

# Notice d'utilisation et de montage

## Machine à café encastrable



**Lisez** impérativement ce mode d'emploi avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous vous protégerez et éviterez d'endommager votre matériel.

# Votre contribution à la protection de l'environnement

---

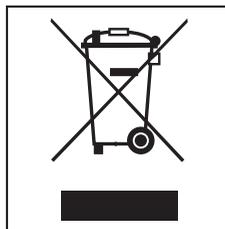
## Nos emballages

Nos emballages protègent votre appareil des dommages pouvant survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

## Votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse 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 ou rappez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'évacuation de ce type d'appareil.

Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

# Table des matières

---

<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> . . . . .	2
<b>Description de l'appareil</b> . . . . .	6
<b>Éléments de commande et d'affichage</b> . . . . .	8
<b>Accessoires</b> . . . . .	9
<b>Consignes de sécurité et mises en garde</b> . . . . .	10
<b>Première mise en service</b> . . . . .	19
Avant la première utilisation . . . . .	19
Première mise en marche . . . . .	19
Dureté d'eau . . . . .	20
<b>Utilisation</b> . . . . .	22
<b>Remplissage du réservoir à eau</b> . . . . .	23
<b>Remplir le réservoir à grains</b> . . . . .	24
<b>Allumer et éteindre la machine à café</b> . . . . .	25
<b>Régler la distribution centrale selon la hauteur de tasse</b> . . . . .	26
<b>Préparation des boissons</b> . . . . .	27
Préparation d'un espresso, d'un café ou d'un café long . . . . .	27
Préparer deux portions . . . . .	27
Annuler la préparation . . . . .	28
Préparer plusieurs tasses de café à la suite (fonction cafetière) . . . . .	28
Préparer un café avec du café moulu . . . . .	28
Boissons à base de lait . . . . .	30
Conseils relatifs au récipient à lait . . . . .	30
Préparer des boissons au lait . . . . .	31
Préparer de l'eau chaude . . . . .	31
Préparation de boissons à partir d'un profil . . . . .	31
Après la préparation de boisson . . . . .	31
<b>Un café selon vos goûts</b> . . . . .	32
Degré de mouture . . . . .	32
Affichage et modification des paramètres d'une boisson . . . . .	33
Quantité de mouture . . . . .	33
Température de percolation . . . . .	33
Préinfusion du café moulu . . . . .	34
<b>Adapter la quantité de boisson</b> . . . . .	35
Adapter la quantité de boisson lors de la préparation d'une boisson . . . . .	35
Ouvrir "Quantité de boisson" dans le menu Paramètres  . . . . .	37
Adapter la quantité de boisson pour les divers profils . . . . .	37

# Table des matières

---

<b>Configuration de profils</b> .....	38
Afficher les profils .....	38
Créer un profil .....	38
Sélectionner un profil .....	39
Modifier le nom .....	39
Supprimer un profil .....	39
Changement de profil .....	40
<b>Réglages</b> .....	41
Ouvrir le menu "Réglages" .....	41
Modifier et enregistrer les réglages .....	41
Liste de tous les réglages possibles .....	42
Langue .....	44
Heure .....	44
Date .....	44
Timer .....	44
Mode éco .....	46
Eclairage .....	46
Info (afficher des informations) .....	47
Verrouillage de la machine à café (sécurité enfants  .....	47
Dureté d'eau .....	47
Luminosité de l'affichage .....	47
Régler le volume .....	47
Réglages usine .....	47
Mode expo (revendeur) .....	48

# Table des matières

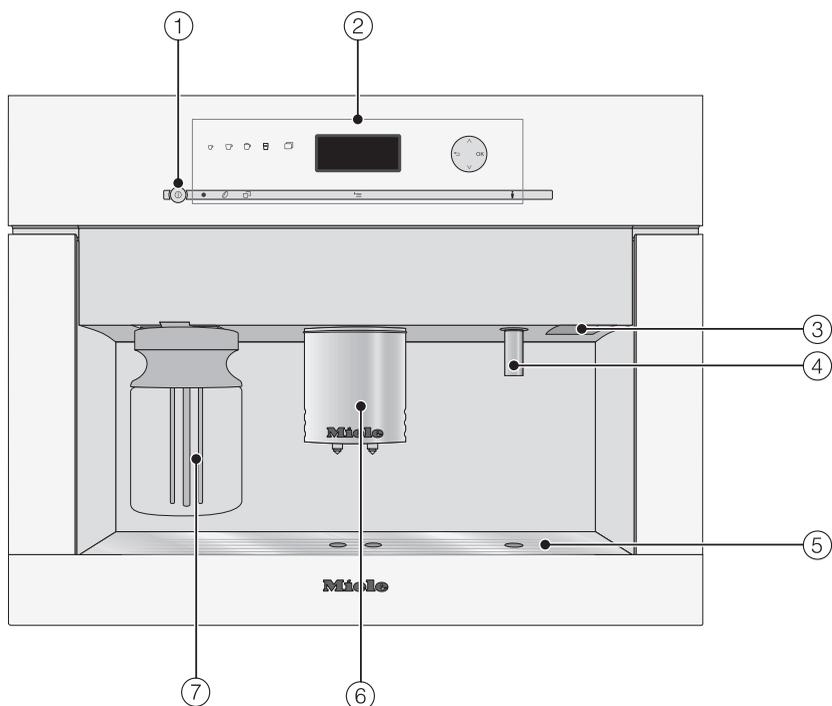
---

<b>Nettoyage et entretien</b> .....	49
Général .....	49
Rinçage de l'appareil .....	51
Conduit de lait .....	51
Récipient à lait avec couvercle .....	53
Distribution centrale .....	54
Entretien de la vanne de lait .....	55
Réservoir à eau .....	56
Bac à marc de café .....	56
Bac d'égouttage .....	57
Plaque d'égouttage .....	58
Réservoir à grains .....	58
Raccord de distribution centrale .....	58
Intérieur et porte .....	59
Unité de percolation .....	59
Retirer l'unité de percolation et la nettoyer à la main. ....	59
Dégrippage de l'unité de percolation .....	61
Façade .....	62
<b>Détartrage</b> .....	63
<b>En cas d'anomalie</b> .....	65
<b>Nettoyage des conduits de lait bouchés</b> .....	74
<b>Service après-vente et garantie</b> .....	77
<b>Économies d'énergie</b> .....	78
<b>Raccordement électrique</b> .....	79
<b>Installation</b> .....	80
Possibilités d'encastrement et de combinaisons .....	80
Aération .....	81
Installation .....	81
Régler les charnières de porte .....	83
<b>Adresses</b> .....	87

# Description de l'appareil

---

## Vue extérieure



① Touche Marche/Arrêt ①

② Eléments de commande et d'affichage

③ Poignée

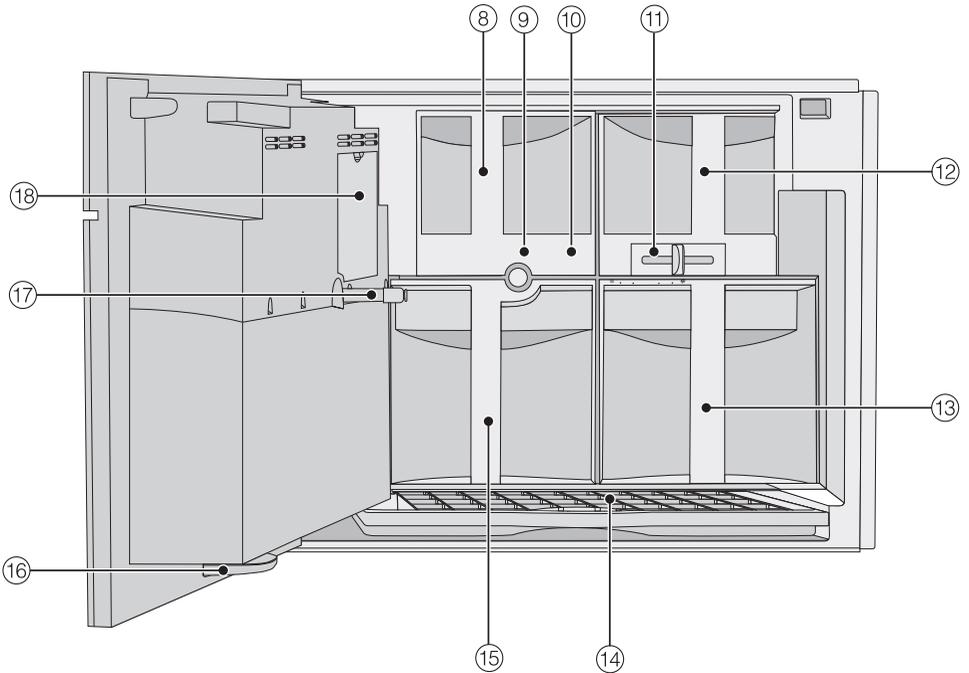
④ Distribution d'eau chaude

⑤ Plaque d'égouttage

⑥ Distribution centrale éclairée, réglable en hauteur

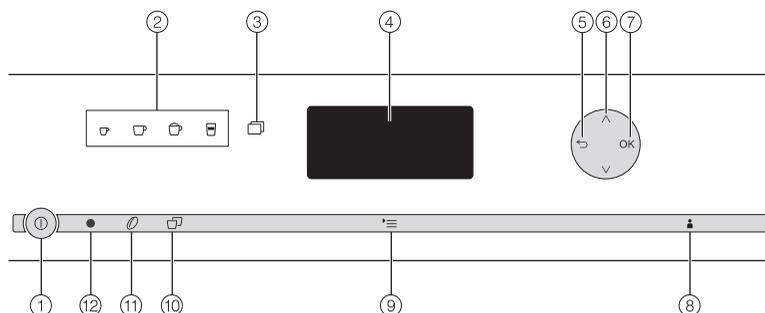
⑦ Récipient à lait avec couvercle

## Vue intérieure



- ⑧ Protection du compartiment à café moulu
- ⑨ Unité de percolation
- ⑩ Compartiment à café moulu
- ⑪ Levier de réglage du degré de mouture
- ⑫ Réservoir à grains
- ⑬ Réservoir d'eau avec aide au remplissage
- ⑭ Bac d'égouttage avec grille
- ⑮ Bac à marc
- ⑯ Collecteur de gouttes
- ⑰ Raccord de distribution centrale
- ⑱ Trappe de service

# Éléments de commande et d'affichage



① Touche Marche/Arrêt ①	Mise en marche et arrêt
② Touches boissons	Préparation d'un ☐ Espresso ☐ Café ☐ Cappuccino ☐ Latte macchiato
③ Autres programmes ☐	Autres boissons, telles que Café long, Caffè latte, Lait chaud, Mousse de lait et Eau chaude Menu "Entretien"
④ Ecran	Informations sur l'action actuelle ou l'état actuel de l'appareil
⑤ Retour ↩	Retour au niveau de menu supérieur, annulation des actions involontaires
⑥ Flèches de navigation ^ v	Affichage d'autres options possibles à l'écran et sélection d'une option
⑦ Touche OK	Confirmation des messages à l'écran et enregistrement des réglages
⑧ Profils 👤	Enregistrement et gestion des profils
⑨ Réglages ≡	Modification des réglages, affichage des informations ou contrôle des réglages actuellement actifs
⑩ Deux portions ☐	Préparation de deux portions d'une boisson
⑪ Paramètres ⌚	Réglages pour contrôler et modifier la préparation de café
⑫ Interface optique	(réservée au service après-vente Miele)

## Accessoires livrés en série

- **Cuillère de dosage**  
pour doser le café moulu
- **Pot à lait avec couvercle**  
pour conserver et préparer le lait
- **Nettoyant pour conduits de lait**  
pour nettoyer le circuit à lait  
(kit de démarrage)
- **2 récipients d'entretien** (un grand et un petit)  
pour le nettoyage et l'entretien
- **Pastilles de détartrage**  
pour détartrer les conduits d'eau  
(kit de démarrage)
- **Pastilles nettoyantes**  
pour dégraisser le percolateur  
(kit de démarrage)
- **Bandelette de test**  
pour déterminer la dureté de l'eau
- **Goupillon**  
pour nettoyer le conduit de lait
- **Graisse silicone**  
pour graisser l'extrémité du raccordement à la distribution centrale
- **Extrémité du raccordement à la distribution centrale**  
Pièce détachée
- **Coude du conduit de lait**  
pièce détachée

## Commander des accessoires

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

- **Chiffon microfibre tous usages**  
pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères
- **Pot à lait avec couvercle**  
pour conserver et préparer le lait
- **Couvercle étanche**  
couvercle pour le pot à lait, pour le ranger au réfrigérateur
- **Nettoyant pour conduit de lait**  
pour nettoyer le circuit de lait
- **Pastilles de détartrage**  
pour détartrer le circuit d'eau.
- **Pastilles nettoyantes**  
pour dégraisser le percolateur
- **Graisse silicone**  
pour graisser l'extrémité du raccordement à la distribution centrale

Pour commander ces produits et autres accessoires, veuillez vous rendre sur notre site en ligne ou vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente Miele.



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

Cette machine à café répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Veillez lire cette notice avec attention avant de mettre votre appareil en marche. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes consignes de sécurité.

Veillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil !

## Utilisation conforme

- ▶ Cette machine à café est destinée à être utilisée dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique, notamment dans les situations suivantes :
  - magasins, bureaux et autres environnements de travail semblables,
  - exploitations agricoles et
  - clients des hôtels, pensions, gîtes ou tout autre type de logement de vacances.
- ▶ Cette machine à café ne convient pas à une utilisation en extérieur.
- ▶ Utilisez cette machine à café uniquement dans le cadre domestique pour préparer des boissons à base de café, type espresso, cappuccino, latte macchiato, etc. Toute autre utilisation est à proscrire.
- ▶ 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. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger. Vérifiez que ces personnes ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

# Consignes de sécurité et mises en garde

---

## Précautions à prendre avec les enfants

 Risque de brûlures au niveau de la distribution centrale et des sorties d'eau chaude de la machine à café !

La peau des enfants est plus sensible à la chaleur 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 hors de portée des enfants.
- ▶ Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart de la machine à café à moins d'être constamment surveillés.
- ▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser la machine à café sans la présence d'un adulte que s'il leur a été expliqué comment l'utiliser sans danger.  
Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.
- ▶ Les enfants ne sont pas autorisés à nettoyer la machine à café sans surveillance.
- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité d'une machine à café. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.  
Rappel : la consommation d'espresso et de café par les enfants est fortement déconseillée.
- ▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants risquent de s'étouffer en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

## Sécurité technique

- ▶ Une installation ou une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur. Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à installer et à réparer les appareils électriques.
- ▶ Tout dommage de la machine à café peut mettre votre sécurité en danger. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommage visible avant de l'encastrer. Ne faites jamais fonctionner un appareil défectueux !
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique de la machine à café doivent impérativement correspondre avec celles du réseau électrique afin que l'appareil ne soit pas endommagé.  
Comparez-les avant de brancher l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement de l'appareil en toute sécurité. Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.
- ▶ Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre machine à café.
- ▶ N'utilisez la machine à café que lorsque celle-ci est encastrée, afin de garantir son bon fonctionnement.
- ▶ Si la machine à café est combinée avec d'autres appareils, il est impératif de prévoir une tablette de séparation fermée entre la machine et l'appareil situé en dessous.
- ▶ Cette machine à café ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ N'utilisez la machine à café qu'avec une température ambiante comprise entre +10 °C et +38 °C.
- ▶ Vérifiez que l'entrée et l'évacuation d'air de la machine à café fonctionnent correctement. Les ouvertures d'aération du meuble d'encastrement ainsi que l'espace entre ce dernier et le plafond doivent être de 200 cm<sup>2</sup> minimum. Si ces précautions ne sont pas respectées, de l'eau de condensation risque de s'accumuler entraînant un endommagement potentiel de l'appareil et du meuble d'encastrement.
- ▶ Laissez la porte ouverte en cas d'encastrement de votre machine à café dans un meuble fermé. Ne fermez jamais la porte du meuble tant que la machine à café est en marche.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la machine à café par un SAV non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- ▶ En cas de travaux d'installation et de réparations, la machine à café doit être débranchée du réseau électrique. La machine à café est débranchée du secteur électrique uniquement lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :
  - les fusibles de l'installation domestique sont déclenchés,
  - les fusibles à filetage (non disponibles en France) sont totalement dévissés de l'installation électrique, ou
  - la fiche de l'appareil est débranchée.Ne tirez pas sur le cordon, mais sur la fiche pour débrancher l'appareil.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil ! N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et pourrait provoquer des anomalies de fonctionnement de votre machine à café.
- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.

### Précautions d'emploi

 Risque de brûlures au niveau de la distribution centrale et des sorties d'eau chaude !

Les liquides et la vapeur qui sortent de l'appareil sont brûlants. Même l'eau du collecteur de gouttes peut s'avérer très chaude : faites attention en le vidant !

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 jamais aux parties chaudes.

Les buses peuvent vous asperger avec de la vapeur ou des liquides brûlants. Vérifiez que la distribution centrale est propre et correctement montée avant toute utilisation.

 Ne jamais regarder directement l'éclairage à l'œil nu ou avec des instruments optiques (une loupe par exemple).

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ Pour le choix de l'eau, tenez compte des points suivants :
  - Versez uniquement de l'eau potable froide et propre dans le réservoir à eau. L'eau chaude ou bouillante et tout autre liquide sont susceptibles d'endommager la machine à café.
  - Renouvelez l'eau chaque jour afin de prévenir la formation de germes.
  - N'utilisez jamais d'eau minérale, les minéraux contenus dans l'eau risquant d'entartrer et d'endommager votre appareil.
  - N'utilisez pas d'eau issue d'une installation d'osmose inverse. Vous risquez de détériorer votre appareil.
- ▶ Ne versez que des grains de café torréfiés dans le réservoir à grains. Ne versez pas de grains de cafés enrobés ou de café moulu.
- ▶ 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 une certaine humidité résiduelle. Le degré de mouture de la machine à café peut déjà être endommagé lors de la première mouture.
- ▶ Le sucre endommage la machine à café. Ne versez jamais de sucre, de caramel, de grains de café enrobés ou de liquides sucrés dans la machine à café.
- ▶ Seuls le café moulu ou la pastille de nettoyage pour dégraisser le percolateur doivent être introduits dans le compartiment à café moulu.
- ▶ N'utilisez jamais de café moulu caramélisé. Le sucre qu'il contient colle et bouche l'unité de percolation de la machine à café. La pastille nettoyante pour dégraisser le percolateur ne dissout pas ces résidus sur les parois du logement.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

- ▶ N'utilisez que du lait sans additifs. Les additifs contenant généralement du sucre, ils obstruent le conduit de lait et risquent d'endommager la machine à café.
- ▶ Si vous utilisez un lait d'origine animale, n'utilisez que du lait pasteurisé.
- ▶ Ne laissez jamais de mélanges inflammables à base d'alcool sous la distribution centrale. Les pièces en matière synthétique de la machine à café sont susceptibles de prendre feu et de fondre.
- ▶ Ne vous appuyez pas à la porte de l'appareil lorsqu'elle est ouverte. Vous risquez d'endommager votre machine à café.
- ▶ N'utilisez jamais la machine à café pour nettoyer des objets.
- ▶ L'embout du raccord de distribution centrale est lubrifié avec de la graisse silicone. Veillez à ne pas tacher vos vêtements en retirant ou en remettant des réservoirs ou d'autres éléments à l'intérieur de l'appareil.

### Nettoyage et entretien

- ▶ Arrêtez la machine à café avant de la nettoyer.
- ▶ Avant toute première utilisation, nettoyez soigneusement la machine à café et le pot à lait (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- ▶ Nettoyez quotidiennement la machine à café et le pot à lait (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur. La vapeur pourrait s'infiltrer dans les composants conducteurs et provoquer un court-circuit.
- ▶ Détartrez la machine à café régulièrement, selon la dureté de l'eau. Plus votre eau est calcaire, plus vous devez détartrer souvent. Le fabricant 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 dosages erronés.

## Consignes de sécurité et mises en garde

---

► Dégraissez régulièrement le percolateur avec des pastilles de nettoyage. La fréquence de nettoyage du percolateur augmente avec le taux de matières grasses du café.

### **Pour les appareils avec surfaces en acier inoxydable :**

► Ne collez jamais ni post-it, scotch, ruban adhésif ou autres substances collantes sur les surfaces en acier inoxydable, faute de quoi leur revêtement serait endommagé et perdrait sa fonction protectrice contre les salissures.

► Le revêtement des surfaces en acier inoxydable est susceptible de se rayer. Faites notamment attention aux aimants.

Avant de mettre la machine à café en service, lisez la notice avec attention et familiarisez-vous avec l'appareil et la commande.

## Avant la première utilisation

- Installez la machine à café et branchez-la (voir chapitres "Branchement électrique" et "Encastrement").
- Retirez les éventuels films de protection.

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

## Première mise en marche

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

- Langue
- Date
- Heure
- Affichage (affichage de l'heure).
- Effleurez la touche Marche/Arrêt (ⓘ).

Un message de bienvenue "Miele - Willkommen" apparaît à l'écran pendant quelques instants.

## Régler la langue

- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que la langue souhaitée soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que le pays souhaité soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le réglage est enregistré.

## Régler la date

- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que l'année actuelle apparaisse. Effleurez la touche OK.
- Procédez de la même façon pour les zones "Mois" et "Jour", jusqu'à ce que vous ayez réglé la date du jour.

Le réglage est enregistré.

## Régler l'heure

- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que l'heure apparaisse. Effleurez la touche OK.

Le réglage est enregistré.

# Première mise en service

## Affichage

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- **activé** : la date et l'heure restent affichées lorsque vous mettez l'appareil hors tension.
  - **désactivé** : l'afficheur s'assombrit lorsque vous éteignez l'appareil.
  - **désactivation de nuit** : la date et l'heure sont affichées de 5:00 à 23:00 heures.
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que le type d'affichage souhaité soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

En fonction de l'option sélectionnée, la machine à café peut consommer davantage d'énergie. Un message correspondant apparaît à l'écran.

Le message "Première mise en service effectuée avec succès" s'affiche.

Le message "Remplir le réservoir à eau et le remettre" s'affiche.

- Ne versez de l'eau potable froide et propre dans le réservoir à eau.

**Conseil** : suivez les étapes suivantes de la notice pour vous familiariser avec votre appareil et le personnaliser.

## Dureté d'eau

La dureté d'eau indique la quantité de calcaire dissous dans l'eau. Plus la quantité de calcaire est importante, plus l'eau est dure. Plus l'eau est dure, plus l'appareil nécessitera des détartrages fréquents.

La machine à café mesure la quantité d'eau et de vapeur utilisées. En fonction de la dureté d'eau réglée, une ou plusieurs boissons peuvent être préparées avant de pouvoir détartrer l'appareil.

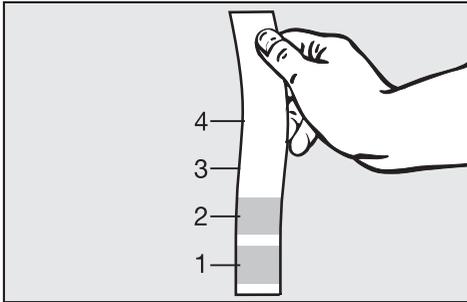
Réglez la machine à café en fonction de la dureté d'eau locale afin que l'appareil fonctionne parfaitement et ne soit pas endommagé. Ainsi, le message vous indiquant de procéder au détartrage sera affiché au bon moment.

Vous avez le choix entre 4 zones de dureté :

Dureté d'eau	Zones de dureté de l'usine d'eau	Réglage (niveau de dureté)
0 - 15 °fH (0 -1,5 mmol/l)	douce	douce 1
15 - 25 °fH (1,5- 2,5 mmol/l)	moyenne	moyenne 2
25 - 37 °fH (2,5 - 3,7 mmol/l)	dure	dure 3
plus de 37 °fH (plus de 3,7 mmol/l)	dure	très dure 4

## Déterminer la dureté d'eau

Vous pouvez déterminer vous-même la dureté de l'eau à l'aide de la bandelette de test fournie. Sinon la société d'approvisionnement en eau potable qui gère votre secteur peut également vous indiquer la dureté d'eau locale.



- Plongez la bandelette pendant 1 seconde dans l'eau. Secouez la bandelette pour la débarrasser de l'eau. Vous pouvez consulter le résultat après env. 1 minute.

Vous pouvez à présent régler le niveau de dureté sur la machine à café.

## Régler la dureté de l'eau

- Effleurez la touche  $\equiv$ .
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que "Dureté d'eau" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que le niveau de dureté souhaité soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le réglage est enregistré.

## Utilisation

---

Pour commander la machine à café, il suffit d'effleurer les touches sensibles.

Vous vous trouvez dans le menu des boissons lorsqu'apparaît à l'écran :



Pour préparer une boisson à base de café, effleurez l'une des touches boissons.

Vous trouverez d'autres choix de boissons dans le menu "Autres programmes" .

### Visualiser un menu et naviguer dans un menu

Pour visualiser un menu, effleurez la touche correspondante. Vous pouvez démarrer des actions ou modifier des réglages dans les différents menus.



La barre à droite de l'écran indique qu'il y a d'autres options ou que du texte supplémentaire suit. Vous pouvez afficher d'autres options au moyen des flèches de navigation.

La coche ✓ vous indique quel réglage est actuellement sélectionné.

Si vous souhaitez sélectionner une option, effleurez les flèches ∨ et ∧, jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.

Pour valider la sélection, effleurez la touche OK.

### Quitter un niveau de menu ou annuler une action

Pour quitter le niveau de menu actuel, effleurez la touche ↵.

Si vous n'actionnez pas de touche pendant un certain temps, la machine à café revient automatiquement au menu des boissons.

# Remplissage du réservoir à eau

⚠ Risque d'infection lié aux germes.

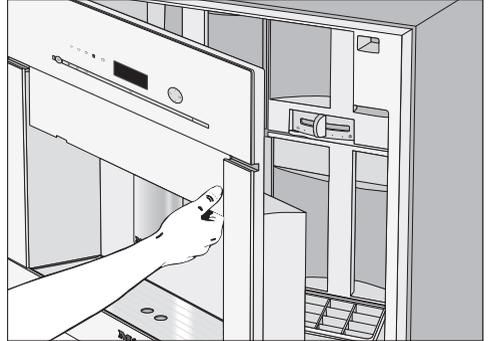
Changez l'eau **tous les jours** afin d'éviter la formation de moisissures.

Versez uniquement de l'eau potable froide et propre dans le réservoir à eau.

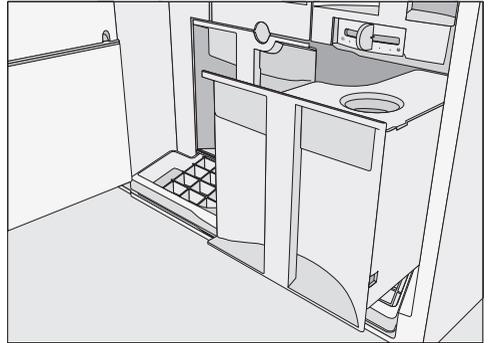
De l'eau chaude ou bouillante et tout autre liquide sont susceptibles d'endommager la machine à café.

N'utilisez **pas d'eau minérale**. La machine à café s'entartretrait et serait abîmée.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Sortez le réservoir à eau en le tirant vers vous.



- Ouvrez le couvercle et remplissez le réservoir d'eau potable froide et propre jusqu'au repère de niveau "max".
- Remplacez le réservoir à eau dans l'appareil et poussez-le bien au fond.

Si le réservoir à eau dépasse de la machine ou vous semble trop haut, vérifiez si la surface de rangement du réservoir à eau est salie. Ceci pourrait affecter l'étanchéité de la vanne de vidange. Si nécessaire, nettoyez la surface de rangement du réservoir à eau.

## Remplir le réservoir à grains

Votre machine à café prépare chaque café ou espresso à partir de grains de café entiers torréfiés et fraîchement moulus. Versez les grains de café dans le réservoir à grains.

Vous pouvez également préparer un café ou un espresso avec du café moulu - (voir "Préparer un café avec du café moulu").

Attention ! Risque de dommages sur le moulin !

Ne remplissez le réservoir à grains qu'avec des grains de café torréfiés pour espresso / café.

Ne versez jamais de café moulu dans le réservoir à grains.

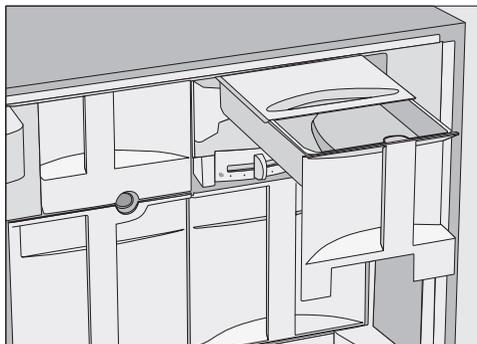
Attention ! Le sucre endommage la machine à café !

Ne versez pas de grains de café enrobés de sucre ou de caramel ni de liquides sucrés 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 une humidité résiduelle. Le degré de mouture de la machine à café peut déjà être endommagé lors de la première mouture.

**Conseil :** Vous pouvez moudre le café vert à l'aide d'un moulin pour grains et noix. Ces moulins disposent en règle générale d'un couteau en acier inoxydable rotatif.

Remplissez ensuite le café vert moulu **par portions** dans le compartiment de café moulu et préparez le café souhaité (voir : "Préparer un café avec du café moulu").



- Sortez le réservoir à grains.
- Faites coulisser le couvercle vers l'arrière et remplissez le réservoir de grains de café.
- Repoussez le couvercle vers l'avant.
- Placez le réservoir à grains entièrement dans la machine à café puis refermez la porte de l'appareil.

# Allumer et éteindre la machine à café

## Allumer la machine à café

Au moment de la mise en marche, la machine à café commence par chauffer et rincer les conduits. Ces derniers sont donc propres et chauds avant la préparation du café.

Tant que la température de la machine à café ne passe pas sous les 60°C, le rinçage n'est pas déclenché.

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ①.

**Conseil :** si vous ne souhaitez pas laisser s'écouler l'eau de rinçage dans le bac d'égouttage, placez un récipient adéquat sous la distribution centrale (le petit récipient d'entretien, par exemple) avant la première préparation de boisson.

Après avoir chauffé, l'appareil rince les conduits. De l'eau chaude s'écoule de la distribution centrale.

Vous pouvez à présent préparer des boissons.

## Eteindre la machine à café

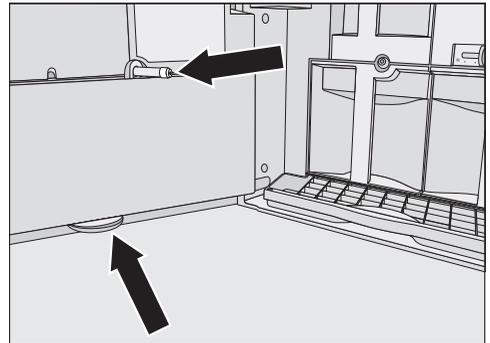
- Effleurez la touche Marche/Arrêt ①.

Si un café a été préparé, la machine à café procède à un rinçage avant de se mettre hors tension.

## En cas d'absence prolongée

Vous ne comptez pas utiliser la machine à café pendant une période prolongée ?

- Videz le bac d'égouttage, le bac à marc et le réservoir à eau.



- Nettoyez soigneusement toutes les pièces, sans oublier le percolateur, le raccord de distribution centrale et le collecteur de gouttes de la contreporte.

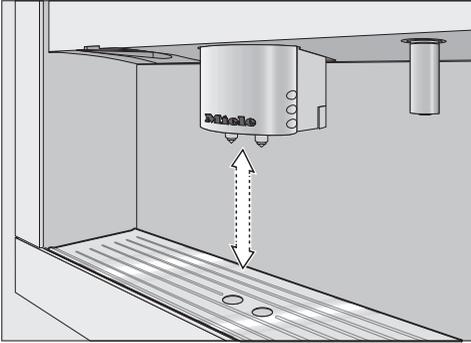
- Eteignez l'appareil.

Si vous laissez la porte de l'appareil ouverte pendant une période prolongée, il est recommandé de débrancher la fiche d'alimentation de la prise de courant ou de déconnecter le fusible de l'installation électrique afin d'économiser de l'énergie.

## Régler la distribution centrale selon la hauteur de tasse

---

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

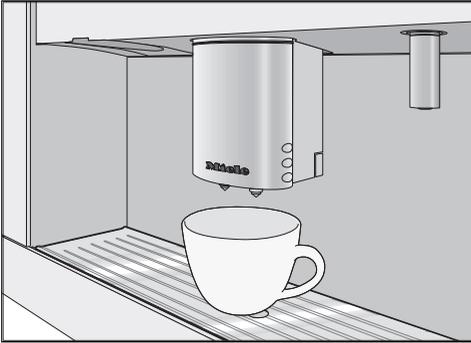


- Tirez la distribution vers le bas, jusqu'à la bordure de tasse

ou

- remontez la distribution jusqu'à ce que la tasse s'insère en-dessous.

## Préparation d'un espresso, d'un café ou d'un café long



- Placez une tasse en-dessous de la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive correspondant à la boisson souhaitée :

- ☐ Espresso
- ☐ Café
- ☐ dans "Autres programmes" :  
Café long

La boisson choisie est versée dans la tasse par la distribution centrale.

Jetez les deux premiers cafés à la première utilisation afin que les restes de café issus du contrôle qualité à l'usine soient rincés du système de percolation.

## Préparer deux portions

Vous pouvez également demander deux portions d'espresso ou de café et les préparer dans une tasse ou dans deux tasses simultanément.

Pour remplir deux tasses simultanément,



- placez chaque tasse sous une buse d'écoulement de la distribution centrale.
- Effleurez ☐.

La touche ☐ s'allume.

- Effleurez la touche sensitive correspondant à la boisson souhaitée.

Une double dose de cette boisson s'écoule de la distribution centrale.

**Conseil :** n'effleurez aucune touche de boisson pendant un certain temps, la sélection "Dose double" ☐ est annulée.

# Préparation des boissons

## Annuler la préparation

Vous pouvez annuler la préparation tant que "Stop" est affiché à l'écran.

- Effleurez la touche OK.

La machine à café arrête la préparation.

Lors de la préparation de deux portions, le fait d'effleurer une fois la touche OK arrête uniquement la préparation de la première portion. Pour arrêter l'ensemble de la préparation, gardez le doigt plus longtemps sur la touche OK.

## Préparer plusieurs tasses de café à la suite (fonction cafetière)

La fonction "Cafetière" vous permet de préparer automatiquement plusieurs tasses de café en série (max. 1 l), pour remplir une cafetière par exemple.

- Placez un récipient de taille adéquate sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche .
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que "Cafetière" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que le nombre de tasses souhaité (3 à 8) soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Suivez les instructions à l'écran.

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

Vous pouvez interrompre le processus à tout moment, en

- effleurant la touche OK ou .

Vous pouvez activer la fonction "Cafetière" deux fois de suite. Il faudra ensuite respecter un temps de refroidissement de la machine d'une heure, afin de ne pas l'endommager.

## Préparer un café avec du café moulu

Pour préparer un espresso ou un café avec du café moulu, dosez la quantité nécessaire pour une portion dans le compartiment à café moulu.

Ceci permet par exemple de préparer du café décaféiné alors que vous avez versé des grains de café normaux dans le réservoir.

La machine à café détecte qu'il y a du café moulu dans le compartiment spécial.

Avec le café moulu, vous ne pouvez préparer **qu'une** portion de café ou d'espresso.

# Préparation des boissons

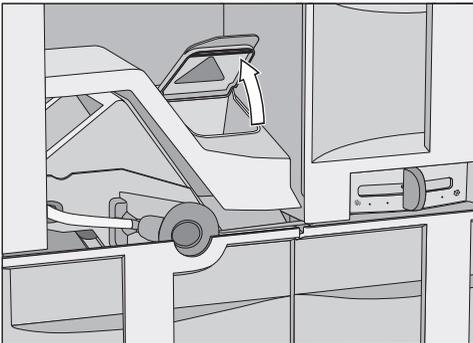
## Remplir le compartiment à café moulu

Utilisez la cuillère doseuse fournie pour bien doser le café.

Ne versez pas plus qu'une cuillère doseuse rase dans le compartiment à café moulu. Si vous versez trop de café dans le compartiment à café moulu, l'unité de percolation ne peut pas compacter le café et l'infuser.

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

- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Sortez la protection du compartiment à café moulu de l'appareil. Ouvrez le couvercle du compartiment à café moulu.
- Versez une cuillère doseuse rase de café dans le compartiment à café moulu.

- Refermez le compartiment à café moulu et replacez la protection dans l'appareil. Refermez la porte de l'appareil.

Le message "Préparer du café moulu" apparaît sur l'afficheur.

## Préparer un café avec du café moulu

Pour préparer un café à partir de café moulu :

- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que "oui" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Vous pouvez désormais choisir le type de café que vous souhaitez préparer avec le café moulu.

- Placez une tasse en-dessous de la distribution centrale.
- Effleurez la touche pour sélectionner la boisson désirée.

La spécialité de café est préparée.

Si vous ne voulez **pas** préparer de boisson à base de café moulu :

- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que "non" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le café moulu est évacué dans le bac à marc.

Si vous ne sélectionnez pas de boisson dans un délai d'environ 15 secondes, le café moulu est vidé dans le bac à marc de café.

# Préparation des boissons

## Boissons à base de lait

Vous avez aussi la possibilité de préparer des boissons contenant du lait, du **lait chaud** ou de la **mousse de lait**.

Vous pouvez préparer les spécialités de café suivantes :

Le **cappuccino** : composé d'environ 2 tiers de mousse de lait et d'un tiers d'espresso.

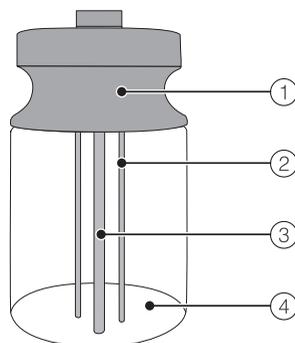
Le **latte macchiato** : composé d'un tiers de lait chaud, un tiers de mousse de lait et un tiers d'espresso.

Le **caffè latte** : composé de lait chaud et de café.

### Conseils relatifs au récipient à lait

Le récipient à lait ne maintient **pas** le lait au frais. Par conséquent, placez le récipient à lait au réfrigérateur lorsque vous ne prévoyez pas de préparer du lait pendant une durée prolongée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il est nécessaire d'utiliser du lait froid (en-dessous de 13 °C).

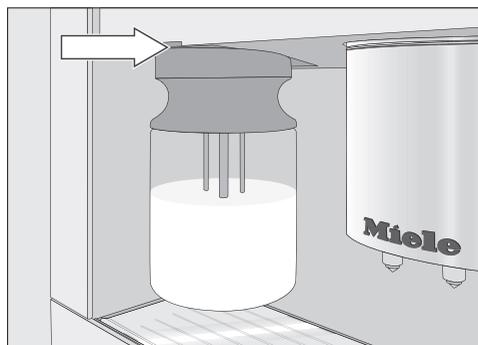
N'utilisez que du lait sans additifs. Les additifs, qui contiennent la plupart du temps du sucre, ont tendance à coller et à obstruer les conduits de lait.



- ① Couvercle
- ② Tige de mesure
- ③ Tube d'aspiration du lait
- ④ Récipient en verre

- Remplissez le récipient de lait jusqu'à 2 cm du bord au maximum. Refermez le récipient à lait isotherme avec le couvercle.

Veillez à ce que l'ouverture et le col restent propres (lors du remplissage et du transport du récipient). Les saletés peuvent engendrer des dysfonctionnements.



- Remettez le récipient à lait dans la machine à café, par l'avant.

## Préparer des boissons au lait

- Disposez un récipient approprié sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive correspondant à la boisson souhaitée :

-  Cappuccino
-  Latte macchiato
-  dans "Autres programmes" :  
Caffè latte, lait chaud, mousse de lait

La boisson souhaitée est préparée.

## Préparer de l'eau chaude

 Risque de brûlure et d'ébullantage au niveau de la distribution d'eau chaude ! L'eau qui s'écoule est brûlante.

Sachez toutefois que l'eau versée n'est pas assez chaude pour préparer le thé.

- Disposez un récipient approprié sous la distribution d'eau chaude.
- Effleurez la touche .
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que "Eau chaude" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

De l'eau chaude s'écoule dans le récipient placé sous la distribution d'eau chaude.

Pour arrêter la préparation,

- Effleurez la touche OK.

La machine à café arrête la préparation.

## Préparation de boissons à partir d'un profil

Si vous avez déjà configuré un profil personnalisé, vous pouvez le sélectionner avant de préparer une boisson.

- Effleurez .
- Effleurez la touche "Sélection d'un profil".
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que le profil souhaité soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le nom du profil choisi doit s'afficher à l'écran.

Vous pouvez alors préparer la boisson de votre choix.

## Après la préparation de boisson

Si vous avez préparé une boisson à base de lait, le message suivant s'affiche à l'écran après environ deux minutes : "Commencer le rinçage"

- Effleurez la touche OK.

L'appareil rince le conduit de lait.

Même si vous ne confirmez **pas** immédiatement le message en effleurant la touche "OK", la machine à café procédera automatiquement au rinçage des conduits de lait au bout d'un certain temps.

# Un café selon vos goûts

Pour que votre machine à café s'adapte idéalement au type de café utilisé, vous pouvez dans le menu "Paramètres"  $\text{\textcircled{O}}$  modifier le degré de mouture, régler la température d'infusion ou encore sélectionner l'option "Préinfusion".

Vous pouvez procéder aux mêmes réglages pour chaque type de boisson.

Vous pouvez également adapter le moulin à café de l'appareil au type de café utilisé en réglant le degré de mouture.

## Degré de mouture

Lorsque le café est moulu avec un degré de mouture adéquat, le filet de café coule régulièrement dans la tasse et une belle mousse (crema) se forme.

Une crema réussie a une couleur noisette.

Les signes suivant vous indiquent que vous devez modifier le degré de mouture.

Le degré de mouture est **trop grossier**, lorsque

- l'espresso ou le café s'écoule trop vite dans la tasse.
- la crema est trop claire et irrégulière.

Réduisez le degré de mouture pour mouler plus finement les grains.

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

- l'espresso ou le café s'écoule au goutte à goutte dans la tasse.
- la crema est brun foncé.

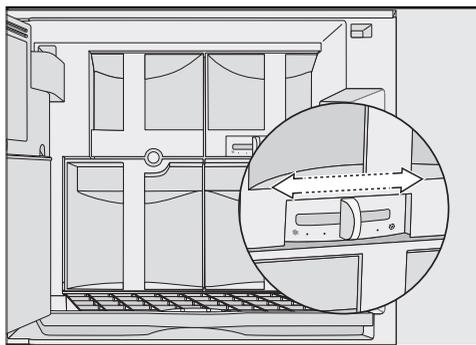
Augmentez le degré de mouture pour mouler plus grossièrement les grains.

Pour ne pas abîmer le moulin, tenez compte de la recommandation suivante :

Ne changez le degré de mouture que d'un cran à chaque fois.

Pour modifier de nouveau le réglage, refaites mouler du grain.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Décalez le levier de réglage d'un cran vers la gauche maximum (mouture fine) ou vers la droite (mouture grossière).
- Refermez la porte de l'appareil.
- Préparez un café.

Vous pourrez ensuite modifier de nouveau le degré de mouture.

La modification du degré de mouture modifié n'est effective qu'à partir du deuxième café.

## Affichage et modification des paramètres d'une boisson

- Effleurez .

La touche  s'allume.

- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que la boisson souhaitée soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Les réglages actuels pour la quantité de mouture, la température de percolation et la préinfusion s'affichent pour la boisson sélectionnée.

## Quantité de mouture

La machine à café peut moulin et infuser de 6 à 14 g de café par tasse. Plus la quantité de café moulu est importante, plus le café ou l'espresso est fort.

Les signes suivant vous indiquent que vous devez modifier le degré de mouture.

La quantité de mouture est **trop faible**, lorsque

- l'espresso ou le café s'écoule trop vite dans la tasse.
- la crema est trop claire et n'est pas stable.
- l'espresso ou le café est trop allongé.

Augmentez la quantité de mouture pour utiliser davantage de café moulu.

La quantité de mouture est **trop élevée**, lorsque

- l'espresso ou le café s'écoule au goutte à goutte dans la tasse.
- la crema est brun foncé.

- l'espresso ou le café est trop amer.

Réduisez la quantité de mouture pour utiliser moins de café moulu.

- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que "Quantité de mouture" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

- Pour modifier le degré de mouture, effleurez plusieurs fois les flèches. Effleurez la touche OK.

Le réglage est enregistré.

## Température de percolation

La température de percolation idéale dépend

- du type de café utilisé,
- du type de boisson : espresso ou café, et
- de la pression atmosphérique dans votre région.

Si la machine à café est par exemple installée à 2000 m au-dessus du niveau de la mer, la température de percolation doit être réglée à un niveau faible. En raison de la pression atmosphérique basse, l'eau bout à une température inférieure.

Cinq températures de percolation sont disponibles.

**Conseil :** Tous les cafés ne supportent pas les températures élevées. Certains crus de café sont plus sensibles, de sorte que la formation de crema et le goût sont affectés.

# Un café selon vos goûts

---

- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que "Température de percolation" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

La coche ✓ vous indique la température de percolation actuellement sélectionnée.

- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que la température souhaitée soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le réglage est enregistré.

## Préinfusion du café moulu

Fonction de préinfusion : le café une fois moulu est humidifié avec un peu d'eau chaude après la mouture.

Ensuite, la quantité d'eau résiduelle percole à haute pression à travers le café moulu humide. Les substances aromatiques du café moulu peuvent ainsi être captées.

Vous pouvez choisir une préinfusion normale ou longue, ou encore désactiver la fonction "Préinfusion".

A la livraison, la "Préinfusion" est désactivée.

- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que "Préinfusion" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

La coche ✓ vous indique l'option de préinfusion actuellement sélectionnée.

- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que le réglage souhaité soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le réglage est enregistré.

# Adapter la quantité de boisson

Le goût du **café** dépend non seulement du type de café mais aussi de la quantité d'eau.

Vous pouvez adapter la quantité d'eau utilisée pour la préparation de toutes les boissons au café ou la quantité d'eau chaude en fonction de la taille de vos tasses et du type de café utilisé.

Même pour les spécialités de café avec du lait, vous pouvez adapter la part de lait chaud et de mousse de lait à vos souhaits, tout comme la proportion d'espresso ou de café. Vous pouvez également définir la taille des portions de lait chaud et de mousse de lait.

Pour chaque boisson, il y a une quantité d'eau programmable maximale. Dès que celle-ci est atteinte, la préparation s'arrête. La quantité maximale admissible est alors enregistrée pour la boisson.

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

Vous avez deux possibilités pour démarrer la programmation de quantité :

- à l'aide des touches des boissons, lorsque vous préparez un café ou
- en sélectionnant "Quantité de boisson" dans le menu "Paramètres"  $\mathcal{O}$ .

**Conseil** : vous pouvez interrompre la programmation de la quantité tant que "Stop" est affiché à l'écran.

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

## Adapter la quantité de boisson lors de la préparation d'une boisson

### Adapter la quantité de boisson pour un Espresso $\square$ , un Café $\square$ ou un Café long $\square$

- Disposez la tasse sous la distribution centrale.
- Effleurez  $\square$ ,  $\square$  et  $\square$  jusqu'à ce que le message "Modifier" s'affiche à l'écran.

La boisson est maintenant préparée et "Enregistrer" apparaît à l'écran.

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

À partir de maintenant, la machine à café utilisera la quantité de boisson programmée pour cette boisson.

# Adapter la quantité de boisson

---

## Adapter la quantité de boisson pour un Cappuccino ou un Latte macchiato

- Disposez un récipient approprié sous la distribution centrale.
- Effleurez plusieurs fois la touche  ou  jusqu'à ce que le message "Quantité de boisson" s'affiche à l'écran.

Les éléments de la boisson, dont vous pouvez modifier la quantité, sont à présent affichés.

**Cappuccino** : mousse de lait, espresso

**Latte macchiato** : lait chaud, mousse de lait, espresso

- Utilisez les flèches pour sélectionner les éléments pour lesquels vous voulez modifier la quantité de boisson. Validez-les chacun avec la touche OK.

La coche ✓ située en regard de chaque élément indique qu'il convient d'en ajuster la quantité.

- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que "démarrer" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

La machine à café commence la préparation. Pour chaque ingrédient sélectionné, vous pouvez déterminer la quantité dès que l'option "enregistrer" s'affiche.

- Lorsque la quantité souhaitée de l'élément choisi est atteinte, effleurez la touche OK.
- Enregistrez la quantité correspondant à chacun des éléments sélectionnés.

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

## Adapter la quantité de boisson pour un Caffè latte, du lait chaud ou de la mousse de lait

- Disposez un récipient approprié sous la distribution centrale.
- Effleurez .
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que la boisson souhaitée soit en surbrillance.
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que "Quantité de boisson" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Pour le **caffè latte**, vous pouvez alors modifier la quantité des différents ingrédients – lait chaud, café, en respectant la procédure décrite au chapitre "Adapter la quantité de boisson pour un cappuccino ou un latte macchiato".

Pour la **mousse de lait** et le **lait chaud**, respectez la procédure décrite au chapitre "Adapter la quantité de boisson pour un espresso ou un café".

### Ouvrir "Quantité de boisson" dans le menu Paramètres

- Effleurez .
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que la boisson souhaitée soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que "Quantité de boisson" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Il vous suffit maintenant de vous reporter à la marche à suivre indiquée sous "Programmation de quantité lors de la préparation des boissons".

### Adapter la quantité de boisson pour les divers profils

Vous pouvez, pour chaque profil, adapter individuellement la quantité de chaque boisson.

- Effleurez .
- Sélectionnez le profil souhaité.

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

Vous pouvez maintenant, comme décrit plus haut, visualiser la "Quantité de boisson" dans le menu "Réglages"  ou bien adapter la quantité de boisson lors de la préparation d'une boisson.

# Configuration de profils

Si vous utilisez l'appareil avec d'autres personnes et que vous avez des goûts et des préférences différentes, vous pouvez enregistrer des profils personnalisés. Dans chaque profil, vous pouvez régler la quantité de boisson pour chaque café (voir chapitre "Modification de la quantité de boisson").

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

## Afficher les profils

- Effleurez .

La touche  s'allume.

Vous pouvez à présent créer un profil.

Si vous avez déjà créé un profil en plus du profil standard Miele, vous pouvez également :

- **Sélectionner un profil** parmi ceux qui sont déjà enregistrés dans l'appareil.
- **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 doit systématiquement revenir au profil Miele standard ou si elle conserve le dernier profil sélectionné.

**Conseil :** En effleurant les touches  ou , vous retournez au menu principal.

## Créer un profil

- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que "Créer le profil" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Des lettres que vous pouvez sélectionner à l'aide des flèches s'affichent à l'écran. Vous pouvez également sélectionner des chiffres, des majuscules et des minuscules à l'aide des flèches.

- Effleurez les flèches pour sélectionner le caractère de votre choix. Effleurez la touche OK.

Le caractère apparaît dans la ligne au-dessus.

- Répétez le processus jusqu'à ce que le nom souhaité apparaisse dans la ligne supérieure de l'écran.

**Conseil :** La touche  vous permet de supprimer le dernier caractère saisi.

Lorsque vous avez terminé la saisie et que vous souhaitez **enregistrer**,

- sélectionnez la coche  à l'aide des touches flèches et effleurez la touche OK.

Si vous ne souhaitez **pas enregistrer** l'entrée,

- effleurez la touche  jusqu'à ce que tous les caractères soient supprimés et que la machine à café repasse à la dernière sélection.

**Conseil :** Le dernier profil créé est sélectionné comme profil actuel.

## Sélectionner un profil

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

- Effleurez les flèches jusqu'à ce que "Sélectionner un profil" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Sélectionnez le profil personnalisé avec les flèches puis effleurez la touche OK.

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

## Modifier le nom

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

- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que "Modifier le nom" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Procédez de la même manière que pour "Créer le profil" :

- Pour supprimer un caractère, effleurez la touche ↵,
- pour saisir de nouveaux caractères, sélectionnez le caractère en question et confirmez-le à l'aide de la touche OK,
- pour enregistrer le nouveau nom du profil, sélectionnez la coche ✓ et effleurez la touche OK.

## Supprimer un profil

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

- Effleurez les flèches jusqu'à ce que "Supprimer un profil" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- À l'aide des flèches, sélectionnez le profil que vous souhaitez supprimer.
- Effleurez la touche OK.

Une coche ✓ apparaît derrière le profil et ce dernier est supprimé après quelques instants.

# Configuration de profils

---

## Changement de profil

Vous pouvez configurer l'appareil de sorte qu'après chaque préparation il revienne systématiquement au profil Miele standard ou qu'il conserve le dernier profil sélectionné.

- Effleurez les flèches jusqu'à ce que "Changer de profil" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Vous avez désormais le choix entre les possibilités suivantes :

- **manuel** : le profil choisi demeure actif jusqu'à ce que vous sélectionniez un autre profil.
  - **après distribution** : l'appareil repasse au profil standard après chaque préparation.
  - **A la mise en marche** : à chaque mise en service, l'appareil sélectionne automatiquement le profil standard Miele, indépendamment du profil sélectionné avant la dernière mise hors service.
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le menu "Réglages" vous permet d'adapter la machine à café à vos besoins.

## Ouvrir le menu "Réglages"

- Effleurez la touche '☰.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

La coche ✓ à côté d'une option vous indique que ce réglage est actuellement activé.

Effleurez ← pour passer au niveau de menu supérieur.

En effleurant la touche '☰, vous retournez au menu "Sélectionner une boisson".

**Conseil :** si vous avez activé l'affichage de l'heure ou sélectionné "désactivation de nuit", vous pouvez modifier les réglages **sans** mettre la machine à café en marche.

Effleurez pour cela '☰.

## Modifier et enregistrer les réglages

- Effleurez la touche '☰.
- Sélectionnez le réglage souhaité à l'aide des flèches.  
Effleurez la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que l'option de votre choix soit en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

Le réglage est enregistré.

# Réglages

## Liste de tous les réglages possibles

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

Option	Réglages disponibles
Langue	<b>Allemand</b> , autres langues Pays
Heure	Affichage <b>activé</b> / désactivé / désactivation de nuit Format affichage heure 12 h / <b>24 h</b> Régler
Date	Régler
Timer	Timer 1 Régler Mise en marche à / Arrêt dans ( <b>1:00</b> ) / Arrêt à en fonction des jours Lundi / Mardi / Mercredi / Jeudi / Vendredi / Samedi / Dimanche / Appliquer Activer Mise en marche à (oui / <b>non</b> ) / Arrêt à (oui / <b>non</b> ) Timer 2 Régler Mise en marche à / Arrêt à en fonction des jours Lundi / Mardi / Mercredi / Jeudi / Vendredi / Samedi / Dimanche / Appliquer Activer Mise en marche à (oui / <b>non</b> ) / Arrêt à (oui / <b>non</b> )
Mode éco	Mode éco ( <b>activé</b> / désactivé)
Eclairage	Luminosité Arrêt dans
Info	Nombre boissons Total des boissons / Espresso / Café / Café long / Cappuccino / Latte macchiato / Caffè latte/ Mousse de lait / Lait chaud / Eau chaude Boissons avant détartrage
Sécurité enfants	activé / <b>désactivé</b>
Dureté d'eau	douce 1 moyenne 2 dure 3 <b>très dure 4</b>
Luminosité affichage	Régler la luminosité
Volume	Signaux sonores Bip touches

# Réglages

Option	Réglages disponibles
Revendeurs	Mode expo (activé / <b>désactivé</b> )
Réglages usine	ne pas rétablir rétablir

# Réglages

---

## Langue

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

**Conseil :** si par inadvertance vous n'avez pas réglé la bonne langue, vous retrouverez l'option "Langue" via le symbole .

## Heure

Vous pouvez régler l'affichage de l'heure, le format de l'heure ainsi que l'heure.

### Affichage (affichage de l'heure).

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- **activé** : l'heure s'affiche toujours lorsque vous mettez l'appareil hors tension;
- **désactivé** : l'heure ne s'affiche pas lorsque vous mettez l'appareil hors tension;
- **désactivation de nuit**: l'heure n'est affichée que le jour.

En fonction de l'option sélectionnée, la machine à café peut consommer davantage d'énergie. Un message correspondant apparaît à l'écran.

### Format affichage heure

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- format 24 heures (24 h)
- format 12 heures (12 heures).

## Régler

Utilisez les flèches pour régler les heures et les minutes.

## Date

L'année, le mois et le jour se règlent à l'aide des flèches.

## Timer

Vous avez le choix entre deux timers dotés des fonctions suivantes :

La machine à café

- se met en marche à une heure déterminée, par exemple le matin pour le petit-déjeuner ("Mise en marche à").
- s'arrête à une heure déterminée ("Arrêt à").
- s'arrête après un délai déterminé si aucune touche n'est actionnée ou si aucune boisson n'est préparée ("Arrêt après"; uniquement pour le timer 1).

Vous pouvez par ailleurs attribuer les fonctions du timer à certains jours de la semaine.

Pour "Mise en marche à" et "Arrêt à", le timer doit être **activé** et affecté à **au moins** un jour de la semaine.

## Sélection du timer

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- Timer 1 :  
Mise en marche à, Arrêt à, Arrêt dans
- Timer 2 :  
Mise en marche à, Arrêt à

## Mise en marche à :

Si la sécurité enfants est activée, la machine à café ne s'enclenchera **pas** à l'heure programmée !

Utilisez les flèches pour régler les heures et les minutes.

Si la machine à café s'est mise en marche **trois fois** par la fonction du timer "Mise en marche à" et que vous n'avez pas préparé de boisson, l'appareil ne se mettra plus en marche automatiquement. Ceci permet d'éviter que la machine à café s'enclenche tous les jours en pure perte, par exemple pendant les vacances.

Les temps programmés restent enregistrés et sont réappliqués à la mise en marche manuelle suivante de la machine.

## Arrêt à

Utilisez les flèches pour régler les heures et les minutes.

En cas d'absence prolongée, les heures programmées sont réactivées à la première remise sous tension manuelle de la machine (voir chapitre "Mise en marche à").

## Arrêt dans

La fonction du timer "Arrêt après" est uniquement disponible pour le timer 1.

Si aucune touche n'est actionnée ou aucune boisson préparée, la machine à café se met hors tension après 30 minutes afin d'économiser de l'énergie.

Vous pouvez modifier ce réglage par défaut à l'aide des flèches et sélectionner une durée comprise entre 15 minutes et 9heures.

## Programmer les jours de la semaine (en fonction des jours)

Sélectionnez le jour. Le symbole  s'affiche après le jour sélectionné.

Lorsque vous avez sélectionné tous les jours que vous souhaitiez programmer :

- Effleurez la flèche V jusqu'à ce que "Appliquer" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

# Réglages

---

## Activer et désactiver le timer

Si la fonction de timer "Mise en marche à" est activée, il apparaît 23:59 heures avant le symbole ⊕ et l'heure de mise en marche souhaitée si l'affichage de l'heure a été réglé sur "activé" ou "désactivation de nuit".

Si la sécurité enfants est activée, la fonction du timer "Mise en marche à" n'est pas disponible.

Sélectionnez la fonction du timer souhaitée. Le symbole  s'affiche derrière la fonction du timer sélectionnée.

- Effleurez la flèche V jusqu'à ce que "Appliquer" soit en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

## Mode éco

Le mode éco vous permet d'économiser de l'énergie. Le système de vapeur ne chauffe que lorsque vous commandez un café ou de la vapeur pour préparer du lait chaud et de la mousse de lait.

Lorsque le mode éco est désactivé cela permet de préparer de la mousse de lait / du lait chaud et un café / un espresso l'un après l'autre. Cependant, le système de vapeur étant chauffé en permanence, la consommation d'énergie est nettement supérieure.

La machine à café vous prévient que la consommation d'énergie va être réduite ou augmentée par ce réglage.

## Eclairage

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- régler la luminosité de l'éclairage lorsque l'appareil est sous tension;
- régler la luminosité de l'éclairage lorsque l'appareil est hors tension;
- déterminer le moment où l'éclairage doit s'éteindre ("Arrêt après").

## Régler la luminosité

Commencez par sélectionner :

- Appareil mis en marche
- Appareil désactivé

Pour modifier la luminosité, utilisez les flèches.

Pour désactiver l'éclairage :

- Effleurez plusieurs fois la flèche V, jusqu'à ce qu'aucun tiret ne soit plus rempli et que le message "désactivé" apparaisse à l'écran.

## Réglage du délai d'arrêt de l'éclairage (Arrêt après)

Vous pouvez choisir combien de temps l'éclairage de la machine à café doit rester allumé après la mise hors tension de l'appareil.

Lorsque la machine à café est activée, l'éclairage reste allumé pendant 10 minutes après la dernière action. Vous ne pouvez pas modifier cette durée.

Utilisez les flèches pour régler les heures et les minutes.

## Info (afficher des informations)

L'élément de menu "Info" vous permet d'afficher le nombre de tasses préparées pour chaque boisson.

De plus, vous pouvez vérifier qu'il reste plus de 50 préparations à réaliser avant d'effectuer le prochain détartrage ("Boissons jusqu'au détartrage").

Pour retourner à l'écran précédent,

- Effleurez la touche OK.

## Verrouillage de la machine à café (sécurité enfants )

Vous pouvez verrouiller la machine à café afin d'éviter que des personnes non autorisées, comme les enfants, utilisent l'appareil.

## Activation et désactivation de la sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée, la fonction du timer "Mise en marche à" est désactivée.

## Désactiver provisoirement la sécurité enfants

Lorsque le message "Pour déverrouiller presser la touche OK 6 secondes" s'affiche,

- effleurez la touche OK pendant 6 secondes.

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

## Dureté d'eau

Vous trouverez les informations sur la dureté d'eau au chapitre "Première mise en service".

## Luminosité de l'affichage

Pour modifier la luminosité de l'écran, utilisez les flèches.

## Régler le volume

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

Pour désactiver les signaux sonores,

- effleurez plusieurs fois la flèche V, jusqu'à ce qu'aucun segment ne soit rempli et que le message "désactivé" apparaisse à l'écran.

## Réglages usine

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

Pour savoir quels étaient les réglages au moment où l'appareil vous a été livré, reportez-vous à la "Liste des réglages possibles".

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

- Langue
- Heure
- Nombre de boissons prélevées Profils

# Réglages

---

## Mode expo (revendeur)

Ces réglages ne sont d'aucune utilité pour l'usage domestique.

La fonction "Revendeur" permet de présenter la machine à café dans un commerce ou dans des lieux d'exposition. La machine à café est ainsi éclairée mais il est impossible de préparer des boissons ou d'effectuer des actions.

Si vous activez le mode expo, vous ne pouvez pas éteindre la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt ①.

## Général

 Nettoyez la machine à café chaque jour afin d'éviter la formation de germes.

Périodicité	Que faut-il nettoyer / entretenir ?
<b>quotidiennement</b> (à la fin de la journée, avant d'arrêter l'appareil)	Récipient à lait et couvercle
	Réservoir à eau
	Bac à marc de café
	Bac d'égouttage et plaque d'égouttage en métal
<b>1 x par semaine</b> (plus souvent en cas de salissure prononcée)	Distribution centrale
	Raccord de distribution centrale
	Nettoyer la vanne de lait à l'aide du goupillon
	Vue intérieure
	Collecteur de gouttes situé sur la face intérieure de la porte
	Unité de percolation
	Façade de l'appareil (surtout juste après le détartrage)
<b>1 x par mois</b>	Graisser l'embout du raccord de distribution centrale
<b>Lorsqu'un message vous y invite</b>	Conduit de lait (avec le nettoyant pour conduits de lait)
	Unité de percolation (avec les pastilles de nettoyage)
	Détartre l'appareil
<b>Si nécessaire</b>	Réservoir à grains
	Nettoyer les conduits de lait bouchés avec le goupillon

Certaines pièces de la machine à café peuvent être lavées au lave-vaisselle. Si ces pièces sont nettoyées fréquemment au lave-vaisselle, elles peuvent se colorer légèrement en raison des restes d'aliments (tomates par ex.) ou leur traitement de surface peut être altéré.

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

- Habillage de la distribution centrale
- Unité de percolation
- Réservoir à grains et son couvercle
- Trappe de service

# Nettoyage et entretien

---

Risque de brûlure !

Laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage, surtout l'eau dans le bac d'égouttage.

N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour nettoyer la machine à café. Dans le cas contraire, vous abîmeriez l'appareil.

N'utilisez jamais de produits contenant du sable, de la soude, de l'acide, du chlorure. Ces produits sont susceptibles d'attaquer les surfaces.

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

L'embout du raccord de distribution centrale est lubrifié avec de la graisse silicone. Veillez à ne pas tacher vos vêtements en retirant ou en remettant des réservoirs ou d'autres éléments à l'intérieur de l'appareil.

Les surfaces de l'appareil peuvent être rayées. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent également les briser.

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées si un produit nettoyant non approprié est utilisé.

En cas d'**éclaboussures lors du détartrage**, elles doivent être essuyées immédiatement !

## Pour le nettoyage, n'utilisez pas

- de produit contenant de la soude, de l'ammoniaque, de l'acide ou du chlore,
- de détergent contenant des solvants,
- de détergent détartrant,
- de produit pour inox,
- de détergent pour lave-vaisselle,
- de produit nettoyant pour four,
- de produits de nettoyage abrasifs tels que pâte de nettoyage, poudre et lait à récurer,
- d'éponges avec tampon abrasif, de brosses ou d'éponges contenant des restes de produit détergent.
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir métallique,

## Rinçage de l'appareil

La machine à café rince aussi lorsqu'elle est arrêtée dès lors qu'au moins une boisson a été préparée. Ceci permet d'éliminer les éventuels restes de café.

Vous pouvez toutefois aussi rincer la machine manuellement.

- Effleurez la touche .
- Effleurez la flèche  $\wedge$ , jusqu'à ce que "Entretien" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que "oui" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Les conduits sont rincés.

## Conduit de lait

Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces servant 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.

## Rinçage du conduit de lait

Des résidus de lait peuvent obstruer le conduit de lait. Si vous avez préparé une boisson à base de lait, le conduit de lait est automatiquement rincé après quelques minutes.

Vous pouvez également rincer le conduit de lait manuellement.

**Conseil :** disposez un récipient approprié sous la distribution centrale.

- Effleurez la touche .
- Effleurez la flèche  $\wedge$ , jusqu'à ce que l'option "Entretien" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que "Rincer le conduit de lait" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

L'appareil rince le conduit de lait. L'eau de rinçage s'écoule de la distribution centrale.

# Nettoyage et entretien

## Nettoyage du conduit de lait avec le nettoyant pour conduits de lait

Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces servant 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.

Le conduit de lait doit être nettoyé une fois par semaine. La machine à café vous le rappelle automatiquement. Trois jours avant la date prévue, le message "Nombre de jours jusqu'au nettoyage du conduit de lait : XX" s'affiche à l'écran. Chaque fois que vous activez la machine, elle affiche le nombre de jours restants jusqu'au nettoyage des conduits de lait.

- Effleurez la touche OK pour confirmer le message.

Lorsque le nombre de jours restants est à 0, le message "Nettoyer le conduit de lait" apparaît à l'affichage. La préparation de boissons au lait est bloquée.

- Effleurez la touche OK.

Vous pouvez uniquement préparer des espressos, des cafés, des cafés longs ou de l'eau chaude. Vous ne pourrez à nouveau préparer des boissons au lait que lorsque le conduit de lait aura été nettoyé.

Le processus de nettoyage ne peut pas être interrompu. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout.

Pour nettoyer le conduit de lait, procédez comme suit :

- Effleurez la touche .
- Effleurez la flèche , jusqu'à ce que l'option "Entretien" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que "Nettoyer le conduit de lait" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le processus est lancé et plusieurs messages apparaissent à l'écran.

- Suivez les instructions.

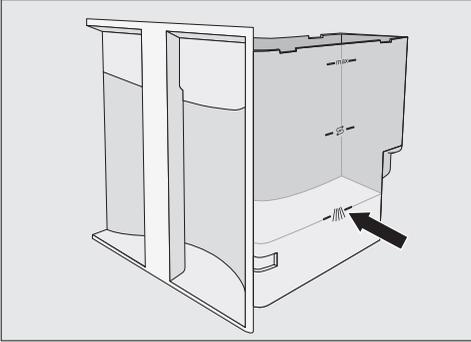
Lorsque le message "Remplir le réservoir à eau avec le produit nettoyant et de l'eau chaude jusqu'au repère  et le remettre" s'affiche à l'écran, procédez comme suit :

## Préparation de la solution de nettoyage

La poudre de nettoyage a été développée spécialement pour cette machine à café. Vous pouvez également vous procurer le nettoyant pour conduits de lait auprès de votre distributeur Miele, du service après-vente Miele ou de la boutique en ligne Miele ([www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)).

Utilisez uniquement ce nettoyant en poudre afin de ne pas endommager l'appareil.

- Versez le contenu d'un sachet de nettoyant pour conduits de lait dans le réservoir à eau.



- Remplissez le réservoir avec de l'eau chaude jusqu'au repère  et remuez.

Veillez à respecter les dosages. Il est important de verser la quantité d'eau minimale requise dans le réservoir à eau. Dans le cas contraire, le nettoyage ne serait pas complet.

- Réinsérez le réservoir à eau dans la machine à café et fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les instructions à l'écran.

Lorsque le message "Rincer le réservoir à eau et le remplir avec de l'eau fraîche" s'affiche à l'écran,

- rincez soigneusement le réservoir à l'eau claire. Veillez à éliminer **tout résidu de nettoyage** du réservoir à eau. Remplissez le réservoir d'eau propre.

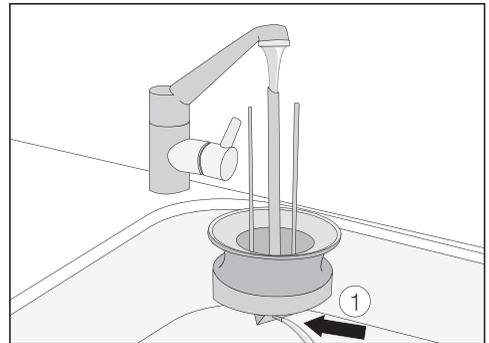
L'opération de nettoyage est terminée lorsque le message Opération finie s'affiche.

## Récipient à lait avec couvercle

Veillez à ce que l'ouverture et le col restent propres (lors du remplissage et du transport du récipient). Les saletés peuvent engendrer des anomalies de fonctionnement.

- Nettoyez le support du pot à lait avec un chiffon humide.
- Nettoyez le récipient à lait (en verre) au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Essuyez le récipient à lait.

**Avant** de mettre le couvercle du récipient à lait dans le lave-vaisselle :



- Rincez le conduit de lait situé dans le couvercle à l'eau courante.

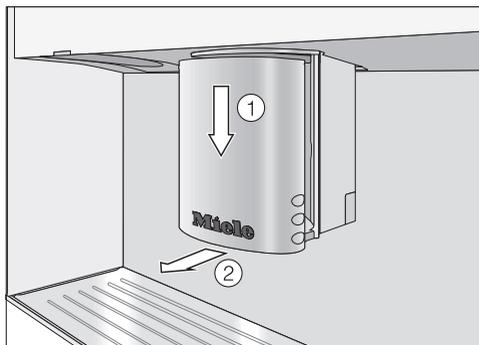
Si l'eau **ne s'écoule pas** du conduit de lait ①,

- nettoyez le couvercle comme décrit au chapitre "Conduit de lait bouché – Etape 1 : Nettoyer le conduit de lait dans le couvercle du récipient à lait".

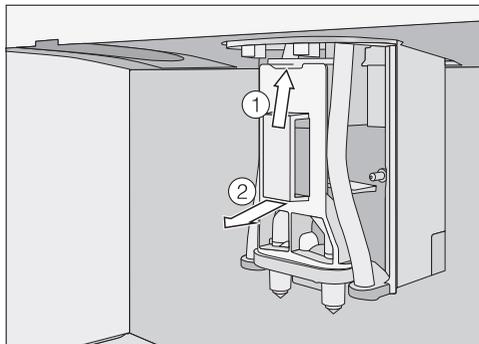
# Nettoyage et entretien

## Distribution centrale

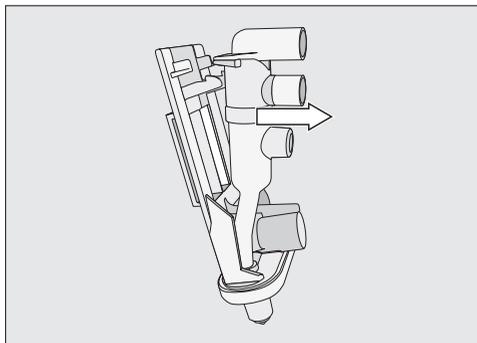
Nettoyez l'habillage de la distribution centrale exclusivement **à la main** avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Toutes les autres pièces peuvent aller au lave-vaisselle.



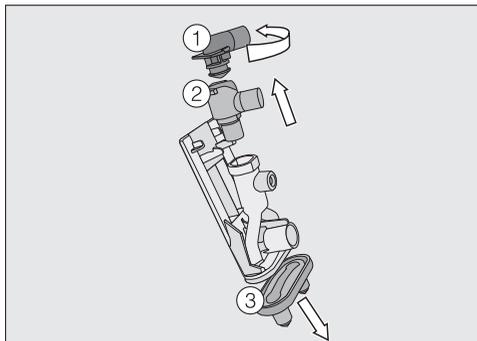
- Poussez complètement la distribution centrale vers le bas (1) et retirez l'habillage par l'avant (2).



- Poussez le crochet (1) vers le haut, prenez l'unité d'écoulement par la poignée et retirez-la vers l'avant (2).



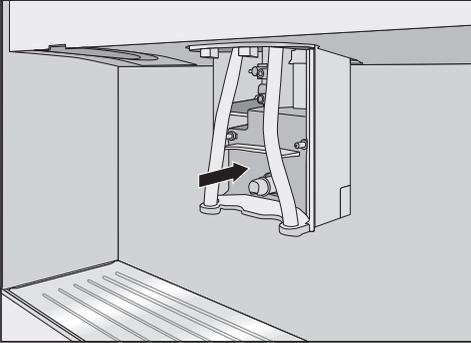
- Enlevez l'unité d'écoulement en la prenant sur le côté, par l'aimant et en la retirant par l'avant.



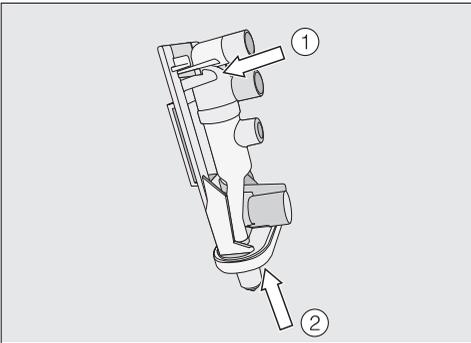
- Tournez la pièce de raccordement supérieure (1) et tirez-la vers le haut. Tirez la pièce de raccordement inférieure (2) vers le bas.
- Retirez les buses d'écoulement (3).

La pièce en forme de Y ne doit pas être retirée.

- Nettoyez soigneusement chaque pièce.



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



- Remontez à présent l'unité d'écoulement dans l'ordre inverse. Poussez bien la pièce de raccordement supérieure ① jusqu'à entendre le déclic. Poussez fortement afin de remettre les buses d'écoulement ② en place dans l'unité de distribution.
- Remplacez l'unité d'écoulement dans la distribution centrale.
- Remettez l'habillage.

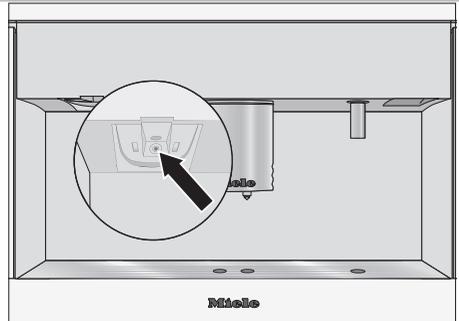
## Entretien de la vanne de lait

Vous devez nettoyer la vanne de lait une fois par semaine afin que la mousse de lait soit de bonne qualité.

- Effleurez la touche .
- Effleurez la flèche , jusqu'à ce que l'option "Entretien" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que "Entretien de la vanne de lait" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

La vanne de lait se place en position d'entretien.

Important ! Avant de confirmer le message "Position entretien quittée" avec "OK", vous devez **impérativement** retirer le goupillon. Autrement, cela risquerait d'endommager la machine à café.



- Insérez le goupillon dans la vanne de lait. Faites-le coulisser d'avant en arrière.
- Effleurez la touche OK.

La vanne de lait se déplace sur la position initiale et le conduit de lait est rincé.

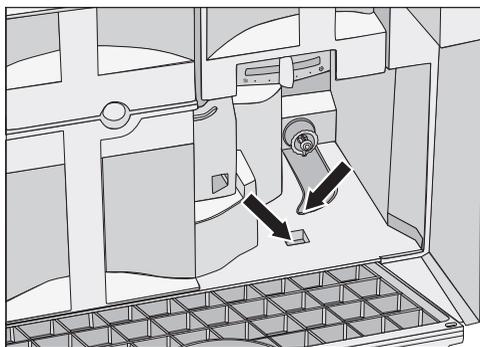
# Nettoyage et entretien

## Réservoir à eau

Renouvelez l'eau chaque jour afin de prévenir la formation de germes.

Vérifiez que la vanne, la surface inférieure du réservoir et la surface de rangement de la machine à café sont propres. Sinon le réservoir à eau ne pourra pas être mis correctement en place.

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



- Nettoyez et séchez soigneusement la surface de rangement de la machine à café, en particulier les creux.

## Bac à marc de café

Après un certain temps, l'écran de la machine indique qu'il est temps de vider le bac à marc. Il doit alors être nettoyé impérativement ! Il est cependant fortement conseillé de le nettoyer **chaque jour**. Les restes de café peuvent moisir. Dans le bac à marc il reste également en général un peu d'eau du rinçage.

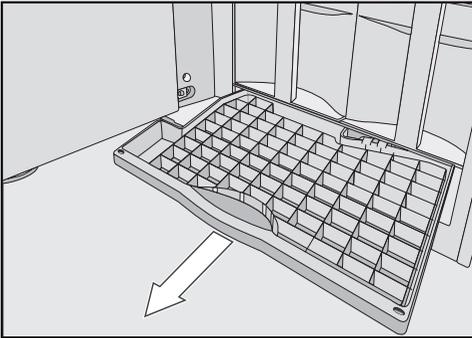
- Nettoyez le bac à marc en lave-vaisselle ou à la main avec un liquide vaisselle doux, puis séchez-le.
- Nettoyez également soigneusement le logement du bac à marc.

## Bac d'égouttage

Nettoyez le bac d'égouttage **quotidiennement** afin d'éviter les odeurs désagréables et la formation de moisissures.

L'écran de la machine à café vous informe lorsque le bac d'égouttage est plein et doit être vidé. Videz le bac d'égouttage au plus tard lorsque ce message apparaît.

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



- Ouvrez la porte de la machine et retirez le bac d'égouttage prudemment de la machine.

La grille du bac d'égouttage a une fonction "brise-lame" destinée à empêcher l'eau de déborder lors du transport du bac d'égouttage plein.

- Nettoyez le bac et la grille d'égouttage en lave-vaisselle ou à la main avec un liquide vaisselle doux, puis séchez-les.

Vérifiez en particulier que les petites plaques de métal (contacts) sur le bac d'égouttage sont propres et sèches. La détection de bac d'égouttage plein ne peut fonctionner que si les petites plaques de métal sont propres et sèches.

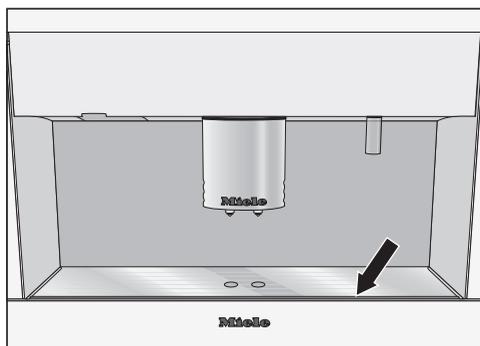
- Nettoyez l'intérieur de la machine, sous le bac d'égouttage.
- Insérez le bac d'égouttage dans la machine à café.

Enfoncez bien le bac d'égouttage dans la machine à café.

# Nettoyage et entretien

## Plaque d'égouttage

- Enlevez la plaque d'égouttage.
- Nettoyez la plaque d'égouttage au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Séchez la plaque d'égouttage.



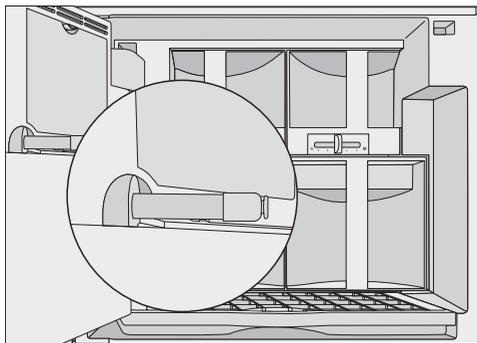
- Déposez la tôle d'égouttage dans le bac d'égouttage. Veillez à ce que la plaque d'égouttage soit bien en place.

## Réservoir à grains

- Retirez le réservoir à grains de la machine et sortez le couvercle en le tirant vers l'arrière.
- Nettoyez le réservoir à grains et son couvercle à la main avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Séchez les deux éléments.
- Reposez le couvercle et remettez le réservoir à grains dans la machine.

## Raccord de distribution centrale

La pièce de raccordement entre l'unité de percolation et la distribution centrale se situe sur le côté intérieur de la porte.



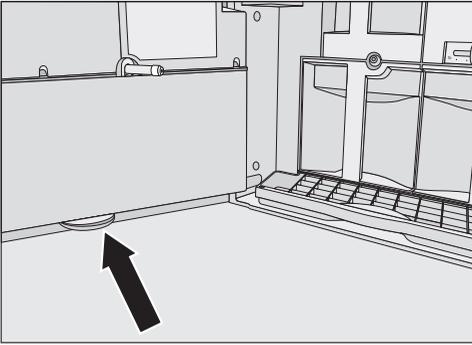
- Nettoyez cette pièce de raccordement régulièrement avec un chiffon humide sans enlever la graisse de l'embout.
- Graissez l'embout une fois par mois avec la graisse de silicone fournie.

## Intérieur et porte

- Nettoyez l'intérieur et la porte avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle après avoir enlevé tous les éléments amovibles de l'intérieur.

**Conseil :** enlevez les restes de café moulu avec un aspirateur.

Dans la partie basse de la contreporte, il y a un petit collecteur de gouttes



- Retirez la coupelle et nettoyez-la au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.

N'oubliez pas de remettre le collecteur de gouttes en place.

## Unité de percolation

Nettoyez l'unité de percolation **à la main avec de l'eau chaude** sans produit de nettoyage.

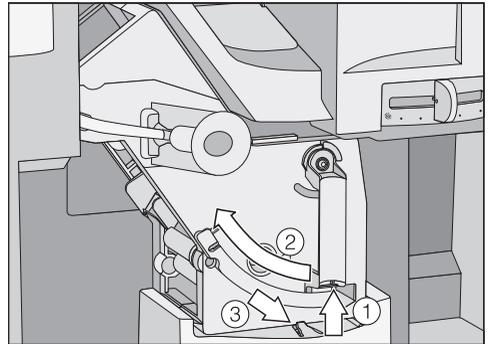
Les pièces mobiles de l'unité de percolation sont lubrifiées. Les produits de nettoyage abîment l'unité de percolation.

Nettoyez l'unité de percolation une fois par semaine.

### Retirer l'unité de percolation et la nettoyer à la main.

Vous pouvez retirer l'unité de percolation pour la nettoyer.

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Sortez le réservoir à eau, le bac à marc et le couvercle du compartiment à café moulu.



- Appuyez en bas sur la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers la gauche ②.
- Pressez l'ergot de l'unité de percolation ③ vers le bas et sortez prudemment l'unité de percolation.

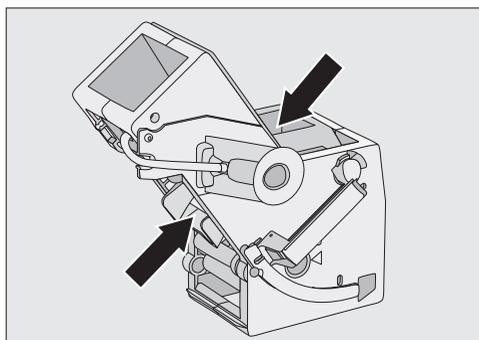
## Nettoyage et entretien

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

Si l'unité de percolation est difficile voire impossible à retirer, c'est qu'elle n'est pas en position initiale (voir "En cas d'anomalie").

Si vous avez ôté l'unité de percolation **ne modifiez pas** la position de la poignée de l'unité de percolation. Dans ce cas l'unité de percolation se dérègle et ne peut plus être remise dans la machine à café.

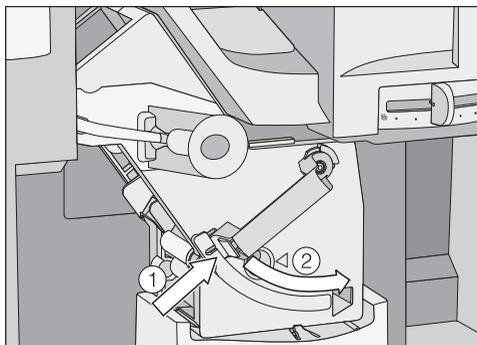
- Nettoyez l'unité de percolation **à la main sous l'eau chaude**, sans produit nettoyant.



- Enlevez les restes de café des filtres. Le premier filtre se trouve dans l'entonnoir, le deuxième à gauche à côté de l'entonnoir.
- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu n'y reste collé lors de la prochaine préparation de café.
- Nettoyez l'intérieur de la machine à café. Enlevez les restes de café moulu avec un aspirateur.

Répétez les mêmes opérations dans l'ordre inverse pour remonter l'unité de percolation :

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



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

## Dégraissage de l'unité de percolation

Selon le taux de matière grasse de la catégorie de café utilisé, l'unité de percolation peut se boucher plus ou moins rapidement. Nettoyez donc l'unité de percolation avec les petites pastilles de nettoyage fournies.

Les pastilles nettoyantes de dégraissage de l'unité de percolation ont été développées spécialement pour la machine à café. Vous pouvez vous procurer les pastilles de nettoyage auprès de votre revendeur Miele, du service après-vente Miele ou sur [www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com).

Lorsque 200 cafés ont été préparés, "Dégraisser unité percolation" apparaît à l'écran. Ce message s'affichera jusqu'à ce que l'unité de percolation ait été dégraissée.

Dégraissez régulièrement l'unité de percolation pour conférer des arômes savoureux à tous vos cafés et garantir le bon fonctionnement de la machine à café.

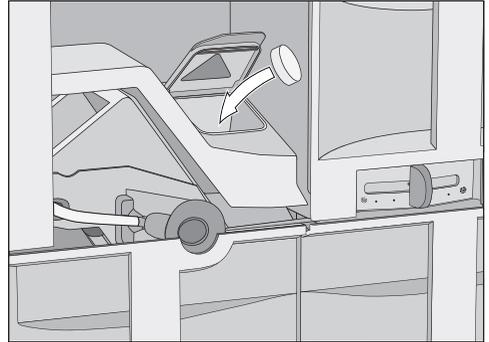
- Mettez en marche l'appareil avec la touche Marche/Arrêt .
- Effleurez la touche .
- Effleurez la flèche , jusqu'à ce que l'option "Entretien" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que le message "Dégraisser l'unité de percolation" s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le processus de nettoyage ne peut pas être interrompu. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout.

- Effleurez la touche OK.
- Suivez les instructions à l'écran.

Lorsque le message "Déposer la pastille de nettoyage dans le compartiment à café moulu et fermer" s'affiche :

- Retirez la protection du compartiment à café moulu et ouvrez le couvercle du compartiment.



- Déposez la pastille de nettoyage dans le compartiment à café moulu.
- Fermez le couvercle, remettez la protection dans la machine et fermez la porte.
- Suivez les instructions à l'écran.

Lorsque le message "Opération finie" s'affiche,

- Effleurez la touche OK.

L'unité de percolation est nettoyée.

# Nettoyage et entretien

---

## Façade

Les surfaces peuvent se décolorer ou se dégrader sous l'action prolongée de certaines salissures. Nous vous conseillons de les nettoyer immédiatement.

Attention de ne pas laisser pénétrer de l'eau derrière l'écran.

Les surfaces de l'appareil peuvent être rayées. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent également les briser.

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées si un produit nettoyant non approprié est utilisé.

En cas d'**éclaboussures lors du détartrage**, elles doivent être essuyées immédiatement !

- Mettez l'appareil en marche à l'aide de la touche Marche/Arrêt ①.
- Nettoyez la façade avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

**Conseil :** vous pouvez également nettoyer la façade de l'appareil avec le chiffon microfibres Miele.

La machine à café s'entartre lorsqu'elle est utilisée. La rapidité d'entartrage de l'appareil dépend du degré de dureté de l'eau utilisée. Le tartre doit régulièrement être éliminé de l'appareil.

La machine à café gère le détartrage et vous indique les opérations à effectuer. Plusieurs messages sont affichés, vous priant de vider le bac d'égouttage ou de remplir le réservoir à eau.

Il est **impératif** d'effectuer le détartrage ; il dure environ 20 minutes.

Pendant le détartrage, de l'eau contenant du détartrant coule des buses d'eau chaude et de la distribution centrale puis un temps d'action suit, puis du produit détartrant passe de nouveau, etc.

La machine à café vous signale quand le détartrage doit être effectué. L'affichage indique "Boissons jusqu'au détartrage de l'appareil : 50". La machine à café indique dorénavant le nombre de boissons restant jusqu'au détartrage à chaque préparation de boisson.

■ Effleurez la touche OK pour confirmer le message.

Lorsque le nombre de boissons restantes est de 0, la machine à café est entièrement bloquée. Le message "Détartrer l'appareil" apparaît à l'écran.

Vous pouvez arrêter la machine à café si vous ne voulez pas détartrer l'appareil à ce moment-là. Cependant vous devrez procéder au détartrage pour pouvoir de nouveau préparer des boissons.

## Détartrage après message correspondant à l'écran

■ Pour démarrer immédiatement le détartrage, effleurez la touche OK.

Le processus de détartrage ne peut être interrompu. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout.

Le détartrage est lancé et plusieurs messages apparaissent à l'écran.

■ Suivez les instructions.

Lorsque le message "Remplir réservoir à eau avec eau chaude et produit détartrant jusqu'au repère  et remettre en place" s'affiche à l'écran, procédez comme suit :

## Préparer la solution de détartrage

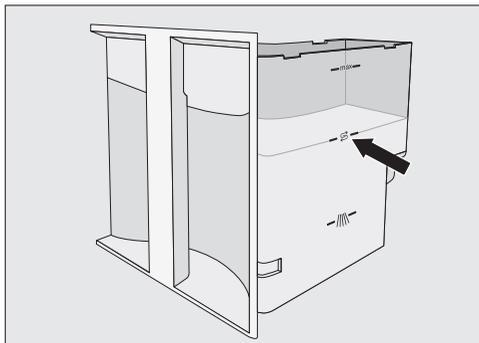
Les grandes pastilles de détartrage fournies ont été mises au point spécialement pour la machine à café. Vous pouvez aussi vous procurer les comprimés de détartrage auprès de votre distributeur, du service après-vente Miele ou sur le site [www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com).

Vous avez besoin de **deux** pastilles de détartrage pour chaque processus de détartrage.

Pour le détartrage, utilisez exclusivement les grandes pastilles détartrantes Miele. D'autres détartrants pourraient endommager la machine à café et altérer le goût des boissons.

# Détartrage

- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère.



- Placez **deux** pastilles de détartrage dans l'eau.

Respectez le rapport de mélange indiqué pour les tablettes de détartrage. Il est important de verser au moins la quantité d'eau requise dans le réservoir à eau, sans quoi le détartrage serait interrompu prématurément.

- Réinsérez le réservoir à eau dans la machine à café et fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les instructions à l'écran.

Lorsque le message "Rincer le réservoir à eau et le remplir d'eau fraîche jusqu'au repère S:" s'affiche,

- Rincez soigneusement le réservoir à l'eau claire. Veillez à éliminer tout résidu de détartrant du réservoir à eau. Remplissez le réservoir d'eau potable propre jusqu'au repère S. Videz également le bac à marc.

L'opération de détartrage est terminée lorsque le message "Opération finie" s'affiche.

- Effleurez la touche OK.

La machine à café est à présent détartrée ; vous pouvez de nouveau préparer des boissons.

Nettoyez immédiatement les projections survenues lors du détartrage. Elles pourraient endommager les surfaces.

Après le détartrage, nettoyez soigneusement également le réservoir à eau et le bac d'égouttage, afin d'éliminer tous les restes de produit détartrant.

## Démarrer le détartrage sans invitation à l'écran

- Effleurez la touche ☐.
- Effleurez la flèche ^, jusqu'à ce que "Entretien" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que "Détartrer l'appareil" s'affiche en surbrillance.

Le processus de détartrage ne peut être interrompu. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout.

- Effleurez la touche OK.

Le détartrage démarre.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies et défauts qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à trouver une solution. Cependant :

 **Attention !** N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de la machine à café. La réparation des appareils électriques ne doit être effectuée que par un professionnel agréé par Miele. Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.

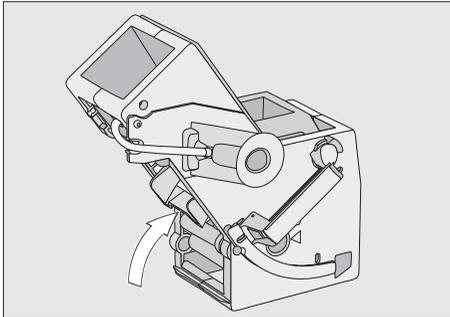
Si le tableau ci-dessous ne vous permet pas de déterminer ou d'éliminer les causes d'une anomalie, veuillez vous adresser au service après-vente.

### Messages d'anomalie à l'écran

- Suivez les instructions à l'écran pour résoudre l'anomalie.
- Si le message d'erreur apparaît de nouveau, appelez le S.A.V.

Message	Cause et solution
Anomalies 1 à 4 80 à 83	Une anomalie interne s'est produite. ■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt ①. Attendez environ 1 heure avant de la remettre en marche.
Anomalies 74, 77 Anomalies 225, 226 Anomalies 235, 236	Une anomalie interne s'est produite. ■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt ①. Attendez environ 2 minutes avant de la remettre en marche.

## En cas d'anomalie

Message	Cause et solution
Anomalie 73 ou "Vérifier l'unité de percolation"	<ul style="list-style-type: none"><li>■ L'unité de percolation ne peut pas revenir en position initiale ou elle est encrassée et ne peut pas presser le café moulu.</li><li>■ Vérifiez que vous pouvez enlever l'unité de percolation (voir chapitre "Nettoyage et entretien - Unité de percolation").</li><li>■ Si vous parvenez à retirer l'unité de percolation, nettoyez-la (voir chapitre "Nettoyage et entretien - Unité de percolation").</li></ul>  <p>Repoussez le mécanisme d'éjection automatique du marc de café de l'unité de percolation dans sa position de base (voir illustration).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Remettez le bac à marc et le réservoir à eau en place. Ne <b>remettez pas</b> l'unité de percolation en place. Fermez la porte de la machine et mettez-la en marche à l'aide de la touche Marche/Arrêt ①.</li></ul> <p>Le mécanisme d'entraînement de l'unité de percolation est initialisé.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Lorsque le message "Installer l'unité de percolation" s'affiche, ouvrez la porte et remplacez tous les éléments dans l'appareil.</li></ul>
	<p>Pour sortir l'unité de percolation, procédez comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt ①. Attendez environ 2 minutes avant de la remettre en marche.</li></ul>

Message	Cause et solution
"Quantité de café moulu trop élevée"	<p>Le compartiment à café moulu contient trop de café moulu. Si plus d'une cuillère doseuse rase de café moulu est versée dans le compartiment à café moulu, l'unité de percolation ne peut pas compresser le café moulu. Le café moulu est vidé dans le bac à marc et un message est affiché.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt .</li> <li>■ Une fois l'unité de percolation enlevée de l'appareil, nettoyez-la (voir chapitre "Nettoyage et entretien - Unité de percolation").</li> <li>■ Evacuez le café moulu de la machine, à l'aide d'un aspirateur par exemple.</li> <li>■ Dosez le café au moyen de la cuillère doseuse fournie. Versez <b>une</b> seule cuillerée rase de café moulu dans le compartiment à café moulu.</li> </ul>
"Enfoncer le réservoir à eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche"	<p>Le réservoir n'est pas correctement installé dans la machine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sortez le réservoir à eau et remettez-le.</li> </ul> <p>Le message d'erreur apparaît lors du détartrage si vous n'avez pas rempli ou remplacé correctement le réservoir à eau.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remplissez-le jusqu'au repère  et lancez le processus de détartrage.</li> </ul>

# En cas d'anomalie

## Comportement inattendu de la machine à café

Anomalie	Cause et solution
L'éclairage ne s'allume pas après la mise sous tension de la machine à café.	L'éclairage a été désactivé. ■ Activez l'éclairage (voir chapitre "Réglages- Éclairage").
	L'éclairage est défectueux. ■ Appelez le service après-vente.
L'écran reste sombre lorsque vous mettez la machine à café sous tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ①.	Vous n'avez pas effleuré correctement la touche Marche/ Arrêt ①. ■ Effleurez le creux de la touche Marche/Arrêt ① pendant au moins 3 secondes.
	La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise électrique. ■ Branchez la fiche de l'appareil dans la prise.
	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté parce que la machine à café, la tension de l'installation ou un autre appareil sont défectueux. ■ Débranchez la fiche d'alimentation de la machine à café. ■ Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.
La machine à café s'arrête brusquement.	Le délai de désactivation programmé avec le timer est écoulé. ■ Si nécessaire, réglez un nouveau délai d'arrêt automatique (voir chapitre "Réglages - Timer").
	La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise électrique. ■ Branchez la fiche de l'appareil dans la prise.
La machine à café est sous tension. Son éclairage s'éteint soudainement.	Si la machine à café n'est pas utilisée pendant un certain temps, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes.

Anomalie	Cause et solution
<p>Les touches sensibles ne réagissent pas. La machine à café ne peut plus être utilisée.</p>	<p>Une anomalie interne s'est produite.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ouvrez la porte de l'appareil.</li> </ul> <p>Le processus en cours est interrompu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul>
<p>La machine à café ne se met pas en marche bien que le réglage de timer "Mise en marche à" soit activé.</p>	<p>La sécurité enfants est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Réglages - Sécurité enfants").</li> </ul>
	<p>Les jours n'ont pas été sélectionnés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vérifiez les réglages du timer et modifiez-les le cas échéant (voir chapitre "Réglages - Timer").</li> </ul>
	<p>La machine s'est enclenchée automatiquement 3 fois de suite mais personne ne s'en est servi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mettez l'appareil en marche et préparez une boisson.</li> </ul>
<p>L'écran est peu ou pas lisible.</p>	<p>La luminosité de l'écran est réglée sur une valeur trop faible.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modifiez ce réglage (voir chapitre "Réglages"- Luminosité de l'écran").</li> </ul>
<p>Une fois l'appareil mise en marche, le message "Insérer le réservoir à eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche" s'affiche, bien que le réservoir soit plein et en place. L'appareil ne procède pas au rinçage.</p>	<p>La machine à café est entartrée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt . Attendez environ 1 heure avant de la remettre en marche.</li> <li>■ Lorsque l'indication "Phase de chauffage" s'affiche, effleurez  et sélectionnez "Entretien", puis "Détartre l'appareil".</li> <li>■ Détartrez la machine à café.</li> </ul>

## En cas d'anomalie

Anomalie	Cause et solution
L'appareil rince les conduits de lait, mais aucune eau de rinçage ne sort de la distribution centrale. Le message "Enfoncer le réservoir à eau jusqu'au déclic" s'affiche à l'écran.	Le conduit de lait ou le tube d'aspiration d'air sont bouchés. ■ Suivez les instructions du chapitre "Nettoyage du conduit de lait bouché".
Il ne sort pas de mousse ni de lait de la distribution centrale.	Le conduit de lait ou le tube d'aspiration d'air sont bouchés. ■ Suivez les instructions du chapitre "Nettoyage du conduit de lait bouché".
Le message "Remplir le récipient de lait et le mettre en place" s'affiche à l'écran alors que le récipient plein est en place.	Le couvercle du récipient à lait est peut-être encrassé, ce qui affecte le fonctionnement des capteurs. ■ Nettoyez soigneusement le couvercle et le récipient à lait (voir "nettoyage des conduits de lait bouchés").
Vous avez vidé le bac d'égouttage, mais le message "Vider le bac d'égouttage" apparaît à l'écran.	Le bac d'égouttage n'est pas bien en place dans l'appareil. ■ Enfoncez complètement le bac d'égouttage dans l'appareil.
	Le capteur du bac d'égouttage ne fonctionne pas correctement. ■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt (⓪).
	Les contacts de détection sont encrassés. ■ Nettoyez les contacts et séchez-les soigneusement (voir chapitre "Nettoyage et entretien - Bac d'égouttage").

<b>Anomalie</b>	<b>Cause et solution</b>
Il est impossible de fermer la porte de l'appareil.	Les bacs ne sont pas bien enfoncés. ■ Contrôlez les bacs.
Il est impossible de fermer la porte de l'appareil.	Les charnières de la porte ne sont pas correctement ajustées. ■ Réglez les charnières de la porte (voir chapitre "Encastrement- Réglage des charnières").
La préparation d'une boisson est interrompue.	Si le réservoir à eau se vide durant la préparation de boissons, le message "Continuer la préparation ? oui / non" s'affiche à l'écran une fois que le réservoir à eau a été rempli et remis en place. Si vous ne confirmez pas en appuyant sur "Oui" dans les 5 minutes qui suivent, la préparation de la boisson est interrompue.

# En cas d'anomalie

## Résultat non satisfaisant

Anomalie	Cause et solution
La consistance de la mousse de lait est insatisfaisante.	La température du lait est trop élevée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il est nécessaire d'utiliser du lait froid (en-dessous de 13 °C). ■ Contrôlez la température dans le récipient à lait.
	Le conduit de lait ou le tube d'aspiration d'air sont bouchés. ■ Suivez les instructions du chapitre "Nettoyage du conduit de lait bouché".
La machine à café émet des bruits anormaux importants lors de la mouture du café.	Le réservoir à grains s'est vidé pendant la mouture. ■ Remplissez le réservoir à grains de grains frais.
	Il se peut que des cailloux soient présents dans les grains de café. ■ Arrêtez immédiatement la machine à café. Appelez le service après-vente.
L'espresso ou le café s'écoule trop vite dans la tasse	Le degré de mouture est trop grossier. ■ Réglez plus finement le degré de mouture (voir "Degré de mouture").
L'espresso ou le café s'écoule trop lentement dans la tasse	Le degré de mouture est trop fin. ■ Réglez plus grossièrement le degré de mouture (voir "Degré de mouture").
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	La tasse n'est pas préchauffée.
	La température de percolation est trop faible. ■ Augmentez la température de percolation (voir "Température de percolation").
	Les filtres de l'unité de percolation sont obstrués. ■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main (voir chapitre "Unité de percolation"). ■ Dégraissez l'unité de percolation (voir chapitre "Unité de percolation").

<b>Anomalie</b>	<b>Cause et solution</b>
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 (voir "Degré de mouture").
	La température de percolation est trop élevée pour cette sorte de café. ■ Réduisez la température de percolation (voir "Température de percolation").
	Les grains de café ne sont plus frais. ■ Versez des grains de café torréfiés frais dans le réservoir à grains.

## Nettoyage des conduits de lait bouchés

Lorsque la **qualité de la mousse de lait** produite par la machine n'est pas satisfaisante, cela peut indiquer que le tube d'aspiration d'air est bouché. Suivez les indications sous "Etape 2 : nettoyer le tube d'aspiration d'air et le coude de la porte".

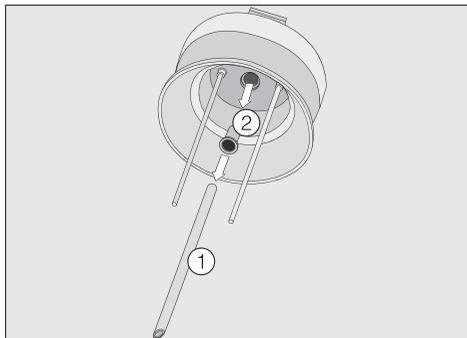
S'il n'y a **pas de lait** qui s'écoule pas de la distribution centrale et que seule de la **vapeur** s'en échappe, suivez les étapes 1 à 4.

Vérifiez tout d'abord si le lait à l'intérieur du récipient à lait n'est pas caillé. Le lait caillé peut boucher les conduits.

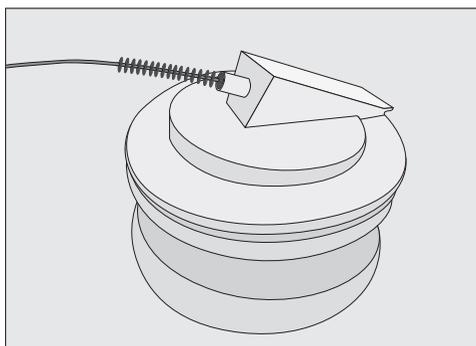
Pour nettoyer les conduits bouchés, procédez étape par étape. Après chaque étape, vérifiez si la préparation et la qualité du lait ou de la mousse de lait sont satisfaisantes.

Si toutefois la préparation et la qualité de la mousse de lait et du lait ne sont pas satisfaisantes, répétez à nouveau toutes les étapes décrites, **sans** préparer de boisson entretemps.

### Etape 1 : nettoyage du conduit de lait dans le couvercle du récipient à lait



- Retirez le tube d'aspiration du lait (1) du couvercle du récipient à lait. Veillez à retirer également le joint (2).
- Nettoyez les deux éléments à l'eau courante. Insérez le goupillon fourni dans le tuyau en acier et enfoncez-le plusieurs fois afin d'éliminer tous les résidus de lait.



- Nettoyez également le conduit de lait intégré dans le couvercle avec le goupillon.

# Nettoyage des conduits de lait bouchés

Pour réassembler le couvercle :

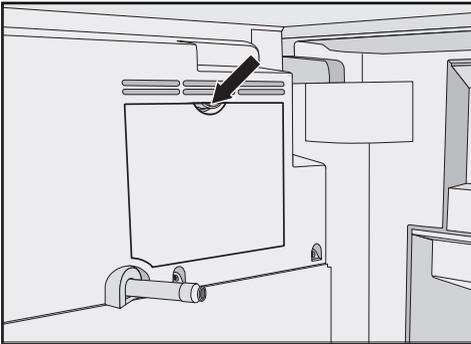
- Insérez **d'abord** le joint dans le couvercle. Insérez ensuite le conduit de lait dans le joint.

Veillez à ne pas rentrer l'extrémité biseautée du tuyau d'aspiration du lait dans le joint.

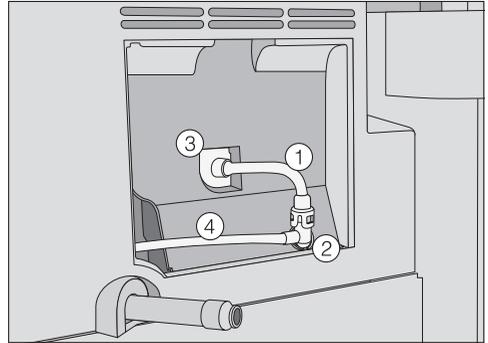
## Etape 2 : nettoyage du tube d'aspiration d'air et du coude dans la porte

N'utilisez surtout pas d'aiguille ou d'objet fin pour déboucher. Ceci abîmerait les pièces.

- Abaissez la distribution centrale.

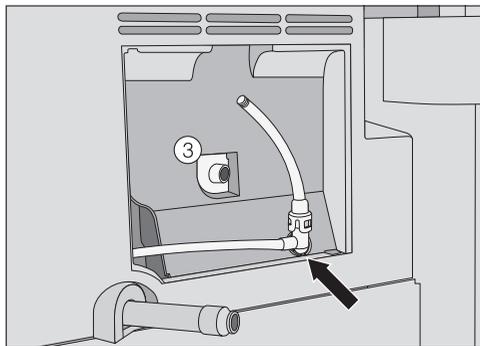


- Ouvrez la trappe de service sur le côté de la porte de l'appareil.



- Commencez par sortir le tube d'aspiration d'air ① de l'ouverture ③. Puis retirez le coude ②.
- Tirez sur les deux tuyaux pour les sortir du contre-angle.
- Nettoyez le tube d'aspiration d'air ① avec le goupillon fourni. Le simple fait de souffler dans le tube peut permettre de le déboucher.
- Nettoyez l'ouverture réservée au tube d'aspiration d'air ③ dans la porte.
- Nettoyez le coude ② à l'eau courante. Le cas échéant, remplacez-le par la pièce de rechange fournie.
- Introduisez le goupillon dans le tuyau d'aspiration du lait ④. Enfoncez-le plusieurs fois pour éliminer tous les résidus de lait.

# Nettoyage des conduits de lait bouchés



- Réinsérez les tuyaux dans le coude et remettez celui-ci en place. Veillez à ce que l'ergot du coude soit bien positionné en bas.
- Connectez à nouveau le tuyau d'aspiration d'air dans l'ouverture ③.

## Etape 3 : nettoyage du conduit de lait dans la distribution centrale

- Retirez et démontez l'unité d'écoulement comme décrit dans l'étape "Nettoyage et entretien – Distribution centrale".
- Rincez soigneusement toutes les pièces à l'eau courante.

Nettoyez les pièces **avec précaution** à l'aide du goupillon. Vous ne devez en aucun cas utiliser une aiguille ou un objet similaire, afin de ne pas abîmer les composants en silicone.

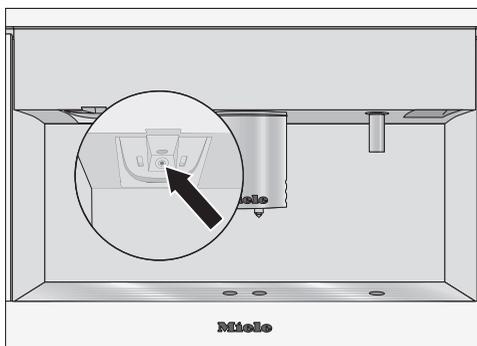
- Remontez l'unité d'écoulement et remettez-la en place dans la distribution centrale.
- Remettez l'habillage.

## Etape 4: Entretien de la vanne de lait

- Effleurez la touche .
- Effleurez la flèche , jusqu'à ce que l'option "Entretien" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches, jusqu'à ce que "Entretien de la vanne de lait" soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

La vanne de lait se place en position d'entretien.

Important ! Avant de confirmer le message "Position entretien quittée" avec "OK", vous devez **impérativement** retirer le goupillon. Autrement, cela risquerait d'endommager la machine à café.



- Insérez le goupillon dans la vanne de lait. Faites-le coulisser d'avant en arrière.
- Effleurez la touche OK.

La vanne de lait retourne en position initiale et le conduit de lait est rincé.

Vous n'avez pas réussi à résoudre le problème par vous-même ? Contactez :

– votre revendeur Miele

ou

– le service après-vente Miele

Le numéro de téléphone du service après-vente Miele se trouve en fin de mode d'emploi.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Vous trouverez ces données sur la plaque signalétique située à l'intérieur de votre appareil.

### **Conditions et durée de la garantie**

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

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

# Économies d'énergie

---

Si vous modifiez les réglages d'usine suivants, la consommation d'énergie de la machine à café augmente :

- Mode éco
- Eclairage
- Affichage de l'heure
- Timer

Lorsque vous modifiez ces réglages, le message "Ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie" s'affiche à l'écran.

L'appareil est livré avec un câble et une fiche en vue de son raccordement sur courant alternatif de 50Hz, 220–240V.

Prévoyez un fusible d'au moins 16 A.

L'appareil doit être raccordé à une prise de terre conforme. L'installation électrique doit satisfaire aux normes EDF.

La prise doit rester accessible. Dans le cas contraire, l'installation électrique doit être équipée d'un dispositif de disjonction sur chaque pôle. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs (conformes à la norme EN 60335).

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située à l'intérieur de votre appareil.

Vérifiez si ces données coïncident avec la tension et à la fréquence de votre réseau.

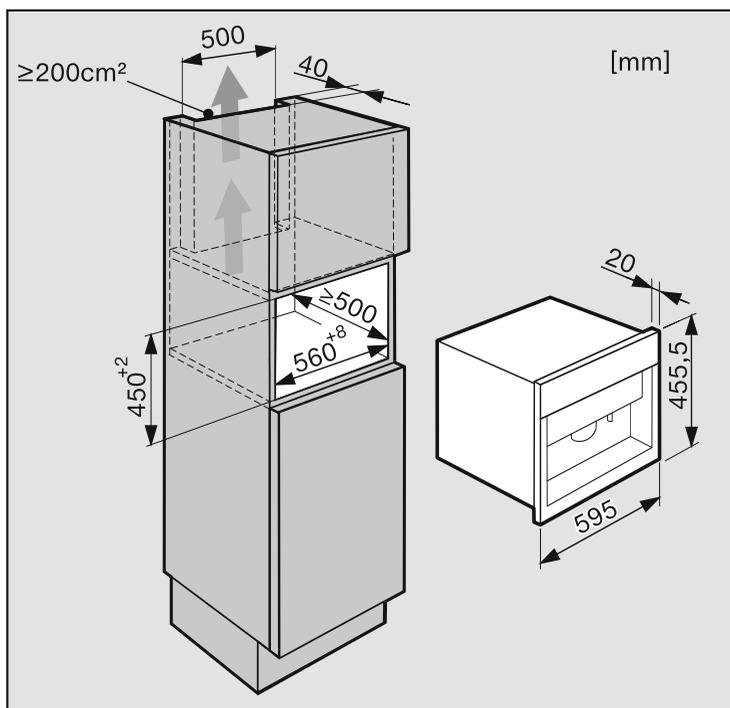
Ne branchez pas l'appareil sur des îlots d'onduleur utilisés pour une alimentation électrique autonome comme une **alimentation en énergie solaire** par exemple. Dans le cas contraire, un court-circuit du aux pics de tension peut se produire, ce qui risque d'endommager l'électronique de votre appareil.

De même, l'appareil ne doit pas être utilisé avec des **fiches à économie d'énergie** : cela risquerait de réduire l'alimentation en énergie de l'appareil et d'entraîner un échauffement de ce dernier.

# Installation

## Possibilités d'encastrement et de combinaisons

Cet appareil peut être encastré dans une armoire.



Il est également possible de le combiner avec d'autres appareils à encastrer Miele. En cas de montage en combinaison, il est très important de disposer une tablette fermée sous l'appareil (sauf en cas de combinaison avec un tiroir chauffant).

## Aération

A l'encastrement vérifiez que l'arrière de la machine à café est suffisamment aéré afin que la vapeur et l'air chaud puissent s'évacuer sans obstacle.

Les ouvertures d'aération dans le meuble et l'espace situé sous le plafond doivent être de 200 cm<sup>2</sup> minimum.

Sinon de l'eau condensée peut se former et l'appareil ou le meuble d'encastrement peuvent être abîmés.

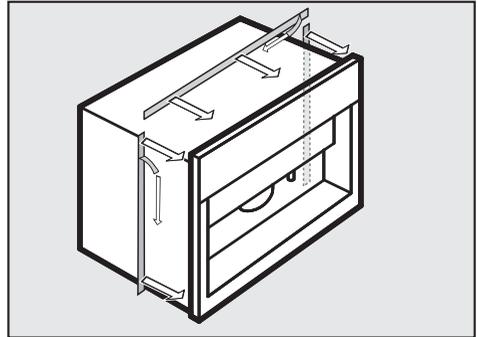
## Installation

Avant de commencer l'installation, assurez-vous que la prise de raccordement électrique est hors tension. Ceci doit également être effectué en cas de démontage !

Cet appareil ne doit être utilisé que complètement monté à une température ambiante comprise entre +10 °C à +38 °C .

Pour le montage, vous avez besoin de deux clés à six pans creux de taille 3 et 5.

Pour que la porte de l'appareil soit parfaitement alignée avec la façade des meubles, un joint périphérique doit être présent sur la niche ou une bande d'étanchéité doit être posée sur la machine à café.

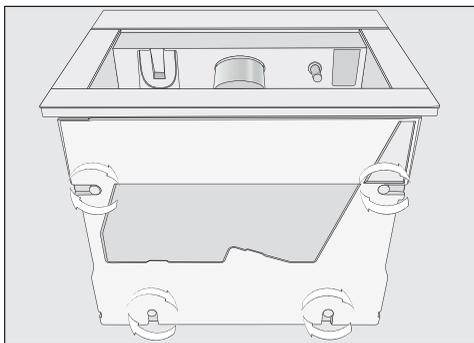


- Si la niche ne comporte pas de joint périphérique à l'avant, collez les bandes d'étanchéité Miele par l'arrière sur l'appareil avant d'encastrer celui-ci.

Vous les trouverez chez les revendeurs Miele ou au SAV Miele.

# Installation

**Conseil :** Il est utile de prévoir une surface de pose pour la machine à café à la hauteur de la niche d'encastrement. Cela facilite le raccordement de l'appareil.



- Dévissez les 4 pieds sous la machine à café d'env. 2 mm avec la clé à six pans creux la plus grande.

Vous pouvez dévisser les pieds jusqu'à env. 10 mm.

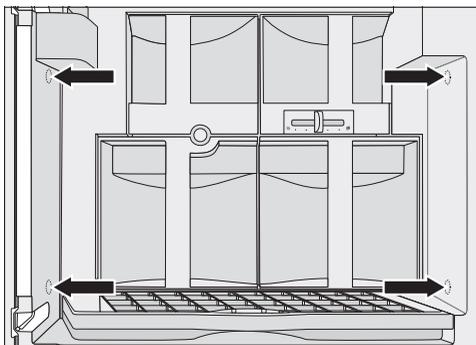
- Branchez l'appareil.
- Introduisez la machine à café jusqu'à la butée dans la niche d'encastrement.

Lorsque vous poussez l'appareil dans la niche, veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.

- Vérifiez que l'appareil est bien centré et de niveau dans la niche. Dans le cas contraire, ajustez son positionnement à l'aide des quatre pieds.

Quatre vis à six pans creux M5 sont fournies: utilisez-les afin de fixer et de centrer l'appareil dans la niche.

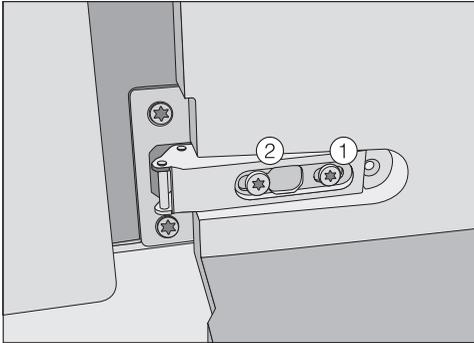
- Ouvrez la porte de l'appareil et serrez légèrement les vis latérales.



- Centrez l'appareil dans la niche d'encastrement en tournant avec précaution les vis à six pans creux inférieures.
- Pour fixer l'appareil dans le meuble, serrez à fond les deux vis à six pans creux supérieures.

## Régler les charnières de porte

Si la porte de la machine est difficile à ouvrir ou à fermer après le montage de l'appareil, vous devez ajuster la porte après le montage (TX 20) :



- Pour vous assurer que la porte soit alignée avec la façade de l'armoire, tournez la vis ①.
- Pour ajuster la porte horizontalement et verticalement, tournez la vis ②.







## **MIELE France**

### **Siège social**

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

## **Miele Center Paris**

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

## **Miele Center Nice**

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

[www.miele.fr](http://www.miele.fr)



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

## **Siège en Allemagne**

### **Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

CVA 6401



fr - FR

M.-Nr. 09 549 671 / 00