousse de lait sera plus crémeuse avec du lait entier (au moins 3,5 % de matières grasses).

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution.

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.


Des additifs contenant du sucre dans le lait ou succédanés du lait, par ex. boisson au soja, peuvent obstruer le conduit de lait et les pièces conductrices de lait. Des résidus provenant de liquides inappropriés peuvent entraver le bon déroulement d'une préparation.

Utilisez exclusivement du lait sans additifs.

Utilisez exclusivement du lait de vache pasteurisé.

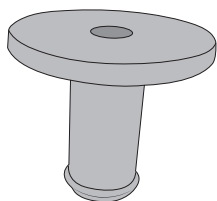
Après la phase de préchauffage, le lait aspiré est chauffé à la vapeur dans la distribution centrale et est en plus émulsionné pour obtenir de la mousse de lait.

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

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

Préparer des spécialités de café à base de lait

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

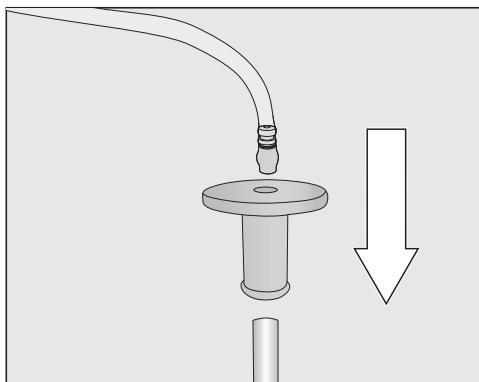


Fournie une fois à la livraison, la pièce de raccordement est soit insérée à la buse à lait, soit dans le couvercle du récipient à lait.

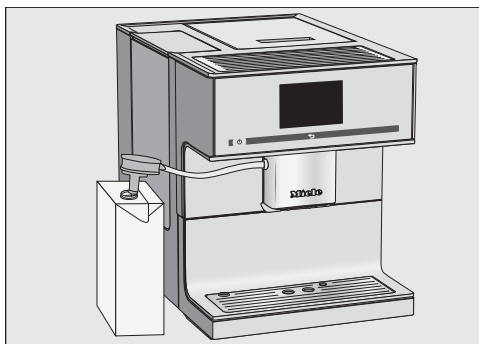
Lors de la livraison, la pièce de raccordement se trouvera dans le couvercle du récipient à lait. Vous pouvez extraire facilement la pièce de raccordement par la face interne du couvercle du récipient à lait.

Préparer le lait conditionné en carton (Tetrapak) avec buse à lait

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



- Enfoncez tout d'abord la pièce de raccordement dans le long tuyau en inox et fixez ensuite le conduit de lait à la pièce de raccordement.



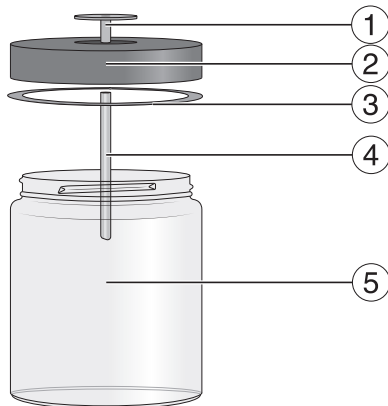
- Ouvrez le carton de lait et plongez la buse à lait dans le lait. Posez le lait conditionné en carton à côté de la machine à café.
- Insérez le conduit de lait dans l'ouverture de la distribution centrale.

Remarque : Rincez le conduit de lait à l'eau claire après utilisation.

Préparer des spécialités de café à base de lait

Le récipient à lait

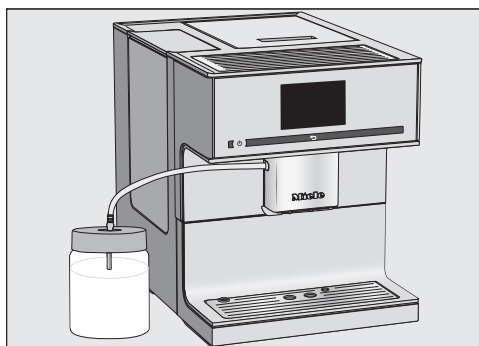
Le lait n'est **pas** refroidi dans le récipient à lait. Utilisez du lait froid (< 10 °C) pour obtenir une mousse de lait de qualité.



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

Préparer le récipient à lait

- 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.
- 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 côté de la machine à café.
- Insérez le conduit de lait dans le couvercle du récipient à lait et reliez le récipient à lait à la machine à café en introduisant le conduit de lait dans l'ouverture de la distribution centrale.

Préparation de boissons à base de lait

Le conduit de lait est relié à la distribution centrale et est enfoncé dans une quantité suffisante de lait froid. Le menu **Boissons** s'affiche.

- Placez un récipient adéquat sous la distribution centrale.
- Sélectionnez une boisson.

La préparation commence.

Annuler la préparation


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

Annuler une partie de la boisson

- Effleurez **Stop**.

Annuler la totalité de la boisson

- Effleurez **Annuler**.

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

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

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

Ne touchez pas les pièces chaudes.

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

Vous pouvez choisir différentes températures pour la préparation du thé :

- **Thé vert** env. 80 °C
- **Tisane** env. 90 °C
- **Infusion aux fruits** env. 90 °C
- **Thé noir** env. 90 °C

La température de la distribution pré-réglée dépend de la variété de thé.

Les différentes températures de distribution sont recommandées par Miele pour la préparation de thés noirs ou verts, de tisanes ou infusions aux fruits.

Veuillez respecter les consignes de préparation du fournisseur.

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

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

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

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

TeaTimer

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

Vous pouvez démarrer le TeaTimer deux fois de suite.

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

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

Activer et désactiver le TeaTimer

Le menu Réglages  s'affiche.

Thé

- Sélectionnez **Timer** puis **TeaTimer**.
 - activé : l'option **TeaTimer** s'affiche pendant la préparation de l'eau pour le thé. Vous pouvez démarrer le **TeaTimer** une fois la préparation terminée.
 - désactivé : le **TeaTimer** ne s'affiche pas.
- Sélectionnez le réglage de votre choix et validez avec **OK**.

Préparer du thé

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

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

Le menu **Boissons** s'affiche.

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



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

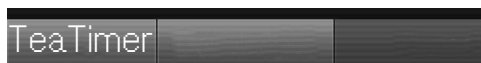
- Choisissez la variété de thé sur l'écran.

De l'eau chaude coule dans la tasse.

Vous pouvez à présent déclencher un minuteur pour le temps d'infusion si vous avez activé le **TeaTimer** auparavant.

Démarrer le TeaTimer

L'écran affiche en bas à gauche **TeaTimer**.



- Effleurez **TeaTimer**.

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

- Le cas échéant, modifiez la durée d'infusion et effleurez **OK**.

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

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

Interrompre la préparation du thé

- Effleurez **Stop** ou **Annuler**.

Théière : préparer plusieurs tasses de thé à la suite

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

Le menu **Boissons** s'affiche.


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

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

Vous pouvez annuler à tout moment la préparation :

- Effleurez Annuler.

Préparer de l'eau chaude

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

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

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

Ne touchez pas les pièces chaudes.

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

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

Le menu Boissons s'affiche.



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

La préparation commence.

Annuler la préparation

- Effleurez Stop ou Annuler.

Vous pouvez régler individuellement les paramètres suivants pour chaque boisson à base de café :

- Quantité de mouture
- Température de percolation
- Préinfusion

Modifier les paramètres des boissons

Le menu **Boissons** s'affiche.

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

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

- Effleurez **Paramètres des boissons**.
- Sélectionnez **Quantité de mouture**, **Températ. percolation** ou **Préinfusion**.
- Choisissez le réglage souhaité, puis effleurez la touche **OK**.

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

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

Quantité de mouture

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

Les indices suivants vous signalent que vous devez modifier la quantité de mouture de votre café :

La quantité de mouture est **trop faible** si

- l'espresso ou le café coule trop vite dans la tasse,
- la crème est trop claire et ne tient pas bien,
- l'espresso ou le café est trop fade.

Augmentez la quantité de mouture pour faire infuser plus de café moulu.

La quantité de mouture est **trop élevée** si

- l'espresso ou le café coule au goutte à goutte dans la tasse,
- la crème est brun foncé,
- l'espresso ou le café est trop amer.

Réduisez la quantité de mouture pour faire infuser moins de café moulu.

Température de percolation

La température de percolation idéale dépend

- du type de café utilisé,
- du type de boisson préparé (espresso ou café) et
- de la pression atmosphérique locale.

Remarque : Certains cafés ne supportent pas les températures élevées. Certains crus sont plus sensibles que d'autres, de telle sorte que la formation de crème et le goût en sont affectés.

Préinfusion du café moulu

Préinfusion du café : une fois moulu, le café est tout d'abord humidifié avec un peu d'eau chaude. L'eau résiduelle percole ensuite à haute pression à travers le café. Ce procédé permet de mieux restituer les arômes de la mouture.

Paramètres

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

Degré de mouture

Avec un degré de mouture approprié, le café ou l'espresso coulent de manière homogène dans la tasse, formant ainsi une boisson crémeuse.

La texture crémeuse idéale a une belle couleur noisette.

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

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 coule trop vite dans la tasse,
- la crème est très claire et instable.

Réduisez le degré de mouture afin d'obtenir une texture plus fine.

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

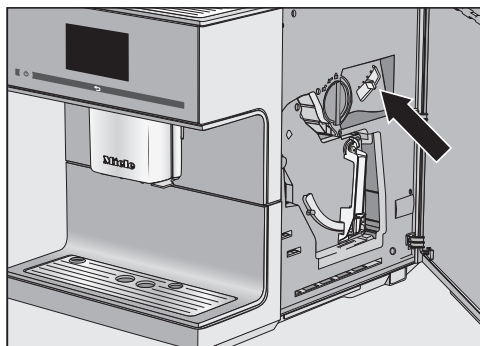
- l'espresso ou le café coule au goutte à goutte dans la tasse,
- la crème est brun foncé.

Augmentez le degré de mouture pour obtenir une texture moins fine.

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

Préparez une boisson pour relancer une nouvelle mouture. Vous pouvez ensuite modifier de nouveau le degré de mouture.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Poussez le levier de réglage du degré de mouture d'un cran à la fois vers la gauche (mouture plus fine) ou vers la droite (mouture plus grossière).

- Fermez la porte de l'appareil.

- Préparez une boisson à base de café.

Essayez ensuite à nouveau de régler le degré de mouture.

Le nouveau degré de mouture n'est activé qu'après le deuxième soutirage de café.

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

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

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

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

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

Le menu **Boissons** s'affiche.

- Posez la tasse sous la distribution centrale ou sous la buse d'eau chaude.
- Sélectionnez **Modifier**.
- Effleurez **Modifier boissons**.
- Choisissez votre boisson puis effleurez la touche **Quantité de boissons**.

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

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

- Lorsque la tasse est suffisamment remplie, validez en effleurant **Enregistrer**.

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

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

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

Réinitialisation des boissons

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

Le menu **Boissons** s'affiche.

- Sélectionnez **Modifier**.

Réinitialiser une boisson

- Effleurez **Réinitialiser boisson**.

- Sélectionnez la boisson.

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

- Validez avec **Oui**.

Réinitialisation de toutes les boissons

- Effleurez **Réinitialiser toutes boissons**.

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

- Validez avec **Oui**.

En plus du menu Boissons de Miele (profil standard Miele), vous pouvez créer jusqu'à 10 profils différents pour personnaliser les boissons au goût de chacun.

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

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

Créer un profil

- Effleurez Profils.

- Effleurez Créer un profil.

L'éditeur s'ouvre à l'écran.

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

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

Ouvrir le menu Profils et sélectionner un profil

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez Profils.

- Sélectionnez le profil.

Vous pouvez à présent préparer des boissons à partir du profil, modifier les paramètres des différentes boissons ou modifier les profils.

Modifier les profils

Si vous avez déjà créé au moins un profil, vous pouvez sélectionner sous Modifier les possibilités suivantes :

- **Modifier le nom** si vous souhaitez modifier le nom d'un profil.
- **Supprimer le profil** si vous souhaitez supprimer un profil.
- **Changer de profil** pour déterminer si la machine à café retourne automatiquement au profil Miele après chaque préparation ou si elle active systématiquement le dernier profil sélectionné.

- Sélectionnez Modifier.

Modifier le nom

- Effleurez Modifier le nom.

- Sélectionnez le profil.

- Modifiez le nom comme vous le souhaitez puis effleurez Enregistrer.

Le nouveau nom de profil est enregistré.

Supprimer le profil

- Effleurez Supprimer le profil.

- Effleurez le profil souhaité puis validez en effleurant la touche OK.

Le profil est supprimé.

Changer de profil

Vous pouvez configurer l'appareil de sorte qu'il repasse automatiquement au profil Miele après chaque préparation ou qu'il active systématiquement le dernier profil réglé.

- Effleurez Changer de profil.

Profils

Vous avez désormais le choix entre les possibilités suivantes :

- **Manuel** : le profil choisi reste actif tant que vous n'en sélectionnez pas d'autre.
 - **Après distribution** : l'appareil revient au profil standard Miele à la fin de chaque préparation.
 - **Avec enclenchement** : à chaque mise en marche, l'appareil revient automatiquement sur le profil standard Miele, quel que soit le profil sélectionné la fois précédente.
- Sélectionnez l'option qui vous convient puis validez en effleurant *OK*.

Profils : créer et modifier des boissons

Vous pouvez enregistrer dans un profil les boissons les plus fréquemment préparées avec vos réglages individuels (voir chapitre “Profils”).

Vous pouvez aussi modifier les noms des boissons ou supprimer certaines boissons de votre profil. Vous pouvez programmer jusqu’à dix boissons dans un même profil.

Le menu **Boissons** s’affiche. Sélectionnez tout d’abord le profil souhaité :

- Effleurez **Profils**.
- Sélectionnez le profil.

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

Création d’une boisson

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

- Effleurez **Créer boisson**.
- Sélectionnez une boisson.
- Modifiez les paramètres et la quantité pour cette boisson selon vos souhaits.

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

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

La nouvelle boisson créée apparaît dans le profil.

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

Le profil souhaité apparaît avec les boissons créées.

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

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

Supprimer la boisson

Le profil souhaité apparaît avec les boissons.

- Sélectionnez **Modifier boisson**.
- Effleurez la touche **Supprimer boisson**.
- Choisissez votre boisson puis validez en effleurant la touche **OK**.

L’entrée est supprimée.

Profils : préparer des boissons

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez Profils.
- Sélectionnez le profil souhaité.

Le nom du profil sélectionné est affiché en haut à gauche de l'écran. Vous pouvez maintenant préparer la boisson de votre choix.

- Placez un récipient adéquat sous la distribution centrale.
- Sélectionnez une boisson.

La préparation commence.

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

Activation et désactivation du mode expert

Le menu **Boissons** s'affiche.

- Effleurez ↵.
- Sélectionnez **Réglages** puis **Mode expert**.
- Sélectionnez l'option souhaitée pour activer ou désactiver le mode expert.
- Effleurez la touche **OK**.

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

Mode expert : ajuster la quantité de mouture et de boisson

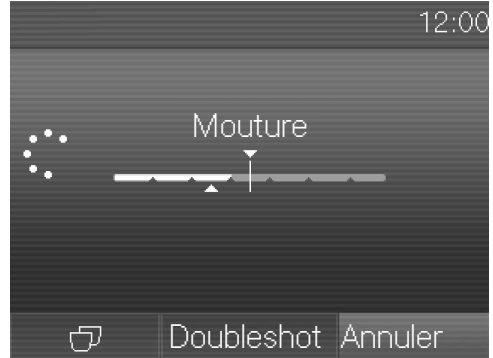
Le menu **Boissons** s'affiche.

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

Ajuster la quantité de mouture

- Sélectionnez une boisson à base de café.

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




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

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

Modifier la quantité de boisson

- Sélectionnez une boisson.

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

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

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

Réglages

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

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

Ouvrir le menu “Réglages”

Le menu Boissons s'affiche.

■ Effleurez ↵.

■ Sélectionnez Réglages ▸.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

Les réglages en cours sont signalés par un cadre de couleur.

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

Modification et enregistrement des réglages


Le menu Réglages ▸ s'affiche.

- Sélectionnez l'option que vous voulez modifier.
- Sélectionnez le réglage de votre choix et validez avec OK.

Le réglage est mémorisé.

Tableau des réglages possibles

L'option réglée en usine est représentée en gras *.

Élément de menu	Réglages disponibles
Langue 	deutsch, autres langues Pays
Heure	Affichage - activé/désactivé*/Désactivation de nuit Format de temps - 24 h*/12 h (am/pm) Régler
Date	
Timer	Timer 1 - Régler : Activer à/Arrêt dans (00:20)* /Arrêt à - Selon les jours de la semaine: Lundi/Mardi/Mercredi/Judi/ Vendredi/Samedi/Dimanche - activer : Activer à (Oui/Non*)/Arrêt à (Oui/Non*) Timer 2 - Régler : Activer à/Arrêt à - Selon les jours de la semaine: Lundi/Mardi/Mercredi/Judi/ Vendredi/Samedi/Dimanche - activer : Activer à (Oui/Non*)/Arrêt à (Oui/Non*) - TeaTimer (activé/désactivé*) - Minuterie détartrage
Mode expert	activé / désactivé*
Mode éco	activé* / désactivé

Réglages


Élément de menu	Réglages disponibles
Eclairage	Appareil en marche - Régler la luminosité Appareil éteint - Luminosité / Arrêt dans
Info	Boisson - Total boissons/Nombre total de cafés/Nombre total de thés/ Espresso/... Boissons jusqu'à - Détartrage/Dégraisser unité de percolation
Sécurité enfants	activé / désactivé*
Dureté de l'eau	Eau douce Moyenne dure* Très dure
Luminosité	Régler la luminosité
Volume	Signal sonore Bip touches
Chauffe tasse	activé / désactivé*
Régler distribution	activé*/désactivé

Élément de menu	Réglages disponibles
Miele@home	Installer Si Miele@home est configuré : <ul style="list-style-type: none">- Désactiver (activer)- Réinstaller- Etat de connexion
Si Miele@home est configuré : Commande à distance	activé*/désactivé
Si Miele@home est configuré : Remote Update	activé*/désactivé
Service	Evaporation (Oui / Non) Mode expo (activé / désactivé*)
Réglages usine	Réglages de l'appareil <ul style="list-style-type: none">- Réinitialiser/Ne pas réinitialiser Configuration du réseau <ul style="list-style-type: none">- Réinitialiser/Ne pas réinitialiser

Réglages

Langue

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

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

Heure

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

Affichage (affichage de l'heure)

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

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

Selon l'option d'affichage que vous choisissez, la machine à café consomme davantage d'énergie. Un message correspondant apparaît à l'écran.

Format d'affichage de l'heure

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

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

Réglage

Réglez les heures et les minutes.

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

Minuteur

Vous disposez de deux minuteurs avec les fonctions suivantes.

La machine à café

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

Vous pouvez attribuer les fonctions du minuteur à certains jours.

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

Sélection du timer

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

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

Enclencher à

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

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

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

Arrêter à

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

Arrêter après

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

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

Vous pouvez modifier ce réglage par défaut et sélectionner une durée comprise entre 15 minutes et 9 heures.

Sélectionner les jours (affectation des jours)

Le jour sélectionné est marqué par .

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

Activer et désactiver le minuteur

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

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

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

Mode éco

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

Le Mode éco est activé par défaut.

Éclairage

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

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

Réglages

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

Dureté de l'eau

Si vous n'utilisez **pas** de cartouche de détartrage mais que vous préférez les pastilles de détartrage, vous devez configurer votre machine à café en fonction de la dureté d'eau locale. Lorsque votre appareil commencera à être entartré, l'affichage vous invitera à démarrer le programme de détartrage.

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

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

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

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

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

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

Vous avez le choix entre quatre niveaux de dureté :

°dH	mmol/l	ppm (mg/l CaCO_3)	Réglage*
0-8,4	0-1,5	0-150	douce 1
8,4-14	1,5-2,5	150-250	moyenne 2
14-21	2,5-3,8	250-375	dure 3
> 21	> 3,8	> 375	très dure 4

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

Info (afficher les informations)

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

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

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



Verrouillage de la mise en marche


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

Activation et désactivation du verrouillage de la mise en marche

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

Désactiver provisoirement la sécurité enfants

Lorsque vous effleurez la touche Marche/Arrêt   apparaît.

- Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce le message correspondant s'affiche à l'écran.

Dès que vous mettez la machine à café automatique hors tension, l'appareil est à nouveau verrouillé.

Miele@home

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

- Installer : cette option est seulement disponible si la machine à café n'a pas été connectée à un réseau Wi-Fi ou si la Configuration du réseau a été réinitialisée.
- Désactiver*/activer* : les réglages du réseau Wi-Fi sont conservés, la connexion de la machine à café est activée ou désactivée.

- Etat de connexion* : les informations sur la connexion Wi-Fi s'affichent. Les symboles indiquent la force du signal Wi-Fi.
- Réinstaller* : les réglages de la connexion Wi-Fi actuelle sont réinitialisés. La connexion Wi-Fi est reconfigurée.

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

Luminosité

Vous pouvez régler la luminosité dans la barre de segments.

Volume

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

Service après-vente

Évaporation

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

Mode expo

Cette fonction est inutile pour votre usage personnel.

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

Réglages

Réglages d'usine

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

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

Réglages de l'appareil

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

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

Minuterie détartrage **est** réinitialisé à 22h00.

Configuration du réseau

Les réglages du réseau Wi-Fi sont réinitialisés.

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

Votre machine à café est compatible Wi-Fi et peut être contrôlée via l'application Miele@mobile sur un terminal mobile, par ex. un smartphone ou une tablette.

Veuillez respecter les consignes de sécurité et mises en garde figurant dans ce mode d'emploi, même si vous contrôlez la machine à café via l'application Miele@mobile.

Lorsque la machine à café est connectée à un réseau Wi-Fi, elle consomme davantage d'énergie, même lorsqu'elle est désactivée.

Établir la mise en réseau (Miele@home)

La mise en réseau est désactivée en usine.

Pour connecter votre machine à café à un réseau Wi-Fi, vous devez avoir installé l'application Miele@mobile sur un terminal mobile (par ex. un smartphone). Vous êtes connecté dans l'appli à votre compte d'utilisateur.

L'appli Miele@mobile est disponible gratuitement dans les différents App Store. Tenez compte de la version requise par votre système d'exploitation.



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

Le menu Réglages s'affiche.

- Sélectionnez Miele@home puis Installer.

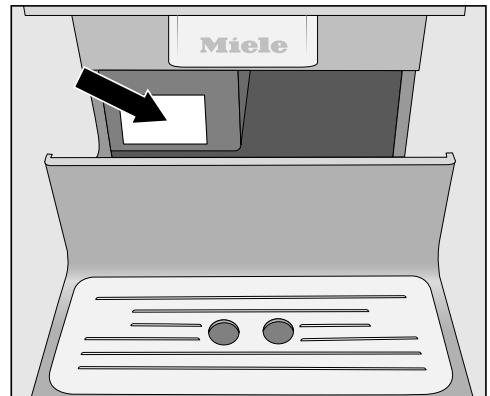
Sélectionnez maintenant la méthode de connexion.

- par l'App
- par WPS (système Waterproof)

Connecter la machine à café via l'app Miele@mobile

Autres informations nécessaires pour la connexion :

- Mot de passe de votre réseau Wi-Fi
- Mot de passe de votre machine à café



Le mot de passe de la machine à café correspond au numéro de fabrication qui se trouve sur la plaque signalétique.

Attention, le mot de passe ne doit pas commencer par "0". Commencez avec le chiffre suivant. Exemple : si le numéro de fabrication est "023423585", alors le mot de passe sera "23423585".

Mise en réseau

- Sélectionnez la méthode de connexion **Via l'App**.
- Lancez l'app Miele@mobile et suivez les instructions.

Lorsque votre machine à café est connectée au réseau Wi-Fi, le message suivant s'affiche : Connexion établie.

- Validez avec **OK**.

Connecter la machine à café via WPS (système Waterproof)

Pour la méthode de connexion **Via WPS**, votre routeur Wi-Fi doit pouvoir gérer le protocole WPS (système Waterproof).

- Sélectionnez la méthode de connexion **Via WPS**.
- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

Lorsque votre machine à café est connectée au réseau Wi-Fi, le message suivant s'affiche : Connexion établie.

- Validez avec **OK**.

Pour pouvoir utiliser les fonctionnalités Miele@home, vous devez également connecter votre machine à café avec l'app.

- Suivez les instructions de l'app.

Reconfigurer la mise en réseau

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

Le menu **Réglages**  s'affiche.

- Sélectionnez **Miele@home** puis **Réinstaller**.

- Suivez les instructions de la section "Activer la mise en réseau".

Commande à distance



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

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

La machine est livrée avec une commande à distance activée.


Activer ou désactiver la commande à distance

Le menu **Boissons** s'affiche.

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

MobileStart

La fonction **MobileStart** vous permet entre autres de commander une boisson via l'application **Miele@mobile**.

 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 tierces personnes risquent de se brûler en plaçant des parties du corps sous la distribution centrale ou au contact de pièces chaudes.

Assurez-vous que personne (en particulier les enfants) ne court de danger si vous démarrez un fonctionnement sans surveillance.

Le détartrage automatique ne se déclenche pas lorsque **MobileStart** est activé. Les conduits ne sont pas non plus préchauffés à la mise en marche de l'appareil, afin de ne pas remplir la tasse située sous la distribution centrale avec de l'eau de rinçage.

Le lait n'est pas refroidi dans le récipient à lait. Si vous souhaitez déclencher une boisson à base de lait via l'application, assurez-vous que le lait est assez froid (< 10 °C).

Si la machine à café est commandée directement, elle ne peut plus l'être via l'application. La commande directe a la priorité sur l'application.

Pour commander des boissons à distance, la fonction **MobileStart** doit être activée et la machine à café doit être opérationnelle. Autrement dit :

- Le réservoir d'eau est suffisamment rempli.
- Le réservoir contient suffisamment de grains.
- Le bac d'égouttage et le bac à marc sont vides.
- Si, avant la dernière désactivation, vous avez préparé une boisson à base de lait, il faut rincer le conduit de lait avant de désactiver la machine.
- Si vous souhaitez préparer une boisson à base de lait, le récipient à lait doit être raccordé. Faites attention à la température du lait.
- Un récipient vide et assez grand est placé sous la distribution centrale.

La fonction **MobileStart** est désactivée au bout de 24 heures.

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

Activer et désactiver MobileStart

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

Le menu **Boissons** s'affiche.

- Effleurez ↵.
- Sélectionnez **MobileStart**.
- Sélectionnez l'option souhaitée pour activer ou désactiver la commande à distance.

Mise en réseau

Vous pouvez à présent commander des boissons via l'application. Pour ce faire, veuillez respecter les instructions décrites ci-dessus.

Mise à jour à distance

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

La mise à jour à distance permet de mettre à jour le logiciel de votre machine à café. Si une mise à jour est disponible pour votre machine à café, elle sera automatiquement téléchargée par celle-ci. L'installation d'une mise à jour ne s'effectue pas automatiquement, vous devez la lancer manuellement.

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

Activer/Désactiver

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

Désactiver la Mise à jour à distance si vous ne souhaitez pas un téléchargement automatique des mises à jour.

Déroulement de la mise à jour à distance

Des informations sur le contenu et la portée d'une mise à jour sont disponibles sur l'app Miele@mobile.

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

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

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

La mise à jour peut prendre quelques minutes.

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

- Tant que vous ne recevez pas de notification, aucune mise à jour n'est disponible.
- Une mise à jour installée ne peut être annulée.
- N'éteignez pas la machine à café pendant la mise à jour. À défaut de quoi, la mise à jour sera interrompue et ne sera pas installée.
- Seul le SAV Miele est habilité à exécuter certaines mises à jour du logiciel.



Risque sanitaire en cas d'absence de nettoyage.

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

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

Tableau des fréquences de nettoyage

Fréquence de nettoyage conseillée	Que faut-il nettoyer/entretenir ?
Quotidiennement (en fin de journée)	Réservoir d'eau
	Bac à marc
	Bac et plaque d'égouttage
	Récipient à lait
	Buse à lait
	Capteur de bord de tasse
1 x par semaine (plus souvent en cas de salissures importantes)	Distribution centrale
	Unité de percolation
	Intérieur de la machine, sous l'unité de percolation et le bac d'égouttage
	Carrosserie
1 x par mois	Réservoir à grains
	Compartment et tiroir à café moulu
	Filtre du réservoir d'eau (ou si nécessaire)
sur demande	Conduit de lait
	Dégraissier l'unité de percolation (avec les pastilles de nettoyage)
	Le cas échéant, détartre l'appareil lorsque cela s'affiche à l'écran

Nettoyage et entretien


Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle

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

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

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

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

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


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

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

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

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

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


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

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

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

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

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

 Dommages en cas de pénétration d'humidité.

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

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

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

Détergents à ne pas utiliser

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées si elles entrent en contact avec des détergents inappropriés. Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer.

Retirez immédiatement les restes de détergent. Nettoyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.


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

- de détergents contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore
- de détergents contenant des solvants
- de produit détartrant (inadapté pour l'extérieur de l'appareil),
- de détergents pour inox,
- de nettoyant pour lave-vaisselle (inadapté pour l'extérieur de l'appareil),
- de produit à vitres,
- de détergents pour plans de cuisson en vitrocéramique
- de produits nettoyants pour four,
- de détergents abrasifs, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage,
- d'éponges dures, comme les éponges à récurer pour casseroles, les brosses ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif,
- de gomme de nettoyage.

Nettoyage et entretien

- de grattoirs métalliques acérés
- de paille de fer ou de spirales à récupérer en inox

Nettoyer le bac d'égouttage et le bac à marc de café

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

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

Si vous venez de rincer les conduites, attendez quelque temps avant de retirer le bac d'égouttage de l'appareil.

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

Ne touchez pas les pièces chaudes.

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

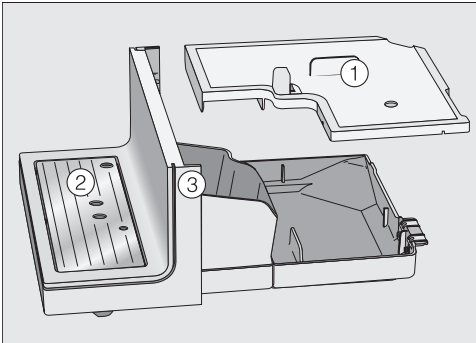
Le bac à marc de café se trouve dans le bac d'égouttage. Dans le bac à marc de café, il reste souvent un peu d'eau de rinçage.

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

Nettoyage et entretien

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

- Sortez le bac d'égouttage de la machine à café avec précaution.
- Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café.

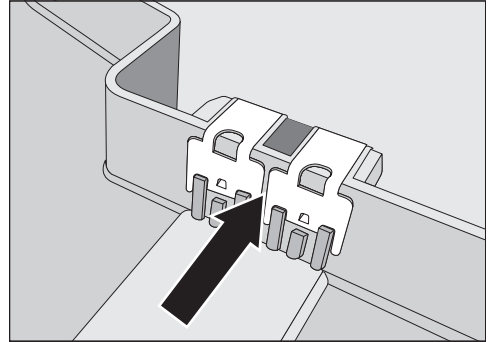


- Retirez le couvercle ①, la plaque d'égouttage ② et le bandeau inférieur ③.

Nettoyez le bandeau inférieur à la main exclusivement, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Toutes les autres pièces peuvent aller au lave-vaisselle.

- Nettoyez toutes les pièces.



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

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

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

Nettoyage et entretien

Nettoyer la plaque d'égouttage

- Retirez la tôle d'égouttage.
- Nettoyez la tôle d'égouttage au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.
- Séchez la tôle d'égouttage.



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

Nettoyer le réservoir d'eau

Nettoyez le réservoir d'eau chaque jour. Vous pouvez passer le réservoir d'eau au lave-vaisselle une fois par semaine.

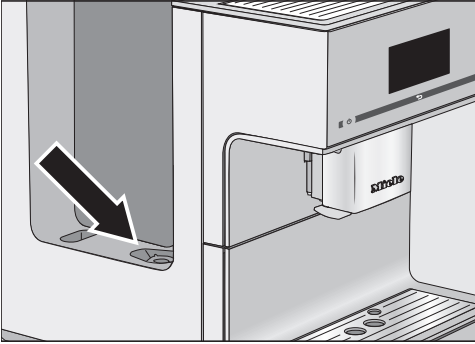
Veillez à ce que la vanne, la face inférieure du réservoir d'eau et la surface sur laquelle repose le réservoir d'eau soient propres. C'est la seule façon de bien positionner le réservoir d'eau.

- Retirez le réservoir d'eau.
- Passez le réservoir d'eau au lave-vaisselle ou nettoyez-le à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Séchez le réservoir d'eau.
- Nettoyez et séchez soigneusement la surface sur laquelle repose la machine à café, surtout les renforcements.
- Remettez le réservoir d'eau en place.

Attention, le détartrage automatique ne fonctionne que si le réservoir d'eau est suffisamment rempli et mis en place.

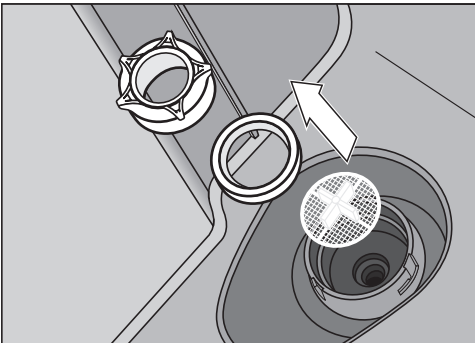
Retirer et nettoyer le filtre du réservoir d'eau

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



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

- Ouvrez le couvercle sur la gauche de l'appareil et enlevez le réservoir d'eau.



- Dévissez le capuchon de sécurité. Retirez le joint d'étanchéité et le filtre.
- Nettoyez les pièces. Rincez soigneusement toutes les pièces sous l'eau courante.
- Remettez tout d'abord le filtre (la croix vers le haut) puis le joint d'étanchéité. L'ouverture du joint d'étanchéité doit être dirigée vers le bas. Resserrez ensuite le capuchon de sécurité.
- Remettez le réservoir d'eau en place.


Nettoyer la distribution centrale avec Cappuccinatore intégré

Nettoyez toutes les pièces de la distribution centrale, à l'exception de l'habillage inox, au moins **une fois par semaine** au lave-vaisselle. Les dépôts de café et de lait sont ainsi efficacement éliminés.

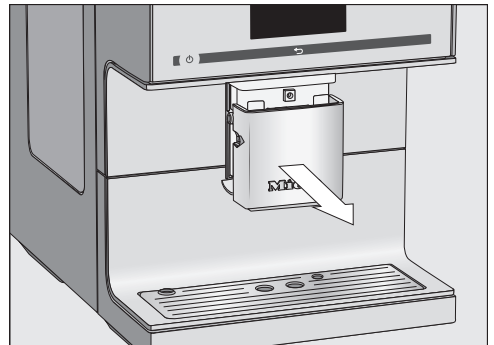
Nettoyez l'habillage inox de la distribution centrale **exclusivement** à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Le menu *Boissons* s'affiche.

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

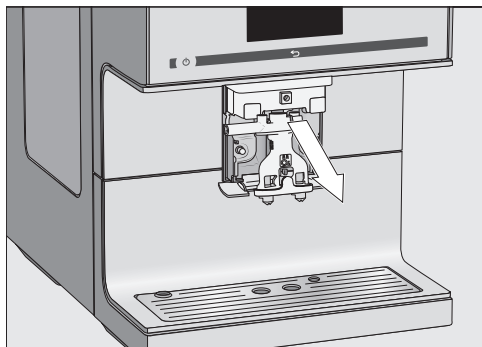
- Effleurez la touche  pendant 3 secondes.

La distribution centrale se place en position d'entretien.

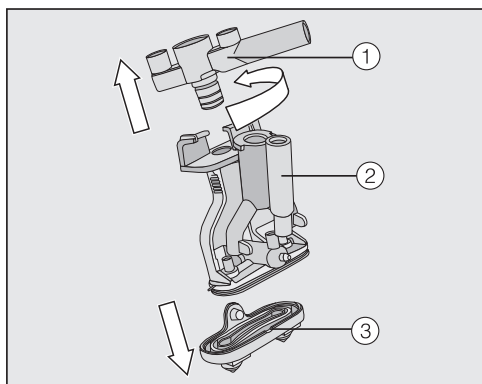


- Retirez l'habillage inox par l'avant.

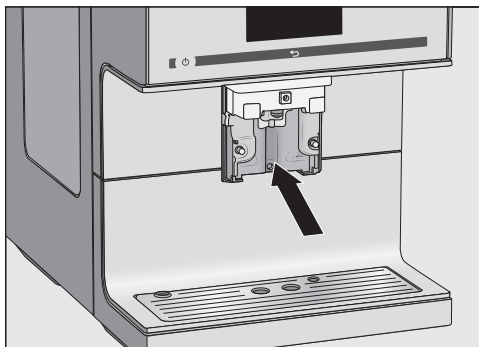
Nettoyage et entretien



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



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



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

Si les pièces de raccordement du conduit de lait sont bouchés, nettoyez-les avec le goupillon fourni en les passant sous l'eau :

- Pour ce faire, insérez le goupillon dans la pièce de raccordement. Effectuez des allers-retours avec la brosse pour éliminer tous les résidus de lait.

Montage de la distribution centrale

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

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

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

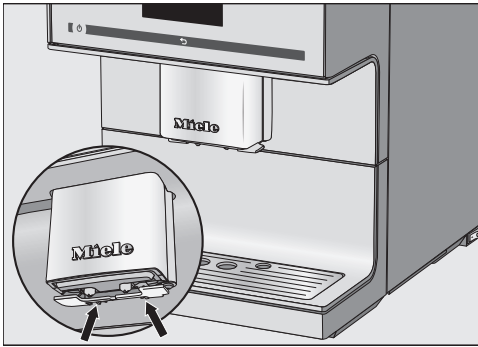
- Poussez l'unité de distribution dans la distribution centrale et remettez l'habillage en inox en place.
- Effleurez la touche *OK*.

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

Retirer et nettoyer le capteur des bords de tasse

Le capteur des bords de tasse se trouve sous la distribution centrale.

Nettoyez ce capteur chaque jour à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.



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

Le capteur se détache.

- Nettoyez-le.

Pour le remettre en place :

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

Nettoyer la buse à lait

Nettoyez la buse à lait chaque jour.

- Rincez la buse à lait à l'eau claire.
- Retirez la pièce de raccordement du tuyau en inox.
- Nettoyez les composants au lave-vaisselle.

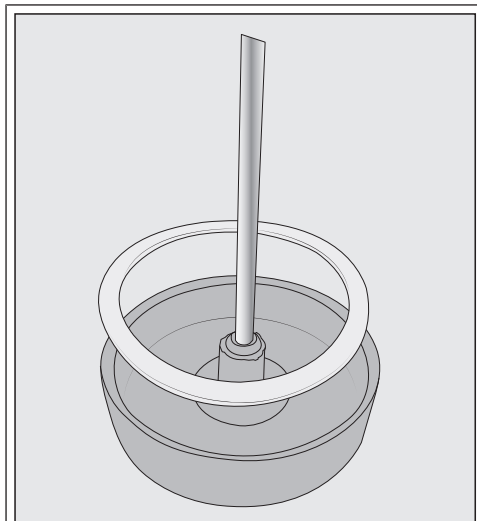
Remarque : Vous pouvez aussi faire tremper les composants toute une nuit dans de l'eau avec un peu de liquide vaisselle. Pour terminer, passez les composants sous l'eau.

Nettoyer le récipient à lait

Passez le récipient à lait au lave-vaisselle chaque jour ou nettoyez-le à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

- Dévissez le couvercle du verre du récipient à lait et retirez le tuyau en inox.
- Mettez toutes les parties du récipient à lait dans le lave-vaisselle.

Nettoyage et entretien



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

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

Risque sanitaire en cas d'absence de nettoyage.

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

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

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

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

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

Vous avez deux possibilités pour nettoyer le conduit de lait :

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

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

Nettoyage du réservoir à grains

⚠ Risque de blessure avec le moulin.

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

Retirez la fiche de réseau avant de nettoyer le système à grains pour débrancher la machine à café du réseau électrique.

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

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

- Retirez le couvercle du réservoir à grains.
- 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.

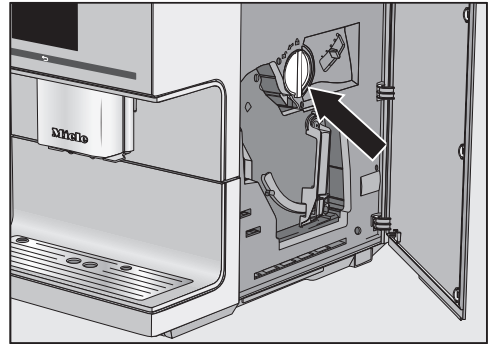
- Remettez le couvercle.

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

Nettoyer le tiroir à café moulu

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

- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Tournez la poignée (flèche) vers la gauche pour extraire le tiroir.
- Nettoyez le tiroir à café moulu dans le lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Séchez le tiroir à café moulu.
- Retirez les résidus de café dans le compartiment à café moulu avec un chiffon doux et sec.
- Remettez le tiroir en place. Tournez la poignée vers la droite pour fermer le compartiment à café moulu.
- Fermez la porte de l'appareil.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de la carrosserie

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou s'altérer en cas de contact prolongé avec des salissures ou si un produit nettoyant non approprié est utilisé.

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 ensuite le tout avec un chiffon doux.

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

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.

Sélectionnez le menu "Entretien"

Le menu *Boissons* s'affiche.

- Effleurez ↵.
- Sélectionnez Entretien.

Vous pouvez choisir un programme d'entretien.

Rinçage de l'appareil

Lorsqu'une boisson de café a été préparée, la machine à café automatique est automatiquement rincée à la mise hors tension. Ceci permet d'éliminer les éventuels restes de café.

Vous pouvez également rincer manuellement les conduites.

Le menu **Boissons** s'affiche.

- Effleurez $\leftarrow \rightarrow$.
- Sélectionnez **Entretien** puis **Rinçage de l'appareil**.

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

Rinçage du conduit de lait

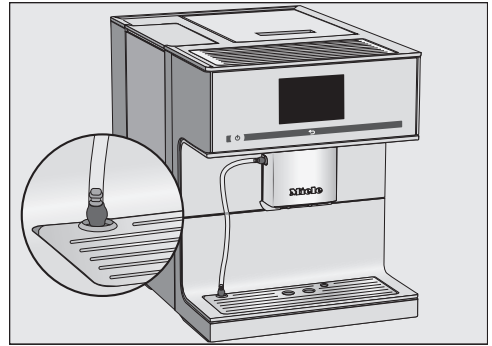
Des résidus de lait peuvent obstruer le conduit de lait. C'est pourquoi il faut le rincer régulièrement. Si du lait a été préparé, un message apparaît lors de l'arrêt de placer le conduit de lait dans la tôle d'égouttage.

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

Le menu **Boissons** s'affiche.

Remarque : Placez un récipient adéquat sous la distribution centrale.

- Effleurez $\leftarrow \rightarrow$.
- Sélectionnez **Entretien** puis **Rincer le conduit de lait**.



- Enfilez le conduit de lait dans l'ouverture de la plaque d'égouttage.
- Validez avec **OK**.

Le conduit de lait est rincé.

Nettoyage et entretien

Nettoyer le conduit de lait

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

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

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

Il vous faut un stick de nettoyant pour conduits de lait Miele.

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez la touche ↩.

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

- Sélectionnez Entretien puis Nettoyer le conduit de lait.

Le processus démarre.

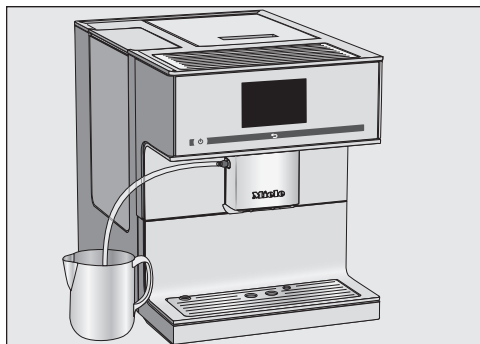
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Fixer le conduit de lait dans le produit nettoyant apparaît à l'écran.

Préparation de la solution de nettoyage :

- Versez la poudre de nettoyage dans 200 ml d'eau tiède. Remuez à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce que la poudre soit complètement dissoute.

Procéder au nettoyage :



- Posez le récipient près de la machine à café puis accrochez le conduit de lait dans la solution de nettoyage. Vérifiez que le conduit de lait est bien enfoncé dans la solution de nettoyage.
- Effleurez la touche OK.
- Suivez les autres instructions affichées à l'écran.

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage.

Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur

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

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 ainsi longévité et fonctionnement parfait.

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

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

Pour dégraisser l'unité de percolation, il vous faut une pastille de nettoyage.

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

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

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

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

Dégraissage de l'unité de percolation après affichage du message

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

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

- Effleurez la touche *OK*.

Le programme d'entretien a démarré.

- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

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

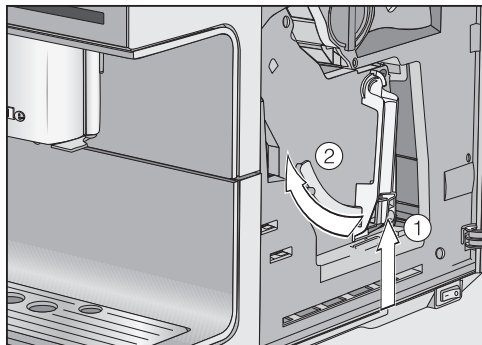
Pour un goût de café agréable et afin d'éviter la formation de germes, retirez l'unité de percolation et passez-la sous l'eau courante une fois par semaine.

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 produit nettoyant.**

- Ouvrez la porte de l'appareil.

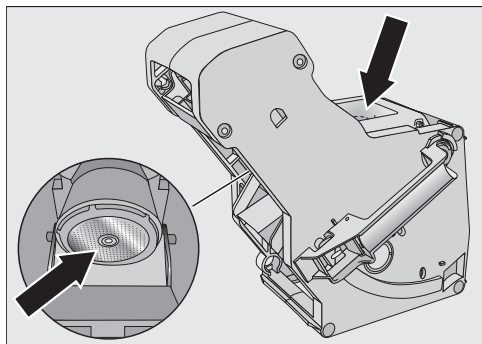
Nettoyage et entretien



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

Quand vous remettez l'unité de percolation en place, ne modifiez **pas** la position de la poignée. Le cas échéant, vous ne pourrez plus réinstaller l'unité de percolation.

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



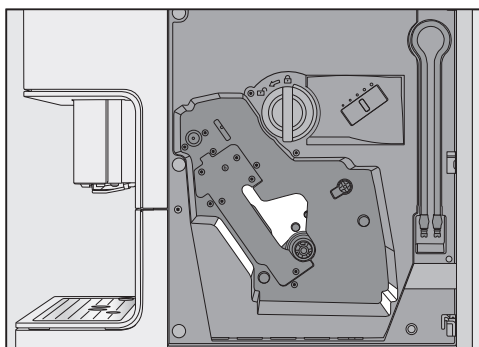
- Enlevez les restes de café présents dans les filtres (cf. flèches).

- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu n'y reste collé lors de la prochaine préparation de café.

⚠ Risque sanitaire en cas d'absence de nettoyage.

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

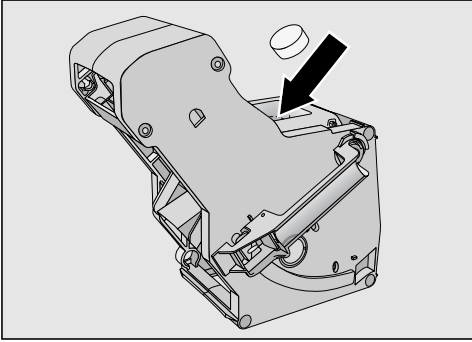
Éliminez régulièrement les restes de café moulu et nettoyez l'intérieur de la machine.



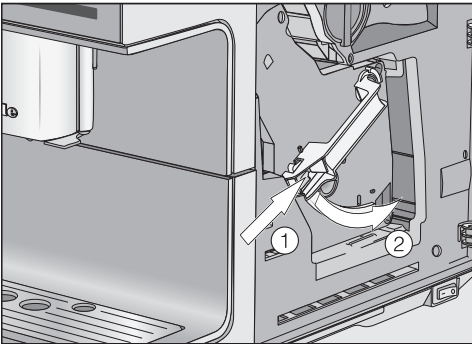
- Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine à café. Attention : les zones claires représentées sur l'illustration doivent être nettoyées avec un soin particulier.

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

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



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



- Appuyez sur la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers la droite ②.
- Fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les autres instructions qui s'affichent à l'écran.

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage.

Détartrage de l'appareil

Risque de détériorations à cause des projections de solution détartrante. Attention, les surfaces et/ou les parquets naturels fragiles risquent d'être endommagés. Essayez 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.

Selon l'utilisation de la machine à café et la dureté de l'eau, un détartrage manuel peut s'avérer nécessaire en plus du détartrage automatique.

Si **aucune** cartouche n'est utilisée ou si une cartouche **vide** ou **usagée** est insérée, la machine à café doit être détartrée régulièrement avec le programme d'entretien Détartre l'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.

Vous avez besoin de **1** pastille de détartrage pour le détartrage. Le processus dure environ 12 minutes.

La machine à café vous indique sur l'écran quand il est temps d'effectuer un détartrage. Le message Total boissons avant détartrage : 50 apparaît à l'écran. À chaque commande, la ma-

Nettoyage et entretien

chine 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.

L'écran affiche **Détartrer l'appareil**.

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.

Détartrage sur demande de l'appareil

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

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

- Effleurez la touche **OK**.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

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

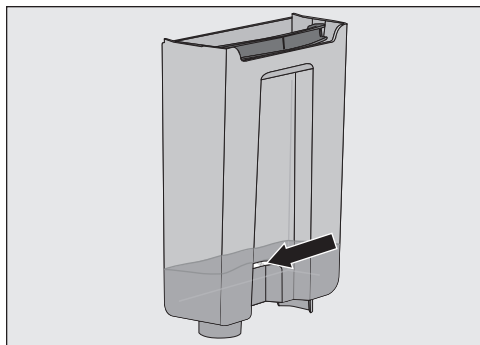
Préparer la solution de détartrage

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

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





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

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

Procéder au détartrage

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

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

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

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

Détartrage automatique

Risque de détériorations à cause des projections de solution détartrante.

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

Essayez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

Si vous manipulez une cartouche préalablement remplie d'eau, veillez à ce que la solution de détartrage ne goutte pas sur des surfaces fragiles.

La machine à café dispose d'un programme d'entretien automatique pour son détartrage. Dans ce cas, insérer une cartouche de détartrage Miele dans la machine à café. La machine à café détermine au moyen de la fréquence d'utilisation si et à quel moment le détartrage automatique doit être effectué. En comptant la phase d'action du produit, le détartrage automatique dure env. 4 heures.

Vous pouvez déterminer l'heure de départ du détartrage quotidien via la Minuterie détartrage.

Pour le détartrage automatique, l'eau est mélangée avec le produit pour former la solution détartrante. Cette solution circule ensuite dans les conduites de la machine à café. Après le temps d'action du produit, cette solution est entièrement rincée de manière à pouvoir préparer les boissons comme d'habitude.

Au cours du détartrage automatique, vous pouvez entendre fréquemment des bruits de pompage et de rinçage bien que l'appareil et l'écran soient éteints.

Si vous ne préparez aucune boisson, le détartrage automatique ne démarre pas.

Pour garantir la durée de vie des composants de l'appareil et assurer des conditions pauvres en calcaire sur le long terme, il est nécessaire de détartrer manuellement les conduites à intervalles réguliers. Les cycles de détartrage dépendent de la dureté de l'eau et de votre utilisation de la machine à café. Par exemple, si vous préparez beaucoup de boissons à base de lait, vous devrez détartrer l'appareil plus fréquemment avec des pastilles de détartrage.

À quoi faut-il veiller avant et pendant le détartrage automatique ?

La machine à café doit être opérationnelle et les conditions suivantes doivent être remplies :

- Une cartouche de détartrage opérationnelle doit être en place.
- La machine à café doit être raccordée au réseau électrique. Pendant le détartrage automatique, la machine à café ne doit **pas** être débranchée du réseau électrique.
- Le bac d'égouttage, l'unité de percolation et la distribution centrale doivent être en place.
- Le réservoir d'eau doit être en place et contenir de l'eau au moins jusqu'au repère ☞.

- Tenez compte des messages qui s'affichent éventuellement avant la désactivation de l'appareil, tel que Videler le bac d'égouttage.
- Le conduit de lait doit être posé dans la plaque d'égouttage.
- La machine à café doit être désactivée.

La cartouche de détartrage Miele

Pour le détartrage automatique, utilisez exclusivement la cartouche de détartrage Miele.

La cartouche de détartrage Miele est utilisable pendant env. 1 an une fois que la cartouche de détartrage a été introduite dans la machine et remplie d'eau (conservation après ouverture). L'élément décisif pour la conservation de la cartouche est la date à laquelle la cartouche de détartrage a été insérée et remplie d'eau.

N'insérez pas de cartouche de détartrage déjà utilisée pour une autre machine à café Miele. Votre machine à café ne peut pas détecter le niveau de remplissage de ce genre de cartouche. L'efficacité du détartrage et le fonctionnement de votre appareil peuvent s'en trouver affectés.

N'ajoutez en aucun cas d'autres liquides ou autres substances dans la cartouche de détartrage.

Les cartouches de détartrage contiennent du produit détartrant sous forme de comprimés. Lorsque la cartouche est installée dans la machine à café, elle est remplie d'eau. Les pastilles sont progressivement dissoutes.

La cartouche de détartrage peut être conservée entre 7 et 12 mois, selon l'utilisation de la machine à café.

Peu avant la fin de vie de la cartouche, un message indiquant qu'il faut la remplacer apparaît à l'écran. Confirmez le message en appuyant sur la touche OK. Après ce premier message, la cartouche contient encore assez de produit pour 6 détartrages.

Vous pouvez vous procurer des cartouches de détartrage dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou auprès de votre revendeur Miele.

Si **aucune** cartouche n'est insérée, si une cartouche **vide** ou **usagée** est en place, la machine à café doit être détartrée avec le programme d'entretien Détartrer l'appareil. Dans ce cas, vous aurez besoin du produit détartrant approprié (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Détartrer l'appareil").

Vous pouvez laisser la cartouche de détartrage en place en cas d'absence prolongée. Si vous devez déplacer la machine à café, retirez la cartouche de détartrage avant de la transporter. Dans ce cas, veillez à respecter les consignes suivantes :

- La cartouche de détartrage remplie d'eau ne doit pas être stockée plus de 3 semaines max. en dehors de la machine.
- Transportez la cartouche en charge à la verticale, et avec précaution. Évitez les chocs. Le fait de secouer ou de

Détartrage automatique

mettre la cartouche à l'envers risque de l'endommager ou de réduire sa durée de vie.

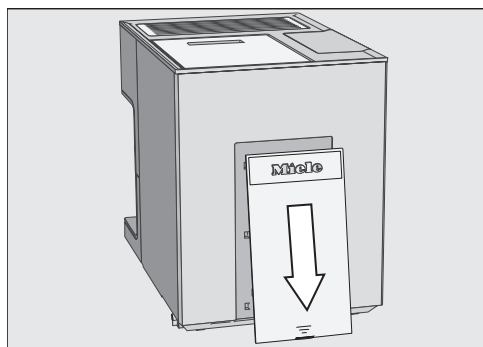
- Gardez la cartouche à la verticale, dans un endroit sombre et à température ambiante (16 – 38 °C).

Mise en place et retrait de la cartouche de détartrage

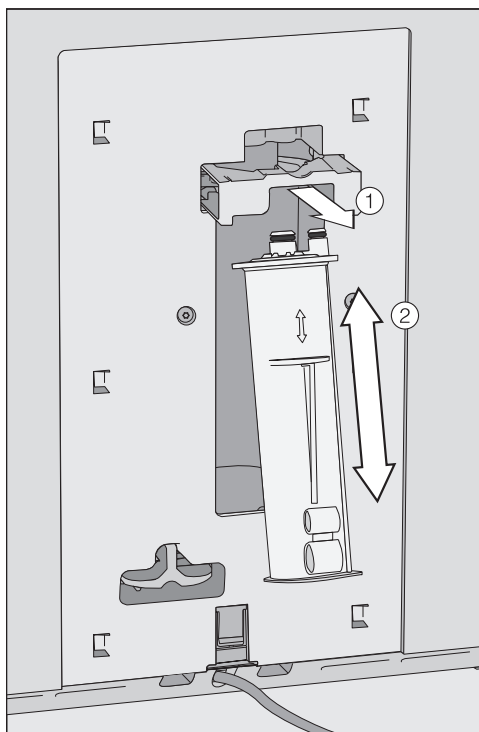
Risque de détériorations à cause des projections de solution détartrante. Attention, les surfaces et/ou les parquets naturels fragiles risquent d'être endommagés.

Si vous manipulez une cartouche préalablement remplie d'eau, veillez à ce que la solution de détartrage ne goutte pas sur des surfaces fragiles.

La machine à café est en marche. L'appareil ne reconnaît la cartouche de détartrage qu'à ce moment-là.



- Faites glisser la trappe arrière de la machine à café vers le bas.

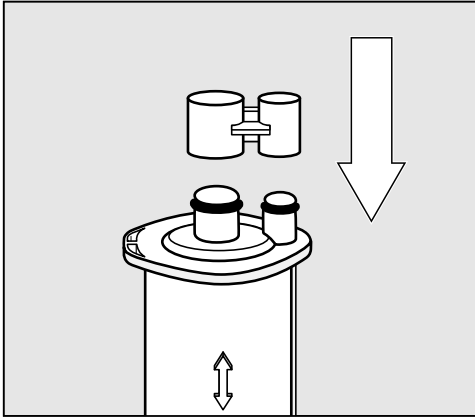


- Tirez le support de la cartouche ① vers l'avant.

L'appareil contient déjà une cartouche de détartrage.

- Retirez la cartouche ②.

Détartrage automatique



- Recouvrez la cartouche de détartrage avec le cache.

Le cache se trouve sur le cylindre de la cartouche. Détachez le cache du cylindre de la cartouche.

- Le cas échéant, recyclez la cartouche dans les ordures ménagères.

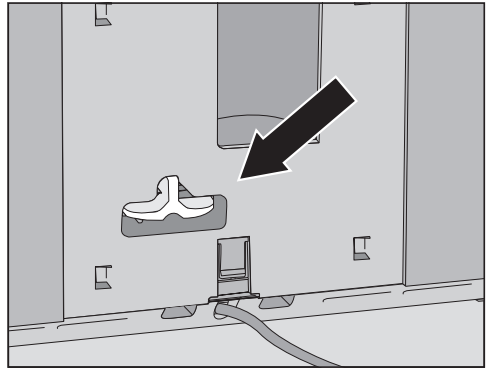
Mise en place de la cartouche de détartrage

- Insérez la cartouche ② vers le haut en poussant jusqu'à la butée.
- Remettez le support de la cartouche ① et la trappe en place.
- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

La prochaine fois que vous désactivez la machine à café, la nouvelle cartouche de détartrage se remplira d'eau lors du processus de rinçage. Vous pouvez entendre l'eau entrer dans la cartouche à intervalles rapprochés.

Si vous ne souhaitez pas utiliser de cartouche de détartrage, vous devriez fermer le système à l'aide de l'adaptateur.

Ensuite, les messages tels que "Vous devez insérer une nouvelle pastille de détartrage." n'apparaîtront plus.



- Insérez l'adaptateur à la place de la cartouche.

Régler l'heure de démarrage du détartrage automatique (Minuterie détartrage)

Vous pouvez paramétrer une heure de démarrage différente pour chaque jour de la semaine. La machine à café doit être désactivée pendant la phase d'action du détartrant (env. 4 heures).

Le menu **Boissons** s'affiche.

- Effleurez ↵.
- Sélectionnez **Réglages** puis **Timer**.
- Sélectionnez **Minuterie détartrage**.
- Réglez l'heure de démarrage souhaitée puis effleurez **OK**.

L'heure de démarrage est enregistrée. Le détartrage automatique commence immédiatement à l'heure enregistrée.

Que faire si ...

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

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

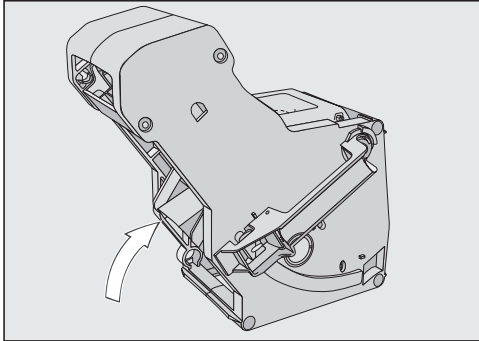
Messages affichés

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. ■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt ⓪. Attendez env. 1 heure avant de la remettre en marche.
F41, F42, F74, F77, F225, F226, F235, F236	Une anomalie interne s'est produite. ■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt ⓪. Attendez env. 2 minutes avant de la remettre en marche.

Problème	Cause et solution
<p>F73 ou Contrôler l'unité de percolation</p>	<p>L'unité de percolation ne peut pas se remettre sur la position initiale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mettez la machine à café hors tension en appuyant sur la touche Marche/Arrêt ①. ■ Retirez puis nettoyez l'unité de percolation.  <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 la touche Marche/Arrêt ①. <p>Le mécanisme d'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et se remet sur la position initiale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lorsque le message <i>Installer le percolateur</i> s'affiche, remplacez l'unité de percolation dans l'appareil. Fermez la porte de l'appareil. <p>Si le message réapparaît, réduisez la quantité de mouture et/ou affinez le degré de mouture. Certaines variétés de café sont nettement plus denses que d'autres.</p>

Que faire si ...


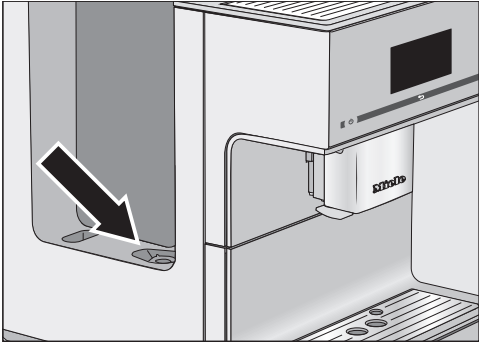

Problème	Cause et solution
F233	<p>Le capteur des bords de tasse n'est pas en place ou n'a pas été installé correctement.</p> <p>L'habillage inox de la distribution centrale n'a pas été monté correctement, il peut être légèrement incliné vers l'avant.</p> <p>Si un objet, par ex. une tasse, heurte le capteur pendant que la distribution centrale remonte, le capteur des bords de tasse perd sa position de référence.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Confirmez le message en appuyant sur la touche OK.■ Mettez la machine à café hors tension en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (⓪). Attendez environ 2 minutes avant de remettre l'appareil en marche.■ Remettez le capteur des bords de tasse en place.■ Remettez l'habillage inox en place. Veillez à ce qu'il ferme correctement.

Comportement inattendu de la machine à café

Problème	Cause et solution
<p>L'éclairage ne s'allume pas après avoir activé la machine à café.</p>	<p>L'éclairage a été désactivé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Activez l'éclairage (voir chapitre "Réglages", section "Éclairage").
	<p>L'éclairage est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente.
<p>L'écran reste noir lorsque vous réactivez la machine à café en effleurant la touche Marche/Arrêt ①.</p>	<p>Vous n'avez pas suffisamment appuyé sur la touche Marche/Arrêt ①.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur la partie en creux de la touche Marche/Arrêt ① pendant au moins 3 secondes.
	<p>La fiche de l'appareil n'est pas bien insérée dans la prise.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Insérez bien la fiche de l'appareil dans la prise.
	<p>Le fusible de votre installation électrique a disjoncté parce que la machine à café, la tension de l'installation ou un autre appareil sont défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez la fiche d'alimentation de la machine à café. ■ Contactez un électricien ou le service après-vente Miele.
<p>La machine à café se désactive brusquement.</p>	<p>L'heure d'arrêt programmée pré-réglée en usine (20 minutes) ou l'heure d'arrêt que vous avez programmée est dépassée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Le cas échéant, réglez à nouveau l'heure d'arrêt (voir chapitre "Réglages", paragraphe "Minuteur").
	<p>La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enfoncez bien la fiche de l'appareil dans la prise.
<p>La machine à café est en marche. Son éclairage s'éteint brusquement.</p>	<p>Si la machine à café n'est pas utilisée pendant un certain temps, l'éclairage s'éteint automatiquement. Vous ne pouvez pas modifier le temps d'arrêt automatique.</p>

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
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.
La machine à café ne s'allume plus, bien que le réglage du minuteur Activer à soit activé.	La sécurité enfants est activée. ■ Désactivez la sécurité enfants. <hr/> Vous n'avez pas sélectionné le jour de la semaine et/ou le minuteur n'est pas activé. ■ Vérifiez et modifiez les réglages du minuteur. <hr/> La machine à café s'est enclenchée automatiquement trois fois de suite mais personne ne s'en est servi (mode congés). ■ Mettez l'appareil en marche et préparez une boisson. <hr/> En cours de détartrage automatique, l'appareil ne se met pas en marche avec le minuteur Activer à. Il ne s'agit pas d'une anomalie. Modifiez le réglage du minuteur.

Problème	Cause et solution
<p>Remplir le réservoir à eau et le remettre apparaît alors que le réservoir d'eau est rempli et mis en place.</p>	<p>Le réservoir d'eau n'est pas bien en place dans l'appareil.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sortez le réservoir d'eau et remettez-le en place. ■ Si nécessaire, nettoyez la surface de pose du réservoir d'eau. <p>Vous n'avez pas rempli ou remplacé correctement le réservoir d'eau lors du programme d'entretien Détartrer l'appareil.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère  et relancez le processus de détartrage. <p>Le filtre du réservoir d'eau est obstrué.</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez le filtre du réservoir d'eau (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Retirer et nettoyer le filtre du réservoir d'eau").
<p>Une fois l'appareil enclenché, le message Remplir le réservoir à eau et le remettre s'affiche bien que le réservoir soit plein et en place. Le rinçage ne se déclenche pas.</p>	<p>L'appareil ne contient pas de cartouche de détartrage. La machine à café est entartrée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mettez la machine à café hors tension en appuyant sur la touche Marche/Arrêt . Veuillez patienter pendant env. une heure. ■ Remettez l'appareil en marche. Dès que Phase chauffage apparaît, effleurez Entretien puis sélectionnez Détartrer l'appareil. ■ Détartrez la machine à café.

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
<p>Mettre en place le bac d'égouttage et le bac à marc apparaît bien que les deux éléments soient en place.</p> <p>Le bac d'égouttage a été vidé mais Vider le bac d'égouttage et le bac à marc apparaît à l'écran.</p>	<p>Le bac d'égouttage est mal positionné et ne peut donc pas être détecté par les capteurs.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Si nécessaire, videz le bac d'égouttage et le bac à marc de café.■ Remontez toutes les pièces puis enfoncez le bac d'égouttage dans la machine à café jusqu'en butée.
<p>Le bac à marc est trop rempli bien qu'il soit vidé avec le bac d'égouttage à chaque fois que l'affichage y invite l'utilisateur.</p>	<p>Le bac d'égouttage a probablement été retiré sans que le bac à marc ait été vidé.</p> <p>Lorsque l'on retire le bac d'égouttage, le compteur interne de vidange du bac à marc est réinitialisé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Si vous retirez le bac d'égouttage, videz toujours le bac à marc. <p>Une fois moulues, certaines variétés de grains donnent du café moulu très volumineux, et, par conséquent, des morceaux de marcs de café plus importants ("palets de marc") seront pressés.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Le cas échéant, adaptez la quantité et le degré de mouture.■ Videz régulièrement le bac à marc comme indiqué sur l'écran.

Problème	Cause et solution
<p>Impossible de retirer l'unité de percolation.</p>	<p>L'unité de percolation ne se trouve plus dans sa position initiale, par ex. si la trappe de l'appareil a été ouverte pendant le processus de mouture ou de percolation.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Le cas échéant, remettez la poignée de l'unité de percolation en position initiale. Fermez la porte de l'appareil. ■ Eteignez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt (⓪). ■ Mettez la machine à café hors tension en débranchant la fiche d'alimentation de la prise de courant ou en déconnectant le fusible de l'installation électrique. ■ Patientez env. 1 minute avant de rebrancher et de réactiver l'appareil. <p>Le mécanisme d'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et se remet sur la position initiale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Répétez ces étapes si nécessaire.
<p>Le café ne s'écoule pas de la distribution centrale. Ou bien le café ne s'écoule que par une seule buse.</p>	<p>La distribution centrale est bouchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rincez les conduits de café (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Rincer l'appareil"). <p>Si après cela, la boisson ne s'écoule toujours pas, ou d'un seul côté seulement,</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ démontez la distribution centrale puis nettoyez toutes les pièces soigneusement. ■ Veillez à remonter toutes les pièces correctement.
<p>Ni lait, ni mousse de lait ne sortent de la distribution centrale.</p>	<p>Le conduit de lait est bouché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez soigneusement la distribution centrale et le conduit de lait avec une brosse de nettoyage.
<p>L'écran est allumé mais la machine à café ne chauffe pas et ne prépare aucune boisson. Impossible de désactiver la machine à café.</p>	<p>Le mode expo qui permet de présenter la machine à café chez les revendeurs ou dans les salles d'exposition a été activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode expo.

Que faire si ...

Dysfonctionnements pendant le détartrage automatique

Problème	Cause et solution
L'écran affiche continuellement que le détartrage automatique n'a pas pu être réalisé.	<p>Si vous avez préparé du lait, le conduit de lait doit être placé dans la plaque d'égouttage, et lorsque vous désactivez la machine, le message correspondant doit être validé sur l'écran avec OK.</p> <p>Toutes les parties amovibles tels que le réservoir à eau, le bac d'égouttage, l'unité de percolation ou la distribution centrale doivent être en place.</p> <p>Le réservoir d'eau doit contenir de l'eau au moins jusqu'au repère ☞.</p> <p>La trappe de l'appareil n'était pas fermée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Confirmez le message en appuyant sur la touche OK.■ Veillez à ce que la machine à café soit opérationnelle avant le prochain détartrage. <p>Lorsque le détartrage a démarré, la machine à café n'avait pas été désactivée avec la touche Marche/Arrêt ①.</p> <p>La solution de détartrage ne se répand dans les conduites de la machine à café que lorsque l'appareil est désactivé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Confirmez le message en appuyant sur la touche OK.■ Si nécessaire, modifiez l'heure de démarrage.
Détartrer la machine manuellement s'affiche bien qu'une cartouche de détartrage opérationnelle soit insérée. Aucune boisson ne peut être préparée.	<p>Selon votre utilisation de la machine à café et la dureté de l'eau, vous devez parfois effectuer un détartrage manuel en plus du détartrage automatique.</p> <p>Dans ce cas, vous avez besoin d'un produit détartrant approprié, par ex. des pastilles de détartrage Miele.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Détartrez la machine à café à l'aide du programme d'entretien (voir chapitre "Nettoyage et entretien", section "Détartrer l'appareil").

Résultat peu satisfaisant

Problème	Cause et solution
<p>Le café n'est pas suffisamment chaud.</p>	<p>La tasse n'a pas été préchauffée. Plus la tasse est petite et épaisse, plus le préchauffage est important.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Préchauffez la tasse, par ex. avec le chauffe-tasse (en fonction du modèle).
	<p>La température de percolation réglée est trop faible.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Augmentez la température de percolation.
	<p>Les filtres de l'unité de percolation sont obstrués.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sortez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main. ■ Dégraissez l'unité de percolation.
<p>Les boissons coulent bien plus lentement de la distribution centrale. Le temps de chauffe dure plus longtemps et la machine à café fonctionne moins bien.</p>	<p>La machine à café est entartrée. Si vous utilisez de l'eau avec une dureté élevée (> 20 °dH) ou la machine à café de manière intensive, vous devez la détartrer manuellement plus souvent.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Effectuez le programme d'entretien Détartrer l'appareil. Dans ce cas, vous avez besoin d'une pastille de détartrage.
<p>La consistance de la mousse de lait est insatisfaisante.</p>	<p>La température du lait est trop élevée. Seul du lait froid (< 10 °C) permet de préparer une mousse de lait parfaite.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contrôlez la température dans le récipient à lait.
	<p>Le conduit de lait est bouché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez la distribution centrale et la buse à lait avec une brosse de nettoyage.
<p>La machine émet des bruits plus forts que d'ordinaire pendant la mouture du café.</p>	<p>Le réservoir à grains s'est vidé pendant la mouture.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplissez le réservoir de grains frais.
	<p>Des corps étrangers peuvent se trouver parmi les grains de café, par ex. des morceaux de plastique ou des cailloux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez immédiatement la machine à café. Contactez le service après-vente.

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
La Crema (mousse blonde du café) ne se forme pas bien.	Le degré de mouture n'est pas réglé de manière optimale. ■ Réglez plus finement ou plus grossièrement le degré de mouture.
	La température de percolation réglée est trop élevée pour la variété de café utilisée. ■ Réduisez la température de percolation.
	Les grains de café ne sont plus frais. ■ Versez des grains de café torréfiés frais dans le réservoir à grains.
Le café est trop léger. Le marc de café dans le bac à marc s'émiette et est en bouillie.	Les grains de café arrivant dans le moulin à café pour être percolés sont en quantité insuffisante. Utilisez-vous une torréfaction foncée ? Les grains de café torréfiés très sombres sont souvent huileux. Ces corps gras peuvent s'accumuler sur les parois du réservoir à grains et gêner le passage des grains. ■ Préparez une boisson à base de café et vérifiez que les grains de café glissent vers le réservoir à grains. ■ Nettoyez le réservoir à grains plus souvent si vous utilisez une torréfaction très foncée et huileuse. Essayez éventuellement un autre type de café, moins huileux.

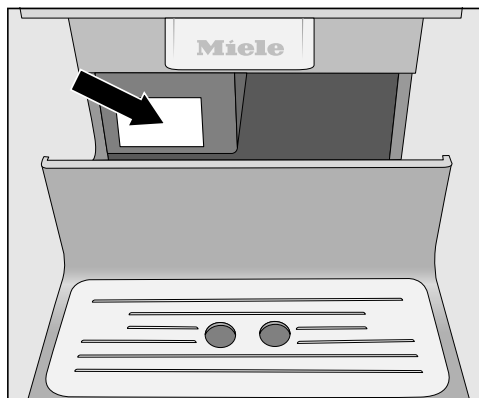
Contact en cas d'anomalies

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 www.miele.com/service.

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

Veillez 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.

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
- Retrait de la cartouche de détartrage et mise en place de l'adaptateur
- Nettoyer l'intérieur
- Emballage sécurisé

Évaporation

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

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



Le menu **Boissons** s'affiche.

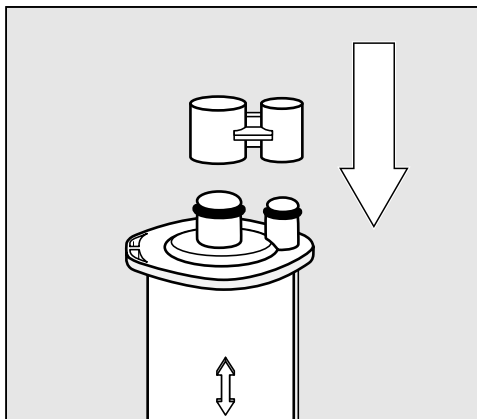
 **Risque de brûlures au niveau des buses de distribution.**

La vapeur d'eau chaude peut causer des brûlures.

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

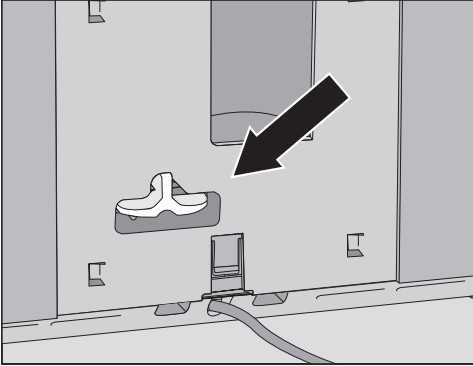
Ne touchez pas les pièces chaudes.

- Effleurez .
- Sélectionnez **Réglages**  puis **Service**.
- Sélectionnez **Evaporation** puis **Oui**.
- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.



- Retirez la cartouche de détartrage et fermez-la avec son cache.

Veillez à ce que la cartouche de détartrage soit stockée maximum trois semaines en dehors de la machine. Gardez la cartouche à la verticale, dans un endroit sombre et à température ambiante (16 – 38 °C).



- Insérez l'adaptateur à la place de la cartouche.

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

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

Emballage

Vérifiez que votre appareil est propre et sec avant de l'emballer. Les restes de café moulu risquent de rayer les surfaces. Quant aux restes de café, de lait ou d'eau, ils favorisent l'apparition de moisissures.

Pour remballer votre machine à café, utilisez l'emballage d'origine avec les pièces en polystyrène .

Mettez le mode d'emploi dans le carton. Vous l'aurez ainsi sous la main lorsque vous remettrez l'appareil en service.

Accessoires

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

- **Chiffon microfibre tous usages**
pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères
 - **Nettoyant pour conduit de lait**
pour nettoyer le circuit de lait
 - **Pastilles nettoyantes**
pour dégraisser l'unité de percolation
 - **Cartouche de détartrage Miele**
pour un détartrage automatique
 - **Tablettes de détartrage**
pour un détartrage manuel
 - **Cafetière CJ JUG** Cafetière isotherme pour le café ou le thé (contenance : 1 l)
 - **Café Miele Black Edition “One for All”**
parfaitement adapté à la préparation d'Espresso, de Café Crema et de spécialités à base de café avec du lait
 - **Café Miele “Espresso”**
parfaitement adapté à la préparation d'Espresso
 - **Café Miele Black Edition “Café Crema”**
parfaitement adapté à la préparation des cafés
- **Café Miele “Décaféiné”**
parfaitement adapté à la préparation de spécialités à base de café décaféiné

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).
- Réduisez la luminosité de l'écran ou désactivez le rétroéclairage lorsque l'appareil est en marche.
- Désactivez complètement l'éclairage lorsque l'appareil est désactivé.
- Désactivez l'affichage de l'heure.
- Si vous modifiez les réglages d'usine du "minuteur", la consommation énergétique de la machine à café peut augmenter.

L'écran affiche le message : Ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie.

- Si vous n'utilisez pas la machine à café, éteignez l'appareil avec la touche Marche/Arrêt ①.
- Modifiez le réglage du minuteur pour le régler sur "Arrêt après" 20 minutes. Ensuite, la machine à café est désactivée 20 minutes après la dernière préparation de boissons ou l'effleurement d'une touche sensitive.
- Désactivez la fonction de préchauffage des tasses si vous ne l'utilisez pas souvent. Le cas échéant, préchauffez vos tasses en y faisant couler un peu d'eau chaude.

Raccordement électrique

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 la machine à café. En cas de doute, contactez un électricien.

Les caractéristiques de raccordement obligatoires figurent sur la plaque signalétique. Vous trouverez la fiche signalétique collé sur la gauche de l'appareil en retirant le bac d'égouttage.

L'appareil qui vous est livré est prêt à être raccordé avec un câble et une prise en monophasé 220–240 V 50 Hz.

Ne raccordez la machine à café qu'à une prise de courant avec mise à la terre conforme. Le branchement ne doit se faire qu'avec une installation électrique conforme à la norme VDE 0100.

Prévoir un fusible d'au moins 10 A.

Dans la mesure du possible, la prise de courant doit se trouver à côté de l'appareil et être facilement accessible.

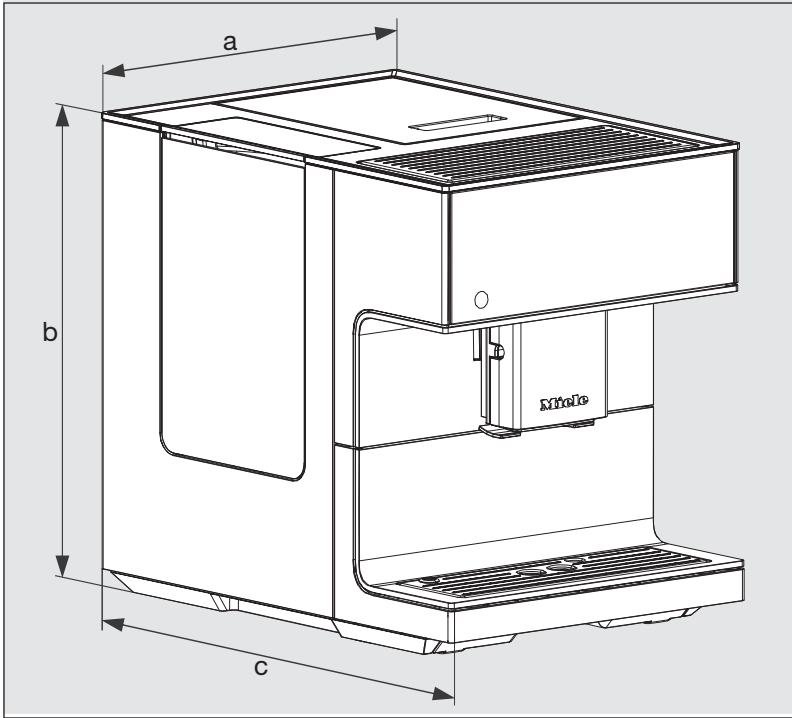
Ne branchez pas la machine à café automatique au réseau électrique au moyen de prises multiples ou de rallonges. Celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (risque d'incendie).

Ne branchez pas la machine à café sur des **îlots d'onduleurs**. Les îlots d'onduleurs sont utilisés sur les alimentations électriques autonomes, par ex. une alimentation en énergie solaire. Les pics de tension peuvent faire disjoncter l'installation. L'électronique peut être endommagée.

N'utilisez pas de **fiches dites à économie d'énergie** pour brancher la machine à café. Elles réduisent l'alimentation en énergie de l'appareil, avec pour conséquence un échauffement excessif de ce dernier.

Si le câble d'alimentation réseau est défectueux, il doit impérativement être remplacé par un électricien agréé.

Dimensions de l'appareil



a = 311 mm

b = 397 mm

c = 445 mm

Caractéristiques techniques

Consommation d'électricité en veille :	< 0,4 watts
Consommation d'électricité en mode veille avec maintien de la connexion au réseau :	< 0,9 watts
Pression de la pompe :	max. 15 bar
Circulateur chauffant :	1 thermobloc en inox
Dimensions de l'appareil (l x h x p) :	311 x 397 x 445 mm
Poids net :	13,4 kg
Longueur de câble :	120 cm
Capacité du réservoir d'eau :	2,2 l
Capacité du réservoir à grains :	env. 500 g
Capacité du récipient à lait :	0,5 l
Capacité du bac d'égouttage :	0,75 l
Capacité du bac à marc :	max. 16 doses de marc de café
Distribution centrale :	réglable en hauteur entre 80-160 mm
Moulin :	Broyeur conique en acier
Degré de mouture :	5 niveaux de réglage
Dose de café moulu :	max. 12 g
Bande de fréquence :	2,400–2,4835 GHz
Puissance d'émission radio max.	< 100 mW

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

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

- Produits, Téléchargements, sur www.miele.be/fr
- Onglet Services, Demande de documentation, Modes d'emploi, sur www.miele.be/fr/c/demande-de-informations-385.htm en indiquant le nom du produit ou le numéro de série

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480
1730 Mollem (Asse)

Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011
L-1010 Luxembourg-Gasperich

Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

CM 7550

fr-BE

M.-Nr. 11 674 230 / 01