

Mode d'emploi



Machine à café CM 5100

Miele vous recommande d'utiliser les **accessoires et produits d'entretien MIELE**, disponibles à la vente :

- au 09 74 50 1000 (appel non surtaxé)
- sur www.boutique.miele.fr

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

fr - FR

M.-Nr. 07 939 380

Table des matières

Emballage de transport / enlèvement	5
Description de l'appareil	6
Prescriptions de sécurité et mises en garde	8
Préparation et mise en service	13
Avant la première utilisation	13
Première mise en marche	13
Dureté de l'eau	14
Remplir le réservoir à eau	16
Remplir le réservoir à grains	17
Mise en marche et arrêt de la machine à café	18
Préchauffage des tasses	19
Activer/désactiver la fonction chauffe-tasses	19
Préchauffer les tasses avec le chauffe-tasses	19
Café ou espresso	20
Préparer un café ou un espresso	20
Préparer deux portions de café ou d'espresso en une fois	20
Interrompre la préparation	21
Régler la distribution de café à la hauteur de tasse	21
Café ou espresso à base de café moulu	22
Remplir le compartiment à café moulu	22
Préparer un café ou un espresso avec du café moulu	23
Interrompre la préparation	23
Préparer du lait chaud et de la mousse de lait	24
Préparatifs	24
Préparation de la mousse de lait	24
Préparation de lait chaud	25
Interrompre la préparation	25
Après la préparation de lait	25
Température du lait et consistance de la mousse de lait	26
Spécialités de café	26
Verser de l'eau chaude	27
Pour adapter votre café à votre goût	28
Degré de mouture	28
Quantité de mouture	29
Préinfusion du café moulu	30
Température de percolation	30

Table des matières

Adapter la taille des portions	32
Programmation de quantité avec les touches ☐, ☐, ☐ ou ☐	32
Adapter la taille de portion pour espresso, café et eau chaude	32
Déterminer une durée de distribution pour le lait chaud et la mousse de lait.	33
Ouvrir la programmation de quantité sous le menu REGLAGES	33
Le menu REGLAGES	34
Principe de commande	34
Liste de tous les réglages possibles	35
Langue	36
Heure et format de temps	37
Régler le format de temps	37
Réglage de l'heure	37
Fonction timer	38
Régler le timer	38
Activer et désactiver le timer	40
Réglages usine	41
Modes de cuisson	42
Verrouiller la machine à café	43
Activer et désactiver la sécurité enfants	43
Désactivation provisoire de la sécurité enfants	43
Affichage d'informations	44
Nettoyage et entretien	45
Général	45
Rincer les conduits	46
Activer et désactiver le rinçage automatique	46
Rinçage manuel des conduits	47
Cappuccinatore	47
Rincer le cappuccinatore	47
Nettoyer le cappuccinatore	48
Réservoir à eau	49
Tôle d'égouttage	49
Bac d'égouttage et bac à marc	50
Réservoir à grains	51
Unité de percolation	52
Retirer l'unité de percolation et la nettoyer à la main	52
Nettoyer l'unité de percolation	53

Table des matières

Carrosserie	54
Détartrage	55
Ouvrir le détartrage sous le menu ENTRETIEN	56
En cas d'anomalie	57
Service après-vente	68
Accessoires	69
Pour économiser l'énergie	70
Transport	71
Utiliser la vapeur pour vider la machine	71
Emballage	71
Branchement électrique	72
Conseils d'installation	73
Dimensions de l'appareil	74

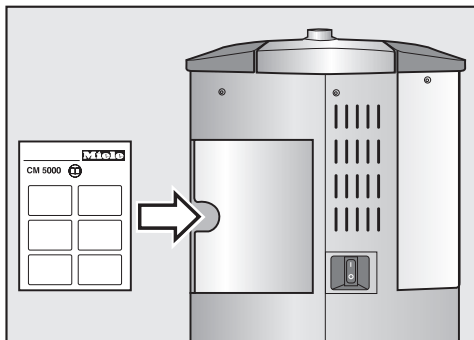
Mode d'emploi abrégé

Un mode d'emploi abrégé est fourni avec la machine à café. Il vous indique les principales opérations à effectuer pour l'utilisation quotidienne et le nettoyage.

Il ne remplace pas le mode d'emploi de la machine à café.

Lisez en particulier les prescriptions de sécurité et mises en garde avec attention et tenez-en compte afin de vous protéger et d'éviter tout dégât sur l'appareil.

Un rangement spécial est prévu à l'arrière de l'appareil pour y placer le mode d'emploi abrégé. Vous aurez ainsi toujours le mode d'emploi abrégé sous la main.



Emballage de transport

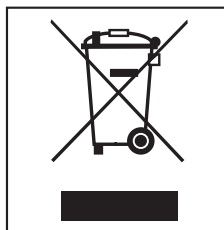
L'emballage protège votre machine à café des avaries de transport.

Conservez le carton d'origine et les pièces en polystyrène pour pouvoir transporter l'appareil en toute sécurité en cas de déménagement.

Veillez également conserver l'emballage d'origine pour l'éventualité d'une réparation. Vous pourrez ainsi envoyer la machine à caféposable au SAV Miele en tout sécurité.

Enlèvement de l'ancien appareil

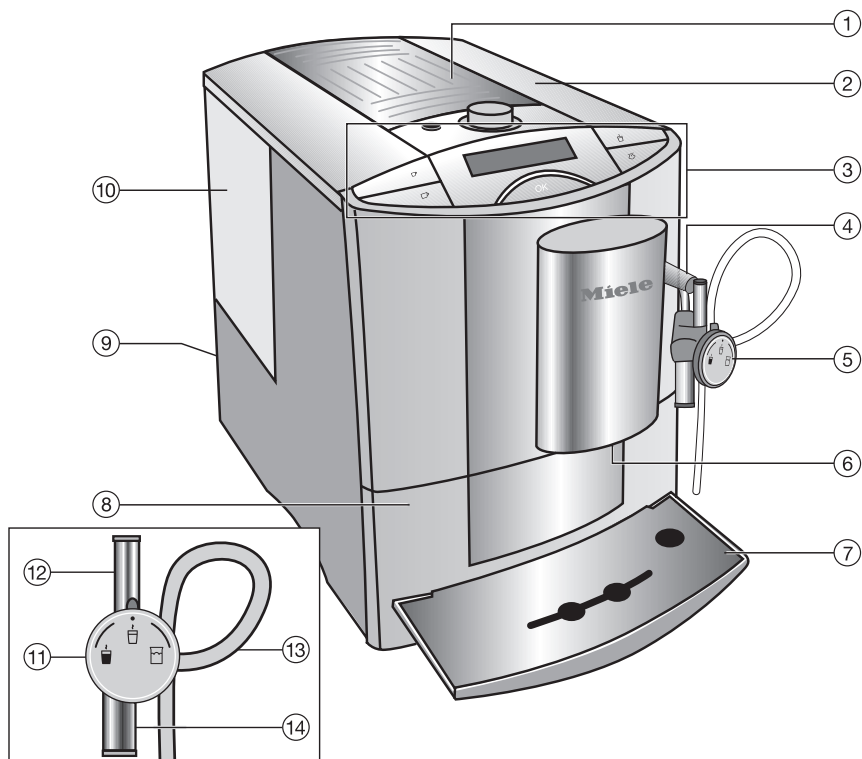
Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans 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 mis en place par votre commune ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement adapté à l'évacuation de ce type d'appareils.

Gardez l'ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement, pour éviter tout accident.

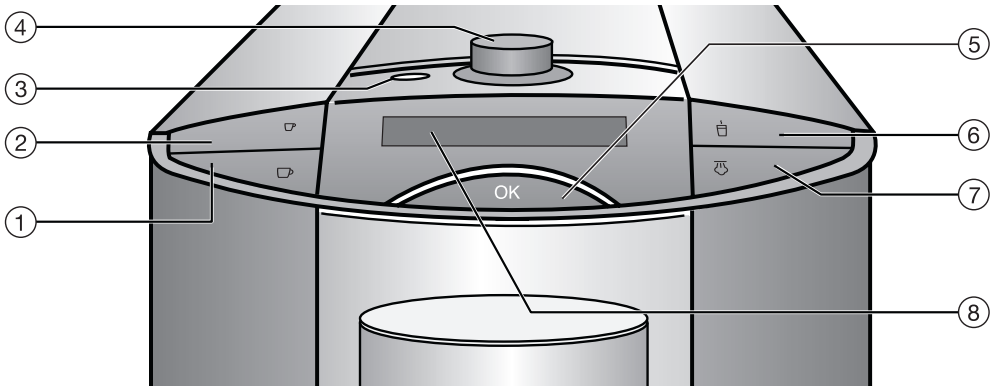
Description de l'appareil



- ① Chauffe-tasses
 - ② Réservoir à grains, compartiment à café moulu et bouton rotatif pour le degré de mouture
 - ③ Ecran et éléments de commande
 - ④ Distribution de vapeur et d'eau chaude
 - ⑤ Emulsionneur de lait "cappuccinatore" (voir détail)
 - ⑥ Buses de distribution de café
 - ⑦ Tôle d'égouttage
 - ⑧ Bac d'égouttage avec bac à marc à l'intérieur
 - ⑨ Interrupteur
 - ⑩ Réservoir à eau
 - ⑪ Molette de sélection du lait chaud, de l'eau chaude et de la mousse de lait
 - ⑫ Bec d'aspiration d'air
 - ⑬ Flexible pour le lait
 - ⑭ Distribution
- Signification des symboles :
-  eau chaude
 -  mousse de lait
 -  lait très chaud

Description de l'appareil

Ecran et éléments de commande



	Élément	Commande	Fonction
①	Touche café ☕	presser	Préparer un café
②	Touche espresso ☕	presser	Préparer un espresso
③	Touche Marche/Arrêt ⏻	presser	Mettre en marche ou arrêter l'appareil (mode veille)
④	Sélecteur rotatif	tourner vers la gauche ou la droite	Afficher un point de menu ou un réglage
⑤	Touche OK	presser	Valider une sélection ou une action Interrompre la préparation de boissons Ouvrir le menu REGLAGES (maintenir enfoncé 2 secondes) L'arc de cercle s'allume lorsque la touche OK est disponible L'arc de cercle clignote peu après que de la vapeur soit produite
⑥	Touche eau chaude 🚰	presser	Verser de l'eau chaude
⑦	Touche vapeur ☁	presser	Préparer de la mousse de lait ou du lait chaud
⑧	Ecran		Afficher les messages Personnaliser la machine à café (dans le menu REGLAGES)

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Cette machine à café est conforme aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins causer des dommages corporels et matériels.

Lisez ce mode d'emploi avec attention avant de mettre votre machine à café en service. Il vous fournit des informations importantes sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de la machine à café. Vous vous protégez ainsi et évitez de détériorer votre appareil.

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

Utilisation conforme

► Cette machine à café est destinée à une utilisation de type domestique, à la maison ou dans les environnements suivants par exemple :

- dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail similaires
- dans les exploitations agricoles
- à l'usage des clients dans les hôtels, les pensions ou les gîtes ou autre type de logement.

Cette machine à café ne convient pas à une utilisation en extérieur.

Utilisez uniquement cet appareil dans le cadre domestique pour préparer (20 tasses max. par jour) des boissons à base de café, à savoir espressos, cappuccinos, latte macchiato, etc.

Tout autre type d'utilisation est interdit. Miele n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation incorrecte, non conforme aux prescriptions.

► Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser cette machine à café en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance d'une personne responsable.

Précautions à prendre avec les enfants

Attention ! Risque de brûlure et d'ébouillantage au niveau de la sortie de café et du cappuccinatore !

Les enfants ont la peau plus sensible aux hautes températures.

► Disposez la machine à café hors de la portée des enfants.

► Surveillez les enfants lorsqu'ils jouent à proximité de la machine à café.

► Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine à café.

► Les enfants de 8 ans et plus sont autorisés à utiliser la machine à café sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment la manipuler sans danger.

Ils doivent être conscients des risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

► Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de la machine à café à moins d'être constamment surveillés.

Veillez cependant garder à l'esprit que l'espresso et le café ne sont pas des boissons qui conviennent aux enfants.

Sécurité technique

► Avant d'installer la machine, vérifiez qu'elle ne présente pas de dommages visibles. Ne mettez en aucun cas votre machine à café en service si elle est abîmée, car vous pourriez mettre votre sécurité en péril.

► Comparez les caractéristiques de raccordement (tension et fréquence) indiquées sur la plaque signalétique avec celles du réseau avant de brancher l'appareil.

Ces données doivent impérativement correspondre pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.

► La sécurité électrique de cette machine à café n'est garantie que si elle est raccordée à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité élémentaire soit remplie. En cas de doute, faites contrôler toute l'installation domestique par un électricien.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (décharge électrique).

► Ne raccordez pas la machine à café à l'alimentation électrique avec une multiprise ou une rallonge. Les rallonges et les multiprises ne garantissent pas une sécurité suffisante pour la machine à café (risque de surchauffe par ex.).

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Débranchez immédiatement la prise, si vous remarquez des dégâts ou une odeur de brûlé.

► Faites attention à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou ne coulisse pas contre une arête coupante.

► Vérifiez que le cordon électrique est bien rangé. Ceci afin d'éviter de trébucher dessus et d'abîmer l'appareil.

► Cette machine à café ne doit pas être utilisée sur des unités mobiles (bateaux par exemple).

► N'utilisez la machine à café qu'avec une température ambiante comprise entre 10 °C et 32 °C.

► Vérifiez que la machine à café reçoit suffisamment d'air et peut évacuer l'air chaud. Ne couvrez pas la grille d'aération sur le dessus.

► Si vous avez disposé la machine à café derrière une façade, ne la faites fonctionner que porte ouverte. Ne fermez pas la porte tant que la machine à café fonctionne.

► Protégez la machine à café de l'eau et des éclaboussures.

► Les travaux d'installation et d'entretien ne doivent être exécutés que par des professionnels. Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur dont le fabricant ne saurait être tenu responsable.

► La réparation de la machine à café pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un Service

Après Vente agréé par le fabricant, sinon vous perdrez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

► Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces détachées d'origine Miele. Seules les pièces détachées d'origine Miele correspondent aux exigences de sécurité.

► Pendant l'installation et l'entretien ainsi que les éventuelles réparations de la machine à café, celle-ci doit être mise hors tension.

La machine à café n'est que vraiment mise hors tension que si une des conditions suivantes est remplie :

- La prise de l'appareil est débranchée. Ne tirez pas sur le cordon, mais sur la fiche pour débrancher l'appareil.
- Les fusibles de l'installation domestique sont ôtés.

► Arrêtez la machine à café avec l'interrupteur en cas d'absence prolongée.

Utilisation et installation

Attention ! Risque de brûlure et d'ébouillantage au niveau de la sortie de café et du cappuccinatore ! Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes !

▶ Attention:

– Ne pas mettre la main ou toute autre partie du corps sous la distribution de café ou le cappuccinatore lorsque la distribution de liquides brûlants ou de vapeur est en cours.

– Prenez garde de ne pas toucher les éléments brûlants de la machine à café.

– Vérifiez que le cappuccinatore est correctement monté. Ne montez le cappuccinatore que s'il est parfaitement propre. La buse pourrait envoyer du liquide ou de la vapeur dans la mauvaise direction ou se détacher en cas d'obstruction.

– Ne nettoyez pas non plus d'objet avec la machine à café.

▶ Nettoyez bien la machine à café avant la première utilisation. Rincez les conduites de café et de lait (voir chapitre "Nettoyage et entretien").

▶ Pour le choix de l'eau, tenez compte des points suivants :

– Ne versez que de l'eau potable froide et propre dans le réservoir à eau. L'eau chaude ou brûlante ou les liquides autres que l'eau peuvent endommager l'appareil.

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

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

– N'utilisez pas d'eau issue d'une installation d'osmose inverse. Vous risquez de détériorer l'appareil.

▶ Ne versez que des grains de café torréfiés dans le réservoir à grains. Ne pas verser de grains de cafés enrobés ou de café moulu.

▶ Ne mettez pas les doigts dans le moulin.

▶ Ne versez que du café moulu ou une pastille de nettoyage le cas échéant dans le compartiment à café moulu. Les pastilles de nettoyage permettent de dégraisser l'unité de percolation de la machine à café.

▶ N'utilisez que du lait sans produits ajoutés. Les produits ajoutés, en général sucrés, bouchent le conduit de lait et le cappuccinatore.

▶ Ne versez pas de sucre, de caramel ou de grains de café enrobés ni de liquides sucrés dans la machine à café. Le sucre endommage la machine à café.

▶ Ne tenez pas de mélange contenant de l'alcool flambé sous les buses de distribution de café. Les pièces en matière synthétique de la machine à café pourraient prendre feu et fondre.

▶ Ne disposez pas de feu direct, par exemple une bougie, sur ou à côté de la machine à café. La machine à café peut prendre feu au contact de la flamme et le feu peut s'étendre.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Pour nettoyer la machine à café, tenez compte des points suivants :

- Arrêtez la machine à café avec l'interrupteur avant de nettoyer.
- Nettoyez quotidiennement la machine à café (plus d'informations au chapitre "Nettoyage et entretien").
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur. La vapeur peut provoquer un court-circuit.
- Détartrez régulièrement la machine à café avec les pastilles de détartrage Miele, ceci en fonction de la dureté d'eau. Détartrez plus souvent si vous avez une eau très calcaire. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages résultant d'une absence de détartrage.
- Dégraissez régulièrement votre unité de percolation avec les pastilles de nettoyage Miele. Selon le taux de matière grasse de la catégorie de café utilisé, l'unité de percolation peut se boucher plus ou moins rapidement.
- Jetez le marc de café avec les ordures ménagères ou mieux, sur un compost. Le marc de café peut boucher votre évier.

Pour les appareils avec bandeau inox :

► ne collez jamais de note autocollante, de ruban adhésif ou autres types d'adhésifs sur le bandeau en inox. La pellicule de protection de l'acier inoxydable serait abîmée et elle perdrait son effet protecteur contre les salissures.

► Le revêtement du bandeau en inox peut être rayé. Même les aimants peuvent causer des rayures.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dégâts dus au non-respect des prescriptions de sécurité et des mises en garde.

Préparation et mise en service

Avant de mettre la machine à café en service, veuillez lire avec attention le mode d'emploi afin de vous familiariser avec l'appareil et la commande.

Avant la première utilisation

- Installez la machine à café (voir "Conseils d'installation") et enlevez les films de protection éventuels.
- Branchez la fiche électrique de la machine à café dans la prise (voir "Branchement électrique"). Si le cordon d'alimentation est trop long, vous pouvez l'insérer dans l'ouverture située à l'arrière de l'appareil.

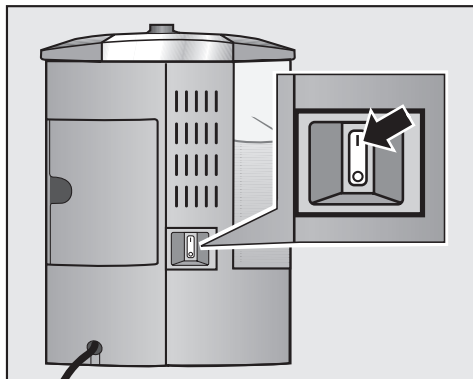
Avant de remplir le réservoir à eau et le réservoir à grains, nettoyez soigneusement la machine (voir "Nettoyage et entretien").


- Remplissez les grains de café dans le réservoir à grains (voir "Remplir les grains de café").
- Remplissez l'eau froide fraîche dans le réservoir à eau (voir "Remplir eau").

Première mise en marche

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

- Langue
- Format de temps
- Heure



- Mettez l'interrupteur situé au dos de la machine à café sur "I".
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .

Le message suivant apparaît brièvement MIELE - WILLKOMMEN.

Réglage de la langue

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche.
- Appuyez sur la touche OK.

Le réglage est enregistré.

Préparation et mise en service

Régler le format de temps

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que l'affichage 12 HEURES apparaisse, lorsque l'heure doit être affichée en format 12 heures.

ou

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que l'affichage 24 HEURES apparaisse, lorsque l'heure doit être affichée en format 24 heures.

- Appuyez sur la touche OK.

Le réglage est enregistré.

Réglage de l'heure

Vous pouvez saisir les heures et les minutes :

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que le nombre d'heures actuel apparaisse.

Appuyez sur la touche OK.

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que le nombre de minutes actuel apparaisse.

Appuyez sur la touche OK.

Le réglage est enregistré. Le message 1ERE MISE EN SERVICE TERMINEE est affiché.

- Appuyez sur la touche OK.

Si vous n'avez pas encore rempli d'eau dans le réservoir, il s'affiche

REMPLIR RÉSERVOIR
EAU ET LE REMETTRE

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

CONSEIL Posez un récipient de taille suffisante, par exemple le bac à marc, sous le cappuccinatore.

Il s'affiche :

REMPLISSAGE EN COURS
DEMARRER

- Appuyez sur la touche OK.

CONSEIL Suivez les étapes suivantes du mode d'emploi pour personnaliser et connaître votre appareil.

Dureté de l'eau

La dureté d'eau indique la quantité de calcaire dissous dans l'eau. Plus la quantité de calcaire est importante, plus l'eau est dure. Si l'eau est dure, la machine doit être détartrée plus souvent.

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

Veillez régler la dureté d'eau sur la dureté d'eau locale afin que l'appareil fonctionne parfaitement et ne soit pas abîmé. Ainsi, le message vous indiquant de procéder au détartrage sera affiché au bon moment.

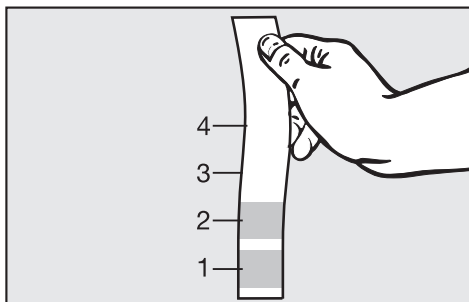
Préparation et mise en service

4 niveaux de dureté sont réglables :

- **Niveau 1 (douce) :**
zone de dureté 1 de l'usine d'eau
0-15°F (0-1,5 mmol/l)
écoulement d'eau : env. 220 l
écoulement de vapeur : env. 440 min
- **Niveau 2 (moyenne) :**
zone de dureté 1 de l'usine d'eau
15-25°F (1,5-2,5 mmol/l)
écoulement d'eau : env. 100 l
écoulement de vapeur : env. 200 min
- **Niveau 3 (dure) :**
zone de dureté 2 de l'usine d'eau
25-38 °f (2,5-3,8 mmol/l)
écoulement d'eau : env. 70 l
écoulement de vapeur : env. 140 min
- **Niveau 4 (très dure) :**
zone de dureté 3-4 de l'usine d'eau
38 °f (3,8 mmol/l) ou plus
écoulement d'eau : env. 40 l
écoulement de vapeur : env. 80 min

Déterminer la dureté d'eau

Vous pouvez également mesurer la dureté d'eau avec la bandelette fournie. Sinon la société des eaux responsable peut également vous indiquer la dureté d'eau locale.



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

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

Réglage de la dureté de l'eau

- Dans le menu principal, pressez la touche OK pendant 2 secondes.



- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que DURETE EAU s'affiche. Pressez la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que la dureté d'eau s'affiche. Pressez la touche OK.

Le réglage est enregistré.

Remplir le réservoir à eau

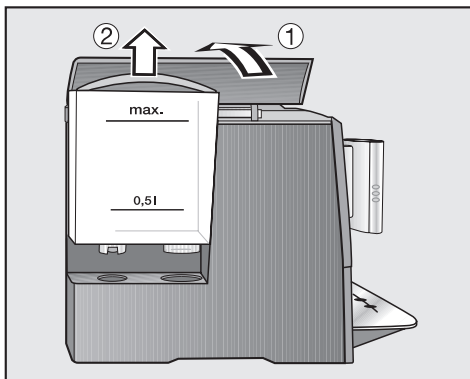
Pour obtenir un bon café ou espresso, il est important d'avoir une eau de qualité.

Le réservoir à eau doit être vidé chaque soir et rempli d'eau fraîche le matin.

Attention ! Risque d'infection lié aux germes.
Changez l'eau tous les jours afin d'éviter la formation de moisissures.

L'eau chaude ou brûlante ou les liquides autres que l'eau peuvent endommager l'appareil.

Ne versez **pas d'eau minérale** dans le réservoir à eau. La machine à café s'entartretrait et serait abîmée.



- Ouvrez le couvercle sur le côté gauche de la machine à café ①. Retirez le réservoir à eau avec la poignée, par le haut ②.
- Ne versez que de l'eau potable fraîche froide dans le réservoir à eau, jusqu'à la marque max.
- Remplacez le réservoir à eau. Vérifiez que le réservoir à eau est bien positionné sur les ergots en haut de la carrosserie.
- Refermez le couvercle.

CONSEIL Si le réservoir à eau reste bloqué un peu plus haut ou en travers, vérifiez si le logement du réservoir d'eau n'est pas sali. Ceci pourrait affecter l'étanchéité de la vanne de vidange. Nettoyez le logement du réservoir si nécessaire.

Remplir le réservoir à grains

Vous pouvez préparer des cafés ou des espressos avec des grains de café entiers torréfiés, que la machine à café moule pour chaque portion. Versez à cet effet les grains de café dans le réservoir à grains.

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

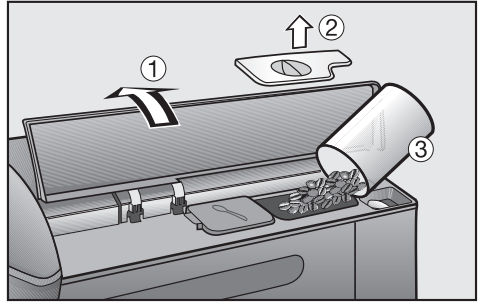
Attention ! Risque d'endommager le moulin !

Remplissez uniquement des grains de café torréfiés pour espresso ou café dans le réservoir à grains.

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

Attention ! Le sucre endommage la machine à café !


Ne versez pas de grains de café enrobés de sucre ou de caramel ni de liquides sucrés dans le réservoir à grains.




- Ouvrez le couvercle sur le côté droit de la machine à café ①. Retirez le couvercle à arôme ②.
- Remplissez les grains de café dans le réservoir à grains ③.
- Replacez le couvercle arôme et fermez le couvercle.

CONSEIL Versez uniquement la quantité correspondant à quelques jours de consommation. Le café perd son arôme en cas de contact avec l'air.


Mise en marche et arrêt de la machine à café

Vous pouvez mettre en marche et arrêter la machine à café avec la touche Marche/Arrêt  (veille) si l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil est enclenché.

Mise en marche de l'appareil

Dès que la touche Marche/Arrêt  a été pressée, la machine à café chauffe et rince les conduits. Ceci permet de nettoyer les conduits et de les chauffer pour la préparation de café. Ensuite de l'eau chaude s'écoule dans le bac d'égouttage.

Tant que la machine à café a encore une température supérieure à 60 °C, le rinçage n'est pas activé.

- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .

Il s'affiche :

PHASE CHAUFFAGE

Lorsque le rinçage automatique est activé, il s'affiche, après le chauffage :

RINCAGE EN COURS


De l'eau brûlante coule par les buses de distribution.

Le menu principal s'affiche ensuite à l'écran :

SÉLECTIONNER BOISSON

Vous pouvez à présent préparer un café ou un espresso.

Mise hors tension de l'appareil

- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt .

La machine à café rince les conduits avant de s'arrêter si le rinçage automatique est activé .

Si vous avez désactivé le rinçage automatique, rincez les conduits manuellement (voir "Nettoyage et entretien") avant d'arrêter la machine à café.

CONSEIL En cas d'absence prolongée, arrêtez la machine à café au niveau de l'interrupteur pour économiser l'énergie.


L'heure réglée n'est pas enregistrée et doit être réglée de nouveau à la mise en marche suivante.

Préchauffage des tasses

Le goût de l'espresso et des autres boissons à base de café s'exprime mieux et dure plus longtemps dans des tasses préchauffées.

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

Vous pouvez préchauffer des tasses ou des verres pour café sur le chauffe-tasses situé sur le dessus de votre machine à café. Pour utiliser le chauffe-tasses, celui-ci doit être activé sous Réglages.

CONSEIL Pour économiser l'énergie, vous pouvez également préchauffer les tasses avec un peu d'eau chaude, en utilisant la touche .

Activer/désactiver la fonction chauffe-tasses

- Dans le menu principal, pressez la touche OK pendant 2 secondes.

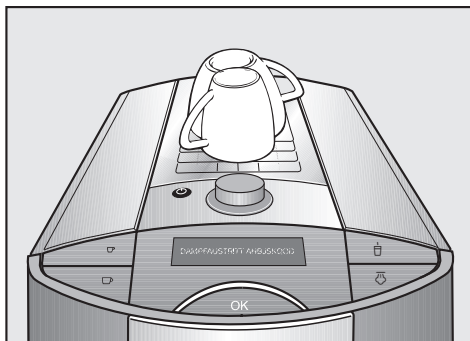


- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que CHAUFFAGE TASSE s'affiche. Pressez la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que OUI s'affiche si vous souhaitez activer le chauffe-tasses.

ou

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que NON s'affiche si vous souhaitez désactiver le chauffe-tasses.
- Appuyez sur la touche OK.

Préchauffer les tasses avec le chauffe-tasses



- Posez les tasses sur le chauffe-tasses, sur le dessus de la machine à café.

Le chauffe-tasses chauffe en permanence tant que la machine à café est en marche.

Café ou espresso

Préparer un café ou un espresso

Presser la touche ☐ ou ☑, la machine à café moulin les grains de café puis fait passer l'eau par le café moulu.



- Disposez une tasse sous les buses de distribution de café.
- Pressez la touche ☐, pour préparer un café.

ou

- Pressez la touche ☑, pour préparer un espresso.

La boisson à base de café souhaitée est versée dans la tasse par les buses de distribution.

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

Préparer deux portions de café ou d'espresso en une fois

Vous pouvez aussi demander deux portions de café ou d'espresso en une fois. La machine à café prépare alors les portions l'une après l'autre.

Pour préparer deux tasses de café ou d'espresso simultanément,



- Disposez une tasse sous chaque buse de distribution de café.
- Pressez deux fois sur la touche ☐, pour préparer deux portions de café.

ou

- Pressez deux fois la touche ☑, pour préparer deux portions d'espresso.

Deux portions de la boisson au café souhaitée s'écoulent dans les tasses.

Pour préparer une double portion de café ou d'espresso,

- disposez une tasse sous les deux buses de distribution.
- Pressez deux fois la touche ☐, pour préparer un café.

ou

- Pressez deux fois la touche ☐, pour préparer un espresso.

Une portion double de la boisson souhaitée s'écoule dans la tasse.

Interrompre la préparation

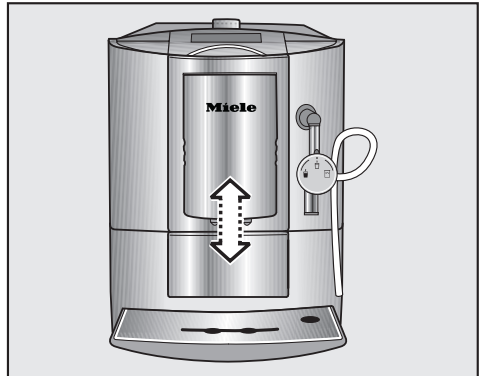
Vous pouvez interrompre la préparation tant que ARRETER? est affiché. Les grains de café déjà moulus sont éjectés dans le bac à marc.

- Appuyez sur la touche OK.

La machine à café interrompt la préparation.

Régler la distribution de café à la hauteur de tasse

Vous pouvez régler la distribution de café à la hauteur des tasses utilisées. Le café et l'espresso refroidit ainsi moins et la mousse de café se tient mieux.



- Tirez la distribution vers le bas, jusqu'au rebord de la tasse.

ou

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

Café ou espresso à base de café moulu

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

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

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

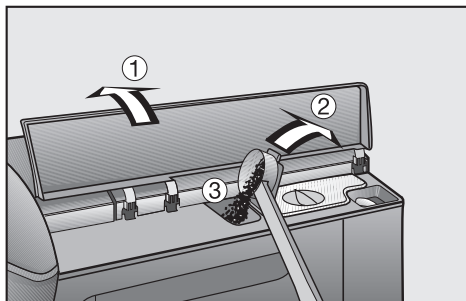
Avec le café moulu, vous ne pouvez préparer **qu'une** portion de café ou d'espresso.

Remplir le compartiment à café moulu

La machine à café utilise tout le café moulu que vous avez versé pour la préparation du café.

Utilisez la cuillère doseuse fournie pour verser le café moulu. Vous doserez ainsi la bonne quantité de café moulu pour un café.

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



- Ouvrez le couvercle sur le côté droit de la machine à café ①.
- Ouvrez le couvercle du compartiment à café moulu. Versez une cuillère doseuse rase de café dans le compartiment à café moulu.
- Fermez les deux couvercles.

Le message suivant s'affiche :



- Pressez la touche OK pour préparer un café ou un espresso avec le café moulu.

si vous ne souhaitez **pas** préparer une boisson avec du café moulu :

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que NON s'affiche.
- Appuyez sur la touche OK.

Le café moulu est évacué dans le bac à marc.

Café ou espresso à base de café moulu

Préparer un café ou un espresso avec du café moulu

Vous pouvez choisir à présent si un café ou un espresso doit être préparé avec le café moulu.

Si vous ne pressez aucune touche boisson dans les 15 secondes qui suivent, le café moulu est évacué dans le bac à marc.

Le message suivant s'affiche :



SÉLECTIONNER BOISSON
CAFE MOULU

- Disposez une tasse sous les buses de distribution de café.
- Pressez la touche ☐, pour préparer un café.

ou

- Pressez la touche ☑, pour préparer un espresso.

La boisson au café est préparée.

Interrompre la préparation

Vous pouvez interrompre la préparation tant que ARRETER? est affiché. La machine à café éjecte alors le café moulu dans le bac à marc.

- Appuyez sur la touche OK.

La machine à café interrompt la préparation.

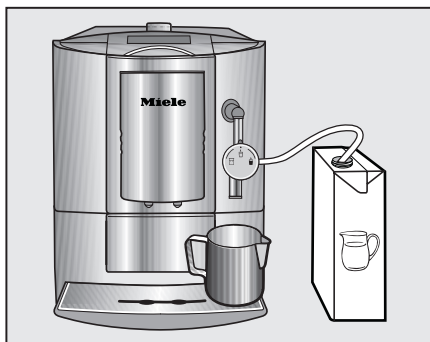
Préparer du lait chaud et de la mousse de lait

Avec la machine à café, vous pouvez préparer du lait chaud ou faire mousser du lait.

La machine à café aspire le lait dans un récipient (par exemple une brique de lait) par le petit flexible transparent. Dans le cappuccinatore, le lait est réchauffé avec de la vapeur et émulsionné si de la mousse de lait doit être confectionnée.

Si vous n'avez pas préparé de lait depuis un certain temps, rincez le flexible et le cappuccinatore avant de verser la première boisson afin d'éliminer les germes éventuellement présents.

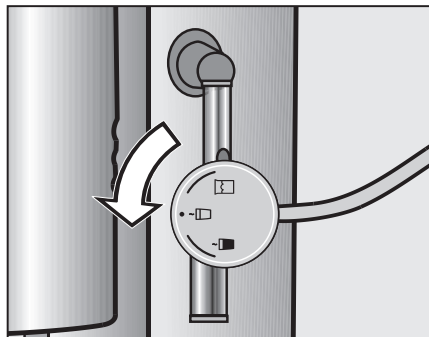
Préparatifs



- Disposez un récipient avec suffisamment de lait à droite de la machine à café.
- Immerger une extrémité du flexible transparent dans le récipient. Le flexible doit être suffisamment immergé dans le lait.

Attention ! Risque de brûlure et d'ébouillantage au niveau du cappuccinatore ! Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes !

Préparation de la mousse de lait



- Tournez la molette du cappuccinatore sur la position ☐.
- Disposez une tasse ou un récipient approprié sous le cappuccinatore.
- Appuyez sur la touche ☐.

La machine à café chauffe. PHASE CHAUFFAGE est affiché. Après le chauffage, la mousse de lait coule du cappuccinatore dans le récipient situé dessous.

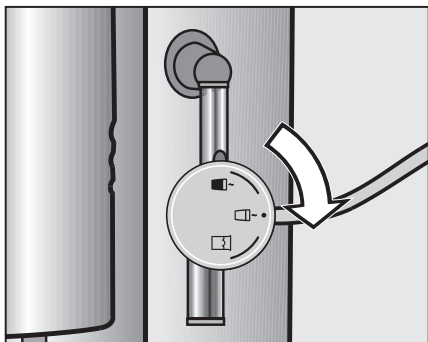
- Pressez la touche OK dès qu'il ya suffisamment de mousse de lait dans le récipient.



Si le niveau de remplissage du récipient de lait est plus haut que le cappuccinatore, remettez ensuite la molette du cappuccinatore sur la position ☐. Le lait s'arrête de couler.

CONSEIL Pour une bonne mousse de lait, utilisez du lait froid (< 13°C).

Préparer du lait chaud et de la mousse de lait


Préparation de lait chaud



- Tournez la molette du cappuccinateur sur la position .
- Disposez une tasse ou un récipient approprié sous le cappuccinateur.
- Appuyez sur la touche .

La machine à café chauffe. PHASE CHAUFFAGE est affiché. Après la phase de chauffage, le lait chaud coule du cappuccinateur dans le récipient situé dessous.

- Pressez la touche OK dès que la quantité de lait chaud est suffisante.

Si le niveau de remplissage du récipient de lait est plus haut que le cappuccinateur, remettez ensuite la molette du cappuccinateur sur la position . Le lait s'arrête de couler.

Interrompre la préparation

Vous pouvez interrompre la préparation tant que ARRETER? est affiché.

- Appuyez sur la touche OK.

La machine à café interrompt la préparation.

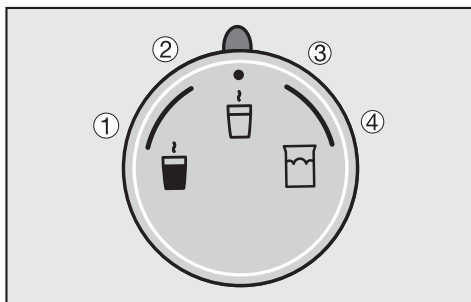
Après la préparation de lait

Le cappuccinateur doit être rincé (voir "Rincer le cappuccinateur") si vous ne pensez pas refaire de boisson à base de lait d'ici une heure. Le cappuccinateur peut s'obstruer en raison des restes de lait.

Préparer du lait chaud et de la mousse de lait

Température du lait et consistance de la mousse de lait

Avec la molette du cappuccinatore, vous pouvez influencer la température du lait et la consistance de la mousse de lait.



Lait chaud

Lorsque vous tournez la molette, vous obtenez, en fonction de la position :

- | | |
|---|-----------------|
| ① | lait chaud |
| ② | lait très chaud |

Mousse de lait

Lorsque vous tournez la molette, vous obtenez, en fonction de la position :

- | | |
|---|---|
| ③ | mousse de lait très chaude avec consistance liquide |
| ④ | mousse de lait chaude avec consistance crémeuse |

Spécialités de café

Avec la machine à café vous pouvez préparer des spécialités de café facilement et rapidement.

Pour un **cappuccino**

- remplissez à moitié une tasse de mousse de lait.
- disposez cette tasse sous les buses de distribution de café et préparez un espresso.

Pour un **latte macchiato**

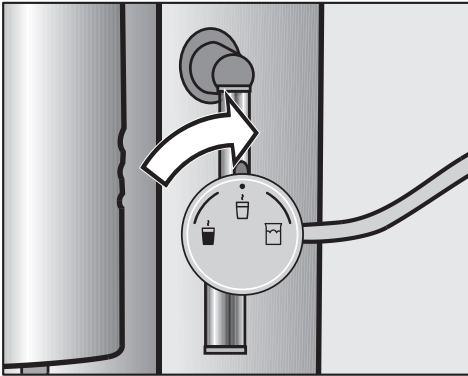
- remplissez d'abord un tiers de lait chaud puis un tiers de mousse de lait dans un grand verre.
- disposez ce verre sous les buses de distribution de café et préparez un espresso.



Verser de l'eau chaude

Si vous avez préparé du lait chaud ou de la mousse de lait avec le cappuccinatore :

- rincez le cappuccinatore avec de l'eau (voir "Nettoyage et entretien").

Attention ! Risque de brûlure et d'ébouillantage au niveau du cappuccinatore ! Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes !



- Tournez la molette du cappuccinatore sur la position .
- Disposez une tasse ou un récipient approprié sous le cappuccinatore.
- Appuyez sur la touche .
- Pressez la touche OK dès qu'il y a suffisamment d'eau chaude dans le récipient.

Pour adapter votre café à votre goût

Vous pouvez adapter la machine à café au type de café utilisé. Vous pouvez

- varier le degré de mouture,
- modifier la quantité de mouture,
- préinfuser le café moulu et
- régler la température de percolation

Degré de mouture

Vous pouvez adapter le moulin de la machine à café au type de café utilisé en réglant le degré de mouture.

Lorsque le café moulu a le bon degré de mouture, le café ou l'espresso coule directement dans la tasse et une belle mousse (crema) se forme.

Une crema réussie a une couleur noisette.

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

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

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

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

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

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

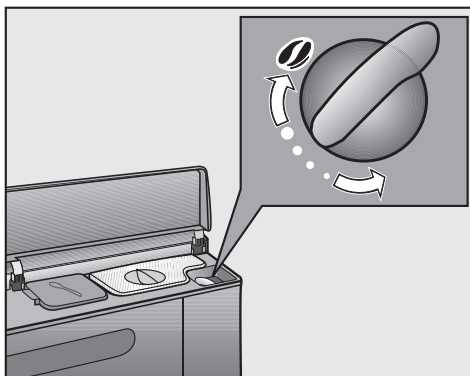
Augmentez le degré de mouture pour mouler plus grossièrement les grains.

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

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

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

- Disposez un récipient approprié sous les buses de distribution de café.
- Ouvrez le couvercle sur le côté droit de la machine à café.
- Appuyez sur la touche ☐ ou la touche ☐.



- Tournez le sélecteur rotatif de degré de mouture vers la gauche pour mouler les grains de café plus finement.

ou

- Tournez le sélecteur rotatif de degré de mouture vers la droite pour mouler les grains de café plus grossièrement.

Pour adapter votre café à votre goût

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

Quantité de mouture

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

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

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

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

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

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

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

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

Vous pouvez modifier la quantité de mouture en sélectionnant un autre réglage. Il existe les trois réglages suivants :

- doux
- normal
- fort

Vous pouvez régler des quantités de mouture différentes pour l'espresso et le café.

- Dans le menu principal, pressez la touche OK pendant 2 secondes.



- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que QUANTITE DE MOUTURE s'affiche.

Appuyez sur la touche OK.

- Tournez le sélecteur rotatif, jusqu'à ce que l'affichage indique ESPRESSO si vous souhaitez modifier la quantité de mouture pour les espressos.

ou

- Tournez le sélecteur rotatif, jusqu'à ce que l'affichage indique CAFE si vous souhaitez modifier la quantité de mouture pour les cafés.

- Appuyez sur la touche OK.

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que le réglage souhaité s'affiche. Pressez la touche OK.

Le réglage est enregistré.

Pour adapter votre café à votre goût

Préinfusion du café moulu

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

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

Vous pouvez activer ou désactiver "Préinfusion". A la livraison, la préinfusion est désactivée.

- Dans le menu principal, pressez la touche OK pendant 2 secondes.



- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que PREINFUSION s'affiche. Appuyez sur la touche OK.

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que OUI s'affiche si vous souhaitez activer "Préinfusion".

ou

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que NON s'affiche si vous souhaitez activer "Préinfusion".

- Appuyez sur la touche OK.

Le réglage est enregistré.

Température de percolation

La température de percolation idéale dépend

- du type de café utilisé,
- de si c'est un espresso ou un café qui est préparé, et
- de la pression atmosphérique dans votre région.

Si la machine à café est par exemple installée à 2000 m au-dessus du niveau de la mer, la température de percolation doit être réglée à un niveau faible. Car en raison de la pression atmosphérique basse, l'eau bout dès les basses températures.

Vous pouvez régler une température de percolation différente pour l'espresso et le café. Il existe les trois températures de percolation suivantes :

- peu élevée
- normal
- élevée

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

Pour adapter votre café à votre goût

- Dans le menu principal, pressez la touche OK pendant 2 secondes.



- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que TEMPERATURE s'affiche. Appuyez sur la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif, jusqu'à ce que l'affichage indique ESPRESSO si vous souhaitez modifier la température de percolation pour les espressos.

ou

- Tournez le sélecteur rotatif, jusqu'à ce que l'affichage indique CAFE si vous souhaitez modifier la température de percolation pour les cafés.
- Appuyez sur la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que la température de percolation souhaitée s'affiche. Pressez la touche OK.

Le réglage est enregistré.

Adapter la taille des portions

La machine à café est équipée d'une programmation de quantité avec laquelle vous pouvez programmer la taille des portions. Vous pouvez ainsi réadapter en permanence la quantité d'espresso, de café et d'eau chaude à la taille de vos tasses et au type de café que vous utilisez.

Pour les boissons au lait, comme le lait chaud ou la mousse de lait, vous pouvez régler la durée de la production de vapeur.

Pour chaque boisson, il y a une quantité d'eau programmable maximale. Lorsque la quantité d'eau maximale possible est atteinte, la préparation s'arrête. Ensuite, la taille de portion possible maximale est enregistrée pour cette boisson.

Vous avez deux possibilités pour ouvrir la programmation de quantité :

- presser une des touches ☐, ☐, ☐ ou ☐ pendant 3 secondes, ou
- ouvrir l'option de menu PROG. QUANTITE sous le menu REGLAGES.

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

Programmation de quantité avec les touches ☐, ☐, ☐ ou ☐

Si vous pressez une des touches ☐, ☐ ou ☐ pendant au moins 3 secondes, vous ouvrez la quantité de programmation pour cette boisson.

Adapter la taille de portion pour espresso, café et eau chaude

- Disposez la tasse pour laquelle vous réglez la portion sous les buses de distribution de café.
- Effleurez la touche ☐, ☐ ou ☐ jusqu'à ce que PROG. QUANTITE soit affiché.

L'espresso ou le café sont préparés et ENREGISTRER est affiché à l'écran.

- Dès que la tasse est remplie selon votre souhait, pressez la touche OK.


A partir de maintenant, la portion que vous avez programmée sera préparée lorsque vous choisirez cette boisson.

CONSEIL Vous pouvez interrompre la programmation de quantité tant que ANNULER est affiché.

Adapter la taille des portions

Déterminer une durée de distribution pour le lait chaud et la mousse de lait

La durée de distribution est valable aussi bien pour la distribution de lait chaud que pour la préparation de mousse de lait.

- Disposez un récipient avec suffisamment de lait à droite de la machine à café. Immerger une extrémité du flexible transparent dans le récipient.
- Tournez la molette du cappuccinatore sur la position ☐ ou ☑.
- Disposez la tasse sous le cappuccinatore.
- Effleurez la touche  jusqu'à ce que PROG. QUANTITE soit affiché.

La mousse de lait ou le lait chaud sont préparés et ENREGISTRER s'affiche.

- Dès que la tasse est remplie selon votre souhait, pressez la touche OK.

A partir de maintenant, la vapeur utilisée pour toute nouvelle préparation de lait chaud ou de mousse de lait durera le temps que vous avez fixé.

CONSEIL Vous pouvez interrompre la programmation de quantité tant que ANNULER est affiché.

Ouvrir la programmation de quantité sous le menu REGLAGES

- Pressez la touche OK pendant 2 secondes.

REGLAGES
PROG. QUANTITÉ

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que PROGRAMMATION QUANTITE s'affiche. Appuyez sur la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que la boisson dont vous souhaitez programmer la portion versée soit affichée. Appuyez sur la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que DEMARRER s'affiche. Appuyez sur la touche OK.

La préparation commence et il s'affiche ENREGISTRER à l'écran.

- Dès que la tasse est remplie selon votre souhait, pressez la touche OK.

A partir de maintenant, la portion que vous avez programmée sera préparée lorsque vous choisirez cette boisson.

Le menu REGLAGES

Vous pouvez adapter la machine à café à vos besoins sous le menu REGLAGES.

Le réglage actuellement actif est suivi d'une coche ✓.

Si vous ne pressez pas de touche pendant un moment, la machine à café retourne dans le menu principal pour sélectionner les boissons.

Principe de commande

Que souhaitez-vous faire ?	Action
Ouvrir le menu REGLAGES	Pressez la touche OK pendant 2 secondes en menu principal ou en mode veille.
Ouvrir une option de menu	Tournez le sélecteur rotatif vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que l'option de menu souhaitée s'affiche. Appuyez sur la touche OK.
Modifier le réglage	Tournez le sélecteur rotatif vers la gauche ou vers la droite jusqu'à ce que le réglage souhaité s'affiche. Appuyez sur la touche OK.
Quitter le menu REGLAGES OU ouvrir l'option de menu supérieure ou retourner au niveau de menu précédent.	Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que RETOUR s'affiche. Appuyez sur la touche OK.
Ouvrir le menu principal et le choix des boissons.	Pressez la touche OK pendant 2 secondes.

Dans l'aperçu suivant, le réglage usine correspondant à l'option est représenté en **gras**.

Liste de tous les réglages possibles


Option	Réglages possibles
Langue	Allemand , autres langues dont français
Entretien	Rinçage Détartrage Nettoyer l'unité de percolation
Heure (disponible en mode confort)	Format de temps 12 HEURES / 24 HEURES Régler
Timer (disponible en mode confort)	Régler activation à / arrêt après (1:00) / arrêt à Activer activation à(12:00) / arrêt à (12:00)
Programmation quantité	Espresso Café Vapeur Eau chaude
Quantité de mouture	Espresso doux / normal / fort Café doux / normal / fort
Préinfusion	oui / non
Température	Espresso peu élevée / normal / élevée Café peu élevée / normal / élevée
Mode	Mode éco Mode confort
Rinçage automatique	activé / désactivé
Info	Total boissons Café Vapeur Eau chaude Boissons avant détartrage
Dureté de l'eau	douce 1 moyenne 2 dure 3 très dure 4
Sécurité enfants	activé / désactivé
Chauffage tasse	oui / non
Réglages usine	restaurer

Langue

Vous pouvez sélectionner en quelle langue les affichages doivent être indiqués dans le menu REGLAGES.


- Pressez la touche OK pendant 2 secondes.



- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que LANGUE  s'affiche.
Appuyez sur la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que la langue soit correcte.
Appuyez sur la touche OK.

Le réglage est enregistré et l'écran retourne à l'affichage précédent.

A partir de là, tous les textes sont affichés dans la langue sélectionnée.

Si vous avez choisi une langue par erreur, vous pourrez retrouver l'option LANGUE avec le symbole .

Heure et format de temps

Si vous faites fonctionner la machine à café en mode confort, vous pouvez régler l'heure dans le menu REGLAGES et sélectionner le format de temps.

Il existe les formats de temps suivants :

- Format 24 heures
- Format 12 heures

Bien qu'il soit nécessaire de régler l'heure pour les fonctions de timer, elle n'est **pas** affichée.

Après une panne de courant ou si vous avez arrêté la machine à café avec l'interrupteur, l'heure doit être réglée de nouveau.

- Pressez la touche OK pendant 2 secondes.



- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que HEURE s'affiche. Appuyez sur la touche OK.

Vous pouvez à présent régler le format de temps et l'heure :

Régler le format de temps

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que FORMAT HEURE soit affiché. Appuyez sur la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que l'affichage 24 HEURES apparaisse, lorsque l'heure doit être affichée en format 24 heures.

ou

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que l'affichage 12 HEURES apparaisse, lorsque l'heure doit être affichée en format 12 heures.

- Appuyez sur la touche OK.

Le réglage est enregistré.

Réglage de l'heure

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que REGLER soit affiché. Appuyez sur la touche OK.

Vous pouvez saisir les heures et les minutes :

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que les heures soient exactes à l'écran.

Appuyez sur la touche OK.

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que les minutes soient exactes.

Appuyez sur la touche OK.

Le réglage est enregistré.


Fonction timer

Le timer n'est disponible qu'en **mode confort**.

Vous pouvez régler les fonctions de timer suivantes :

La machine à café

- est réactivée à une heure précise, par exemple le matin au petit-déjeuner (ACTIVATION A).
- s'arrête à une heure précise (ARRET A).
- s'arrête après un délai défini, lorsqu'aucune touche n'est pressée ou qu'aucune boisson n'est préparée (ARRET APRES).

Le timer ne fonctionne que si :
l'heure est correctement réglée,
- la machine à café a été désactivée avec la touche Marche/Arrêt .
- Lorsque la fonction de minuterie correspondante est activée (voir "Activer le timer").

Une fois que vous avez réglé "Activation à" ou "Arrêt à" vous devez les activer.

Régler le timer

- Pressez la touche OK pendant 2 secondes.



- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que TIMER s'affiche. Appuyez sur la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que REGLER soit affiché. Appuyez sur la touche OK.

Vous pouvez à présent sélectionner la fonction de timer que vous souhaitez régler.

"Activation à"

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

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que ACTIVATION A s'affiche. Appuyez sur la touche OK.

Vous pouvez saisir les heures et les minutes :

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que le nombre des heures soit correct. Appuyez sur la touche OK.

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que le nombre des minutes soit correct.
Appuyez sur la touche OK.

Le réglage est enregistré. A partir de maintenant, la machine à café s'activera au bon moment si vous avez activé la fonction Timer (voir "Activer et désactiver le timer").

Si la machine à café s'est enclenchée automatiquement trois fois de suite par la fonction "Activation à" et qu'aucun café n'a été versé, la machine ne se met plus automatiquement en marche. Ceci permet d'éviter que la machine à café s'enclenche tous les jours en pure perte, par exemple pendant les vacances.

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

"Arrêt à"

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que ARRET A s'affiche. Appuyez sur la touche OK.

Vous pouvez saisir les heures et les minutes :

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que le nombre des heures soit correct.
Appuyez sur la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que le nombre des minutes soit correct.
Appuyez sur la touche OK.

Le réglage est enregistré. A partir de maintenant, la machine à café s'arrêtera au bon moment si vous avez activé la fonction Timer (voir "Activer et désactiver le timer").

"Arrêt après"

Si aucune touche n'est enfoncée ou aucune boisson préparée, la machine s'arrête après une heure afin d'économiser l'énergie.

Vous pouvez changer ce pré-réglage et sélectionner un temps compris entre 15 minutes et 9 heures pour la fonction de timer "Arrêt après".

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que ARRET APRES s'affiche.
Appuyez sur la touche OK.

Vous pouvez saisir les heures et les minutes :

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que le nombre des heures soit correct.
Appuyez sur la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que le nombre des minutes soit correct.
Appuyez sur la touche OK.

Le réglage est enregistré. A partir de maintenant la machine à café s'arrête après le temps réglé.

Fonction timer

Activer et désactiver le timer

Lorsque le timer pour la fonction "Activation à" est activé et que la machine à café est en mode veille, ☐ est affiché.

- Pressez la touche OK pendant 2 secondes.



- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que TIMER s'affiche.
Appuyez sur la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que ACTIVER s'affiche.
Appuyez sur la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que ACTIVATION A s'affiche si vous souhaitez activer ou désactiver cette fonction du timer.

ou

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que ARRETER A s'affiche si vous souhaitez activer ou désactiver cette fonction du timer.
- Appuyez sur la touche OK.

Le réglage est enregistré.

Vous pouvez annuler les réglages que vous avez faits sur la machine à café et restaurer les réglages en sortie d'usine

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

Les réglages suivants ne sont pas annulés :

- Langue
- Heure
- Nombre de boissons versées

Pour annuler les réglages :

- Pressez la touche OK pendant 2 secondes.



- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que REGLAGE USINE s'affiche. Appuyez sur la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que RESTAURER s'affiche. Appuyez sur la touche OK.

Tous les réglages sont ramenés à l'état de livraison.

Modes de cuisson

La machine à café peut être utilisée en **mode éco** ou en **mode confort**.

Le **mode éco** est un mode d'économie d'énergie. Si aucune boisson n'est préparée pendant un délai précis, la machine à café passe à un mode économique en énergie. Dès qu'une touche est pressée, la machine à café chauffe à nouveau. En outre les fonctions de timer "Activation à" et "Arrêt à" ne sont pas disponibles.

En **mode confort** la machine à café ne refroidit pas et toutes les fonctions sont disponibles sans restrictions. La consommation d'énergie est beaucoup plus élevée en mode confort.

Lorsque la machine à café fonctionne en mode éco, il s'affiche pendant le chauffage :



Telle que la machine à café est livrée, le mode éco est présélectionné.

Régler le mode de fonctionnement

- Dans le menu principal, pressez la touche OK pendant 2 secondes.



- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que MODE FONCTIONNEMENT s'affiche. Appuyez sur la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que MODE ECO s'affiche si vous souhaitez que la machine fonctionne en mode d'économie d'énergie.


ou

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que MODE CONFORT s'affiche si vous souhaitez que la machine fonctionne en mode confort.
- Appuyez sur la touche OK.

Le réglage est enregistré.

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

Activer et désactiver la sécurité enfants

Lorsque la sécurité enfants est activée, la fonction du timer "Activation à" ne fonctionne **pas** ! Le symbole de timer  n'est pas affiché.

- Pressez la touche OK pendant 2 secondes.



- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que SECURITE ENFANTS s'affiche. Pressez la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que ACTIVE s'affiche si vous souhaitez activer la sécurité enfants.

ou

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que DESACTIVE s'affiche si vous souhaitez désactiver la sécurité enfants.
- Appuyez sur la touche OK.

Le réglage est enregistré.

Dès que la machine à café est éteinte, elle est verrouillée et aucune boisson ne peut être préparée.

Désactivation provisoire de la sécurité enfants

La sécurité enfants peut être désactivée ponctuellement pour préparer des boissons.

- Pressez la touche OK pendant 3 secondes.

Vous pouvez à présent préparer des boissons.

Dès que vous éteindrez la machine à café, celle-ci sera de nouveau verrouillée par la sécurité enfants.

Affichage d'informations

L'option de menu INFO vous permet d'afficher

- la quantité d'espressos, de cafés, de vapeur et d'eau chaude préparée en tout (TOTAL BOISSONS),
 - la quantité d'espressos et de cafés préparés (CAFE),
 - combien de fois de la vapeur a été produite pour le lait chaud et la mousse de lait (VAPEUR),
 - combien de fois de l'eau chaude a été produite (EAU CHAUDE) et
 - si plus de 50 portions sont encore possibles avant le prochain détartrage (BOISSONS AVT DETART.).
- Dans le menu principal, pressez la touche OK pendant 2 secondes.



- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que INFO s'affiche.
Pressez la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que l'information souhaitée s'affiche.
Pressez la touche OK.

L'information souhaitée s'affiche.

Pour parvenir au niveau de menu supérieur,

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que RETOUR s'affiche.
Pressez la touche OK.

Général

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

Périodicité	Que dois-je faire ?
Après chaque préparation de boisson contenant du lait, lorsque plus d'1 heure sépare deux préparations.	Rincer le cappuccinatore
Chaque jour (au plus tard à la fin de la journée, avant d'éteindre l'appareil)	Nettoyer le cappuccinatore
	Rincer les conduits d'eau
	Nettoyer le réservoir d'eau
	Nettoyer le bac à marc
	Nettoyer la grille d'égouttage et la tôle d'égouttage
1 fois par semaine	Nettoyer l'unité de percolation
Env. toutes les 200 portions	Dégraisser l'unité de percolation (avec une pastille de nettoyage)
Suivant la dureté d'eau	Détartrer la machine à café
De temps en temps	Nettoyer le réservoir à grains
	Nettoyer l'extérieur de la machine à café (en particulier après le détartrage)

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

A laver à la main	Peut être lavé au lave-vaisselle
<ul style="list-style-type: none">– Unité de percolation– Bac d'égouttage– Couverture arôme du réservoir à grains– Cappuccinatore	<ul style="list-style-type: none">– Bac à marc– Tôle d'égouttage– Réservoir à eau

Nettoyage et entretien

Certains éléments ainsi que les liquides versés sont très chauds et présentent un risque de brûlure ! Laissez la machine à café refroidir avant de la nettoyer. L'eau du bac d'égouttage peut être très chaude.

N'utilisez pas de nettoyeur vapeur. La vapeur peut causer un court-circuit.

N'utilisez jamais de produits contenant du sable, de la soude, de l'acide, du chlorure. Les surfaces pourraient être endommagées.

Quel que soit le matériau de la façade, n'utilisez pas

- de détergents à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de détergents contenant des solvants,
- de produit anticalcaire,
- de produits pour inox,
- de détergents pour lave-vaisselle,
- de produit nettoyant pour four,
- de produits de nettoyage abrasifs tels que pâte de nettoyage, poudre et lait à récurer,
- d'éponges avec tampon abrasif, de brosses ou d'éponges contenant des restes de produit détergent.
- de gommes de nettoyage,
- de grattoirs pour métal trop effilés.

Rincer les conduits

Avant la première préparation de café ou d'espresso il est très important de rincer les conduits de sorte à éliminer les restes de café. En outre les conduits sont préchauffés par l'eau de rinçage chaude. Vous pouvez à présent préparer un café ou un espresso.

Il est également de rincer les conduits avant d'éteindre la machine à café.

CONSEIL Si vous ne voulez pas que l'eau de rinçage s'écoule dans le bac d'égouttage, disposez un récipient approprié sous les buses de distribution de café.

Activer et désactiver le rinçage automatique

Le rinçage automatique rince automatiquement les conduits de la machine à café lorsque celle-ci est arrêtée dès lors qu'au moins une boisson a été préparée.

Le rinçage automatique est activé en sortie usine.

CONSEIL Laissez le rinçage automatique activé ou activez-le s'il ne l'est plus afin que le rinçage des conduits ne soit pas oublié.

- Dans le menu principal, pressez la touche OK pendant 2 secondes.



- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que RINÇAGE AUTOMATIQUE s'affiche. Pressez la touche OK.

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que OUI s'affiche si vous souhaitez activer le rinçage automatique.

ou

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que NON s'affiche si vous souhaitez désactiver le rinçage automatique.
- Appuyez sur la touche OK.

Le réglage est enregistré.

Rinçage manuel des conduits

Si vous avez désactivé le rinçage automatique, vous devez activer vous-même le rinçage des conduits dès lors qu'une boisson a été préparée.

- Disposez un récipient approprié sous les buses de distribution de café.
- Dans le menu principal, pressez la touche OK pendant 2 secondes.



- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que ENTRETIEN s'affiche. Pressez la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que ENTRETIEN s'affiche. Pressez la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que DEMARRER s'affiche. Pressez la touche OK.

Les conduits sont rincés. L'eau de rinçage sort des buses de café.




Cappuccinatore

Le cappuccinatore doit être rincé si vous ne pensez pas refaire de boisson à base de lait dans l'heure qui suit. Le cappuccinatore peut s'obstruer en raison des restes de lait.

Démontez et nettoyez le cappuccinatore une fois par jour si vous vous en êtes servi pour préparer du lait chaud ou de la mousse de lait dans la journée.

Nettoyez le cappuccinatore uniquement à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Rincer le cappuccinatore

- Disposez un récipient avec un peu d'eau à droite de la machine à café. Immerger une extrémité du flexible transparent dans le récipient.
- Tournez la molette du cappuccinatore sur la position  ou .
- Disposez un récipient approprié sous le cappuccinatore.
- Appuyez sur la touche .

Le flexible et le cappuccinatore sont rincés à l'eau.

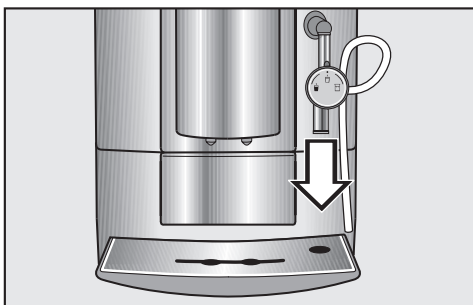
Une fois que le cappuccinatore est bien rincé,

- pressez la touche OK.

Nettoyage et entretien

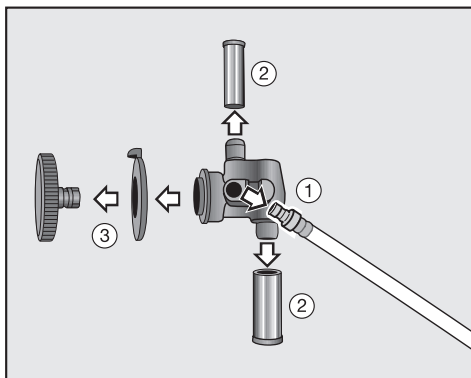
Nettoyer le cappuccinatore

Risque de brûlure ! Le cappuccinatore est brûlant après la préparation de lait. Laissez le cappuccinatore refroidir.



- Retirez le cappuccinatore de la distribution de vapeur et d'eau par le bas.

Désassemblez à présent le cappuccinatore :



- Retirez le flexible ① et les buses ②.
- Retirez la molette et la rondelle de blocage ③ du cappuccinatore.

- Nettoyez toutes les pièces avec de l'eau tiède et un peu de produit vaisselle. Utilisez si nécessaire une petite brosse pour enlever tous les restes de lait.
- Nettoyez tous les éléments sous le robinet.
- Séchez soigneusement toutes les pièces.

Remontez à présent le cappuccinatore dans le sens inverse :

- Montez d'abord la rondelle de blocage puis la molette sur le cappuccinatore.
- Remontez le flexible à lait et les buses.
- Branchez le cappuccinatore sur la distribution de vapeur et d'eau chaude par le bas.

Réservoir à eau

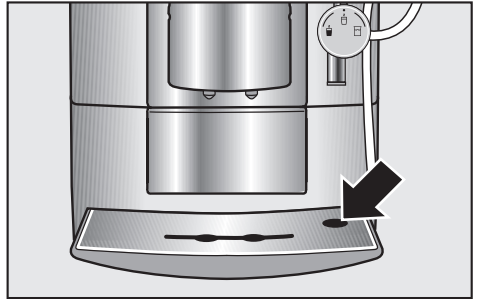
Renouvelez l'eau chaque jour afin de prévenir la formation de germes.

Vérifiez que la vanne, la surface inférieure du réservoir et la surface de rangement de la machine à café sont propres. Il sera ainsi facile d'insérer le réservoir à eau.

- Nettoyez le réservoir à eau au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Séchez le réservoir à eau.
- Nettoyez la surface de rangement de la machine à café avec soin, en particulier les creux.

Tôle d'égouttage

- Retirez la tôle d'égouttage du bac d'égouttage.
- Nettoyez la tôle d'égouttage dans le lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.
- Séchez la tôle d'égouttage.



- Déposez la tôle d'égouttage dans le bac d'égouttage. Vérifiez que le trou rond est bien sous le cappuccinatore.

Nettoyage et entretien

Bac d'égouttage et bac à marc

Nettoyez **quotidiennement** le bac d'égouttage et le bac à marc pour éviter la formation d'odeurs et de moisissures.

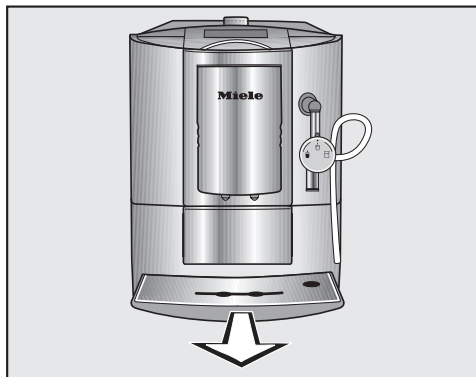
Le bac à marc fait partie du bac d'égouttage.

Lorsque le bac d'égouttage et/ou le bac à marc sont pleins et doivent être vidés, l'affichage le signale. Videz et nettoyez le bac d'égouttage **et** le bac à marc au plus tard à ce moment-là.

CONSEIL Si la machine à café vient d'être rincée, attendez un peu avant de retirer le bac d'égouttage de l'appareil. De l'eau de rinçage continue à s'écouler.

Bac d'égouttage

- Poussez les buses de distribution de café vers le haut.



- Retirez précautionneusement le bac d'égouttage avec le bac à marc de la machine à café.
- Nettoyez le bac d'égouttage **et** le bac à marc.

- Nettoyez le bac d'égouttage **uniquement à la main**, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Nettoyez éventuellement aussi le bac à marc (voir "Bac à marc").
- Séchez le bac d'égouttage.

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

- Déposez le bac à marc dans le bac d'égouttage. Insérez le bac d'égouttage dans la machine à café.

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

Bac à marc

Dans le bac à marc il y a aussi souvent un peu d'eau restant du rinçage.

- Poussez les buses de distribution de café vers le haut.
- Retirez précautionneusement le bac d'égouttage avec le bac à marc de la machine à café.
- Videz le bac à marc et éventuellement le bac d'égouttage. Jetez le marc de café avec les déchets ménagers ou si possible, sur un compost.
- Nettoyez le bac à marc dans le lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Nettoyez éventuellement aussi le bac d'égouttage (voir "Bac d'égouttage").
- Séchez le bac à marc.
- Disposez le bac à marc dans le bac d'égouttage et insérez le bac d'égouttage dans la machine à café.

Réservoir à grains

Arrêtez la machine à café avec l'interrupteur avant de nettoyer.

- Ouvrez le couvercle sur le côté droit de la machine à café. Enlevez le couvercle arôme du réservoir à grains.
- Videz les grains de café restants.

CONSEIL Aspirez les restes de grains de café dans le réservoir avec un aspirateur.

- Nettoyez le réservoir à grains avec un chiffon propre et doux.
- Versez ensuite des grains de café torréfiés dans le réservoir à grains.
- Remplacez le couvercle arôme du réservoir à grains.

Pour nettoyer le compartiment à café moulu, si nécessaire :

- Ouvrez le couvercle du compartiment à café moulu.
- Evacuez les restes de café moulus.

CONSEIL Aspirez les restes de café moulu dans le réservoir avec un aspirateur.

- Fermez le couvercle du compartiment à café moulu.

Ouvrez le couvercle sur le côté droit de la machine à café.

Nettoyage et entretien

Unité de percolation

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

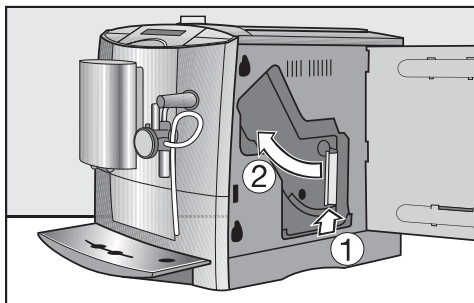
Attention :

- les pièces mobiles de l'unité de percolation sont lubrifiées. Les produits de nettoyage abîment l'unité de percolation.
- Nettoyez l'unité de percolation une fois par semaine.

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

Vous pouvez retirer l'unité de percolation pour la nettoyer. A cet effet :

- saisissez les deux languettes du côté droit de la machine à café. Tournez-les d'un quart de tour vers la droite. Ouvrez la porte.

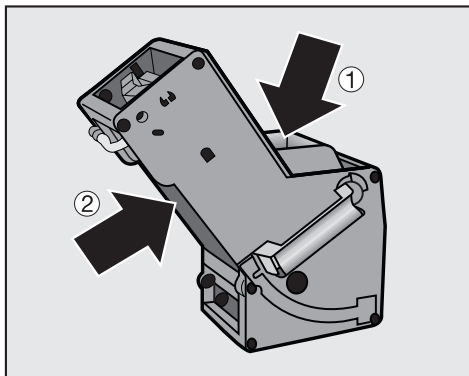


- Pressez la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers la gauche ②.
- Retirez doucement l'unité de percolation de la machine à café.

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

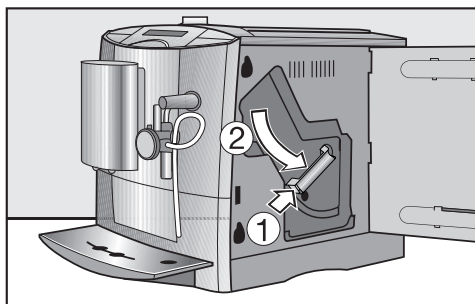
Si vous avez ôté l'unité de percolation **ne modifiez pas** la position de la poignée de l'unité de percolation. Dans ce cas l'unité de percolation se dérègle et ne peut plus être remise dans la machine à café.

- Nettoyez l'unité de percolation à la main soigneusement **sous l'eau chaude**.



- Enlevez les restes de café des filtres. Il y a un filtre dans l'entonnoir ①, le deuxième à gauche à côté de l'entonnoir ②.
- Séchez l'entonnoir ① afin qu'il ne reste pas de café moulu collé à la préparation de café suivante.
- Nettoyez l'intérieur de la machine à café. Enlevez les restes de café moulu avec un aspirateur.

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



- Insérez l'unité de percolation dans la machine à café.
- Pressez la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers la droite ②.
- Fermez la porte. Tournez les languettes d'un quart de tour vers la gauche. Replaquez-les contre le côté droit.

Nettoyer l'unité de percolation

Selon le taux de matière grasse de la catégorie de café utilisé, l'unité de percolation peut se boucher plus ou moins rapidement.

Vous pouvez nettoyer l'unité de percolation avec une pastille de nettoyage dégraissante.

Les petites pastilles de nettoyage dégraissantes de l'unité de percolation ont été développées spécialement pour la machine à café. A la livraison, des pastilles de nettoyage dégraissantes sont fournies. Vous les trouverez chez les revendeurs Miele ou au SAV Miele.

Après 200 boissons versées, NETTOYER UNITE PERCOLATION est affiché. Ce message est affiché tant que l'unité de percolation n'a pas été dégraissée.

L'opération de nettoyage dure environ 10 minutes.

Il est important de dégraisser régulièrement l'unité de percolation.

- Pressez la touche OK pendant 2 secondes.



- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que ENTRETIEN s'affiche. Pressez la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que NETTOYER UNITE PERCOLATION s'affiche. Appuyez sur la touche OK.

Nettoyage et entretien

- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que DEMARRER s'affiche.
Pressez la touche OK.

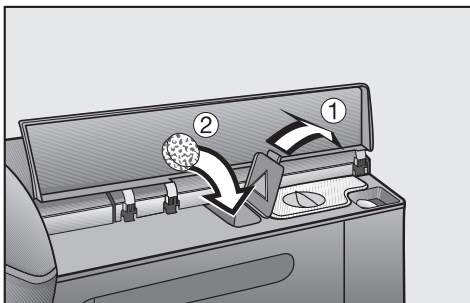
L'affichage vous guide pour dégraisser l'unité de percolation.

Vous devez vider le bac d'égouttage lorsque la machine vous le demande pour poursuivre le nettoyage.

CONSEIL Disposez un récipient approprié sous les buses de distribution de café. Ainsi, vous ne devrez pas vider le bac d'égouttage trop souvent.

Lorsque PASTILLE NETTOYAGE DS COMP. CAFE MOULU est affiché :

- Ouvrez le couvercle sur le côté droit de la machine à café.



- Ouvrez à présent le couvercle du compartiment à café moulu ①. Mettez la petite pastille nettoyante de dégraissage dans le compartiment à café moulu ②.
- Fermez les deux couvercles.
- Suivez les indications à l'affichage.
- Une fois que FIN OPERATION est affiché, pressez la touche OK.

L'unité de percolation est dégraissée. Vous pouvez à présent préparer un espresso ou un café.


Carrosserie

Enlevez immédiatement les salissures de la carrosserie. Les surfaces peuvent se décolorer ou se dégrader sous l'action prolongée de certaines salissures.

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

Tous les surfaces sont fragiles et peuvent se colorer lorsqu'elles rentrent en contact avec des produits nettoyeurs non appropriés.

Essuyez immédiatement les éventuelles éclaboussures liées au démarrage !

- Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt .
- Nettoyez la carrosserie avec un chiffon doux et humide, un peu d'eau avec du liquide vaisselle.
- Séchez ensuite la carrosserie avec un chiffon doux.

CONSEIL Vous pouvez également utiliser un chiffon microfibrilles propre et humide pour nettoyer la carrosserie.

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

La machine à café vous signale quand le détartrage doit être effectué. Il s'affiche **NOMBRE DE BOISSONS AVANT DETARTRAGE: 50**. La machine à café indique dorénavant le nombre de boissons restant jusqu'au détartrage à chaque préparation de boisson.

- Pour valider ce message, effleurez la touche OK.

Lorsque le nombre de boissons restantes est de 0, la machine à café est entièrement bloquée. **DEMARRER DETARTRAGE** est affiché.

Le détartrage est **obligatoire** et dure environ 20 minutes.

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

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

Pendant le détartrage, de l'eau s'écoule avec du produit détartrant de la distribution de vapeur et d'eau chaude. Un temps d'action suit, puis de l'eau avec du détartrant sort de nouveau, etc.

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

Le détartrage ne peut pas être interrompu. Il doit être effectué entièrement.

- Tournez la molette du cappuccinatore sur la position ☐.

Lorsque la machine à café est trop chaude, elle refroidit environ 10 minutes avant que le détartrage commence.

CONSEIL Posez un récipient de taille suffisante, par exemple le bac à marc, sous le cappuccinatore. Ainsi, vous ne devrez pas vider le bac d'égouttage trop souvent.

Préparer la solution de détartrage

Les grandes pastilles de détartrage fournies ont été mises au point spécialement pour la machine à café. Vous les trouverez chez les revendeurs Miele ou au SAV Miele.

Pour le détartrage, vous avez besoin d'une pastille de détartrage.

Pour le détartrage, utilisez exclusivement les grandes pastilles détartrantes Miele. Les autres détartrants peuvent abîmer la machine à café et altérer le goût du café.

- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère "0.5 l" avec de l'eau tiède.
- Mettez 1 pastille détartrante dans l'eau.

Détartrage

Veuillez respecter le dosage du détartrant. Il est important de verser au moins la quantité d'eau requise dans le réservoir d'eau. Dans le cas contraire, le processus de détartrage serait annulé prématurément.

- Remplacez le réservoir à eau.

Plusieurs messages sont affichés à l'écran.

- Suivez les indications à l'affichage.

Lorsque **REEMPLIR RESERVOIR EAU ET LE REMETTRE** est affiché,

- rincez soigneusement le réservoir à l'eau claire. Vérifiez qu'il n'y a pas de restes de produit détartrant dans le réservoir. Versez de l'eau potable propre dans le réservoir d'eau, jusqu'à la marque "max".

Le processus de détartrage est terminé lorsque **FIN OPERATION** est affiché.

- Pressez la touche OK.
- Nettoyez le cappuccinatore pour éliminer les éventuels résidus de solution détartrante.
- Videz le bac d'égouttage pour finir.

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

En cas d'éclaboussures lors du détartrage, elles doivent être essuyées immédiatement ! Les surfaces pourraient être endommagées.

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

Ouvrir le détartrage sous le menu **ENTRETIEN**


- Dans le menu principal, pressez la touche OK pendant 2 secondes.



- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que **ENTRETIEN** s'affiche. Pressez la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que **DETARTRAGE** s'affiche. Appuyez sur la touche OK.
- Tournez le sélecteur rotatif jusqu'à ce que **DEMARRER** s'affiche.

Le détartrage ne peut pas être interrompu. Il doit être effectué entièrement.

- Pressez la touche OK.

 Attention ! N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de la machine à café.

Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être exécutés que par des professionnels agréés par le fabricant.

Les travaux d'installation et d'entretien non conformes ou les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur dont le fabricant ne saurait être tenu responsable.

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies et défauts.





Dans certains cas, l'anomalie est explicitée par un message à l'écran. Suivez les instructions à l'écran pour résoudre l'anomalie.

Vous trouverez dans ce chapitre toutes les autres anomalies qui peuvent se produire en utilisation quotidienne.

Dans de nombreux cas, vous pourrez résoudre le problème vous-même sans appeler le service après-vente.

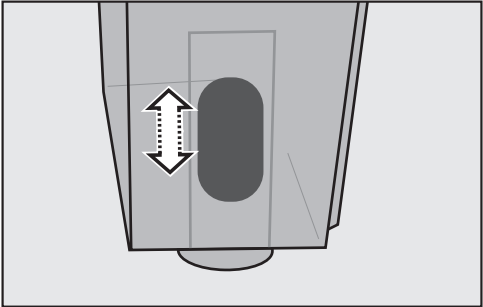
En cas d'anomalie


Messages d'anomalie à l'écran

Message	Cause et solution
DEFAULT - 1 DEFAULT - 2 DEFAULT - 82	<p>La machine à café a surchauffé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt. Attendez 1 heure avant de remettre l'appareil en marche. <p>Si le message de défaut apparaît de nouveau à l'affichage,</p> <ul style="list-style-type: none">■ appelez le service après-vente.
DEFAULT - 28	<p>Il y a trop de café moulu dans le compartiment à café moulu.</p> <p>Si plus d'une cuillère doseuse rase de café moulu est versée dans le compartiment à café moulu, l'unité de percolation ne peut pas compresser le café moulu. Le café moulu est vidé dans le bac à marc et le message ci-contre est affiché.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt . Attendez 2 minutes avant de remettre l'appareil en marche.
DEFAULT - 73	<p>L'unité de percolation ne peut pas aller en position initiale.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt .■ Pressez simultanément les touches  et . Appuyez deux fois sur la touche OK. <p>L'entraînement de l'unité de percolation est repositionné et passe en position initiale.</p> <p>Si le message de défaut apparaît de nouveau à l'affichage,</p> <ul style="list-style-type: none">■ appelez le service après-vente.

Message	Cause et solution
<p>Bien que le bac d'égouttage ait été vidé, il s'affiche :</p> <p>VIDER BAC D'EGOUTTAGE</p>	<p>Le bac d'égouttage n'est pas bien remis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Insérez le bac d'égouttage dans la machine à café jusqu'à ce qu'il s'enclenche bien. <p>ou</p> <p>Les contacts de détection sont encrassés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez les contacts et séchez-les. <p>ou</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ La détection du bac d'égouttage ne fonctionne pas. ■ Arrêtez la machine à café avec l'interrupteur puis rallumez-la. <p>Si le message de défaut apparaît de nouveau à l'affichage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ appelez le service après-vente.
<p>Des bruits de pompage sont audibles, il s'affiche :</p> <p>REEMPLIR RESERVOIR EAU ET LE REMETTRE</p>	<p>Le réservoir à eau est vide, alors que la machine à café pompe de l'eau. De l'air se trouve dans les conduits de la machine à café.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ne versez de l'eau potable froide et propre dans le réservoir à eau. <p>Il s'affiche REPLISSAGE EN COURS - DEMARRER..</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur la touche OK.
<p>La préparation est interrompue et il s'affiche :</p> <p>ANNULATION RESERVOIR EAU VIDE</p>	<p>Le réservoir ne contient pas suffisamment d'eau.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplissez le réservoir d'eau. ■ Appuyez sur la touche OK. <p>Il s'affiche CONTINUER DISTRIB - OUI .</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pressez la touche OK pour continuer la préparation, ou sélectionnez NON pour arrêter la préparation.

En cas d'anomalie

Message	Cause et solution
<p>Bien que le réservoir d'eau soit rempli, il s'affiche :</p> <p>REMPLIR RESERVOIR EAU ET LE REMETTRE</p>	<p>Le réservoir d'eau n'est pas bien mis en place.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sortez le réservoir à eau et remettez-le. <p>Si le message de défaut apparaît de nouveau à l'affichage,</p> <ul style="list-style-type: none">■ videz le réservoir à eau. <div data-bbox="344 450 826 758">A technical diagram showing a cross-section of a water reservoir. Inside, there is a dark oval representing a float valve. A vertical double-headed arrow is positioned to the left of the float, indicating its range of motion. The reservoir is shown with a tapered shape and a small circular base at the bottom.</div> <ul style="list-style-type: none">■ Secouez le réservoir pour vérifier si le flotteur est mobile.■ Remplissez le réservoir et remettez-le. <p>Si le message de défaut apparaît encore une fois à l'affichage,</p> <ul style="list-style-type: none">■ appelez le service après-vente.

Message	Cause et solution
L'affichage indique régulièrement REMPLISSAGE EN COURS - DEMARRER	<p>La machine à café est entartrée et/ou les filtres de l'unité de percolation sont encrassés.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt .■ Pressez la touche OK pendant 2 secondes et ouvrez ENTRETIEN - DETARTRAGE.■ Détartrez la machine à café.■ Enlevez l'unité de percolation et rincez-la sous le robinet (voir "Unité de percolation"); <p>Si le message de défaut apparaît de nouveau à l'affichage,</p> <ul style="list-style-type: none">■ Dégraissez l'unité de percolation (voir chapitre "Unité de percolation"). <p>Si le message de défaut apparaît encore une fois à l'affichage,</p> <ul style="list-style-type: none">■ appelez le service après-vente.

En cas d'anomalie

Résultat non satisfaisant


Anomalie	Cause et solution
De l'eau claire coule des buses de café alors qu'un café doit être préparé.	<p>Le couvercle du compartiment à café moulu a été ouvert puis refermé sans que du café moulu ait été versé dedans. Ensuite lorsque CAFE MOULU s'est affiché, l'option OUI a été sélectionnée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Si vous n'avez pas versé de café moulu, lorsque CAFE MOULU est affiché, sélectionnez l'option NON. <p>ou</p> <p>Des grains de café se sont coincés dans le moulin.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Arrêtez la machine à café avec l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil.■ Éliminez tous les grains du réservoir à grains. Utilisez éventuellement un aspirateur.■ Versez de nouveaux grains de café. Préparez un café.
L'espresso ou le café s'écoule trop vite dans la tasse	<p>Le degré de mouture est trop grossier.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Réglez plus finement le degré de mouture (voir "Degré de mouture").
L'espresso ou le café s'écoule trop lentement dans la tasse	<p>Le degré de mouture est trop fin.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Réglez plus grossièrement le degré de mouture (voir "Degré de mouture").

Anomalie	Cause et solution
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	<p>La tasse n'est pas préchauffée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Préchauffez la tasse (voir "Préchauffer les tasses"). <p>ou</p> <p>La température de percolation est trop faible.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Augmentez la température de percolation (voir "Température de percolation"). <p>ou</p> <p>Les filtres de l'unité de percolation sont obstrués.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Nettoyez l'unité de percolation (voir chapitre "Unité de percolation").■ Dégraissez l'unité de percolation (voir chapitre "Unité de percolation").
La crema (mousse blonde du café) ne se forme pas bien.	<p>Le degré de mouture n'est pas bien réglé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Réglez plus finement ou plus grossièrement le degré de mouture (voir "Degré de mouture"). <p>ou</p> <p>La température de percolation est trop élevée pour cette sorte de café.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Réduisez la température de percolation (voir "Température de percolation"). <p>ou</p> <p>Les grains de café ne sont plus frais.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Versez des grains de café torréfiés frais dans le réservoir à grains. <p>ou</p> <p>Les buses de distribution de café sont trop hautes.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Tirez la distribution vers le bas, jusqu'au rebord de la tasse.




En cas d'anomalie


Comportement inattendu de la machine à café

Anomalie	Cause et solution
Bien qu'une boisson ait été demandée, il ne sort rien des buses de distribution.	Les filtres de l'unité de percolation sont obstrués. <ul style="list-style-type: none">■ Nettoyez l'unité de percolation (voir chapitre "Unité de percolation").■ Dégraissez l'unité de percolation (voir chapitre "Unité de percolation").
La distribution d'eau s'arrête lors de la programmation de la quantité d'eau.	La quantité d'eau maximale possible est atteinte. La préparation s'arrête et la taille de portion maximale possible est enregistrée. ou Le réservoir d'eau ne contient pas suffisamment d'eau. La programmation de quantité est interrompue et la taille des portions n'est pas enregistrée. <ul style="list-style-type: none">■ Remplissez le réservoir d'eau.■ Recommencez la programmation de quantité.
La machine à café ne rince pas à la mise en marche alors que le rinçage automatique est activé.	Il ne s'agit pas d'une anomalie ! Tant que la machine à café a encore une température supérieure à 60 °C, le rinçage n'est pas déclenché.
Il y a beaucoup d'eau dans le bac à marc.	Le degré de mouture est trop grossier. <ul style="list-style-type: none">■ Réglez plus finement le degré de mouture (voir "Degré de mouture").■ Adaptez la quantité de mouture (voir "Quantité de mouture").

Anomalie	Cause et solution
<p>L'affichage reste sombre lorsque la machine à café est activée avec la touche Marche/Arrêt .</p>	<p>L'interrupteur est en position "0".</p> <ul style="list-style-type: none">■ Basculez l'interrupteur sur la position "I". <p>ou</p> <p>La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Branchez la fiche de l'appareil dans la prise. <p>ou</p> <p>Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché en raison d'une anomalie avec la machine à café, la tension de l'installation électrique ou un autre appareil.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Débranchez l'aspirateur.■ Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.
<p>La machine à café ne se met pas en marche bien que le réglage de timer "Activation à" soit activé.</p>	<p>La sécurité enfants est activée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Verrouillage de la machine à café"). <p>ou</p> <p>La machine s'est enclenchée automatiquement 3 fois de suite mais personne ne s'en est servi.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Mettez l'appareil en marche et préparez une boisson. <p>ou</p> <p>Le mode de fonctionnement mode éco est actif. Dans ce mode de fonctionnement, la fonction timer n'est pas disponible.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Réglez le mode de fonctionnement mode confort (voir "Modes de fonctionnement").

En cas d'anomalie

Anomalie	Cause et solution
Lors de la mouture des grains, le bruit est plus fort que d'habitude.	Il y a peut-être de petits graviers entre les grains. ■ Arrêtez immédiatement la machine à café. ■ Appelez le service après-vente. ou Le réservoir à grains s'est vidé pendant la mouture. ■ Sinon remplissez le réservoir à grains de grains frais.
L'unité de percolation ne peut pas être retirée. ou Impossible de rentrer l'unité de percolation.	L'unité de percolation ou l'entraînement de l'unité de percolation ne se trouve pas en position initiale. Ceci se produit par exemple lorsque l'unité de percolation ou le bac d'égouttage sont retirés pendant la percolation. ■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt  ■ Pressez simultanément les touches  et  . Appuyez deux fois sur la touche OK. L'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et passe en position initiale. S'il est impossible d'extraire l'unité de percolation ensuite, ■ appelez le service après-vente.
La machine à café s'arrête brusquement.	Le délai de désactivation programmé avec le timer est écoulé. ■ Réglez éventuellement le délai de désactivation (voir "fonction timer"). ou La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise. ■ Branchez la fiche de l'appareil dans la prise.

Anomalie	Cause et solution
Impossible de bouger le bouton de réglage de degré de mouture.	Le bouton est bloqué. <ul style="list-style-type: none">■ Préparez un café.■ Réglez de nouveau le degré de mouture pendant le processus de mouture.
Le processus de détartrage a été démarré de façon non intentionnelle.	Le processus de détartrage ne peut plus être interrompu dès lors que la touche OK a été effleurée. Ce processus doit maintenant être effectué entièrement. Ceci procède d'une précaution de sécurité afin que la machine soit bien entièrement détartrée. Ceci est nécessaire pour une longue durée de vie et un parfait fonctionnement de votre machine. <ul style="list-style-type: none">■ Détartrez la machine à café (voir "Détartrage").
Pendant le détartrage, des bruits forts sont audibles.	Il ne s'agit pas d'une anomalie ! Lorsque l'eau est envoyée à haute pression dans les conduits, il est normal que le bruit soit fort.
Le temps de chauffe dure plus longtemps. Le débit d'eau ne correspond plus et la machine à café est moins puissante.	La machine à café est entartrée. <ul style="list-style-type: none">■ Détartrez la machine à café (voir "Détartrage").
De l'eau gicle ou s'écoule en haut du cappuccinatore.	Le raccord du cappuccinatore n'est pas bien fixé sur le tube de vapeur. <ul style="list-style-type: none">■ Retirez le cappuccinatore vers le bas.■ Tournez le raccord pour bien le serrer sur le tube de vapeur.■ Revissez le cappuccinatore.
Du lait goutte ou s'écoule du cappuccinatore bien que vous n'utilisiez pas de lait.	Le niveau de remplissage du récipient de lait est plus élevé que celui du cappuccinatore. <ul style="list-style-type: none">■ Tournez la molette du cappuccinatore sur la position .

Service après-vente

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

– votre revendeur Miele

ou

– la ligne Consommateurs Miele.

Vous trouverez le numéro de téléphone correspondant au dos de ce mode d'emploi.

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Vous trouverez ces deux indications sur la plaque signalétique derrière le bac d'égouttage de votre appareil.

Les accessoires suivants sont fournis :

- **Cuillère doseuse**
pour doser le café moulu
- **Pastilles de nettoyage**
pour dégraisser l'unité de percolation
- **Pastilles de détartrage**
pour détartrer les conduites d'eau.
- **Bandelette de test**
pour déterminer la dureté d'eau

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

- **Chiffon microfibras tous usages**
pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères
- **Goupillon**
pour nettoyer le flexible à lait
- **Réceptacle à lait**
pour conserver le lait et maintenir plus longtemps au frais



www.miele-shop.com

Vous pouvez commander ces produits et d'autres accessoires utiles sur Internet ou auprès du service après-vente Miele (voir au dos) ou chez votre revendeur Miele.

Pour économiser l'énergie

Utiliser le mode éco comme mode de fonctionnement

Pour économiser l'énergie, utilisez la machine à café en mode éco.

Si aucune boisson n'est préparée pendant un délai précis, la machine à café passe en mode d'économie d'énergie. La machine à café ne chauffe pas en permanence et économise l'énergie.

Dès qu'une boisson est demandée, la machine à café chauffe de nouveau.

Préchauffer les tasses à l'eau chaude

Si vous n'avez pas besoin souvent du préchauffage des tasses, désactivez-le.

Vous pouvez préchauffer vos tasses en y faisant couler un peu d'eau chaude avec le cappuccinatore.

Désactiver la machine à café avec l'interrupteur

Si vous n'utilisez pas la machine à café pendant longtemps, arrêtez-la avec l'interrupteur au dos de l'appareil.

Si vous n'utilisez pas la machine à café pendant une période prolongée et que vous voulez la transporter sur de grandes distances, il vaut mieux la préparer en conséquence.


Effectuez les opérations suivantes :

- vider le réservoir à grains et le nettoyer
- Vider le réservoir à eau et le nettoyer
- Utiliser la vapeur pour vider la machine
- Nettoyer le bac d'égouttage et le bac à marc
- Bien emballer


Utiliser la vapeur pour vider la machine

Avant de stocker ou de transporter la machine à café un certain temps, et d'autant plus en cas de risque de température inférieure à zéro, vous devez d'abord la vider avec la vapeur.

Ceci permet de vidanger les circuits. Ceci évite les dégâts liés au gel et à l'eau dans la machine.

- Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt .
- Videz le réservoir à eau.

CONSEIL Posez un récipient de taille suffisante, par exemple le bac à marc, sous le cappuccinatore.

- Appuyez sur la touche OK.
- Appuyez deux fois sur la touche .

La production de vapeur commence, la machine à café chauffe et il s'affiche VIDER CIRCUIT.

Attention ! Risque de brûlure et d'ébouillantage au niveau du cappuccinatore ! De la vapeur s'échappe.

Dès que le message n'est plus affiché, l'évacuation de l'eau est terminée.

- Arrêtez l'appareil avec l'interrupteur.
- Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc.

Vous pouvez à présent emballer la machine à café.

Lorsque la machine à café sera réinstallée, il faudra remplir de nouveau le circuit (voir "Préparation et mise en service")

Emballage

Emballez un appareil propre et sec uniquement. Les restes de café, de lait et d'eau peuvent favoriser la formation de moisissures.

Utilisez l'emballage d'origine avec les pièces en polystyrène pour réemballer la machine à café.

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

Branchement électrique

Comparez les caractéristiques de raccordement (tension et fréquence) indiquées sur la plaque signalétique avec celles du réseau avant de brancher l'appareil.

Ces données doivent impérativement correspondre pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.

Vous trouverez ces deux indications sur la plaque signalétique située derrière le bac d'égouttage de votre appareil.

Cette machine à café est livrée prête à être raccordée avec un câble et une prise en monophasé 50 Hz–220 240 V.

Ne raccordez la machine à café qu'à une prise de courant avec mise à la terre conforme. Le branchement doit être conforme aux normes EDF.

Prévoir un fusible d'au moins 10 A.

La prise devrait dans la mesure du possible se trouver à côté de l'appareil et être facilement accessible.

Ne raccordez pas la machine à café à l'alimentation électrique avec une multiprise ou une rallonge. Les rallonges et les multiprises ne garantissent pas une sécurité suffisante pour la machine à café (risque de surchauffe par ex.).

L'appareil ne doit pas être branché sur des **îlots d'onduleur**, utilisés pour une alimentation électrique autonome comme par ex. une alimentation en énergie solaire. Dans le cas contraire, il peut y avoir une coupure de courant automatique en raison de pics de tension. L'électronique pourrait être endommagée.

De même, l'appareil ne doit pas être utilisé avec des **fiches à économie d'énergie** étant donné que cela risquerait de réduire l'alimentation en énergie qui résulterait dans un échauffement de l'appareil.

Si le cordon d'alimentation électrique est abîmé, celui-ci ne doit être remplacé que par un électricien qualifié, pour des raisons de sécurité.

CONSEIL Si le cordon d'alimentation est trop long, vous pouvez l'insérer dans l'ouverture située à l'arrière de l'appareil.

Conseils d'installation

Veillez tenir compte des points suivants :

Risque de surchauffe !
Vérifiez que la machine à café reçoit suffisamment d'air et peut évacuer l'air chaud.
Ne couvrez pas entièrement la grille d'aération sur le dessus de la machine à café.

Risque de surchauffe ! Si vous avez disposé la machine à café derrière une façade, ne la faites fonctionner que porte ouverte. Ne fermez pas la porte tant que la machine à café fonctionne.

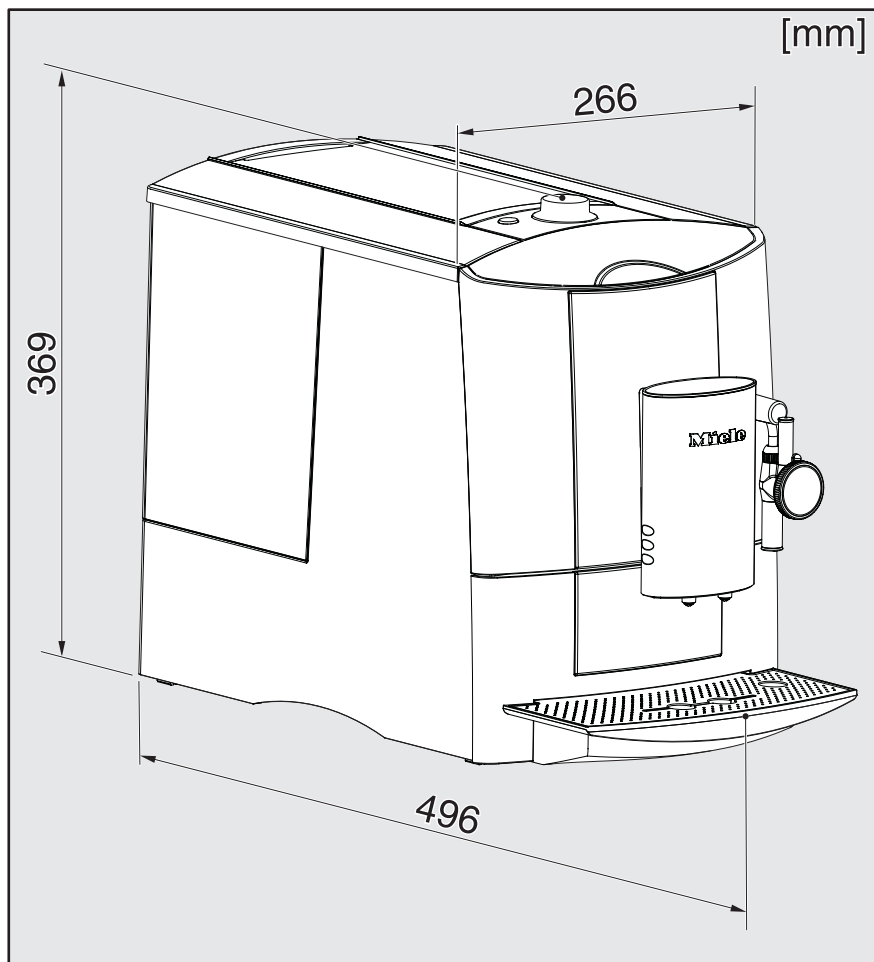
- Le lieu d'installation doit être sec et bien ventilé.
- La température ambiante doit être située entre +10 °C et +32 °C.
- La machine à café est disposée sur une surface horizontale. La surface d'installation doit être résistante à l'eau.
- Les fentes d'aération sur le dessus de l'appareil ne doivent pas être couvertes totalement (par exemple avec un chiffon).

Si vous installez la machine à café dans une niche, elle doit avoir les dimensions minimum suivantes :

Hauteur	508 mm
Largeur	450 mm
Profondeur	555 mm

- L'avant de la machine à café doit être aligné sur le bord de la niche.

Dimensions de l'appareil



MIELE France

Siège social

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

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

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Galerie Miele Paris

55, Boulevard Malesherbes

75008 Paris



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh