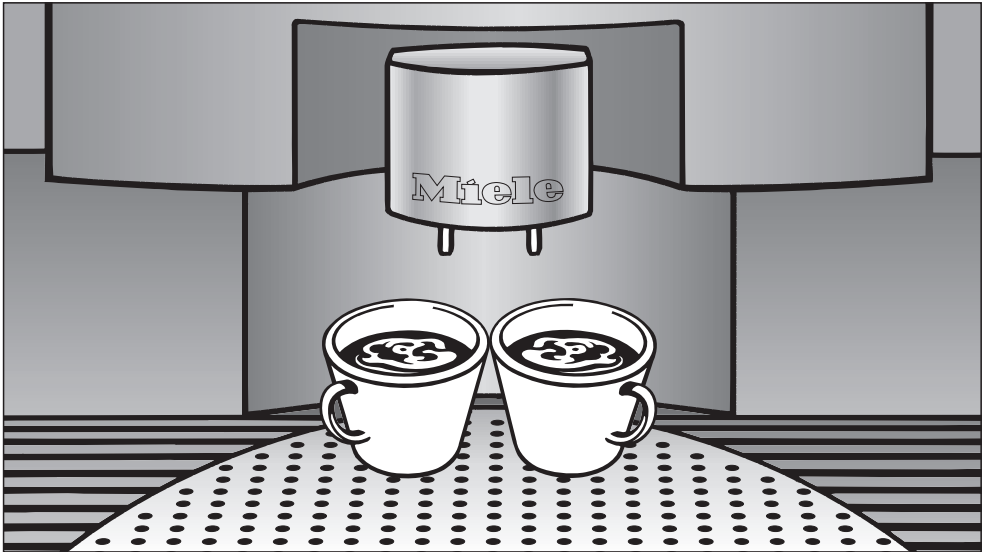


Miele

Mode d'emploi



Machine à café intégrable CVA 620

Lisez **impérativement** ce mode d'emploi avant d'installer et de mettre en service cet appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer cet appareil.



M.-Nr. 05 870 030

Table des matières

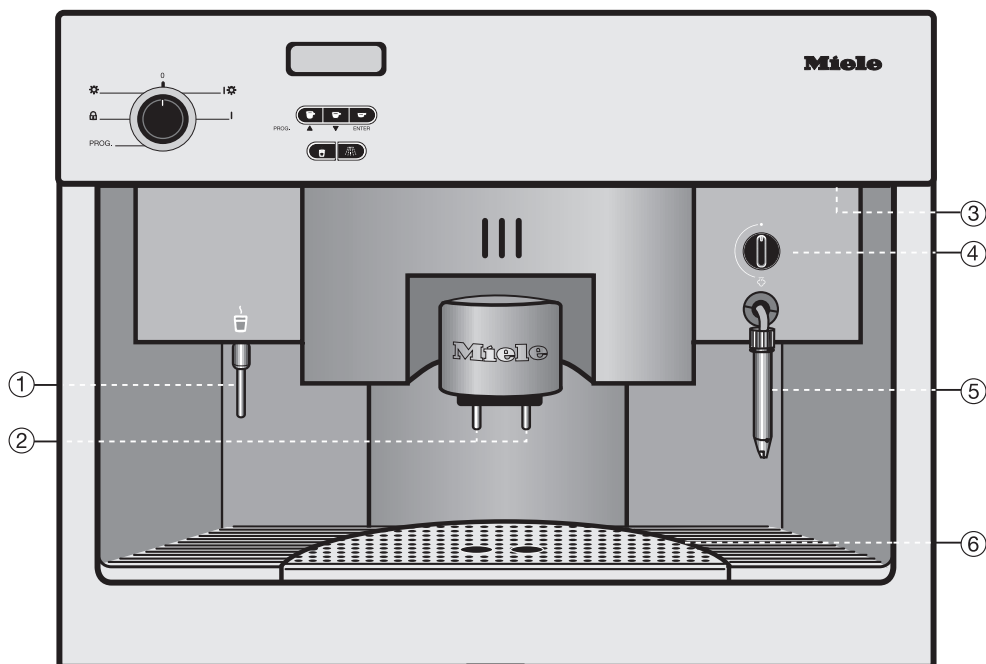
Descriptif de l'appareil	4
Votre contribution à la protection de l'environnement	6
Prescriptions de sécurité et mises en garde	7
Descriptif du fonctionnement	11
Programmation de l'appareil	13
Sélection de la langue	15
Rinçage	16
Programmation de la zone de dureté de l'eau	17
Sélection de la température des boissons	19
Préinfusion activée ou désactivée	21
Prémouture activée ou désactivée	22
Programmation de la quantité d'eau chaude activée ou désactivée	23
Consultation du nombre de cafés préparés (Total des cafés)	24
Programmation de la temporisation de mise en veille	24
Verrouillage	26
Remplissage d'eau et de grains de café	27
Remplissage du réservoir d'eau	27
Remplissage du réservoir de café en grains	29
Programmation du volume à doser	30
Tasses de café et d'espresso	31
Tasse de thé	32
Préparation des boissons	34
Préchauffage des tasses et des conduits	34
Espresso, café, café long	36
Interruption de la préparation	38
Préparation simultanée de deux boissons	38
Cappuccino	39
Eau chaude	41
Après la préparation des boissons	42
Détermination de la finesse/quantité de mouture	43
Finesse de la mouture	43
Quantité de mouture	44

Table des matières

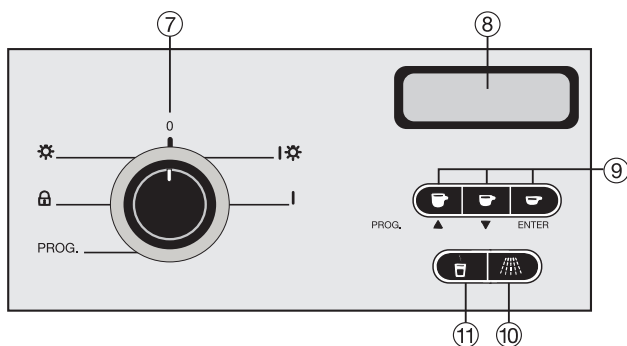
Nettoyage et entretien	45
Touche nettoyage	45
Réservoir à eau	46
Façade	46
Enceintes avec façade inox	47
Surfaces inox	47
Éléments de commande couleur inox	47
Enceintes avec façade inox	48
Intérieur	48
Bac de décantation	49
Tiroir à marc	50
Unité de percolation	51
Nettoyage des filtres en acier chromé	53
Graissage des articulations de l'unité de percolation	53
Cycle de nettoyage : percolation dégraissage de l'unité de percolation	54
Buse de production de mousse	56
Détartrage de l'appareil	57
Détartrage automatique	58
Messages qui peuvent apparaître sur l'afficheur	62
Anomalies de fonctionnement - Que faire ?	64
Service Après Vente	71
Raccordement électrique	72
Encastrement	73
Encastrement et possibilités de combinaisons	73
Encastrement	75
Ajustement des charnières	76
Petit lexique de l'espresso	77

Descriptif de l'appareil

Vue de la façade de l'appareil

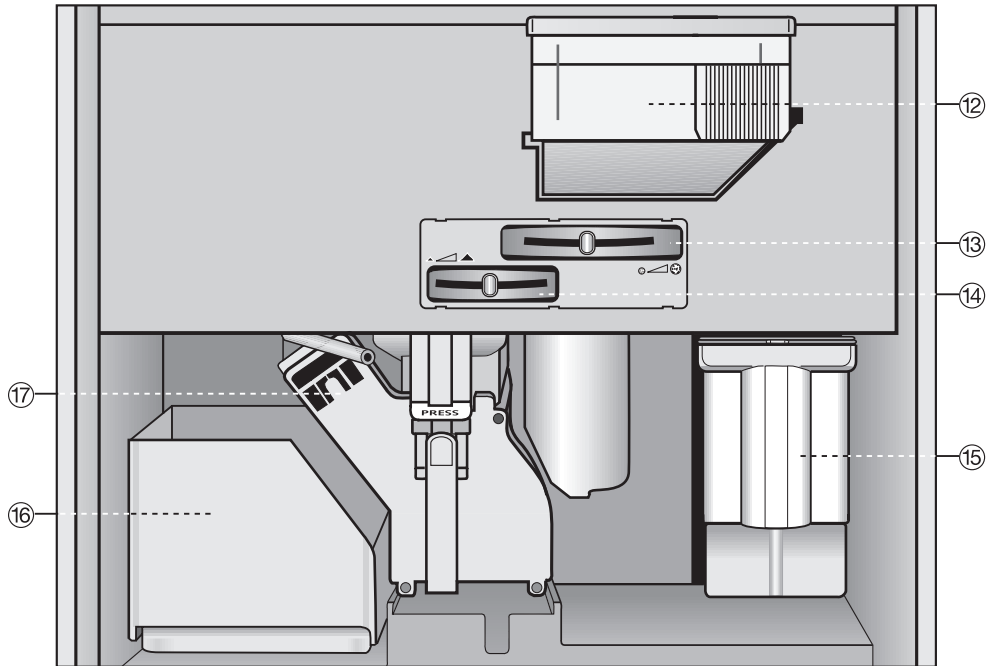


- ① Buse d'eau chaude
- ② Buses de distribution de café réglables en hauteur
- ③ Poignée de porte
- ④ Bouton rotatif de vapeur
- ⑤ Buse de production de mousse
- ⑥ Grille de décantation (avec bac de récupération sous-jacent)



- ⑦ Sélecteur
- ⑧ Afficheur
- ⑨ Touches produits
- ⑩ Touche de nettoyage et de préchauffage
- ⑪ Touche eau chaude

Vue de l'intérieur



- ⑫ Réservoir de café en grains
- ⑬ Réglage de finesse de mouture
- ⑭ Réglage de la quantité de café
- ⑮ Réservoir d'eau
- ⑯ Tiroir à marc
- ⑰ Unité de percolation

Lexique de l'espresso

Veillez consulter le petit lexique Espresso annexé en fin du mode d'emploi, celui-ci vous facilitera la maîtrise de la thématique liée à la production de café et d'espresso.

Votre contribution à la protection de l'environnement

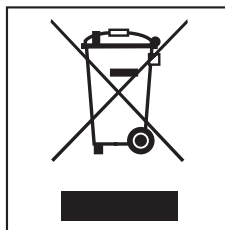
Enlèvement de l'emballage

L'emballage protège l'appareil contre les avaries de transport. Les matériaux utilisés sont choisis en fonction de critères écologiques de façon à en faciliter le recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et spécialement adaptés à l'enlèvement de ce type d'appareils.

Gardez l'ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement, pour éviter tout accident. Le mode d'emploi vous fournit des indications à ce sujet sous la rubrique "Prescriptions de sécurité et mises en garde".

Cet appareil correspond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Toute utilisation inadaptée peut cependant entraîner des dommages sur les personnes et les biens qui se trouvent à proximité.

Vous êtes priés de lire le mode d'emploi avec beaucoup d'attention avant de mettre cet appareil en service. Ce mode d'emploi contient des informations importantes relatives à l'installation, à la sécurité, à l'utilisation et à l'entretien de cet appareil. Leur respect vous protège vous-même et réduit les dommages potentiels qui pourraient survenir à cette machine.

Conservez ce mode d'emploi et remettez-le à un éventuel futur propriétaire.

Utilisation conforme aux prescriptions

Cet appareil doit être utilisé exclusivement pour des usages ménagers et pour la préparation d'espresso, de cappuccino et de café ainsi que pour la production d'eau chaude pour le thé, pour des préparations déshydratées ou assimilées. Tout autre mode d'utilisation n'est pas recommandé et peut éventuellement s'avérer dangereux. Le fabricant se dégage de toute responsabilité pour les incidents qui pourraient survenir dans les cas d'utilisations non conformes aux instructions ci-jointes ou à tout autre usage inadapté.

Sécurité technique

Avant tout raccordement à l'alimentation générale, comparez absolument les caractéristiques mentionnées sur la plaque signalétique (tension et fréquence) avec celles du circuit électrique.

Ces caractéristiques doivent être absolument identiques de telle façon qu'aucun dommage ne puisse survenir à l'appareil. En cas de doute, veuillez vous informer auprès de votre électricien.

La sécurité électrique de l'appareil ne peut être totalement garantie que si celui-ci est raccordé à une installation protégée conformément aux réglementations en vigueur. Il est extrêmement important que ces dispositions techniques fondamentales soient respectées. En cas de doute il convient de faire contrôler l'installation domestique par un professionnel.

Le fabricant ne peut être considéré comme responsable des dommages survenus du fait de protections électriques déficientes ou hors d'usage. (court-circuit ou choc électrique...).

Utilisez cet appareil seulement lorsqu'il est intégré dans un meuble afin d'éviter tout contact avec des composants électriques. Débranchez la fiche de l'appareil lors de son encastrement et de son extraction de la niche pour effectuer les travaux d'entretien.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

■ Le raccordement de l'appareil au réseau électrique ne doit pas être réalisé par l'intermédiaire d'une rallonge qui ne garantit pas les conditions de sécurité nécessaires à cet appareil (risque de surchauffe...).

■ Cet appareil est également prévu pour être intégré dans un meuble bas sur roulettes (accessoire en option contre supplément) mais ne doit pas être utilisé à l'extérieur.

■ Le montage et la mise en service de cet appareil sur des unités mobiles (bateaux par ex.) doivent être effectués uniquement par des entreprises spécialisées ou des professionnels sous réserve qu'ils respectent les conditions de sécurité nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil.

■ Avant d'effectuer le raccordement de l'appareil, le sélecteur rotatif de vapeur doit être sur la position arrêt. Dans le cas contraire, de la vapeur ou de l'eau chaude pourraient gicler par les buses. Risque de brûlures !

■ Les travaux d'installation et d'entretien ainsi que les réparations doivent être réalisés exclusivement par des professionnels parfaitement qualifiés. En cas de travaux d'installation, d'entretien ou de réparations inadéquats, l'utilisateur est exposé à de graves dangers. Dans ces cas, la responsabilité du fabricant ne pourrait se trouver engagée.

■ L'appareil se trouve effectivement coupé du réseau électrique seulement lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :

- les disjoncteurs de l'installation domestique sont coupés,
- les fusibles de l'installation domestique sont ôtés,
- l'appareil est débranché.
Pour débrancher l'appareil du secteur, tirez sur la prise elle-même et non sur le câble de raccordement.

■ N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. Tout contact avec des liaisons électriques sous tension ou toute modification dans la construction électrique et mécanique de l'appareil peut entraîner des risques de chocs électriques. Cela peut, de plus, entraîner des perturbations dans le fonctionnement de l'appareil.

■ Au cas où cet appareil se trouve intégré en combinaison avec un autre appareil, il est très important qu'il se trouve séparé dans sa partie inférieure par une tablette (sauf en cas de combinaison avec un tiroir chauffant télescopique).

Utilisation

Attention! Risques de brûlures! Les liquides préparés par cet appareil sont très chauds ainsi que les buses de distribution!

Les enfants ne doivent utiliser cet appareil que sous surveillance. Gardez à l'esprit que la peau des enfants est extrêmement sensible aux températures élevées. Risques de brûlures! Pensez également que l'espresso n'est pas une boisson pour les enfants.

Avant d'utiliser la machine à café pour la première fois, il est très important de rincer les conduits et de nettoyer la machine de manière approfondie.

Remplissez la réserve d'eau uniquement avec de l'eau potable froide et fraîche. De l'eau chaude ou bouillante ou tout autre liquide peuvent endommager l'appareil. Changez l'eau chaque jour pour éviter la formation de moisissures!

Remplissez le réservoir à café de café en grains à l'exclusion de tout autre produit. Ne versez pas de café moulu dans le réservoir. Sinon le moulin pourrait être endommagé.

Le sucre endommage la machine à café. Il est par conséquent interdit de verser, des grains de café préenrobés avec du caramel ou du sucre ou des boissons sucrées dans la machine à café.

Ne placez jamais de tasse contenant un mélange de café et d'alcool bouillant sous les buses de distribution de café. Les pièces en plastique de la machine à café peuvent prendre feu et fondre.

L'eau chaude ainsi que la vapeur peuvent entraîner des brûlures. Utilisez ces fonctions avec la plus grande précaution. Ne dirigez en aucun cas la buse de production de mousse vers le corps.

Ne procédez jamais au nettoyage d'ustensiles à l'aide de cet appareil.

Veillez dans tous les cas à ce que le sélecteur rotatif de génération de vapeur soit coupé lorsque cette fonction n'est pas souhaitée. Dans le cas contraire, de la vapeur pourrait être émise incidemment par l'appareil. Risques de brûlures !

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur pourrait atteindre des pièces électriques sous tension et produire un court-circuit.

Nettoyez l'appareil tous les jours pour éviter la formation de moisissures. Nettoyez toutes les pièces à la main. Seule la grille de décantation en métal peut être lavée en lave-vaisselle.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Les buses de vapeur et d'eau chaude sont très chaudes lorsqu'elles sont utilisées. Il convient de toucher la buse de vapeur uniquement au niveau de la bague de vissage en plastique.

L'appareil doit être détartré régulièrement avec le détartrant fourni. Dans les régions où la dureté de l'eau est très élevée, le détartrage doit être effectué plus fréquemment. Le fabricant ne peut être tenu responsable des détériorations qui pourraient survenir du fait d'un détartrage insuffisant.

Utilisez impérativement les pastilles de détartrant pour le détartrage et respectez les instructions de dosage. Sinon l'appareil pourrait être détérioré.

L'unité de percolation peut s'obstruer en fonction de la teneur en matière grasse de la catégorie de café utilisé. De ce fait il convient de nettoyer le percolateur tous les 2 à 4 mois avec une pastille détergente.

Afin que l'unité de percolation fonctionne parfaitement, graissez les articulations de l'unité de percolation avec la graisse silicone fournie après tout nettoyage intensif.

Les marcs de café doivent être éliminés dans une poubelle ou sur un compost, ne les versez jamais dans la bonde d'un évier. Celle-ci pourrait s'en trouver bouchée.

Ne vous suspendez pas à la porte ouverte de l'appareil. Ceci pourrait endommager l'appareil.

Elimination d'un appareil hors d'usage

Les appareils hors d'usage doivent être mis dans l'impossibilité de fonctionner. Pour ce faire, retirez le câble de raccordement et détruisez la prise électrique de l'appareil. Vous évitez ainsi toute utilisation inadéquate de l'appareil.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient être consécutifs à l'inobservation de ces prescriptions de sécurité et de ces mises en garde.

Descriptif du fonctionnement

Contrairement à ce qui se fait habituellement, les **grains** de café sont versés directement dans la machine et moulus au fur et à mesure des besoins. L'arôme du café peut donc se développer totalement.

A l'issue de l'opération de mouture, la poudre de café est humidifiée avec une petite quantité d'eau chaude (**préinfusion**) afin d'intensifier l'arôme du café. Ensuite **l'eau chaude** est propulsée à **haute pression** à travers la poudre de café. Il est possible de supprimer la préinfusion.

Afin d'éviter toute stagnation d'eau dans les conduits, l'eau résiduelle est évacuée, ce qui a pour conséquence une **temporisation de fonctionnement** en fin de process. C'est seulement à l'issue de cette période que la boisson est prête.

La **dose de café** utilisée est vidangée par l'appareil lui-même dans un tiroir à marc. De ce fait, la fastidieuse vidange de chacune des doses de café se trouve supprimée.

Le volume des tasses (250 ml max.) peut être programmé et de ce fait l'appareil ne fournit que la quantité souhaitée. Au cas où la tasse utilisée présente une capacité plus faible que le **volume de la portion programmé**, le processus de préparation peut être interrompu à tout instant en appuyant sur l'une des touches produit.

Au cas où il est nécessaire de préparer **deux doses** de café ou d'espresso simultanément, la touche du produit souhaité doit être enfoncée deux fois de suite. L'appareil remplit les tasses en deux phases séparées par un intervalle de quelques secondes.

La quantité de grain à moudre peut être programmée dans l'appareil entre 6 et 9 grammes environ pour tenir compte de la qualité du café. La **quantité de mouture** ainsi programmée est conservée pour tous types de boissons (espresso, café, café long). Seule la quantité d'eau varie.

Le **degré de mouture**, c'est à dire la finesse avec laquelle les grains de café doivent être moulus peut également être ajustée dans la machine.

L'**eau chaude** que l'on obtient de la buse d'eau chaude est particulièrement bien adaptée pour infuser du thé, la température est en effet idéale pour cette préparation.

L'**éclairage** de l'appareil peut être enclenché indépendamment de son fonctionnement.

Descriptif du fonctionnement

Pour des questions de sécurité, l'appareil se met hors tension dès que la porte de l'appareil est ouverte. De plus il est possible de le **verrouiller** pour interdire aux enfants de mettre cet appareil en fonctionnement.

Les **fonctions programmables** sont d'une manipulation particulièrement aisée, il est ainsi possible de sélectionner sur l'afficheur la langue, la dureté de l'eau et encore beaucoup d'autres données.

Afin que l'arôme de l'espresso s'exprime et se conserve, l'appareil présente une fonction supplémentaire de **préchauffage des conduits**.

Cette même fonction est également utilisée pour **éliminer** tout résidu de café des conduits et des buses de distribution après utilisation.

La buse d'eau chaude peut également être utilisée pour réaliser un **préchauffage des tasses**.

Si l'appareil doit rester prêt à fonctionner mais sans consommer inutilement du courant, il peut être programmé de telle sorte qu'il se commute de lui-même sur le **mode économique (fonctionnement en régime de veille)**.

La commutation peut s'effectuer entre 15 minutes et 3 heures à compter de la dernière préparation.

Si vous souhaitez économiser du temps lors des préparations parce que vous souhaitez vous occuper de vos invités, vous pouvez enclencher la fonction **prémouture**. Ainsi une dose moulue sera toujours disponible dans le réservoir.

Programmation de l'appareil

Cet appareil se programme par des opérations simples afin de pouvoir l'adapter aux souhaits de chacun. Vous pouvez programmer les options suivantes :

Langue Allemand, Néerlandais, Portugais, Espagnol, Anglais, Italien, Français

Rinçage activé, désactivé

Dureté d'eau dureté 1, dureté 2, dureté 3, dureté 4

Température café long

minimum, basse, moyenne, haute, maximum

Température café

minimum, basse, moyenne, haute, maximum

Température espresso

minimum, basse, moyenne, haute, maximum

Préinfusion activée, désactivée, longue

Prémouture désactivée, activée

Programme eau chaude désactivé, activé

Total cafés comptage des doses de café

Détartrage programme de détartrage automatique

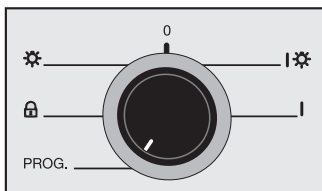
Timer temporisation de mise en veille, réglable par pas de 15 minutes

Vous trouverez des explications plus détaillées sur les différentes options aux différents chapitres.

Programmation de l'appareil

Pour programmer l'appareil :

- Tournez le sélecteur sur la position de programmation.



L'appareil se trouve en mode programmation. Maintenant il convient de prendre en considération les symboles présents sous les touches.



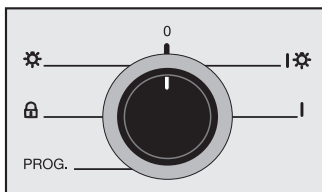
- En appuyant sur ▲ ou ▼ il est possible de
 - marquer l'option de votre choix sur l'afficheur avec une étoile. Cette option peut être sélectionnée en appuyant sur la touche ENTER.
 - modifier la programmation des différentes options.
 - affecter une durée à l'option Timer.



- En appuyant sur la touche ENTER vous pouvez
 - sélectionner une option suivie d'une étoile.
 - mémoriser la modification d'un réglage.



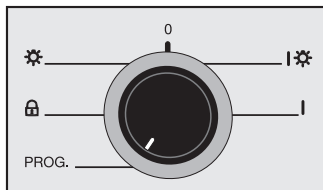
Si vous avez modifié un réglage par mégarde, **n'appuyez pas** sur la touche ENTER. Tournez le sélecteur sur la position '0'. Le réglage qui a été modifié ne sera pas mémorisé, le réglage préalable se trouve conservé.



Sélection de la langue

Afin que tous les messages apparaissent sur l'afficheur dans la langue de votre pays il est possible de programmer la langue correspondante avant la première mise en service.

- Tournez le sélecteur vers la gauche sur la position de programmation.



L'appareil se trouve en mode de programmation. Maintenant il convient de prendre en considération les symboles présents sous les touches.

L'afficheur indique:



L'étoile suit l'option à sélectionner 'Langue'.

- Validez l'option choisie en appuyant sur la touche ENTER.



Le programme se place sur l'option suivante, l'afficheur indique le message suivant :



- Appuyez sur ▼ pour programmer la langue sur l'allemand, le néerlandais, le portugais, l'espagnol, l'anglais, l'italien ou le français.
- Appuyez sur ENTER pour **mémoriser** cette programmation ou tournez le sélecteur sur la position '0' pour **annuler** une modification malencontreuse.



L'option est alors quittée.

L'afficheur indique maintenant tous les messages dans la langue sélectionnée.

Programmation de l'appareil

Rinçage

Avant de préparer votre café le matin, il est très important de rincer les conduits et l'unité de percolation pour éliminer les éventuels résidus de café. Si l'option 'Rinçage' est réglée sur 'activée', le rinçage est lancé automatiquement lorsque la machine à café est froide et que le sélecteur est positionné sur Fonctionnement avec ou sans éclairage.

L'unité de percolation est simultanément préchauffée puisque le rinçage s'effectue en eau chaude. Un message correspondant s'affiche. Si une boisson a déjà été préparée, l'appareil est également rincé automatiquement avant de passer en mode économique.



Pour éviter que l'eau ne coule dans le bac de récupération, placez toujours une tasse vide sous les buses de distribution avant de préparer des cafés.

- Tournez le sélecteur vers la gauche en position Programmation.

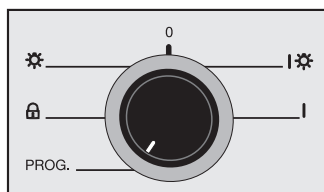
L'appareil est en mode programmation. Il y a lieu de prendre maintenant en considération les symboles sous les touches.

Un message s'affiche :

- Appuyez sur ▼ pour marquer l'option 'Rinçage' à sélectionner.

- Validez l'option en appuyant sur ENTER.

L'option est programmée et le message s'affiche :



Programmation de l'appareil

- Appuyez sur ▼ pour activer ou désactiver.



Il est judicieux de programmer l'option sur 'Marche' pour ne pas oublier le rinçage.



- Appuyez sur ENTER pour **mémoriser** ou tournez le sélecteur sur '0' pour **annuler** les modifications malencontreuses.



L'option est alors quittée.

Programmation de la zone de dureté de l'eau

Afin d'obtenir un fonctionnement parfait de l'appareil et l'affichage, en temps voulu, du message indiquant la nécessité de procéder au détartrage, il est important que l'appareil soit programmé en fonction de la dureté effective de l'eau. La dureté de l'eau est un indicateur du taux de calcaire dissous dans l'eau. Plus la quantité de calcaire dissoute dans l'eau est importante, plus l'eau est dure.

L'appareil mesure le volume de l'eau qu'il consomme en fonction de la zone de dureté qui a été programmée. Si l'eau est dure, le volume de l'eau consommé entre deux détartrages sera inférieur à celui consommé pour de l'eau douce.

Programmation de l'appareil

Il est possible d'obtenir des informations sur la dureté de l'eau auprès de la mairie ou de la société de distribution de l'eau. Il est également possible de déterminer la dureté de l'eau à l'aide de la bande test qui est fournie avec l'appareil :

- Trempez la bande test environ 1 seconde dans l'eau puis secouez-la pour éliminer l'eau résiduelle.

Après 1 minute environ, il est possible de lire le résultat.

Pour une dureté d'eau supérieure à 72 °f (dureté française) il faut détartrer plus souvent que prévu, sinon la machine à café s'entartre trop rapidement et risque de se détériorer.

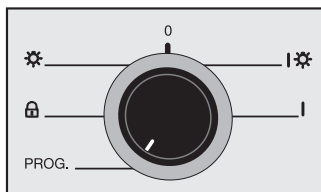
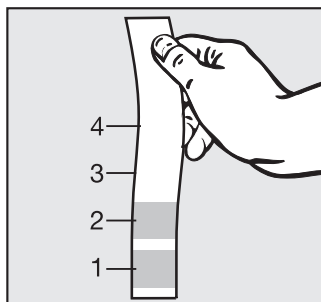
Par l'intermédiaire de l'option 'DURETE D'EAU' il est possible de modifier le réglage de l'appareil. Il est possible d'ajuster la dureté de l'eau selon quatre zones :

Niveau (Appareil)	Zone dureté (Alimentation)	°f	mmol/l	Volume d'eau total en l
Dureté 1	1 (douce)	0 - 13	0 - 1,3	env. 320
Dureté 2	1 (douce)	13 - 25	1,3 - 2,5	env. 160
Dureté 3	2 (mi-dure)	25 - 38	2,5 - 3,8	env. 80
Dureté 4	3 (dure) 4 (très dure)	au delà 38	au-delà 3,8	env. 40

- Tournez le sélecteur vers la gauche sur la position de programmation.

L'appareil se trouve en mode de programmation. Maintenant il convient de prendre en considération les symboles présents sous les touches.

L'afficheur indique:



LANGUE RINÇAGE *

Programmation de l'appareil

- Appuyez sur la touche ▼ pour marquer à l'aide de l'étoile l'option 'DURETE D'EAU' qui doit être sélectionnée.



- Confirmez la sélection de cette option en appuyant sur la touche ENTER.



Le programme se trouve sur l'option suivante, l'afficheur indique le message suivant:

- Appuyez sur ▼ pour programmer la zone de dureté de l'eau (dureté 1 à dureté 4).
- Appuyez sur ENTER pour **mémoriser** cette programmation ou tournez le sélecteur sur la position '0' pour **annuler** une modification malencontreuse.



L'option est alors quittée.

Sélection de la température des boissons

Les différences régionales en matière de dégustation du café imposent que l'appareil puisse être programmé dans différentes plages de températures. Cinq plages de températures sont disponibles pour chaque type de boisson. Maximum correspond à la plus haute température, Minimum à la plus basse.



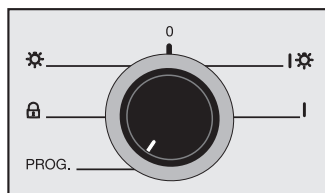
Tous les cafés ne supportent pas les températures élevées. Certaines sortes réagissent de façon tellement sensible que la formation d'une pellicule de mousse, sur l'espresso notamment, peut en être affectée.

Programmation de l'appareil

- Tournez le sélecteur vers la gauche sur la position de programmation.

L'appareil se trouve en mode de programmation. Maintenant il convient de prendre en considération les symboles présents sous les touches.

L'afficheur indique :



- Appuyez sur la touche ▼ pour marquer à l'aide de l'étoile l'option 'T° CAFE LONG' 'T° CAFE' ou 'T° ESPRESSO'.

Il est possible de programmer successivement des températures différentes pour chacune de ces boissons

- Confirmez la sélection de cette option en appuyant sur la touche ENTER.

Le programme se trouve sur l'option suivante, l'afficheur indique un message en fonction du programme sélectionné.

- Appuyez sur la touche ▼ pour régler la température sur minimum, basse, moyenne, haute ou maximum.

- Appuyez sur ENTER pour **mémoriser** le réglage ou tournez le sélecteur sur '0' pour **annuler** les modifications malencontreuses.

L'option est alors quittée.

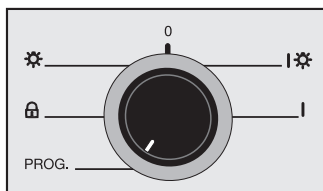


Préinfusion activée ou désactivée

Si la fonction préinfusion est activée, la poudre de café sera préalablement humidifiée, après l'opération de mouture, avec un peu d'eau chaude. Après un court laps de temps, la quantité d'eau restante sera propulsée à haute pression à travers la poudre de café ainsi humidifiée. Ce processus de préinfusion permet un meilleur développement de l'arôme et de la pellicule de mousse qui recouvre le café.

Si cette fonction de préinfusion est désactivée, l'eau chaude sera propulsée immédiatement à haute pression au travers de la poudre de café.

- Tournez le sélecteur vers la gauche sur la position de programmation.



L'appareil se trouve en mode de programmation. Maintenant il convient de prendre en considération les symboles présents sous les touches.

L'afficheur indique:



- Appuyez sur la touche ▼ pour marquer à l'aide de l'étoile l'option 'PREINFUSION' qui doit être sélectionnée.



- Confirmez la sélection de cette option en appuyant sur la touche ENTER.



Le programme se trouve sur l'option suivante, l'afficheur indique le message suivant :



- Appuyez sur la touche ▼ pour programmer la préinfusion activée, désactivée ou longue (durée de préinfusion particulièrement longue).



Programmation de l'appareil

- Appuyez sur ENTER pour **mémoriser** cette programmation ou tournez le sélecteur sur la position '0' pour **annuler** une modification malencontreuse.



L'option est alors quittée.

Si la procédure de préinfusion est enclenchée, l'afficheur indique au cours de la préparation et après le process de mouture le message 'Préinfusion'.



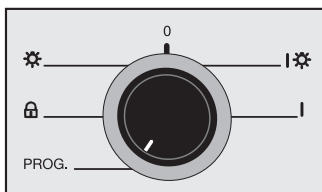
Prémouture activée ou désactivée

Si la fonction prémouture est enclenchée, une nouvelle dose de grains sera moulue dans la réserve instantanément après chaque préparation de café. On économise ainsi du temps dans les préparations lorsque l'on souhaite p. ex. s'occuper de ses invités. En revanche, dans le cas de préparations occasionnelles de boissons, il convient de désactiver cette fonction pour éviter de perdre l'arôme des produits.

- Tournez le sélecteur vers la gauche sur la position de programmation.

L'appareil se trouve en mode de programmation. Maintenant il convient de prendre en considération les symboles présents sous les touches.

L'afficheur indique :



- Appuyez sur la touche ▼ pour marquer à l'aide de l'étoile l'option 'PREMOUTURE'.



- Confirmez la sélection de cette option en appuyant sur la touche ENTER.

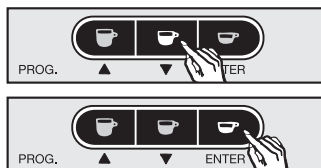


Programmation de l'appareil

Le programme se trouve sur l'option suivante, l'afficheur indique le message suivant :



- Appuyez sur la touche ▼ pour programmer la prémouture sur 'enclenchée' ou 'déclenchée'.
- Appuyez sur ENTER pour **mémoriser** cette programmation ou tournez le sélecteur sur la position '0' pour **annuler** une modification malencontreuse.



L'option est alors quittée.

Programmation de la quantité d'eau chaude activée ou désactivée

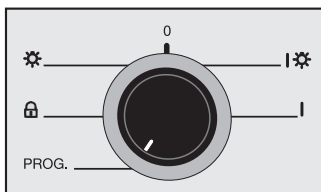
Si la fonction 'PROG.EAU CH' est activée, après pression sur la touche eau chaude ☕, on obtient seulement de la buse d'eau chaude une quantité d'eau chaude identique à celle qui avait été programmée précédemment (se reporter à la rubrique 'Programmation des doses'). Si cette fonction est désactivée, après pression sur la touche eau chaude ☕, de l'eau chaude va s'écouler aussi longtemps que l'on n'aura pas appuyé de nouveau sur la touche eau chaude ☕.

- Tournez le sélecteur vers la gauche sur la position de programmation.

L'appareil se trouve en mode de programmation. Maintenant il convient de prendre en considération les symboles présents sous les touches.

L'afficheur indique :

- Appuyez sur la touche ▼ pour marquer à l'aide de l'étoile l'option 'PROG.EAU CH'.



Programmation de l'appareil

- Confirmez la sélection de cette option en appuyant sur la touche ENTER.



Le programme se trouve sur l'option suivante, l'afficheur indique le message ci-contre :



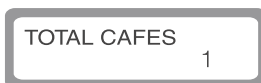
- Appuyez sur la touche ▼ pour sélectionner la fonction 'ENCLENCHEE' ou 'DECLENCHEE'.
- Appuyez sur ENTER pour **mémoriser** cette programmation ou tournez le sélecteur sur la position '0' pour **annuler** une modification malencontreuse.



L'option est alors quittée.

Consultation du nombre de cafés préparés (Total des cafés)

Si l'option 'TOTAL CAFES' est sélectionnée, l'afficheur indique après pression sur ENTER un message correspondant à la quantité de boissons qui ont été préalablement préparées (espresso, cafés, cafés longs). Appuyez sur ENTER pour quitter l'option.



Programmation de la temporisation de mise en veille

Afin que l'appareil soit toujours prêt à servir mais que malgré tout il ne consomme pas de courant inutilement, il est possible de le programmer, par l'intermédiaire de l'option 'Mise en veille', de telle sorte qu'il commute automatiquement en mode économique. En mode économique, l'éclairage se coupe également.

La temporisation avant commutation pour mise en veille peut être programmée. Cette temporisation peut être comprise entre 15 minutes et 3 heures. Le temps est décompté à partir de la dernière boisson préparée.

Programmation de l'appareil



Dès que le sélecteur est tourné sur la position zéro ou que la porte de l'appareil est ouverte, le décompte du temps repart à zéro.

- Tournez le sélecteur vers la gauche sur la position de programmation.

L'appareil se trouve en mode de programmation. Maintenant il convient de prendre en considération les symboles présents sous les touches.

L'afficheur indique :

- Appuyez sur la touche ▼ pour marquer à l'aide de l'étoile l'option 'Mise en veille'.

- Confirmez la sélection de cette option en appuyant sur la touche ENTER.

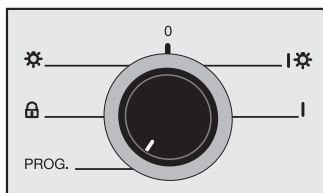
Le programme se trouve sur l'option suivante et l'afficheur indique le message.

- Appuyez sur la touche ▼ ou ▲ pour sélectionner la temporisation souhaitée (▼ réduit la temporisation, ▲ augmente la temporisation). Le temps peut être réglé par pas de 15 minutes.

- Appuyez sur ENTER pour **mémoriser** cette programmation ou tourner le sélecteur sur la position '0' pour **annuler** une modification malencontreuse.

L'option est alors abandonnée.

Si le rinçage a été activé et que vous avez préparé un café, un rinçage court est automatiquement effectué avant que la machine à café ne se mette en état de veille.



Verrouillage

L'appareil peut être verrouillé afin que les enfants ne puissent mettre l'appareil en service sans surveillance, ni se blesser, ni l'utiliser de façon inadaptée.

Activation du verrouillage

- Tournez le sélecteur vers la gauche sur la position 'Verrouillage'.

L'afficheur indique le message suivant:

- Appuyez sur la touche ▲ jusqu'à ce que

le message suivant s'affiche:

L'appareil est maintenant verrouillé, aucune boisson ne peut être préparée. La fonction de verrouillage reste activée même si le sélecteur est tourné dans une autre position. L'éclairage de l'appareil est également hors tension.

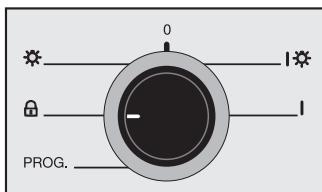
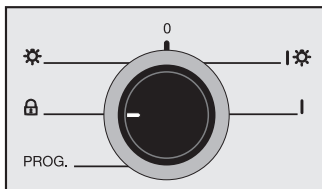
Désactivation du verrouillage

- Tournez le sélecteur vers la gauche sur la position 'Verrouillage'.

L'afficheur indique le message suivant :

- Appuyez sur la touche ▲ jusqu'à ce que le message suivant s'affiche:

L'appareil est déverrouillé. Il est prêt à fonctionner.



Remplissage d'eau et de grains de café

Il convient de nettoyer l'appareil complètement (se reporter à la rubrique 'Nettoyage et entretien') avant de réapprovisionner les réservoirs d'eau et de café.

Remplissage du réservoir d'eau

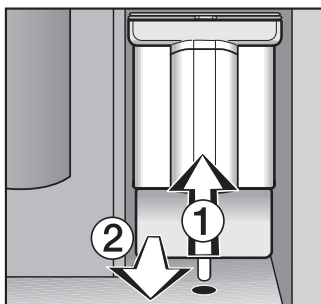
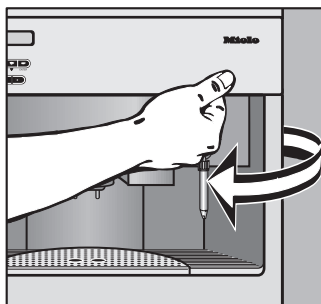


Pour obtenir un bon espresso, en plus de la qualité de l'espresso lui-même, la qualité de l'eau est déterminante. Pour ce faire videz quotidiennement le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche. Pour ne pas l'oublier, la machine à café vous le rappelle à chaque enclenchement avec ce message :

De l'eau chaude ou d'autres liquides peuvent endommager l'appareil. Il convient donc de remplir le réservoir d'eau quotidiennement avec de l'eau froide potable et fraîche.

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Soulevez légèrement le réservoir d'eau et sortez-le en le tirant vers l'avant.

EAU FRAICHE?

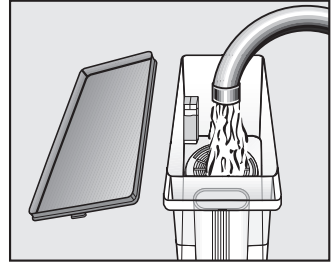


Remplissage d'eau et de grains de café

- Ouvrez le couvercle et remplissez le réservoir avec de l'eau potable froide et propre jusqu'à maximum 2 cm en dessous du bord supérieur.

Une électrovanne, placée au fond du réservoir, a pour fonction de contrôler qu'aucun débordement d'eau ne se produit.

- Fermez le couvercle en disposant la petite poignée du couvercle vers l'avant puis enfoncez le réservoir jusqu'à l'arrière de l'appareil.



Le réservoir d'eau doit reposer bien à plat dans le fond de l'appareil afin que la valve étanche bien. Si le réservoir n'est pas posé à plat, vérifiez si la surface de rangement n'est pas salie et nettoyez-la le cas échéant.

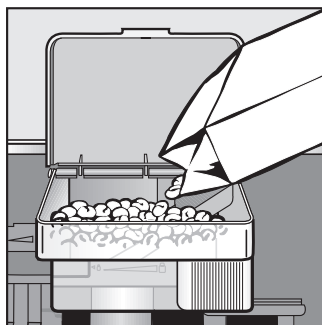
Remplissage du réservoir de café en grains

Remplissez le réservoir exclusivement avec des grains de café ou d'espresso. Tout autre produit, même du café moulu, peut endommager le moulin.

Ne versez pas de grains de café préenrobés de caramel, sucre, de café instantané ou toute autre boisson sucrée, car le sucre détériore la machine à café.

Pour des considérations techniques, le réservoir de café en grains ne doit pas être sorti de l'appareil.

- Tirez avec précaution le réservoir de café en grains jusqu'à la butée de telle sorte que le couvercle soit totalement visible, puis soulevez ce couvercle.
- Remplissez le réservoir avec des grains de café jusqu'à env. 2 cm en dessous du bord.
- Fermez le couvercle puis faites glisser le réservoir de café vers l'arrière, poussez-le complètement à l'intérieur de l'appareil.
- Refermez la porte de l'appareil.




Programmation du volume à doser


Il est très important de rincer les conduits avant de préparer le café pour la première fois. Utilisez la touche de nettoyage et de préchauffage (voir chapitre 'Nettoyage et entretien'), puis préparez de l'eau chaude (voir 'Préparation de boisson').


Le goût du café est fonction de la catégorie du café, de la finesse de la mouture mais dépend également beaucoup de la quantité d'eau. Chaque tasse d'espresso, de café ou de thé ne présente pas le même volume. Afin d'adapter exactement la quantité d'eau au goût de chacun et à la tasse utilisée vous pouvez programmer quatre volumes de dosage en fonction des goûts :

trois doses au choix d'espresso ou de café (250 ml max.) et une dose de thé (300 ml max.).

Les touches produits sont prévues pour les boissons suivantes:

Avec la touche Espresso  on peut obtenir un espresso normal qui sera consommé dans une tasse à espresso normale.

Avec la touche Café  on peut obtenir un café qui sera consommé dans une tasse à café normale. La quantité de café moulu reste exactement la même que celle d'un espresso, seule la quantité d'eau change.

Avec la touche Café long  on peut obtenir un café allongé qui peut être consommé soit dans une grande tasse à café soit dans un mazagran. Ici également, seul le volume d'eau se trouve modifié de telle façon qu'il en résulte un goût de café plus doux.

Il est évidemment possible de programmer d'autres valeurs de paramétrage pour chacune de ces touches produit.

Configurez pour chacun des pas suivants le volume des tasses correspondant.

Programmation du volume à doser

Tasses de café et d'espresso

- Tournez le sélecteur vers la droite sur la position de fonctionnement avec ou sans éclairage.

Lorsque l'appareil est froid, l'afficheur indique successivement les messages suivants :

„Eau fraîche ?” pour vous rappeler de remplir le réservoir d'eau fraîche froide.

Lorsque le programme de rinçage est enclenché, 'Rinçage' s'affiche, puis 'Rinçage/Préchauffage' après la montée en température.

De l'eau chaude s'écoule des deux buses de distribution dans le bac de décantation. Ceci permet de rincer et de préchauffer les conduits.

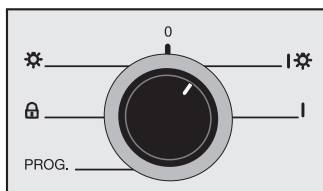
Attendez que le message suivant s'affiche :

- Placez une des tasses en dessous des deux buses de distribution des boissons.

Les boissons s'écoulent toujours simultanément des **deux buses**.

- Appuyez sur la touche produit qui correspond à la tasse jusqu'à ce que celle-ci soit suffisamment remplie. Relâchez alors la touche produit.

L'afficheur indique maintenant après la procédure de mouture :



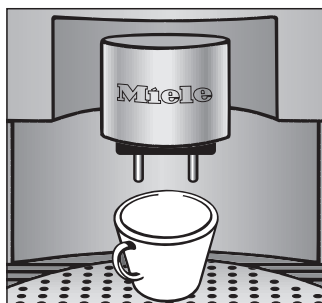
MIELE
AUTOTEST

EAU FRAICHE?

RINÇAGE
CHAUFFER

RINÇAGE /
PRECHAUFFER

SELEC. PRODUIT
MACHINE PRETE



1 CAFE
PROGR.QUANTITE 

Programmation du volume à doser



Attention temporisation de fonctionnement

: après la préparation, laissez la tasse encore un court instant sous la buse de distribution. L'eau résiduelle qui se trouve dans les tuyaux s'écoule encore de cette buse de distribution de produit !

- Procédez de façon totalement identique avec les deux autres tasses de dimensions différentes.

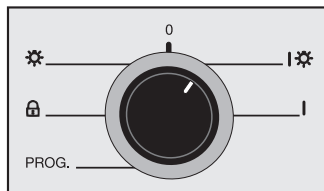
Dès à présent, et pour toutes les préparations ultérieures de boissons, seul le volume d'eau qui a été ainsi programmé sera fourni par l'appareil.

Tasse de thé



Le volume des tasses de thé peut être programmé seulement si l'option 'Prog. Eau chaude' est placée en position 'Enclenché'. (Se référer à la rubrique 'Quantité d'eau chaude programmée activée ou désactivée').

- Tournez le sélecteur vers la droite sur la position de service avec ou sans éclairage.



- Lorsque l'appareil est froid, l'afficheur indique successivement les messages suivants :

'Eau fraîche ?' pour vous rappeler de remplir le réservoir d'eau fraîche froide.

Lorsque le programme de rinçage est enclenché, 'Rinçage' s'affiche, puis 'Rinçage/Préchauffage' après la montée en température.

De l'eau chaude s'écoule des deux buses de distribution dans le bac de décantation. Ceci permet de rincer et de préchauffer les conduits.

Attendez que le message suivant s'affiche :

MIELE
AUTOTEST

EAU FRAICHE?

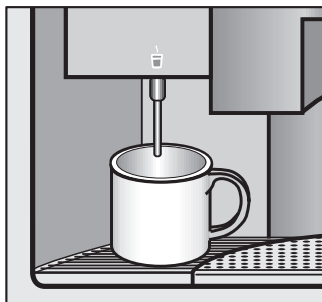
RINÇAGE
CHAUFFER



RINÇAGE /
PRECHAUFFER

SELEC. PRODUIT
MACHINE PRETE

Programmation du volume à doser

- Placez la tasse à thé sous la buse de distribution d'eau chaude.



- Appuyez sur la touche eau chaude  jusqu'à ce que la tasse soit suffisamment remplie. Relâchez alors seulement à cet instant la touche  eau chaude.




Quelques secondes s'écoulent encore pendant lesquelles de l'eau s'écoule de la buse d'eau chaude.

Au cours de cette opération, l'afficheur indique le message suivant :

EAU CHAUDE
PROGR.QUANTITE



Lors de chacune des opérations de préparation d'eau chaude qui suivent, l'appareil versera la quantité programmée.

Au cas où l'option '**Prog.eau chaude**' est placé sur la position '**désactivée**', l'appareil fournit de l'eau chaude jusqu'à ce que l'on appuie de nouveau sur la touche eau chaude  afin d'arrêter son écoulement.

Préparation des boissons

Il est très important de rincer les conduits avant de préparer votre premier café de la journée. Cela se fait automatiquement lorsque l'option 'Rinçage' est placée sur 'activé' et que l'appareil est froid. Après la montée en température, de l'eau chaude s'écoule par les deux buses de distribution de café dans le bac de décantation. Les deux messages s'affichent successivement :

Si l'option 'Rinçage' a été placée sur 'désactivé', utilisez la touche de rinçage et de préchauffage pour rincer les conduits (voir 'Nettoyage et entretien').

RINÇAGE
CHAUFFER

RINÇAGE /
PRECHAUFFER



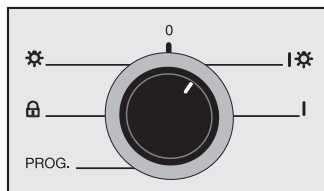
Avant de préparer le premier café, placez une tasse vide sous les deux buses de distribution pour que l'eau de rinçage ne s'écoule pas dans le bac de décantation. Sinon il faut veiller à vider régulièrement le bac de décantation.

Préchauffage des tasses et des conduits

Un espresso doit toujours être préparé avec des conduits et des tasses chaudes afin que son goût et son arôme se développent et se conservent de façon optimale. L'arôme d'un espresso ne supporte pas les chocs thermiques. Pour ce faire, l'appareil présente une fonction de préchauffage.

- Tournez le sélecteur vers la droite sur la position de service avec ou sans éclairage.

Au cas où le sélecteur serait déjà dans cette position et où l'afficheur indiquerait le message '**Mise en veille**', l'appareil se trouve en mode d'économie d'énergie. Appuyez, dans ce cas, sur la touche ENTER pour remettre l'appareil en service.



Préparation des boissons

L'afficheur indique le message suivant :



CHAUFFER . . .

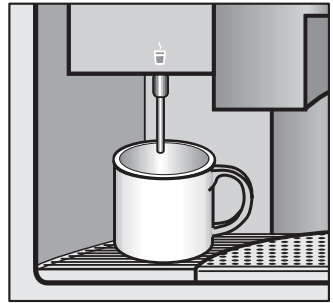
Attendez jusqu'à ce que le message suivant apparaisse sur l'afficheur :

SELEC. PRODUIT
MACHINE PRETE

Préchauffage des tasses

Plus le volume de café ou d'espresso est faible et plus le préchauffage de la tasse est important.

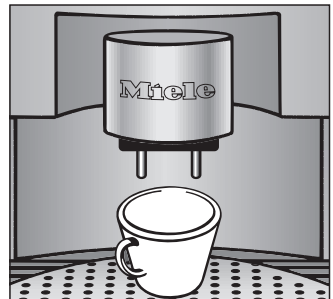
- Placez la tasse sous la buse d'eau chaude.
- Appuyez sur la touche eau chaude  et laissez la tasse se remplir à moitié environ.
- Appuyez de nouveau sur la touche  eau chaude afin d'arrêter l'écoulement de l'eau.
- Laissez la tasse s'échauffer quelques instants avant de vider cette eau. Pendant ce laps de temps, vous pouvez procéder au préchauffage des conduits.




Préchauffage des conduits

- Placez une tasse ou un récipient en dessous des deux buses.

L'eau de préchauffage s'écoule en effet simultanément des **deux** buses !



Préparation des boissons

- Appuyez sur la touche de rinçage et de préchauffage .

Le message s'affiche :

- Appuyez sur 'Enter' pour valider le rinçage.

Les buses versent alors de l'eau chaude et les conduits s'en trouvent préchauffés. Le message s'affiche :

- Placez la tasse chaude vide sous les deux buses et préparez maintenant une boisson.



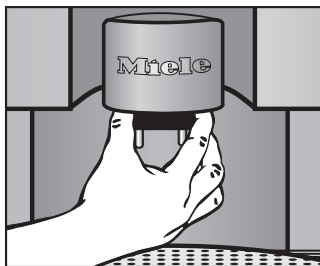
Espresso, café, café long

Vous pouvez déterminer la quantité d'eau correspondant aux touches produits espresso, café et café long (se reporter à la rubrique 'Programmation des doses'). Ces dosages seront programmés de façon très différente selon les goûts et les pays.

Il est possible de régler la hauteur des buses en fonction de la hauteur des tasses :

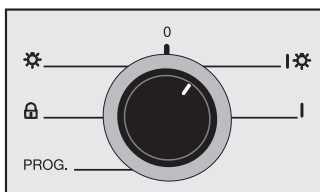
- Tirez lentement les buses de distribution vers le bas.

L'espresso, n'a de ce fait, qu'une très courte distance à parcourir avant de se retrouver dans la tasse, il ne refroidit donc pas trop rapidement. De plus, du fait de cette faible distance, la pellicule de mousse est parfaitement conservée.



Vous obtenez espresso, cafés, cafés longs de la même façon :

- Tournez le sélecteur vers la droite sur la position de service avec ou sans éclairage.



Préparation des boissons

Au cas où le sélecteur se trouverait déjà dans cette position et si l'afficheur indique '**Mise en veille**', l'appareil se trouve en mode d'économie d'énergie. Dans ce cas appuyez sur la touche ENTER afin de remettre l'appareil en fonctionnement.

L'afficheur indique alors :

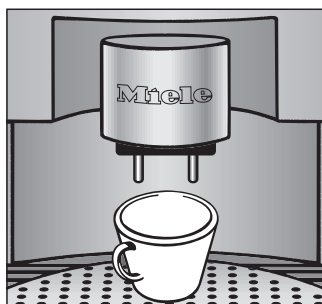
CHAUFFER . . .

Attendez que le message suivant s'affiche :

SELEC. PRODUIT
MACHINE PRETE

- Placez une tasse ou un récipient sous les deux buses de distribution.

Le café s'écoule en effet **simultanément des deux buses!**



- Appuyez une fois sur la touche qui correspond au produit souhaité.



La boisson est préparée.

L'afficheur indique un message fonction du produit sélectionné :

1 ESPRESSO 

Si la fonction de préinfusion est enclenchée, un message correspondant apparaît sur l'afficheur :

1 ESPRESS
PREINFUSION . 

N'ouvrez pas la porte de la machine pendant la préinfusion, cela l'endommagerait.



Attention temporisation de fonctionnement :

après la préparation, laissez la tasse encore un court instant en dessous de la buse de distribution. L'eau résiduelle qui se trouve dans les conduits s'écoule encore des buses de distribution de produit.

Préparation des boissons

Interruption de la préparation

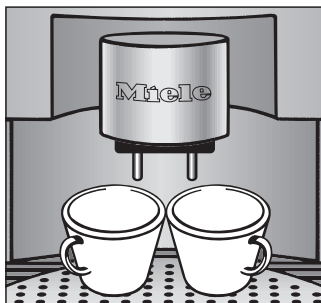
- Pendant la préparation, appuyez sur l'une des touches produits.

La préparation est arrêtée instantanément.



Préparation simultanée de deux boissons

- Placez une tasse en dessous de chacune des buses de distribution.



- Appuyez rapidement et plusieurs fois consécutives sur la touche du produit désiré jusqu'à ce que l'afficheur indique le symbole de la double tasse ☕☕.



L'appareil remplit les tasses en deux phases séparées par un intervalle de temps de quelques secondes. Un message est indiqué sur l'afficheur en fonction du produit sélectionné:



Au cas où la fonction de préinfusion est enclenchée, le message suivant est affiché à l'issue du processus de mouture :



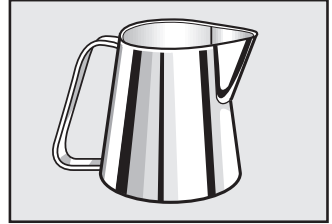
Laissez les tasses en dessous des buses de distribution aussi longtemps que le symbole de la double tasse est affiché! A ce moment-là seulement la préparation est terminée.

Cappucino

Pour produire un cappucino, utiliser une grande tasse en céramique ou porcelaine, un récipient relativement grand (p. ex. une verseuse à lait) et du lait.



La mousse la plus ferme est obtenue avec du lait froid et demi-écrémé (1,5 % de matières grasses) dans une petite verseuse froide en inox qui est rétrécie vers le haut!

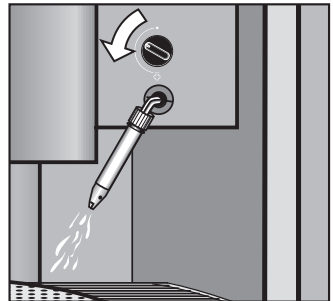


- Remplissez le plus grand récipient (la verseuse) de lait froid jusqu'au tiers environ et préparez un espresso dans la tasse en céramique.

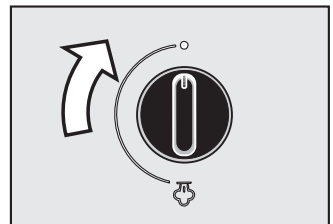
Le volume de lait dans la verseuse va doubler voire tripler lors de la production de mousse. Si le récipient utilisé est trop plein, le lait risque de déborder lors de l'opération.
Risques de brûlure!

- Maintenez la buse de production de mousse au dessus de la grille du bac de décantation puis tournez **lentement** le bouton de génération de vapeur vers la gauche.

L'eau condensée qui reste dans les tuyaux est évacuée par la buse de production de mousse.

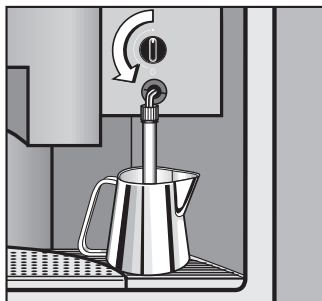


- Dès que la vapeur sort de la buse, il convient de couper la fonction vapeur. Pour ce faire, tournez le bouton de sélection vers la droite sur la position 0.



Préparation des boissons

- Placez et maintenez la buse de production de mousse dans le récipient de lait juste en dessous du niveau du lait puis tournez **lentement** vers la gauche le bouton vapeur.



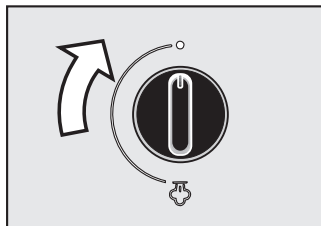
- Faites tourner la verseuse jusqu'à ce qu'une mousse dense se soit formée puis plongez la buse de production de mousse complètement dans le lait jusqu'à ce que celui-ci soit chaud.



Le lait ne doit pas être porté à ébullition, sinon la mousse de lait va disparaître et une peau va se former sur le lait.

Un peu d'expérience vous permettra d'obtenir rapidement une émulsion réussie.

- Coupez le générateur de vapeur et pour ce faire tournez le bouton à droite sur 0.



- Retirez la verseuse du dessous de la buse puis versez avec précaution le lait chaud sur la boisson préparée dans la tasse en céramique. Prélevez avec une cuillère un peu de mousse de lait puis déposez-la sur le café.



Le cappuccino est maintenant prêt. Pour le rendre encore meilleur vous pouvez ajouter un peu de poudre de cacao sur la mousse de lait.

Nettoyez la buse de production de mousse aussitôt après usage. Lorsque les résidus de lait ont séché, ils ne peuvent être éliminés que très difficilement (se reporter à la rubrique 'Nettoyage et entretien').

Eau chaude

L'appareil, lorsqu'il est en service, peut à tout instant fournir de l'eau chaude parfaitement propre à la préparation de thé, tisanes ou d'autres boissons analogues qui doivent être infusées.

- Tournez le sélecteur vers la droite sur la position de service avec ou sans éclairage.

Au cas où le sélecteur se trouverait déjà dans cette position et si l'afficheur indique '**Mise en veille**', l'appareil se trouve dans le mode d'économie d'énergie. Dans ce cas appuyez sur la touche ENTER afin de remettre l'appareil en fonctionnement.


L'afficheur indique alors :

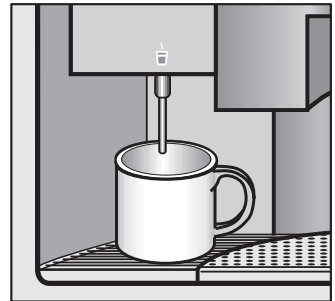
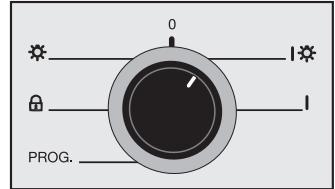
Attendez que le message suivant apparaisse sur l'afficheur :

- Placez en dessous de la buse d'eau chaude un récipient approprié (une tasse à thé...).

- Appuyez sur la touche eau chaude .

La buse eau chaude fournit maintenant de l'eau chaude.

- Dès que le récipient se trouve rempli, appuyez de nouveau sur la touche eau chaude .



Préparation des boissons



La machine s'arrête automatiquement si la fonction volume d'eau chaude a été programmée et si l'option 'Prog. Eau chaude' a été placée sur 'activé'.

Après la préparation des boissons



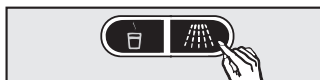
Avant de mettre l'appareil hors service pour une durée relativement longue, il convient de nettoyer les conduits, l'unité de percolation et les buses de distribution tout en éliminant les résidus de café.

- Appuyez sur la touche de rinçage et de préchauffage .

L'afficheur indique :

- Appuyez sur ENTER pour rincer les conduits.

De l'eau chaude s'écoule des buses et les conduits, l'unité de percolation et les buses de distribution sont rincées. Le message s'affiche :



Détermination de la finesse/quantité de mouture

Pour obtenir un bon espresso avec une pellicule de mousse homogène répartie de façon uniforme, la qualité de l'eau, sa pression, sa température et la qualité des grains de café ne sont pas seules déterminantes mais la qualité et la finesse de la mouture jouent également un rôle important.

La pellicule de mousse doit présenter une coloration uniforme striée de lignes plus sombres dans le meilleur des cas (rayures du tigre).

Finesse de la mouture

Réglez avec précaution le degré de la mouture par pas aussi fins que possible. Sinon la machine peut être détériorée.

Certaines constatations permettent de savoir si la finesse de la mouture doit être réajustée :

- Si l'espresso s'écoule trop rapidement dans la tasse, les grains ont été moulus trop grossièrement. La pression ne peut pas s'élever suffisamment. En conséquence, il convient de réduire le degré de la mouture, les grains doivent donc être moulus plus finement.
- Si l'espresso s'écoule seulement goutte à goutte dans la tasse, les grains sont moulus trop finement. Un goût amer se développe dans le café. Le degré de mouture du café doit être élevé, les grains de cafés doivent donc être moulus plus grossièrement.
- Si la pellicule de mousse paraît homogène mais présente une coloration blanchâtre, les grains de café sont probablement moulus trop grossièrement.
- Au cas où la pellicule de mousse présente une couleur brun très sombre d'un côté (presque noire), et presque blanche de l'autre côté, les grains de café sont probablement moulus trop finement.

Détermination de la finesse/quantité de mouture

Pour régler la finesse de mouture :

- Déplacez la manette supérieure vers la gauche (mouture fine) ou vers la droite (mouture grossière).

Au cours du réglage du degré de la mouture, il est possible de sentir de façon très caractéristique la position de chacun des crans d'encliquetage.

Au cas où la manette se bloque,

- fermez l'appareil et préparez un nouvel espresso.

Il est ensuite possible de régler de nouveau le degré de la mouture.

Quantité de mouture

La force du goût ainsi que la pellicule de mousse dépendent de la quantité de mouture.

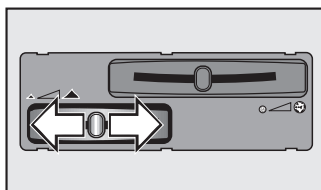
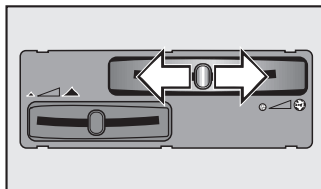
Les valeurs de la quantité de mouture s'étalent, selon les sortes de café, entre 6 et 9 grammes par tasse. Plus cette valeur est élevée, plus la saveur de l'espresso préparé sera forte.

La pellicule de mousse est également fonction de la finesse de la mouture :

- Si la pellicule de mousse est uniforme, mais présente des colorations blanchâtres, la quantité de mouture est sans doute trop faible.
- Si la pellicule de mousse est très sombre (presque noire), sur l'un des côtés, jusqu'à être parsemée de tâches blanchâtres sur l'autre côté, la quantité de mouture est vraisemblablement trop importante.

Pour régler la quantité de mouture,

- Déplacez le levier inférieur vers la gauche (faible volume de mouture) ou vers la droite (volume de mouture important).



Laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage.
Risque de brûlure !

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur vapeur. Dans le cas contraire, vous abîmeriez l'appareil.


N'utilisez jamais de produits contenant du sable, de la soude, de l'acide, du chlorure. Ils abîmeraient la surface de la machine.

Il est très important de nettoyer régulièrement la machine, car les restes de café moisissent rapidement.

Touche nettoyage

Avant d'éteindre l'appareil pendant longtemps, il faut rincer les conduits, l'unité de percolation, la buse

de distribution et la vanne de vapeur. Pensez à disposer un récipient sous la buse de distribution et la vanne de vapeur.

- Pressez la touche de nettoyage et de préchauffage . (La machine à café doit être chaude et prête à fonctionner, sans quoi la touche ne réagit pas.)

L'écran indique :

- Pressez ENTER pour rincer les conduits.

De l'eau s'écoule s'écoule des buses de distribution pour rincer les conduits, l'unité de percolation et les buses. L'afficheur indique :



Nettoyage et entretien

Réservoir à eau

Videz le réservoir à eau chaque jour et remplissez-le d'eau fraîche et froide de préférence juste avant de préparer une boisson.

- Lavez le réservoir d'eau à la main avec de l'eau et du liquide vaisselle.

Vérifier lors du nettoyage qu'il n'y a pas de salissure au niveau des pieds du réservoir et près de la valve. Le cas échéant, le réservoir ne serait pas correctement positionné et ceci pourrait provoquer des fuites.

- Nettoyez soigneusement le logement du réservoir dans l'appareil.
- Après chaque détartrage, graissez les joints du réservoir et le logement dans l'appareil avec la graisse silicone fournie.

Façade

- Nettoyez la façade de l'appareil avec de l'eau et du liquide vaisselle doux. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Pour toutes les façades, n'utilisez pas

- les détergents à base de soude, d'acide ou de chlorure,
- les produits de nettoyage abrasifs tels que la poudre et le lait à récurer,
- les éponges avec tampon abrasif ou les éponges contenant des restes de produits détergents,

Veuillez également consulter les conseils d'entretien des façades aluminium et inox afin de ne pas les rayer ou les altérer.

Enceintes avec façade inox

La façade et les éléments de commande se rayent facilement.

Veillez respecter les conseils de nettoyage pour les

- surfaces inox et
- éléments de commande apparence inox.

Surfaces inox

Utilisez un détergent spécial inox non abrasif.

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



Il existe des produits d'entretien pour inox, disponibles au service après-vente Miele (par ex. Neoblank) pour éviter une resalissure rapide. Appliquez un peu de produit sur la surface à traiter avec un chiffon doux.

Éléments de commande couleur inox

Les touches de commande peuvent se décolorer sous l'action prolongée de certaines salissures. Enlevez immédiatement les salissures.

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

Nettoyage et entretien

Enceintes avec façade inox

L'aluminium est un matériau sensible. L'angle de vision, l'incidence des rayons lumineux et l'environnement déterminent son potentiel réfléchissant et de ce fait l'impression optique générale d'un appareil.

Les touches de commande et la surface en aluminium peuvent se décolorer sous l'action prolongée de certaines salissures. Enlevez immédiatement les salissures.

La façade et les éléments de commande de la machine se rayent facilement.

Outre les produits de nettoyage cités, évitez également

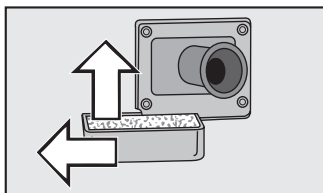
- les produits pour inox,
- les produits anticalcaire,
- les détergents pour lave-vaisselle.

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

Intérieur

Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau et du liquide vaisselle doux. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

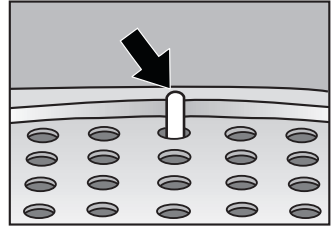
A l'intérieur de la porte de l'appareil se trouve un entonnoir. En dessous de cet entonnoir se trouve une petite éponge qui absorbe les gouttes de café. Veuillez nettoyer cette éponge si nécessaire.



Bac de décantation

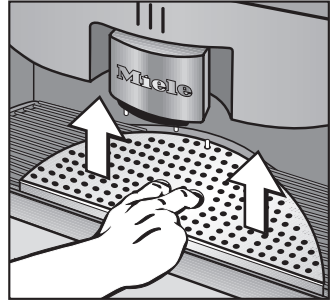
Dans la partie arrière du bac de décantation est logé un flotteur qui dépasse lorsque le bac de décantation est plein. Vous devez alors impérativement vider le bac et le nettoyer.

Il est cependant conseillé de vider le bac tous les jours afin d'éviter les odeurs.

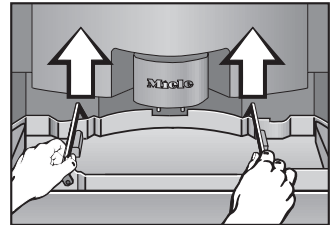


- Retirez la grille du bac de décantation.

Vous pouvez laver la grille métallique au lave-vaisselle, mais lavez la grille plastique avec de l'eau et du liquide vaisselle. Vérifiez en particulier que le flotteur peut se déplacer, afin qu'il puisse signaler quand le bac de décantation est plein.



- Entrebaillez la porte.
- Retirez précautionneusement le bac de décantation de la machine puis lavez-le à la main avec de l'eau et du liquide vaisselle.



- Séchez soigneusement toutes les pièces puis remettez-les en place dans l'appareil dans l'ordre inverse de celui du démontage.
- Refermez la porte.

Nettoyage et entretien

Tiroir à marc

Nettoyez le tiroir à marc tous les jours. Les restes de café peuvent moisir.

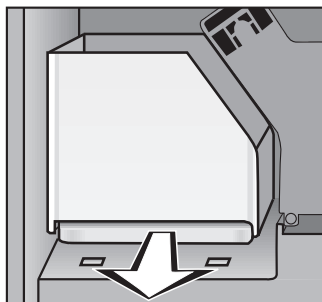
Dans le bac, il reste encore souvent un peu d'eau qui provient du rinçage des conduits et de l'unité de percolation.



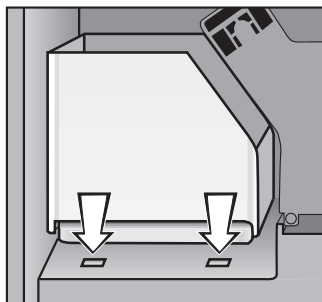
Vous pouvez disposer un ou deux morceaux de papier essuie-tout dans le tiroir à marc pour faciliter le nettoyage.

- Soulevez le tiroir à marc et sortez-le en le tirant vers vous.

Ne forcez pas pour sortir le tiroir à marc. Il doit s'enlever facilement. Sinon cela signifie que l'unité de percolation n'est pas en position initiale (voir chapitre "Anomalies de fonctionnement - Que faire ?")



- Nettoyez le tiroir à marc avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle puis séchez-le avec un chiffon sec.
- Insérez de nouveau le tiroir à marc dans l'appareil en faisant attention à son positionnement.



Veillez, lors de l'introduction du tiroir à marc, à ce que celui-ci soit parfaitement positionné.

Il doit être parfaitement fixe et de niveau. Dans le cas contraire la machine pourrait se bloquer.

Si 'Vider tir.marc's'affiche bien que vous venez de nettoyer le tiroir à marc, il faut le sortir de l'appareil, le remettre en place, fermer la porte et appuyer +sur ENTER. Sinon l'appareil se bloque grâce à une sécurité qui évite que le tiroir à marc ne déborde. L'appareil compte le nombre de marcs de café qui sont évacués dans le tiroir, puis le message 'Vider tir. marc' s'affiche automatiquement en temps voulu.

Unité de percolation

Dès que le tiroir à marc a été nettoyé, le dispositif de percolation doit également être nettoyé.

L'unité de percolation peut être extraite seulement si le tiroir à marc a été retiré préalablement de l'appareil.

Ne forcez pas pour sortir le tiroir à marc. Il doit s'enlever facilement.

Sinon cela signifie que l'unité de percolation n'est pas en position initiale (voir chapitre "Anomalies de fonctionnement - Que faire ?").

Nettoyez le dispositif de percolation uniquement manuellement, en effet les pièces mobiles sont lubrifiées et les joints caoutchouc pourraient se détériorer en lave-vaisselle.

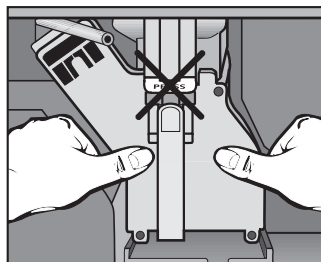
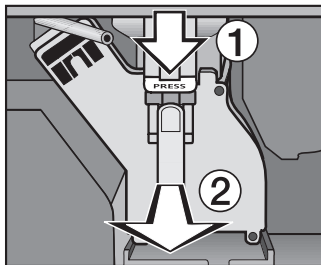
Si les articulation sne présentent plus de graisse, lubrifiez-les pièces de l'unité de percolation avec la graisse silicone fournie afin de garantir le bon fonctionnement de l'unité de percolation (voir "Lubrification des articulations de l'unité de percolation").

Nettoyage et entretien

- Saisissez le dispositif de percolation par sa poignée et appuyez avec le pouce sur la touche PRESS.
- Sortez l'unité de percolation avec précaution.

Si vous avez des difficultés à sortir l'unité de percolation, elle ne se trouve pas en position initiale (voir chapitre 'Pannes - Que faire?').

- Nettoyez l'unité de percolation avec soin sous un filet d'eau chaude **sans** produit détergent. Brossez les résidus de café pour les éliminer des filtres en acier chromé. Un premier filtre en acier chromé se trouve logé dans l'entonnoir et un second à gauche de cet entonnoir. Vous pouvez retirer le second filtre pour le nettoyer (se reporter à la rubrique 'Nettoyage des filtres en acier chromé').
- Séchez autour de l'entonnoir afin que la poudre de café n'y adhère pas si une boisson est préparée ensuite.
- Après le nettoyage, appuyez une fois sur PRESS.
- Introduisez l'unité de percolation dans les glissières de guidage **sans** appuyer sur la touche PRESS et jusqu'à ce que son encliquetage soit audible.

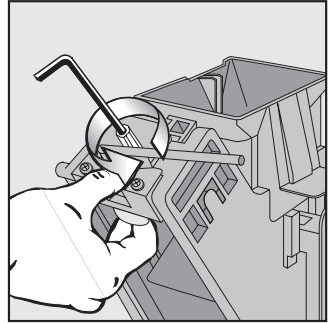


Nettoyage des filtres en acier chromé

- Éliminez les résidus de café du **filtre en acier chromé dans l'entonnoir** de l'unité de percolation afin que celle-ci fonctionne parfaitement.

Vous pouvez retirer le **filtre en acier chromé** situé à côté de l'entonnoir pour bien le nettoyer. Vérifiez régulièrement que le filtre n'est pas trop encrassé, nettoyez-le si nécessaire.

- Sortez l'unité de percolation.
- Insérez sur la tête des vis de l'unité de percolation la clé fournie avec l'appareil puis tournez cette clé dans le sens contraire de celui des aiguilles d'une montre. Maintenez fermement le filtre au cours de cette opération de dévissage.
- Sortez le filtre avec la vis.
- Nettoyez le filtre avec de l'eau chaude puis séchez-le.
- Remettez le filtre en place dans l'unité de percolation puis fixez-le en tournant la clé avec précaution dans le sens des aiguilles d'une montre. Au cours de cette opération appuyez légèrement sur le filtre en acier chromé afin qu'il puisse être parfaitement inséré dans son logement.

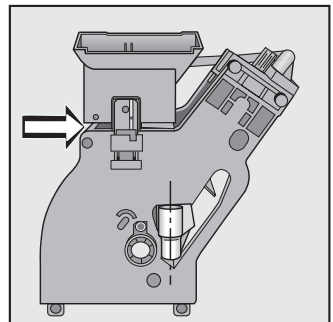


Graissage des articulations de l'unité de percolation

- Sortez l'unité de percolation avec précaution.

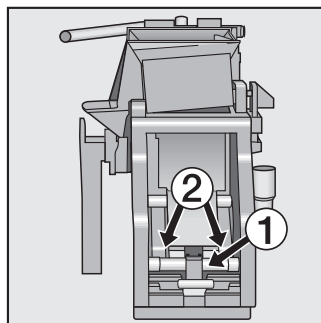
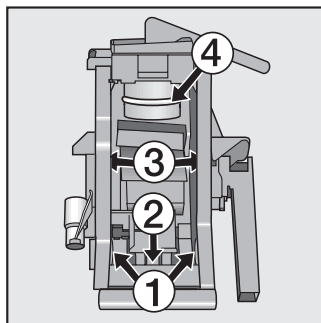


Veillez en effectuant les opérations suivantes à ce que l'unité de percolation reste en position initiale. Relevez légèrement l'entonnoir et placez le raccord en position verticale (voir croquis; sinon consultez le chapitre 'Pannes - Que faire?').



Nettoyage et entretien

- Graissez les articulations ①, l'axe ②, les rails ③ et le joint ④ avec un peu de graisse au silicone.
- Nettoyez l'écrou ① et graissez-le ainsi que les articulations ② avec un peu de graisse au silicone.
- Remplacez l'unité de percolation dans l'appareil.



Cycle de nettoyage : percolation dégraissage de l'unité de percolation



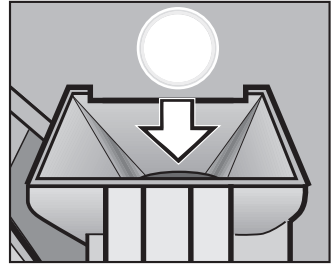
Selon le taux de matière grasse de la catégorie de café utilisé, l'unité de percolation peut se boucher. Nettoyez donc l'unité de percolation suivant les besoins (env. tous les 500 cycles) avec les pastilles de nettoyage fournies. Elles ont été développées spécialement pour les machines à café Miele afin d'optimiser le dégraissage. Vous pouvez vous procurer les pastilles de nettoyage chez les revendeurs Miele ou le SAV Miele


Pour vous éviter d'oublier de dégraisser l'unité de percolation, le message 'Nettoyage cycle' clignote sur l'afficheur après la préparation de 500 cafés, jusqu'à ce que ce cycle soit effectué.

NETTOYAGE

Nettoyage et entretien

- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'aux trois quarts environ avec de l'eau fraîche et froide puis remettez-le dans l'appareil.
- Retirez l'unité de percolation puis introduisez la pastille détergente dans l'entonnoir de l'unité de percolation.



- Replacez l'unité de percolation dans l'appareil puis fermez la porte de la machine à café.
- Placez un récipient d'une capacité min. de 0,75 l sous les deux buses de distribution.
- Appuyez sur la touche de nettoyage et de pré-chauffage . (Il faut que l'appareil soit chaud et prêt à fonctionner, sinon la touche ne réagit pas.)



L'afficheur indique :



- Appuyez sur ▼ pour marquer l'option 'Nettoyage Cycle ' d'une étoile.



- Pressez ENTER.



L'afficheur indique :



Une petite quantité d'eau s'écoule des buses de distribution, suivie d'une pause, puis la quantité d'eau suivante est envoyée. Cette opération est répétée 4 fois et 0,5 l d'eau s'écoule au dernier rinçage.

Nettoyage et entretien

L'opération dure au total 5 minutes.

- L'afficheur indique en fin de cycle de nettoyage :

SELEC. PRODUIT
MACHINE PRETE

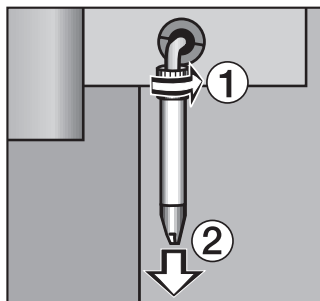


L'unité de percolation est nettoyée et tous les résidus de produits nettoyants éliminés. Vérifiez également que les articulations de l'unité de percolation sont suffisamment graissées.

Buse de production de mousse

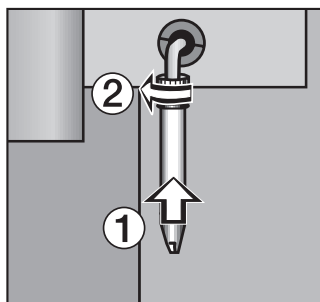
Nettoyez la buse de production de mousse après chaque utilisation. Les résidus de lait séchés sont beaucoup plus difficiles à éliminer ultérieurement.

- Desserrez la bague de vissage supérieure ① et tirez le manchon vers le bas ②.



- Nettoyez le manchon avec de l'eau et du liquide vaisselle et séchez-le. Les orifices doivent être soigneusement nettoyés (surtout le petit orifice en haut du manchon) pour que la buse fonctionne parfaitement.

- Glissez le manchon sur la buse de production de mousse ① et serrez la bague de vissage à fond ②.



Détartrage de l'appareil

Les dépôts de calcaire doivent être éliminés régulièrement afin que la machine à café fonctionne parfaitement. Pour vous assister dans cette tâche, l'appareil est équipé d'une fonction de contrôle.

Un premier message s'affiche lorsque vous pouvez encore préparer 100 cafés avant de procéder au détartrage "Détartre après cafés : 100".

A partir de ce moment-là ce message s'affiche régulièrement. Il se met à clignoter à chaque utilisation lorsque vous arrivez à 30 cafés avant de détartrer. La machine se bloque lorsque le décompte arrive à 0 et "Détartre" s'affiche.

Vous ne pourrez réutiliser la machine qu'après l'avoir détartrée.

DETART. APRES
NBRE CAFES: 100

DETARTRE

Pour effectuer le détartrage, utilisez exclusivement les **pastilles de détartrant fournies**. Elles sont spécialement conçues pour cette machine à café afin d'en optimiser le détartrage. Elles sont disponibles chez les revendeurs Miele ou au SAV de la marque.

Les autres produits peuvent détériorer l'appareil et altérer le goût du café.

Respectez le dosage du produit de détartrage. Dans le cas contraire l'appareil peut être détérioré.

Avant de procéder à l'opération de détartrage, laissez refroidir la machine et retirez le manchon de la buse, sinon cette dernière pourrait être endommagée par le produit de détartrage.

Veillez à essuyer immédiatement les éventuelles **projections lors du détartrage**. Sinon la façade de l'appareil risque d'être détériorée.

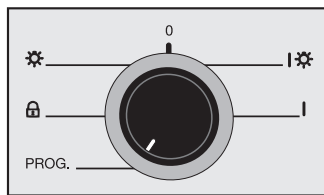
Détartrage de l'appareil

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Sortez le réservoir d'eau et remplissez-le de deux litres d'eau (eau chaude ne dépassant pas 50 °C). Dissolvez-y entièrement 2 pastilles.
- Refermez le réservoir d'eau puis remettez-le en place dans la machine.
- Refermez la porte de l'appareil.

Il est maintenant possible de procéder à l'opération de détartrage en sélectionnant la fonction programmable "Détartrer".

Détartrage automatique

- Tournez le sélecteur vers la gauche sur la position de programmation.



- Appuyez sur la touche ▼ pour repérer à l'aide de l'étoile l'option "Détartrer".



- Confirmez cette option en appuyant sur la touche ENTER.

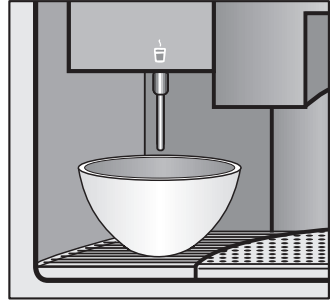


L'afficheur indique le message suivant :

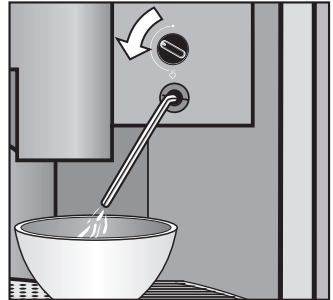


Détartrage de l'appareil

- Placez un grand récipient (1 l env.) en dessous de la buse d'eau chaude.



- Placez un grand récipient (1 l env.) en dessous de la buse de production de mousse puis tournez le bouton de vapeur vers la gauche.



La machine démarre l'opération de détartrage automatique. L'afficheur indique le message suivant :

MACHINE EN
DETARTRAGE

N'ouvrez pas la porte de la machine en cours de détartrage et ne tournez pas le sélecteur sur "0". Sinon le détartrage est automatiquement interrompu. Si la porte est maintenue fermée et le sélecteur placé sur une position différente, l'opération de détartrage se déroule normalement, mais il faut à nouveau remplir le réservoir d'eau.



Si vous disposez d'un récipient plus petit, pensez à le vider de temps en temps.

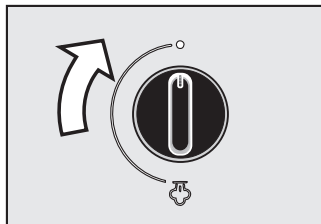
La pompe alimente le système par une petite quantité de solution de détartrage puis s'interrompt pendant quelques instants pour permettre au produit d'agir. L'opération de détartrage dure au total 90 minutes.

Lorsque cette procédure est terminée, l'afficheur indique le message suivant :

DETARTRAGE
FINI

Détartrage de l'appareil

- Tournez le bouton rotatif de génération de vapeur vers la droite sur la position ☉.



- Appuyez sur la touche ENTER.



L'afficheur indique le message suivant :



L'appareil doit maintenant être rincé pour éliminer les résidus de la solution de détartrage.

- Rincez bien le réservoir d'eau et remplissez le réservoir d'eau jusqu'aux trois quarts environ avec de l'eau fraîche et froide puis remettez-le dans l'appareil.
- Placez de grands récipients vides sous les buses d'eau chaude et de production de mousse puis tournez le sélecteur rotatif de vapeur vers la gauche.
- Laissez la totalité de l'eau s'écouler des buses.

Les tuyaux de l'appareil sont maintenant rincés pour en éliminer la totalité de la solution de détartrage.

Lorsque le réservoir d'eau se trouve vide l'afficheur indique le message suivant :



Détartrage de l'appareil

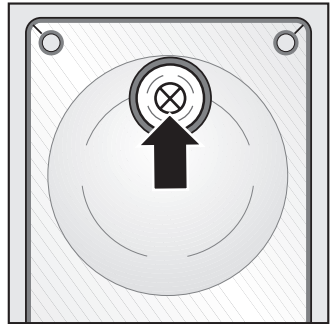
- Tournez le bouton rotatif de génération de vapeur vers la droite pour le replacer sur la position ◦ puis appuyez sur la touche ENTER.
- Si le sélecteur se trouve sur la position "Programmation", l'afficheur indique le message suivant :



L'appareil est maintenant détartré et purgé des résidus de la solution de détartrage.

Il est possible de préparer de nouveau des boissons.

- Avec la graisse silicone fournie, enduisez le logement de joint extérieur en bas du réservoir (voir croquis) ainsi que le logement dans l'appareil !



Messages qui peuvent apparaître sur l'afficheur

L'appareil est équipé d'une électronique dans laquelle sont intégrées des fonctions de sécurité de telle sorte que des messages d'anomalies peuvent être indiqués par l'afficheur. La plupart de ces anomalies peuvent être facilement corrigées par l'utilisateur.

Message	Origine + conséquence	Solution
Remplir grains Machine prête	Le réservoir à café est vide. L'appareil ne fournit plus que de l'eau chaude et de la vapeur.	Réapprovisionnez le réservoir en café en grains.
Groupe bloqué.	L'unité de percolation est sale. L'appareil est bloqué.	Nettoyez l'unité de percolation.
Groupe absent	L'unité de percolation n'est pas correctement montée. L'appareil ne fournit plus que de l'eau chaude et de la vapeur.	Retirez l'unité de percolation et remettez-la correctement en place.
Détartrer	L'appareil doit être détartré.	Détartrez l'appareil.
Purger	De l'air s'est accumulé dans les conduits. L'appareil est bloqué.	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que le réservoir d'eau plein se trouve bien dans l'appareil. - Tournez le sélecteur en position service avec éclairage et placez un récipient sous la buse d'eau chaude et la buse de production de mousse. - Appuyez sur la touche eau chaude, tournez le bouton de vapeur à gauche et laissez s'écouler l'eau chaude jusqu'à ce que des jets homogènes et continus s'écoulent. - Réappuyez sur la touche eau chaude, tournez le bouton de vapeur à droite sur 0 pour arrêter l'eau.
Eau fraîche ?	Sert uniquement à verser de l'eau fraîche dans le réservoir.	
Nettoyage cycle	L'unité de percolation doit être dégraissée.	Dégraissez l'unité de percolation.
Tir. Marc absent	Le tiroir à marc n'est pas monté correctement ou est absent. L'appareil est bloqué.	Montez le tiroir à marc correctement dans son logement.
Videz le réservoir à marc et pressez sur ENTER	Le tiroir à marc est plein. L'appareil ne fournit plus de café afin que le marc de café ne se répande pas dans l'appareil.	Videz le tiroir à marc et pressez sur la touche ENTER.
Mise en veille. . . Pressez ENTER	L'appareil se trouve en mode d'économie d'énergie. L'éclairage est hors service.	Appuyez sur ENTER.

Messages qui peuvent apparaître sur l'afficheur

Message	Origine + conséquence	Solution
Anomalie dans circuit d'eau	De l'eau s'est accumulée dans la cuve de l'appareil.	Appelez le SAV.
Rempl. Réserv. eau	Le réservoir d'eau est vide ou absent. Le flotteur du réservoir d'eau est bloqué.	Remplissez le réservoir d'eau froide fraîche et remplacez-le dans l'appareil. Videz le réservoir d'eau, rincez-le et remettez-le en place après remplissage.

Anomalies de fonctionnement - Que faire ?

Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées exclusivement par des spécialistes. Toute réparation réalisée de façon incorrecte peut entraîner pour l'utilisateur des dangers extrêmement graves.

Dans le cas d'apparition de certaines anomalies un message correspondant est indiqué sur l'afficheur. Dans le chapitre 'Messages qui peuvent apparaître sur l'afficheur' vous pouvez trouver comment résoudre ces problèmes.

Vous pouvez également résoudre les anomalies suivantes, non signalées par un message sur l'afficheur.

Que faut-il faire si . . .

. . . aucun message n'apparaît sur l'afficheur ?

L'appareil n'est pas alimenté en tension.

- La porte de l'appareil est-elle fermée ?
- Contrôlez si le fusible de l'installation domestique n'est pas coupé. Si tel est le cas, appelez le service après-vente.

. . . après avoir tourné le sélecteur sur la position 'Service avec éclairage' ou 'Eclairage' l'appareil reste sans éclairage ?

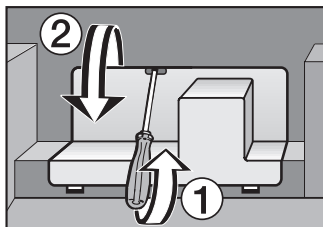
- La porte est-elle ouverte ?
- L'appareil est-il en état de veille ?
- L'appareil est-il verrouillé ?

Si aucun de ces cas n'est constaté, le tube fluorescent est défectueux. Il convient de le remplacer :

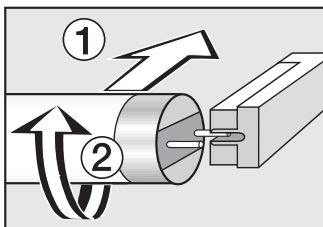
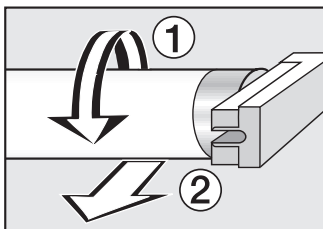
- Débranchez la fiche ou ôtez le fusible de l'installation domestique.
- Ouvrez la porte de l'appareil.

Anomalies de fonctionnement - Que faire ?

- Insérez un petit tournevis dans l'orifice et appuyez avec précaution ①.
- Rabattez le cache vers l'avant ②.



- Tournez le tube fluorescent vers l'avant ① et retirez-le avec précaution ②.
- Remplacez le tube (4 Watts).



- Insérez avec précaution le nouveau tube jusqu'en butée dans le support ① puis tournez-le vers le haut ②.

- Remettez en place le capot de protection de la lampe.

... l'eau ne s'écoule pas de la buse de production de mousse ?

La buse de production de mousse est bouchée.

- Introduisez avec beaucoup de précaution une aiguille courte et fine dans l'orifice de la buse.

... lors du fonctionnement du moulin à café, un bruit beaucoup plus important que le bruit habituel est audible ?

Des graviers peuvent se trouver parmi les grains de café.

- Arrêtez immédiatement l'appareil.
- Informez le service après-vente.

Anomalies de fonctionnement - Que faire ?

... lors du fonctionnement du moulin à café, seul un faible bruit est audible ?

Le réservoir à café en grains est vide. Le message correspondant apparaît quelques instants après sur l'afficheur.

REEMPLIR GRAINS
MACHINE PRETE

- Attendez jusqu'à ce qu'aucun bruit ne soit plus audible puis remplissez le réservoir.

... l'appareil s'arrête brusquement ?

- La porte de l'appareil est-elle fermée ?
- La température de l'eau pourrait être trop élevée. L'appareil se trouve hors service pendant un court instant jusqu'à ce que l'eau se soit quelque peu refroidie.
- Des graviers peuvent se trouver parmi les grains de café. Dans ce cas, l'appareil se met automatiquement hors service après 20 secondes pour éviter tout dommage.
 - Appelez le service après-vente.

... l'espresso s'écoule trop rapidement dans la tasse ?

Le degré de la mouture est réglé trop grossièrement.

- Ajustez le degré de la mouture pour que celle-ci soit plus fine.

... l'espresso s'écoule trop lentement dans la tasse ?

Le degré de la mouture est réglé trop finement.

- Ajustez le degré de la mouture pour que celle-ci soit plus grossière.

... l'espresso n'est pas assez chaud ?

- Avez-vous préchauffé les tasses et les conduits ? Plus la tasse est petite plus le préchauffage est important.

Anomalies de fonctionnement - Que faire ?

- Contrôlez sur quelle plage de températures sont réglées les différentes sortes de café.
- Contrôlez que l'unité de percolation n'est pas bouchée. Nettoyez-la si nécessaire.

... l'appareil ne fournit pas de boisson, bien que les grains aient été moulus et qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir ?

- Le degré de mouture a-t-il été programmé sur le réglage le plus fin ou sur le plus grossier ?

Cette opération étant temporisée, il peut arriver qu'elle dure trop longtemps et que la percolation n'a pas lieu.

- Réduisez légèrement le réglage du moulin et de la quantité de mouture.

... la procédure de détartrage s'enclenche intempestivement ?

- Appuyez une fois sur ENTER.

Le programme est abandonné.

Si le réservoir d'eau contient du produit de détartrage, videz-le et rincez-le bien à l'eau claire afin d'en éliminer tous les restes.

Il est impossible d'interrompre le détartrage lorsque le bouton de vapeur a été actionné. Il faut maintenant terminer complètement l'opération. C'est une mesure de sécurité pour s'assurer que la machine à café est vraiment complètement détartrée et que l'opération ne peut être raccourcie. Ceci est très important pour garantir la longévité et le bon fonctionnement de votre appareil.

Anomalies de fonctionnement - Que faire ?

... le temps de montée en température est plus long, le débit d'eau n'est plus correct et la machine est moins performante ?

Elle est entartrée.

... l'eau ne s'écoule plus des buses de distribution ?

Les filtres en acier chromé sont encrassés.

■ Nettoyez-les.

... la pellicule de mousse ne se développe pas correctement ?

- Contrôlez si le degré de la mouture n'est pas réglé soit sur trop grossier soit sur trop fin.
- Le café n'est plus suffisamment frais.
- Le mélange de cafés est inadapté.
- Les buses de distribution sont réglées trop haut.
- Contrôlez sur quelle plage de températures les différentes sortes de café ont été réglées. Si la température est trop élevée, des zones noires se forment sur la pellicule de mousse.

... la manette de réglage du degré de finesse de la mouture est bloqué ?

■ Fermez l'appareil et préparez un espresso.

Le degré de la mouture peut maintenant être de nouveau ajusté.

Anomalies de fonctionnement - Que faire ?

. . . de l'eau se trouve dans le tiroir à marc ?

Ceci ne correspond pas à une anomalie. Il s'agit en fait de résidus d'eau liés aux opérations de nettoyage.

. . . l'unité de percolation ne peut être extraite ?

L'unité de percolation peut être retirée de l'appareil uniquement si le tiroir à marc a été préalablement extrait.

Si l'unité de percolation ne pouvait cependant pas être retirée, elle ne se trouve pas dans sa position normale.

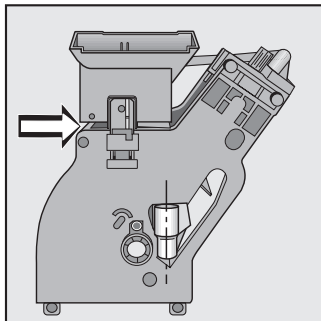
- Fermez la porte de l'appareil et enclenchez l'appareil.

L'unité de percolation revient ainsi d'elle-même dans sa position initiale.

Anomalies de fonctionnement - Que faire ?

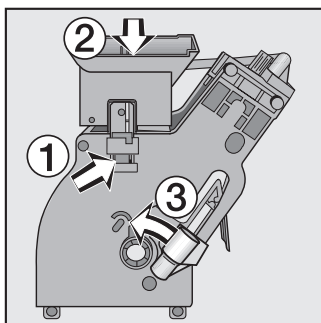
...vous ne pouvez pas insérer l'unité de percolation dans l'appareil ?

L'unité de percolation ne se trouve pas dans sa position initiale. Il faut relever légèrement l'entonnoir et placer le raccord en position verticale.



Pour remettre l'unité de percolation dans sa position initiale :

- Appuyez sur le bouton à déclic ① avec le doigt et abaissez l'entonnoir ②.
- Poussez le raccord complètement à gauche ③.



- Appuyez une fois sur PRESS.

La position initiale indiquée en haut est rétablie et l'unité de percolation peut être insérée dans l'appareil.

En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

– votre revendeur Miele

ou

– le SAV Miele

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Vous trouverez ces deux indications sur la plaque signalétique à l'intérieur de votre appareil.

Raccordement électrique

L'appareil est équipé d'un cordon et d'une prise de courant, il est donc raccordable immédiatement en monophasé 50 Hz, 230 V.

Le dispositif de protection doit être prévu pour au moins 10 A.

Le branchement doit être réalisé exclusivement sur des prises de branchement en parfait état de fonctionnement et dont les contacts sont protégés. L'installation électrique doit être conforme aux réglementations et directives en vigueur.

Pour améliorer la sécurité de l'installation il est conseillé d'installer en amont de l'appareil un disjoncteur différentiel avec un courant de coupure de 30 mA (DIN VDE 0604).

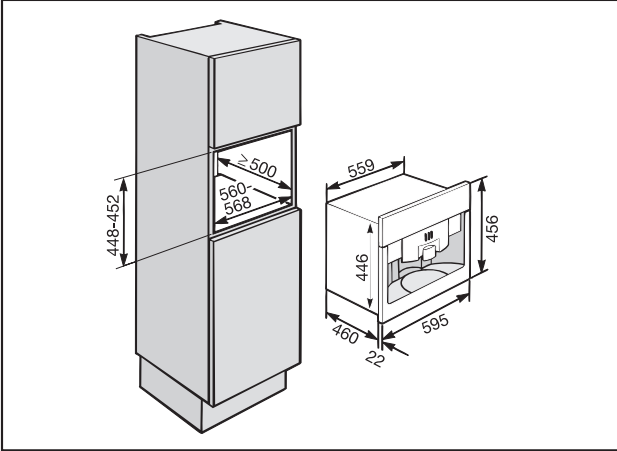
Au cas où la prise de courant ne serait plus accessible après la mise en place de la machine, l'installation doit être réalisée avec un sectionneur bipolaire accessible. Les sectionneurs qui conviennent présentent des contacts à l'ouverture avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts ouverts.

Les caractéristiques de raccordement indispensables sont indiquées sur la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur de l'appareil.

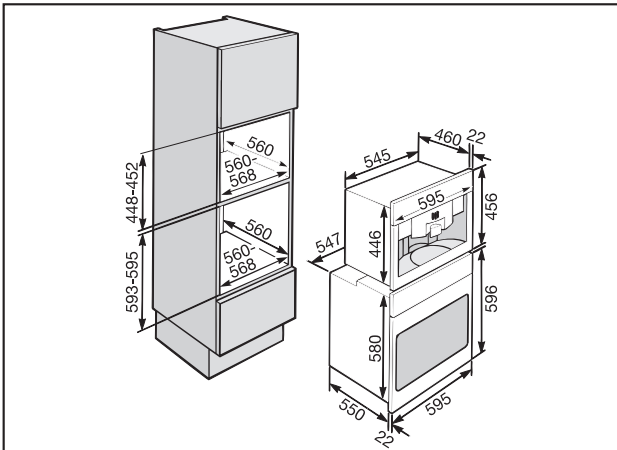
Vérifiez que ces caractéristiques de tension et de fréquence correspondent à celles de l'installation électrique domestique.

Encastrement et possibilités de combinaisons

L'appareil est prévu pour être intégré dans une armoire.

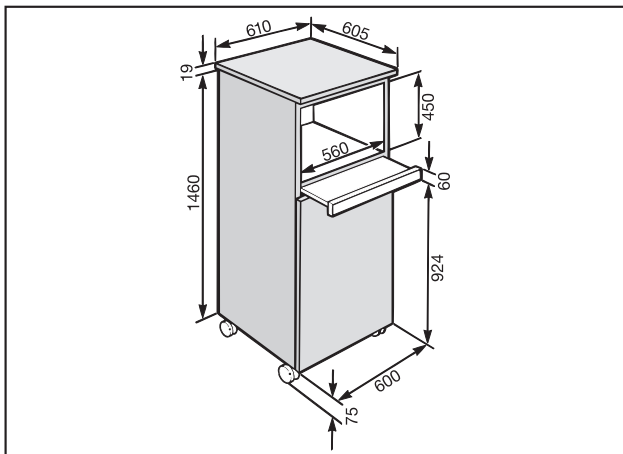


De par son design et son exécution, il est possible de l'installer en combinaison avec d'autres appareils encastrables MIELE. Dans ce cas, il est cependant extrêmement important que l'appareil soit isolé en partie inférieure par une tablette intermédiaire complètement fermée (sauf en cas de combinaison avec un tiroir chauffant télescopique).



Encastrement

L'appareil peut également être installé dans un meuble sur roulettes Miele livrable en option contre supplément.

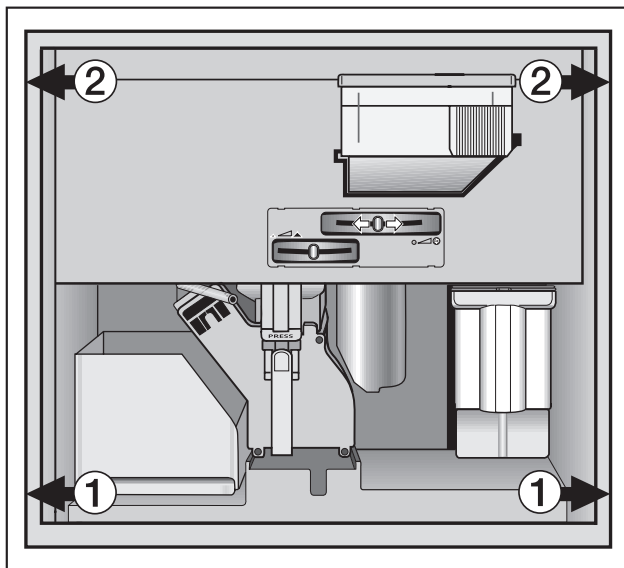


Encastrement

Débranchez impérativement la fiche de l'appareil avant de l'encaster et de l'extraire de sa niche.

Ne faites fonctionner la machine à café qu'encastrée.

- Branchez l'appareil.
- Faites glisser l'appareil dans sa niche jusqu'à ce qu'il se trouve en butée.
- Ouvrez la porte de l'appareil et serrez légèrement les vis.



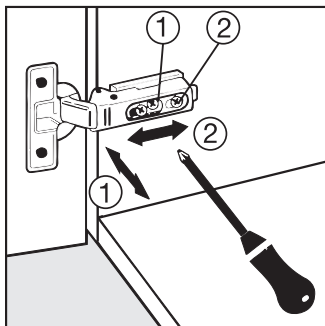
- Positionnez l'appareil en tournant les vis inférieures ① avec précaution de façon à le centrer parfaitement dans la niche.
- Pour fixer l'appareil dans le meuble, tournez manuellement les deux vis supérieures ②.

Encastrement

Ajustement des charnières

Pour pouvoir ajuster la porte de l'appareil ou la porte de l'armoire, les charnières se règlent de l'intérieur.

- Pour ajuster la porte dans la direction ①, tournez la vis ①.
- Pour ajuster la porte vers l'avant ou vers l'arrière, direction ②, tournez la vis ②.



Arabica grain de café de très grande saveur. Il est plat, allongé et présente une nervure sinueuse. La teneur en caféine s'élève à environ 0,8 - 1,3 %. Les grains sont forts et aromatisés mais légèrement moins amers que les grains de Robusta.

Café c'est ce que demandent les italiens lorsqu'ils souhaitent un espresso tout à fait normal. L'appellation complète est en réalité **café espresso**. Il contribue à apporter un accent particulier après le repas ou pendant la journée.

Café americano espresso plus léger avec beaucoup d'eau. Il s'apparente beaucoup au café allemand.

Café corretto derrière cette appellation, on trouve un espresso auquel on a ajouté, selon les goûts, une dose d'alcool fort tel que du grappa, de l'eau-de-vie ou de la liqueur.

Café freddo espresso allongé auquel on ajoute un glaçon et du sucre liquide. C'est une boisson particulièrement appréciée en été.

Caféine un espresso en contient la moitié, voir deux tiers de moins qu'un café. Plus la torréfaction est sombre moins l'espresso contient de caféine.

Café latte double espresso dans une grande tasse avec du lait chaud moussieux. Boisson adaptée à ceux qui aiment le lait.

Café moka il se compose d'environ un tiers d'espresso, un tiers de lait chaud et un tiers de cacao. Il est servi dans un verre à bords hauts.

Café ristretto espresso le plus fort et le plus concentré. La quantité d'eau est réduite à 30 ml.

Cappuccino espresso avec du lait que l'on fait mousser. Il comporte habituellement un tiers d'espresso, un tiers de lait chaud et un tiers de mousse. Il est servi dans une grande tasse en céramique. Pour obtenir un bon moussage du lait, celui-ci doit être versé bien frais dans un récipient froid.

Cappuccino chiaro est un cappuccino 'allégé' avec moins d'espresso et plus de lait chaud.

Cappuccino scuro est un cappuccino plus 'sombre' avec beaucoup d'espresso et peu de lait.

Cappuccino senza schiuma est un cappuccino avec du lait chaud mais sans mousse de lait.

Conservation du café de préférence en réfrigérateur pour que l'arôme se conserve longtemps.

Petit lexique de l'espresso

Crème révélatrice de la réussite d'un espresso. C'est une légère pellicule de mousse de couleur noisette ou cannelle sur l'espresso. Celle-ci ne peut se développer que sous une pression suffisamment élevée. La crème contient les huiles qui ont moussé et par là-même les principales matières qui participent à l'odeur et au goût de la mouture de l'espresso. Cette pellicule de mousse participe également au maintien de la chaleur de l'espresso.

Degré de mouture très important pour la réussite d'un espresso. Si les grains sont moulus trop grossièrement, l'eau s'écoule trop rapidement, la pression ne peut pas s'élever suffisamment et les matières aromatiques du café ne peuvent être extraites. Une mouture trop fine restreint le passage de l'eau. De ce fait la préparation dure trop longtemps et l'espresso présente un goût amer. Lorsque l'humidité de l'air ambiant est élevée, les grains de café ont tendance à s'allonger, il convient alors de régler plus finement le degré de la mouture. Il n'existe malheureusement pas de directives particulières pour le degré de mouture du café.

Dureté de l'eau peut influencer sur le goût du café / de l'espresso.

Espresso, voir café.

Espresso corto est l'appellation d'un espresso 'court' un peu plus fort.

Espresso doppio est, tout simplement, la quantité double de celle d'un espresso normal.

Espresso lungo variante allongée, moins concentrée et servie dans une tasse à café normale.

Espresso ristretto est un double espresso, plus concentré, plus fort en goût et très amer.

Macchiato est un espresso recouvert d'un nuage de lait cuit et d'un peu de mousse de lait de telle sorte qu'il paraît 'taché' (macchiato).

Mélange c'est là que réside le secret du torréfacteur. Le mélange détermine tout particulièrement le goût et la qualité du café, il est fonction de l'utilisation qui en sera faite. C'est seulement par essais successifs que vous pourrez déterminer le mélange qui est le mieux approprié à votre goût.

Préchauffage des tasses recommandé pour que l'espresso ne refroidisse pas trop rapidement.

Pression importante pour le goût, elle permet de libérer les matières en suspension dans le café. Ces matières en suspension participent à l'arôme particulier de l'espresso. Si la pression est trop faible, cet arôme ne se développe pas complètement, si la pression est trop élevée, le tannin et les matières amères se trouvent libérés. La pression participe également à la formation de la pellicule de mousse.

Quantité de poudre, elle peut être ajustée, selon les goûts, entre 6 - 9 g env. par tasse. En règle générale, un espresso nécessite une quantité de poudre de 6 - 7 g, malheureusement il n'existe également aucune directive pour la quantité de poudre.

Robusta est un grain de café bon marché. Il est convexe et rond avec une nervure pratiquement droite. La teneur en caféine s'élève à environ 2 - 2,5 %. Les espressos obtenus avec ces grains sont plus amers que ceux obtenus avec de l'arabica.

Torréfaction elle est très importante pour le goût et la teneur en caféine de l'espresso. Lors de la torréfaction, les huiles volatiles qui déterminent le parfum et le goût du café sont libérées. Une torréfaction foncée concentre l'arôme mais brûle la caféine. Plus la torréfaction est foncée moins les grains de café contiennent de caféine. Les grains de café torréfiés de teinte blonde ont un goût plus acide, ceux de teinte brune sont plus amers.

Miele

MIELE S.A.S.

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray

Tél. : 01 49 39 44 00

Fax : 01 49 39 44 72

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Show room

Espace encastrables


55, Boulevard Maiesherbes

75008 Paris

Tél. : 01 44 90 90 00


Service consommateurs

Site Internet : <http://www.miele.fr>

 **N°Azur 0 810 233 600**

PRIX APPEL LOCAL

Service après-vente national du constructeur

 **N°Azur 0 810 06 1000**

PRIX APPEL LOCAL

Accessoires et pièces détachées

Tél. : 01 49 39 44 66

Sous réserve de modifications / 4304

M.-Nr. 05 870 030 / 06