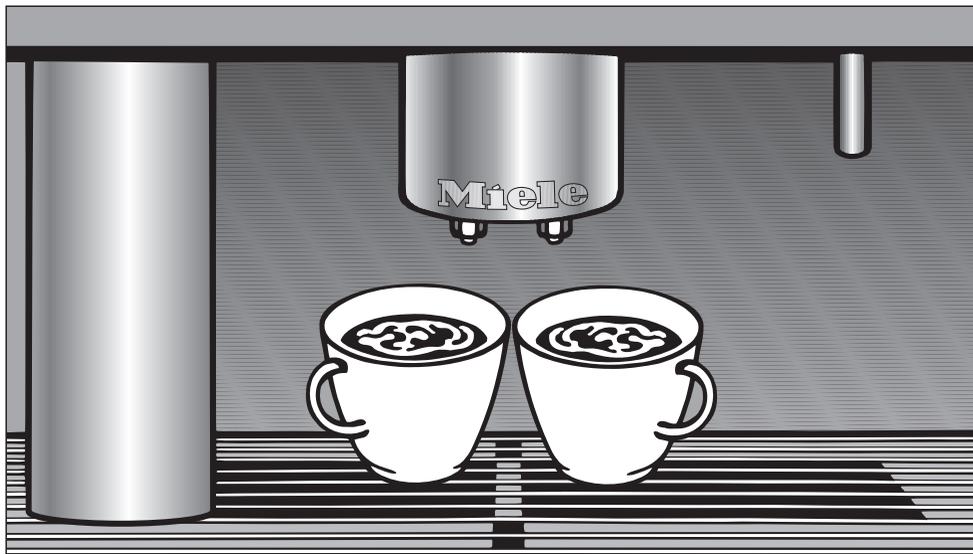


Miele

Notice d'utilisation et de montage



Machine à café encastrable avec raccordement à l'eau courante CVA 5065

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

Lisez **impérativement** cette notice
avant d'installer et de mettre
en service votre appareil.
Vous vous protégerez ainsi et
éviteriez de détériorer votre appareil.

fr - FR

M.-Nr. 09 249 340

Table des matières

Votre contribution à la protection de l'environnement	5
Description de l'appareil	6
Accessoires fournis	8
Accessoires en option	9
Prescriptions de sécurité et mises en garde	10
Familiarisation avec l'appareil	16
Touches de commande	16
Ecran	16
Première mise en service	16
Enclencher l'appareil	16
Mettre l'appareil hors tension	17
Remplir le réservoir d'eau et le réservoir à grains	18
Remplir le réservoir d'eau	18
Remplir le réservoir à grains	19
Préparation de boissons	20
Enclencher l'appareil	20
Préchauffage des tasses	20
Réglage de la hauteur de la distribution de café	21
Espresso et café préparés avec des grains de café fraîchement moulus	21
Portion double	22
Interrompre la préparation	22
Préparer un espresso ou un café avec du café moulu	22
Remplir le compartiment à café moulu	22
Préparation de boissons	23
Interrompre la préparation	23
Boisson avec lait	23
Conseils relatifs au récipient isotherme	23
Cappuccino, latte Macchiato, lait chaud, mousse de lait	24
Boissons pour un profil utilisateur	25
Après la préparation de boisson	25
Déterminer le degré de mouture	26

Réglages : pour personnaliser votre machine à café	27
Le menu "Réglages"	27
Sélection de la langue	28
Réglage de l'heure	29
Régler le timer	30
Cafetière (verser plusieurs portions à la suite)	32
Régler la quantité de mouture	32
Régler la préinfusion	33
Régler la température	33
Régler le rinçage automatique	34
Régler le mode éco	34
Eclairage : réglage luminosité	35
Eclairage : réglage de l'heure d'arrêt	35
Info (afficher le nombre de boissons)	36
Sécurité (régler la sécurité enfants)	36
Activer/désactiver la sécurité enfants	36
Désactiver provisoirement la sécurité enfants	37
Réglage de la zone de dureté d'eau	37
Régler l'affichage	38
Régler le volume (bip de validation, signaux sonores)	39
Activer le tiroir chauffant	39
Régler le raccordement fixe	40
Revendeurs	40
Restauration des réglages usine	41
Miele@home	42
Programmation quantité : Réglage des doses	43
Régler les portions pour l'espresso, le café, le lait chaud et la mousse de lait avec la touche OK	43
Programmation de quantité de cappuccino et de latte macchiato avec la touche OK	44
Régler la quantité d'eau chaude avec la touche Eau chaude	45
Programmation de la quantité avec "Réglages"	45
Configuration des profils personnalisés	46
Sélectionner le profil personnalisé	46
Créer un profil personnalisé	47
Modifier le profil personnalisé	47
Supprimer un profil personnalisé	48
Changement	48

Table des matières

Nettoyage et entretien	49
Général	49
Rinçage du circuit	51
Conduits de lait	51
Rinçage des conduits de lait	51
Nettoyage des conduits de lait	52
Nettoyer les conduits de lait obstrués	53
Récipient à lait isotherme avec poignée-couvercle	55
Buse de distribution centrale	56
Réservoir à eau	57
Bac à marc	57
Bac d'égouttage	58
Tôle d'égouttage	58
Réservoir à grains	59
Raccordement à la distribution centrale	59
Intérieur et porte	59
Unité de percolation	60
Dégraisser l'unité de percolation	61
Façade	62
Détartrage de la machine	63
Exécution du détartrage	64
Que faire, si . . . ?	66
Service après-vente et garantie	75
Pour économiser l'énergie	76
Le raccordement fixe à l'eau	77
Indications pour le raccordement à l'eau	77
Monter l'arrivée d'eau	77
Raccordement à l'arrivée d'eau	78
Branchement électrique	79
Notice de montage	80
Possibilités d'encastrement et de combinaisons	80
Purge	81
Montage	81
Régler les charnières de porte	82

Votre contribution à la protection de l'environnement

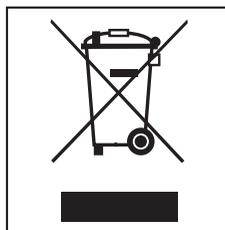
Enlèvement de l'emballage

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

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

Enlèvement de l'ancien appareil

Les 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.

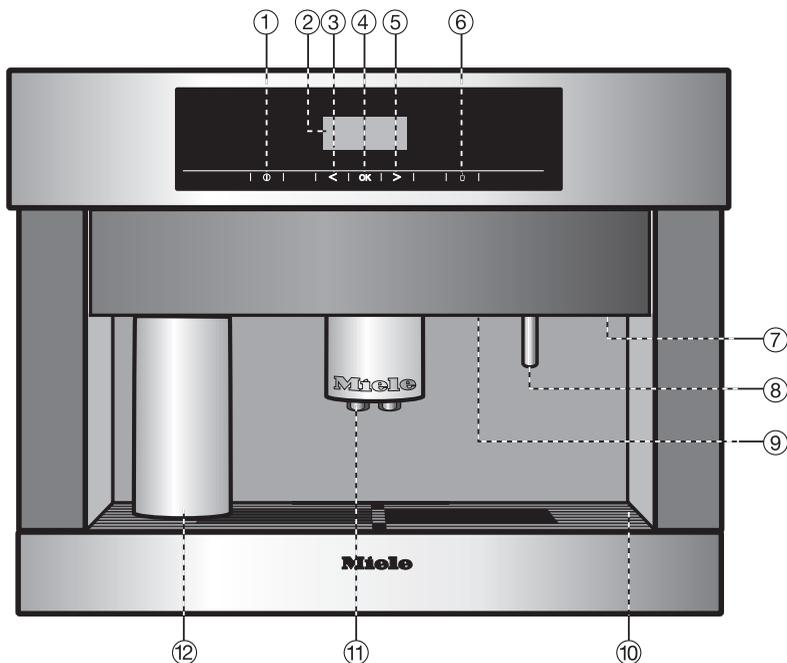


Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune ou rappez votre appareil dans un point de collecte spécialement adapté à l'évacuation de ce type d'appareils.

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

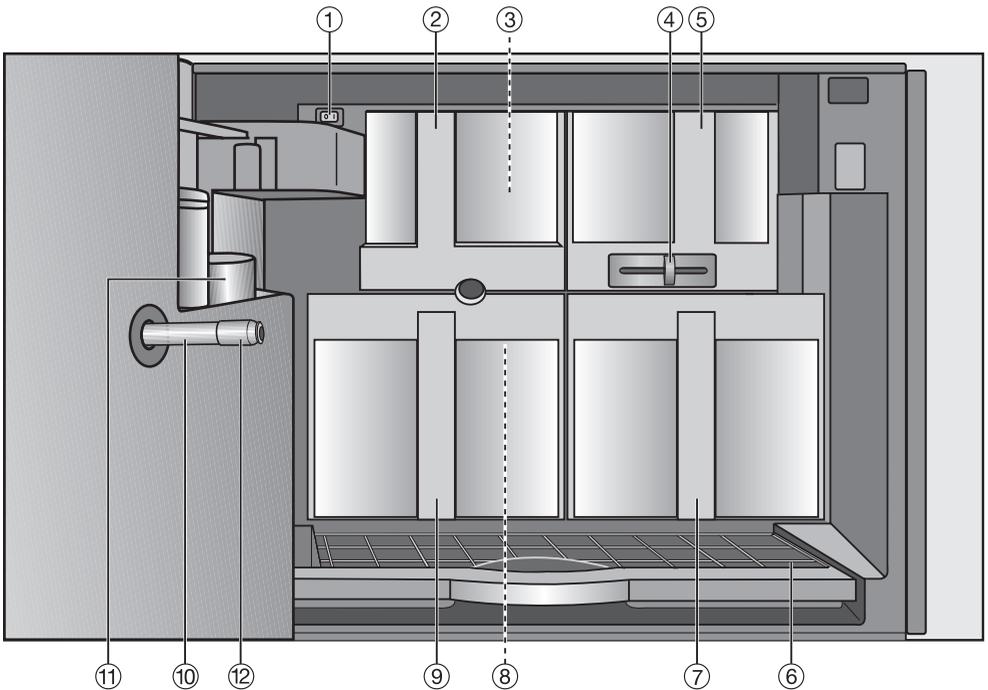
Description de l'appareil

Extérieur



- ① Touche sensitive Marche/Arrêt pour mettre en marche et arrêter l'appareil
- ② Ecran
- ③ Flèche gauche pour déplacer la sélection vers la gauche ou faire défiler vers le haut
- ④ Touche sensitive OK, pour valider l'option sélectionnée et enregistrer un réglage
- ⑤ Flèche droite pour déplacer la sélection vers la droite ou faire défiler vers le bas
- ⑥ Touche sensitive eau chaude
- ⑦ Poignée
- ⑧ Buse de distribution d'eau chaude
- ⑨ Eclairage
- ⑩ Tôle d'égouttage
- ⑪ Distribution centrale, réglable en hauteur
- ⑫ Récipient à lait isotherme

Intérieur



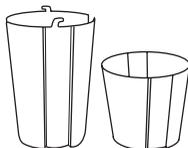
- ① Interrupteur principal
- ② Protection compartiment café moulu
- ③ Compartiment café moulu
- ④ Levier de réglage du degré de mouture
- ⑤ Réservoir à grains
- ⑥ Bac d'égouttage avec grille pour un meilleur transport
- ⑦ Réservoir d'eau avec butoir d'écoulement de l'eau pour éviter que l'eau ne fasse du bruit lors du remplissage du réservoir d'eau
- ⑧ Unité de percolation
- ⑨ Bac à marc
- ⑩ Raccordement entre l'unité de percolation et la distribution centrale
- ⑪ Récipient à lait isotherme
- ⑫ Capuchon du raccord de distribution centrale

Accessoires fournis



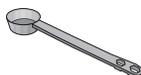
Réceptif à lait isotherme

Pour conserver le lait, avec couvercle et bouchon supplémentaire
(ne doit **pas** être nettoyé au lave-vaisselle !)



Réceptifs d'entretien

Un grand et un petit pour le nettoyage et le rinçage des conduits de lait



Cuillère à café

Pour doser la quantité de café moulu



Nettoyant en poudre pour conduits de lait

Pour le nettoyage quotidien



Pastilles de nettoyage (petites pastilles)

Pour dégraisser l'unité de percolation



Pastilles de détartrage (grandes pastilles)

Pour détartrer les conduites d'eau

Autres accessoires et pièces détachées

- Bandelettes de test pour déterminer la dureté d'eau
- Petit tuyau d'aspiration d'air transparent à poser sur la distribution centrale
- Graisse silicone pour graisser le capuchon du raccord de distribution centrale
- Brosse de nettoyage pour conduits de lait
- Cordon d'alimentation
- Capuchon du raccord de distribution centrale

Miele propose de nombreux accessoires, de produits d'entretien et de nettoyage parfaitement adaptés à votre appareil. Vous pouvez commander ces produits sur Internet ou par le SAV Miele (voir au dos du mode d'emploi) ou chez votre revendeur.



Récipient à lait isotherme avec bouchon

Pour conserver le lait
(ne doit **pas** être nettoyé au lave-vaisselle !)



Nettoyant en poudre pour conduits de lait

Pour le nettoyage quotidien



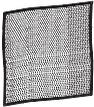
Pastilles de nettoyage (petites pastilles)

Pour dégraisser l'unité de percolation



Pastilles de détartrage (grandes pastilles)

Pour détartrer les conduites d'eau



Chiffon microfibras tous usages

Pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères



Graisse silicone

Pour graisser le capuchon du raccord de distribution centrale



Miele@home

Avec Miele@home, votre machine à café acquiert une fonction de communication et peut par ex. être contrôlée et commandée avec un ordinateur ou un téléphone portable.

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 l'appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez d'endommager la machine à café.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dégâts dus au non-respect de ces informations.

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

Utilisation conforme

► Cette machine à café est destinée à être utilisée dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique. La machine à café n'est pas destinée à une utilisation à l'extérieur.

► Utilisez cette machine à café uniquement dans le cadre domestique pour préparer des boissons à base de café, telles qu'espressos, cappuccinos, latte macchiato, etc. Tout autre type d'utilisation est interdit.

► 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 doivent impérativement être surveillées lorsqu'elles l'utilisent. Ces personnes sont autorisées à utiliser l'appareil sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger. Elles doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Précautions à prendre avec les enfants

 Attention ! Risque de brûlure et d'ébouillantage au niveau des buses de distribution !

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

Empêchez les enfants de toucher des parties brûlantes de la machine à café ou de mettre des parties du corps sous les buses de distribution.

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

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

► Les enfants à partir de huit ans sont autorisés à utiliser la machine à café sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger.

Les enfants doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

► Les enfants ne doivent pas nettoyer ou entretenir l'appareil sans être sous la surveillance d'un adulte.

► Surveillez les enfants lorsqu'ils jouent à proximité de la machine à café. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine à café.

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

► Risque de suffocation ! Les enfants peuvent en jouant s'envelopper dans les matériaux d'emballage (film plastique par exemple) ou les enfiler par la tête et s'étouffer. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Sécurité technique

► Tout dommage de la machine à café peut mettre votre sécurité en danger. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommage visible avant de l'encastrier. Ne faites jamais fonctionner un appareil défectueux !

► 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. Ce dispositif de sécurité de base doit impérativement être respecté. En cas de doute, faites vérifier l'installation par un électricien.

► Ne raccordez pas la machine à café à l'alimentation électrique avec une multiprise ou une rallonge. ce type de raccordement ne garantit pas une sécurité suffisante.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ Utilisez uniquement la machine à café encastrée afin que son bon fonctionnement soit garanti.
- ▶ En cas de montage en combinaison, il est très important de disposer un fond fermé sous la machine à café (sauf en cas de combinaison avec un chauffe-plat encastrable).
- ▶ Seul un tiroir chauffant Miele type EGW 4000-14, -29 et 5000-14 peut être raccordé à la deuxième prise au dos de la machine à café CVA 5060 ! Sinon la machine à café serait abîmée.
- ▶ Si vos appareils sont intégrés derrière une porte de meuble, il faut impérativement laisser la porte ouverte lorsqu'un de vos appareils est en fonctionnement. Ne fermez pas la porte tant que l'appareil fonctionne.
- ▶ 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 +15 °C et 60 °C.
- ▶ La machine à café ne doit pas être raccordée à l'eau chaude. Elle serait abîmée !
- ▶ La vanne d'eau doit être accessible une fois la machine encastrée !
- ▶ N'endommagez pas et ne pliez pas la gaine de protection du tuyau d'arrivée d'eau. Elle ne serait plus étanche !
- ▶ L'Aquasécurité Miele intégrée assure une protection fiable contre les dégâts des eaux dans les conditions suivantes :
 - l'installation doit être conforme,
 - la machine doit être entretenue et les pièces remplacées en cas de défauts visibles.
 - Fermeture du robinet d'arrivée d'eau en cas d'absence prolongée (par ex. vacances).
- ▶ Vérifiez que la machine à café reçoit suffisamment d'air et peut évacuer l'air chaud. Les ouvertures d'aération dans le meuble et l'espace situé sous le plafond doivent être de 200 cm² minimum. Sinon de l'eau condensée peut se former et l'appareil ou le meuble d'encastrement peuvent être abîmés.
- ▶ Les interventions techniques et les réparations doivent impérativement être exécutées par un SAV agréé par Miele. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la machine à café par un SAV non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine Miele sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Remplacez les pièces défectueuses uniquement par des pièces détachées d'origine Miele.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► En cas de travaux d'installation et de réparations, la machine à café doit être débranchée du réseau électrique. La machine à café est débranchée du secteur électrique uniquement lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :

- La prise de l'appareil est débranchée.
Tirez sur la fiche et non au niveau du cordon d'alimentation.
- les fusibles de l'installation domestique sont ôtés.

► N'ouvrez en aucun cas la carrosserie. Un contact éventuel avec les raccords sous tension et la modification des composants électriques et mécaniques constituent un danger pour vous et peuvent perturber le fonctionnement de la machine à café.

► Utilisez exclusivement les pièces de rechange d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.

Utilisation et installation

 Attention ! Risque de brûlure et d'ébouillantage au niveau de la distribution centrale de café et de la distribution d'eau chaude !
Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes !

Attention:

- ne mettez pas la main ou le bras sous la distribution centrale lorsque du liquide chaud ou de la vapeur en sort.
- Prenez garde de ne pas toucher les éléments brûlants de la machine à café.
- Les buses peuvent projeter du liquide brûlant ou de la vapeur.
- L'eau du bac d'égouttage peut être très chaude. Videz le bac d'égouttage avec prudence.

 Risque de blessure !
Ne pas toucher l'unité de percolation tant que la machine à café est sous tension.

 Ne jamais regarder directement l'éclairage à l'oeil nu ou avec des instruments optiques.

► Nettoyez bien la machine à café et le récipient à lait isotherme avant la première utilisation (voir ("Nettoyage et entretien")).

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► 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 jamais d'eau issue d'une installation d'osmose inverse. Dans le cas contraire, vous abîmeriez l'appareil.

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

► Dans le compartiment café moulu, ne jamais mettre autre chose que du café moulu ou la pastille de nettoyage pour l'unité de percolation. Sinon la machine à café serait abîmée.

► N'utilisez pas de lait avec des additifs. Les additifs, en général sucrés, bouchent les conduits de lait. Sinon la machine à café serait abîmée.

► Si vous prenez du lait d'origine animale, n'utilisez que du lait pasteurisé.

► Le sucre endommage la machine à café.

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

► Ne tenez jamais de tasse contenant de l'alcool flambé sous la distribution centrale de la machine à café. Les pièces en plastique de la machine à café pourraient prendre feu et fondre !

► Ne vous appuyez pas à la porte de l'appareil ouverte. Vous risquez d'abîmer la machine à café.

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

- Nettoyez quotidiennement la machine à café et le cappuccinatore (voir "Nettoyage et entretien").
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur. La vapeur pourrait s'infiltrer dans les composants conducteurs et 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.

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

► Pour le détartrage, n'utilisez que les pastilles Miele et respectez le dosage. Sinon la machine à café serait abîmée.

► Selon le taux de matière grasse de la catégorie de café utilisé, l'unité de percolation peut se boucher. Nettoyez donc l'unité de percolation avec une pastille de nettoyage environ toutes les 200 doses (un message correspondant sera affiché).

Prescriptions de sécurité et mises en garde

► Jetez le marc de café dans une poubelle ou sur un compost, ne le versez jamais dans la bonde d'un évier. Il pourrait être bouché.

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 un aimant peut causer des rayures.

Familiarisation avec l'appareil

Avant d'utiliser la machine, il est conseillé de vous familiariser avec elle afin de pouvoir ensuite utiliser toutes ses potentialités.

Touches de commande

Pour commander l'appareil, il suffit d'effleurer les touches sensibles avec le doigt. Les touches sensibles sont au nombre de cinq, dénommées touches dans ce qui suit.

- ① touche Marche/Arrêt : mise en marche et arrêt de l'appareil
- < > flèche gauche / droite : pour parcourir les options
- OK touche pour valider l'option sélectionnée, enregistrer les réglages
- ☺ touche eau chaude

Ecran



Le menu principal à l'écran indique les symboles suivants :

- ☺ espresso
- ☺ café
- ☺ cappuccino
- ☺ latte macchiato
- ☺ lait chaud
- ☺ mousse de lait
- ☺ profils pour jusqu'à neuf utilisateurs différents

☺ programmes d'entretien pour conduits de lait, percolateur, détartrage, rinçage

☺ réglages : pour personnaliser votre machine à café

- Sélectionnez un des symboles proposés avec les flèches. Une fois que l'option souhaitée est en surbrillance, effleurez la touche OK.

Première mise en service

Installer et raccorder la machine à café correctement avant la première mise en service. (voir "Branchement électrique", "Raccordement à l'eau courante" et "Notice de montage"). Nettoyez-la ensuite (voir "Nettoyage et entretien"). Enlevez les éventuels films de protection de la façade.

Enclencher l'appareil

- Pour mettre la machine à café en marche, effleurez la touche Marche/Arrêt ①.

Si l'appareil est allumé pour la première fois avec l'interrupteur principal, un message de bienvenue apparaît. D'autres messages sont affichés, qui seront indiqués à chaque mise en marche de l'appareil. Le message de bienvenue n'est plus affiché au démarrage dès que 5 cafés ont été préparés.



Familiarisation avec l'appareil

Lors de la **première mise en service** vous êtes priés de sélectionner une **langue** après l'écran de bienvenue :

- Effleurez la flèche gauche ou droite jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse à l'écran !
- Effleurez la touche OK.
Votre langue est à présent programmée !

Régler ensuite le **format de temps**.

- Effleurez une des deux flèches, mettez en surbrillance le format de temps souhaité (12 heures ou 24 heures) et effleurez la touche OK.
- Saisissez **l'heure** : réglez l'heure avec les flèches, effleurez la touche OK et réglez les minutes de la même façon.
- Déterminez maintenant quand l'heure doit être affichée et effleurez la touche OK :
 - **"Activation à"**: l'heure est affichée également lorsque la machine à café est arrêtée.
 - **"Activé 60 secondes"**: lorsque la machine à café est arrêtée, l'heure est encore affichée pendant 60 secondes.
 - **"Pas d'affichage"** : lorsque la machine à café est arrêtée, l'affichage s'assombrit.
- Effleurez la touche OK pour confirmer que votre machine à café est un appareil ménager compatible Miele@home.

Si tout est bien saisi, le message **Pre-mière mise en service effectuée avec succès est affiché**.

- Confirmez le message avec la touche OK.



Conformez-vous ensuite aux instructions du mode d'emploi pour régler votre appareil et vous familiariser avec. Si vous prenez un peu de temps pour le faire, vous pourrez profiter pleinement des potentialités de votre appareil.

Mettre l'appareil hors tension

- Pour arrêter la machine à café en marche, effleurez la touche Marche/Arrêt .

Si le rinçage automatique des conduits est activé, la machine rince dès qu'un café ou une boisson à base de lait a été versé. Ensuite la machine à café s'arrête complètement !

Remplir le réservoir d'eau et le réservoir à grains

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

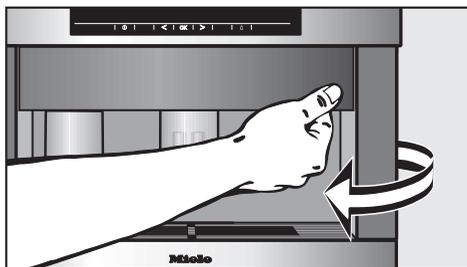
Réglez impérativement le degré de dureté de l'eau courante à votre habitation (voir chapitre : "Réglages : pour personnaliser votre machine à café" - "Réglage de la zone de dureté d'eau").

Remplir le réservoir d'eau

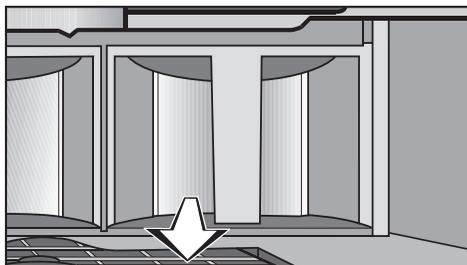


La saveur d'un espresso dépend du café choisi mais aussi de la qualité de l'eau employée. Lorsque la machine est raccordée à l'eau courante et qu'elle est en marche, le réservoir d'eau se remplit automatiquement. Il faut donc vider le réservoir d'eau tous les jours.

Si vous utilisez la machine en mode réservoir d'eau, ne versez pas d'eau chaude ou liquide autre que de l'eau dans le réservoir, sans quoi vous l'abîmeriez. Ne versez que de l'eau potable froide et propre dans le réservoir d'eau. N'utilisez **en aucun cas de l'eau minérale**. L'eau minérale entartre trop l'appareil et l'abîme.



- Ouvrez la porte.



- Sortez le réservoir en le tirant vers vous.
- Soulevez le couvercle et remplissez le réservoir d'eau fraîche et propre jusqu'à la marque max.

La vanne sur le réservoir permet de s'assurer que l'eau ne débordera pas.

- Fermez le couvercle et poussez le réservoir d'eau dans la machine à fond jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

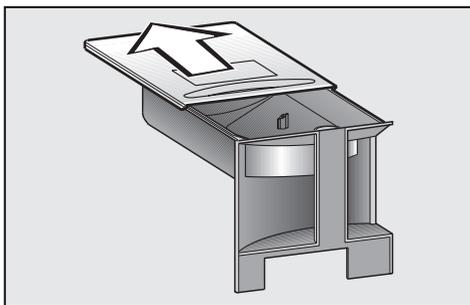
Le réservoir d'eau doit être enclenché et être bien positionné afin que la vanne soit bien étanche. Si vous n'avez pas entendu de déclic et que le réservoir d'eau est un peu en avant ou trop haut, vérifiez si l'emplacement de rangement du réservoir d'eau n'est pas encrassé et nettoyez-le.

Remplir le réservoir d'eau et le réservoir à grains

Remplir le réservoir à grains

Ne versez que des grains torréfiés pour café ou espresso dans le réservoir à grains. Les autres types de café, même moulu, abîmeraient le moulin.

Ne pas verser de grains de café préenrobés avec du caramel ou du sucre ou des boissons sucrées dans la machine à café, car le sucre abîmerait la machine.



- Sortez le réservoir de grains.
- Décalez le couvercle vers l'arrière et remplissez le réservoir avec des grains de café torréfiés.
- Repoussez le couvercle vers l'avant.
- Remettez le réservoir à grains dans l'appareil et fermez la porte.

Préparation de boissons

Enclencher l'appareil

Lorsque vous mettez la machine à café en marche, celle-ci chauffe et rince les conduits. Ils sont ainsi nettoyés et préchauffés pour la préparation de café.

- Effleurez la touche sensitive Marche/Arrêt .

Le message suivant apparaît :

Phase chauffage

Si l'option Rinçage automatique est réglé sur "Activé" (réglage d'usine), le message suivant apparaît après le préchauffage :

Rinçage en cours

De l'eau s'écoule de la distribution centrale.



Afin que l'eau ne tombe pas dans le bac d'égouttage, disposez toujours une tasse vide ou le petit récipient d'entretien sous la distribution centrale avant la première préparation de boisson.

Il s'affiche ensuite à l'écran :

Espresso



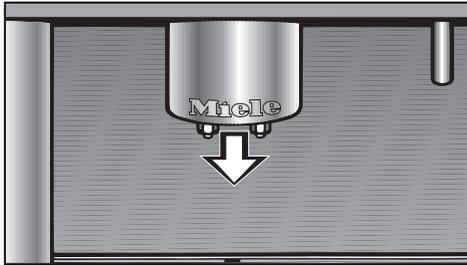
Préchauffage des tasses

Dans les tasses chaudes, le goût de l'espresso et de toutes les autres boissons s'épanouit mieux et dure plus longtemps. L'arôme de l'espresso ne supporte pas les chocs thermiques. Plus la quantité de café est faible et plus la tasse est épaisse, plus il est important de préchauffer la tasse.

- Placez la tasse à préchauffer sous la buse de distribution d'eau chaude.
- Effleurez la touche eau chaude.
- Faites couler un peu d'eau chaude dans la tasse pour la réchauffer.
- Pour arrêter l'eau, effleurez la touche OK.
- Videz l'eau de la tasse avant de préparer votre espresso ou votre café.

Réglage de la hauteur de la distribution de café

La buse de distribution centrale est réglable en hauteur afin que le café parcoure la distance la plus courte possible et refroidisse le moins possible. En outre, la mousse du café est d'autant plus épaisse que les buses de distribution sont proches :



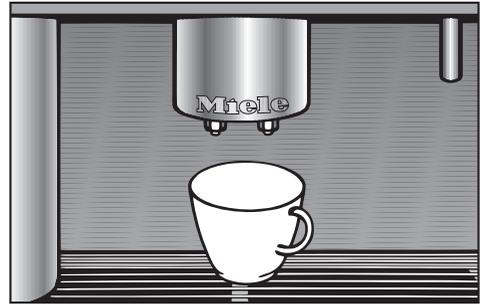
- tirez doucement la distribution de café vers le bas.

Espresso et café préparés avec des grains de café fraîchement moulus



Si vous préférez un espresso ou un café plus court ou plus long, vous pouvez déterminer les quantités vous-même (voir "Programmation de la quantité : réglage des portions").

Pour préparer un espresso, un café, un double espresso ou un café double, il faut toujours faire de la même façon :



- Disposez une tasse sous la distribution centrale.

Les boissons sont toujours versées par les **deux** buses !



- Sélectionnez le type de boisson avec les flèches et effleurez la touche OK **une fois**.

La machine moule les grains de café, préinfuse le café (si l'option "préinfusion" a été activée) et la boisson désirée sort de la buse de café.

N'ouvrez pas la porte de la machine pendant l'infusion. La machine serait abîmée !

A la toute première mise en service, **jetez les deux premiers cafés**, afin que tous les restes de café provenant des tests en usine soient évacués !

Préparation de boissons

Portion double

Si vous souhaitez préparer simultanément une double portion de café ou d'espresso ou deux cafés en même temps,

- effleurez une **deuxième fois la touche OK** pendant que "Dose double?" est affiché.

Les deux portions sont versées **l'une après l'autre !**



- Pour remplir deux tasses en même temps, disposez une tasse sous une buse de distribution.

Interrompre la préparation

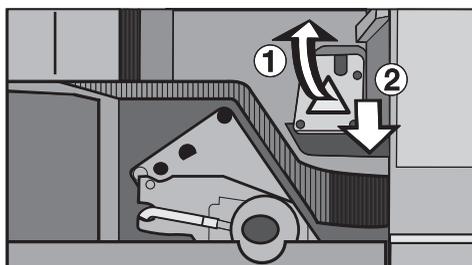
- Effleurez la touche OK lorsque vous le désirez dès qu'"Arrêt" est affiché.

La préparation est immédiatement interrompue.

Préparer un espresso ou un café avec du café moulu

Remplir le compartiment à café moulu

Si vous désirez boire un espresso ou un café préparé avec du café moulu, vous pouvez verser le café moulu dans le compartiment à poudre prévu à cet effet dans l'appareil.



- Sortez la protection du compartiment à café moulu de l'appareil et rabattez le couvercle du compartiment à café moulu vers le haut (①).
- Déposez du café moulu avec la cuillère fournie (une cuillère rase) dans le compartiment à café moulu (②) et fermez-le.
- Remettez la protection dans l'appareil et fermez la porte.

Utiliser café moulu?

Oui

Non

- Effleurez une des flèches jusqu'à ce que oui soit représenté en surbrillance.

L'affichage passe au menu principal et vous pouvez sélectionner un type de boisson.



Si vous n'avez **pas mis de café moulu**, sélectionnez impérativement **"non"** car sinon la machine à café part du principe qu'il y a du café moulu dans le compartiment. De sorte que seule de l'eau claire sortirait de la machine à la prochaine préparation !

Préparation de boissons

- Disposez une tasse sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche OK.

La machine fait passer de l'eau par le café et la boisson désirée est versée.

N'ouvrez pas la porte de la machine pendant la distribution. La machine serait endommagée !
La machine se règle **automatiquement** sur la **préparation avec grains** !

Interrompre la préparation

- Effleurez la touche OK pendant la préparation.

La préparation est immédiatement interrompue.

Avec le café moulu, il n'est possible de verser qu'une **seule** dose. La machine utilise toujours complètement le café versé pour préparer **une** seule boisson !

Boisson avec lait

Conseils relatifs au récipient isotherme

Lait de vache : n'utilisez que du lait pasteurisé afin d'éviter la formation de germes dans la machine.

Le récipient isotherme est isolé, de sorte que le lait puisse être conservé au frais un certain temps. Pour une température ambiante d'env. 20°C le lait froid à 6 °C est maintenu sous 13°C pendant env. 11-12 heures (seul le lait à moins de 13°C permet d'obtenir une bonne mousse de lait).

Ne remplissez **pas** le récipient isotherme jusqu'au col mais maximum à 2-3 cm en-dessous.

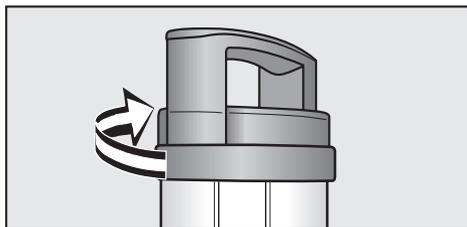
Le col et la poignée-couvercle doivent rester propres (attention en remplissant et en transportant le réservoir). Les salissures peuvent entraîner un mauvais fonctionnement du récipient à lait dans l'appareil.



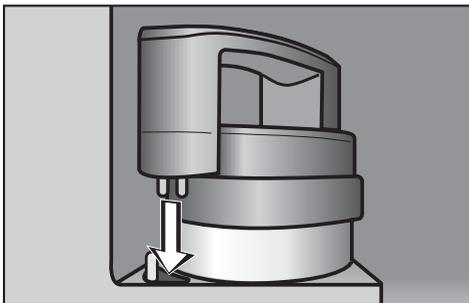
Faites chauffer votre tasse à l'eau chaude, avant de préparer la boisson !

Préparation de boissons

Pour préparer des boissons avec du lait,



- disposez le couvercle sur le récipient isotherme en inox et tournez le couvercle vers la gauche pour qu'il s'enclenche.



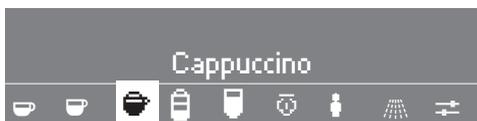
- Ouvrez la porte de l'appareil et suspendez le récipient à lait dans l'appareil.
- Refermez la porte de l'appareil.

Cappuccino, latte Macchiato, lait chaud, mousse de lait

- Déposez un récipient adapté à votre boisson sous les **deux** buses de distribution.



Vous obtiendrez un résultat idéal pour les trois couches du latte macchiato en disposant votre verre de sorte que l'espresso coule bien au milieu de la mousse de lait.



- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que le symbole de la boisson de votre choix soit en surbrillance puis validez **une fois** avec OK.
- Pour **arrêter la préparation**, effleurez de nouveau la touche OK.

Vous pouvez régler la quantité des différents composants de la boisson (espresso, mousse de lait, lait chaud). Voir chapitre "Programmation de la quantité ; réglage des portions".

Boissons pour un profil utilisateur

Vous pouvez modifier les boissons en adaptant la quantité de lait et d'eau, ainsi que la quantité de café moulue, la température et la préinfusion et les préparer ainsi à votre goût et à celui de vos invités (voir "Pour personnaliser votre machine à café").

Si vous avez réglé votre propre profil utilisateur, vous pouvez d'abord sélectionner votre profil avant de préparer votre boisson.



- Effleurez une des flèches jusqu'à ce que l'option "Profil personnalisé" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Mettez "Sélectionner" en surbrillance avec les flèches et effleurez la touche OK.
- Sélectionnez votre profil utilisateur avec les flèches et effleurez la touche OK.

 Pour indiquer qu'un profil personnalisé a été sélectionné, un grand symbole profil personnalisé apparaît .

La commande se fait de la même façon qu'en profil standard.

Après la préparation de boisson

Si vous avez préparé une boisson au lait, il s'affiche après env.2 min. :



- Effleurez la touche OK.

Les conduits de lait sont rincés.

Même si vous ne validez **pas** le message avec "ok", la machine à café rince automatiquement les conduits de lait au bout d'un certain temps.

Avant d'arrêter la machine à café pendant une période prolongée, nettoyez les conduits, le percolateur, les buses de distribution et les conduits de lait (voir "Nettoyage et entretien" - "Rinçage circuit" et "Nettoyer conduits lait").

Déterminer le degré de mouture

Pour un bon espresso ou un bon café avec une mousse épaisse et régulière, la qualité de l'eau, la pression et la qualité des grains sont déterminantes mais aussi le degré de mouture et la quantité de mouture.

La mousse doit présenter une belle couleur noisette homogène, qui peut parfois être traversée de bandes noires (tigrée).

La quantité de mouture peut être réglée sous "Réglages : pour personnaliser votre machine à café" - "Régler la quantité de mouture".

Ne modifiez le réglage **que d'un cran à la fois** et faites d'abord mouler les grains avant de modifier le degré de mouture d'un cran supplémentaire ! Dans le cas contraire, vous abîmeriez l'appareil.

Certains détails permettent de déduire qu'il faut modifier le degré de mouture :

L'espresso ou le café s'écoule trop vite dans la tasse

Les grains sont moulus trop grossièrement. La pression n'augmente pas réellement. Réduisez le degré de mouture pour mouler plus finement les grains.

L'espresso ou le café s'écoule au goutte à goutte dans la tasse

Les grains sont moulus trop finement. Les substances amères sont dissoutes. Augmentez le degré de mouture pour mouler plus grossièrement les grains.

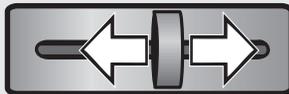
La mousse a une couleur régulière mais jaunâtre

Les grains sont moulus trop grossièrement. Réduisez le degré de mouture pour mouler plus finement les grains.

La mousse est brun foncé, presque noire d'un côté et est dégradée jusqu'au blanc de l'autre côté.

Les grains sont moulus trop finement. Augmentez le degré de mouture pour mouler plus grossièrement les grains.

Régler le degré de mouture



- Décalez le levier de réglage d'un cran vers la gauche maximum (mouture fine) ou vers la droite (mouture grossière).

En bougeant le levier, vous sentez nettement les positions d'encranement.

- Si le levier bloque, fermez la machine et préparez un espresso.

Vous pourrez ensuite modifier de nouveau le degré de mouture.

Réglages : pour personnaliser votre machine à café

Avec quelques opérations simples, vous pouvez adapter la machine à vos habitudes et à votre goût.

Le menu "Réglages"

Pour accéder aux différentes options,



- effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Réglages" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- effleurez une des deux flèches jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse et soit en surbrillance.
- effleurez la touche OK pour sélectionner l'option à modifier.

La coche vous indique quel réglage est activé actuellement.

Liste de tous les réglages possibles

Langue : 22 langues au choix

Heure : régler l'affichage (activé, désactivé), Format de temps (affichage 12 ou 24 h),

Timer : Régler, Activer. Sous "Régler", vous avez plusieurs possibilités :

- **Mise en marche à** : l'appareil est mis en marche à une heure précise, fixée par vous.
- **Arrêt après** : l'appareil s'arrête après le délai fixé. Ce délai peut être compris entre 15 minutes et 9 heures.
- **Arrêt à** : l'appareil est arrêté à une heure précise, fixée par vous.

Cafetière : 3 à 8 tasses

Programmation quantité : espresso, café, cappuccino, latte macchiato, lait chaud, mousse de lait et eau chaude, (voir chapitre "Programmation de la quantité : réglage des doses").

Quantité de mouture : La quantité de mouture peut être réglée différemment pour l'espresso, le café, le cappuccino et le latte macchiato.

Préinfusion : longue, normale, sans préinfusion

Température : la température de l'espresso, du café, du cappuccino, du latte macchiato et de l'eau chaude peut également être réglée du minimum au maximum.

Rinçage automatique : activé, désactivé

Mode éco : activé, désactivé

Eclairage : luminosité

Info : boissons versées, cafés avant détartrage

Sécurité : sécurité enfants (désactivé, activé)

Réglages : pour personnaliser votre machine à café

Dureté de l'eau : douce 1, moyenne 2, dure 3, très dure 4

Ecran : contraste, luminosité

Volume : signaux sonores, bip touches

Tiroir chauffant : automatique, activé, désactivé

Eau courante : activé, désactivé

Revendeur : mode expo, désactivé

Réglage d'usine : pour restaurer Tous réglages (remettre l'appareil à son état à la livraison), supprimer les Profils utilisateurs.

En sélectionnant "retour " vous parvenez toujours au niveau précédent.

Vous trouverez davantage d'explications sur les différentes options dans ce qui suit.

Sélection de la langue

Vous pouvez ici sélectionner la langue afin que les messages s'affichent dans votre langue.

- Sélectionnez avec une des flèches l'option "Réglages 



- Effleurez la touche OK.
- Effleurez une des deux flèches jusqu'à ce que la langue souhaitée soit en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

Le réglage est automatiquement enregistré et l'afficheur retourne sur l'affichage précédent.

Tous les affichages sont à présent dans la langue que vous avez programmée.

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

Réglages : pour personnaliser votre machine à café

Réglage de l'heure

- Sélectionnez avec une des flèches l'option "Réglages" dans le menu principal et effleurez la touche OK.

Réglages

Heure

Timer

- Effleurez la flèche de droite jusqu'à ce que l'option "Heure" soit en surbrillance puis validez avec OK.

Vous avez trois options de réglage :

Affichage

Vous pouvez activer ou désactiver l'affichage de l'heure.

- Sélectionnez "Affichage" avec les flèches.

Vous pouvez sélectionner entre trois options :

- **"Activé"**: l'heure est affichée également lorsque la machine à café est arrêtée.
- **"activé 60 secondes"**: lorsque la machine à café est arrêtée, l'heure est encore affichée pendant 60 secondes.
- **"Pas d'affichage"** : lorsque la machine à café est arrêtée, l'affichage s'assombrit.
- Effleurez la touche OK lorsque le format d'affichage est sélectionné.

Format de temps

- Sélectionnez "Format" avec les flèches.
- Avec la flèche droite, sélectionnez 12 heures ou 24 heures.
- Effleurez la touche OK lorsque le format de temps est en surbrillance.

Le format de temps est enregistré.

Régler

- Sélectionnez "Régler".
- Réglez d'abord les heures avec une des deux flèches. Effleurez la touche OK.
- Réglez ensuite les minutes. Effleurez la touche OK.

L'heure est enregistrée.



Vous pouvez également régler l'heure et modifier les options d'affichage lorsque la machine à café est arrêtée.

A cet effet :

- effleurez la touche OK alors que la machine est arrêtée.
- Sélectionnez "Réglage de l'heure" et effleurez la touche OK.

Vous pouvez maintenant sélectionner "Affichage" ou "Régler" et modifier comme vous le souhaitez.

- Effleurez la touche OK, pour enregistrer les réglages.

Réglages : pour personnaliser votre machine à café

Régler le timer

- Sélectionnez avec une des flèches l'option "Réglages" dans le menu principal et effleurez la touche OK.

Réglages

Timer

Cafetière

- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Timer" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Sélectionnez l'option "Réglage" avec une des flèches et effleurez la touche OK.

Vous avez trois options de réglage :

Mise en marche à

Vous pouvez décider à quelle heure votre machine à café se met en marche, par ex. le matin au petit déjeuner.

- Sélectionnez l'option "Mise en marche à " avec les flèches et effleurez la touche OK.
- Réglez d'abord les heures avec une des deux flèches. Effleurez la touche OK.
- Réglez ensuite les minutes. Effleurez la touche OK.

La machine s'arrêtera tous les jours à l'heure souhaitée si vous avez **activé le timer** (voir "Activer" page suivante).

Si le rinçage automatique est réglé sur "Activé" la machine procède toujours à un rinçage automatique à la mise en marche!!

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

Si la machine s'est mise en marche trois fois automatiquement et qu'aucune commande de boisson, eau chaude ou vapeur n'a été effectuée, la machine ne s'enclenche plus automatiquement. Les temps programmés restent enregistrés et sont de nouveau activés à la mise en marche manuelle suivante de la machine. Ceci afin d'éviter que la machine ne s'enclenche tous les jours si vous avez oublié de supprimer l'heure de mise en marche pendant une absence prolongée (vacances).

Arrêt après

Pour économiser de l'énergie, vous pouvez régler l'arrêt automatique avec l'option "Arrêt après" (saisie de 15 minutes à 9 heures). Si la machine n'est plus utilisée après la préparation d'une boisson, elle s'arrête automatiquement après écoulement du temps saisi.

- Sélectionnez l'option "Arrêt après" avec les flèches et effleurez la touche OK.

01:00 indique par exemple que la machine sera désactivée après 1 heure.

Réglages : pour personnaliser votre machine à café

- Réglez d'abord les heures avec une des deux flèches. Effleurez la touche OK.
- Réglez ensuite les minutes. Effleurez la touche OK.

La machine s'arrêtera au moment souhaité.

Si le rinçage automatique est réglé sur "Activé" et qu'une boisson a été préparée, la machine procède toujours à un rinçage automatique avant de s'arrêter !

Arrêt à

Si vous utilisez la machine quotidienne à une heure précise, vous pouvez déterminer à quelle heure votre machine doit s'éteindre automatiquement.

- Sélectionnez l'option "Arrêt à" avec une des flèches et effleurez la touche OK.
- Réglez d'abord les heures avec une des deux flèches. Effleurez la touche OK.
- Réglez ensuite les minutes. Effleurez la touche OK.

La machine s'arrêtera tous les jours à l'heure souhaitée si vous avez **activé le timer** (voir "Activer").

Si le rinçage automatique est réglé sur "Activé" et qu'une boisson a été préparée, la machine procède toujours à un rinçage automatique avant de s'arrêter !

Activer

- Sélectionnez l'option "Activer" avec une des flèches et effleurez la touche OK.

Les deux options "Mise en marche à" et "Arrêt à" sont affichées.



- Sélectionnez l'option avec une des touches flèches.

Pour cocher (activer) l'option ou pour la décocher (désactiver), effleurez la touche OK.

- Sélectionnez l'option "Valider" avec les flèches et effleurez la touche OK.
- Sélectionnez l'option "Retour"  avec les flèches et effleurez la touche OK.

Réglages : pour personnaliser votre machine à café

Cafetière (verser plusieurs portions à la suite)

Avec cette fonction, vous pouvez verser 8 tasses de café l'une après l'autre (max. 1 l). La percolation s'effectue automatiquement pour toutes les tasses.

- Sélectionnez avec une des flèches l'option "Réglages" dans le menu principal et effleurez la touche OK.

Réglages

Cafetière

Programmation quantité

- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Cafetière" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Déterminez avec les flèches combien de tasses vous souhaitez préparer à la suite (3 à 8) et validez avec OK.
- Disposez un récipient de la taille appropriée sous la buse de distribution centrale et suivez les instructions à l'écran.

Pour chaque tasse, le café est moulu et versé. L'affichage indique le déroulement de l'opération. Vous pouvez arrêter l'opération quand vous le souhaitez en effleurant la touche OK (Arrêt).

- Lorsque l'écran indique **Fin de l'opération**, validez avec OK.

Régler la quantité de mouture

Le goût du café et la mousse dépendent de la quantité de café moulue.

La quantité de mouture est comprise entre 6 et 14 grammes par tasse suivant le type de café. Plus cette valeur est élevée, plus l'espresso, café, latte macchiato ou cappuccino préparé est fort en goût.

La quantité de mousse dépend également de la quantité de mouture :

- si la mousse présente une couleur régulière mais légèrement jaune, la quantité de mouture est peut-être trop faible.
- Si la crème est brun foncé (presque noire) d'un côté et blanche de l'autre, la quantité de mouture est peut être trop importante.



Vous pouvez choisir des quantités de mouture différentes pour l'espresso, le café, le cappuccino et le latte macchiato suivant votre goût.

- Sélectionnez avec une des flèches l'option "Réglages" dans le menu principal et effleurez la touche OK.

Réglages

Quantité de mouture

Préinfusion

- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Quantité mouture" soit en surbrillance puis validez avec OK.

Réglages : pour personnaliser votre machine à café

- Sélectionnez la boisson dont vous souhaitez régler la quantité de mouture avec la flèche et effleurez la touche OK.
- Avec les flèches, réglez la quantité de mouture sur "plus" ou "moins".
- Effleurez la touche OK, pour enregistrer les réglages.

Régler la préinfusion

Fonction de préinfusion : la poudre de café est humidifiée avec un peu d'eau chaude après la mouture. Ensuite, le reste d'eau est envoyé à haute pression à travers le café moulu humide. L'arôme du café est ainsi intensifié.

Sans préinfusion, l'eau chaude est passé à travers le café moulu avec une haute pression.

Vous pouvez activer une préinfusion normalement longue ou très longue ou encore la désactiver. En **réglage usine la préinfusion est réglée sur désactivé (= sans)!**

- Sélectionnez avec une des flèches l'option "Réglages " dans le menu principal et effleurez la touche OK.

Réglages

Préinfusion

Température :

- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Préinfusion" soit en surbrillance puis validez avec OK.

- Effleurez une des flèches jusqu'à ce que le type de préinfusion souhaité soit représenté en surbrillance.
- Effleurez la touche OK, pour enregistrer les réglages.

Régler la température

Plusieurs gammes de température peuvent être réglées pour correspondre aux différentes habitudes nationales de dégustation de café. Si l'appareil est installé par ex. à 2000 m au-dessus du niveau de la mer, les températures doivent être abaissées car la pression atmosphérique est différente.

Cinq réglages de température sont disponibles pour toutes les boissons à base de café et trois pour l'eau chaude.



Tous les cafés ne supportent pas les températures élevées. Certains types sont tellement délicats que la mousse se forme mal.

- Sélectionnez avec une des flèches l'option "Réglages " dans le menu principal et effleurez la touche OK.

Réglages

Température :

Rinçage automatique

- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Température" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Effleurez une flèche jusqu'à ce que la boisson dont vous souhaitez régler la température soit en surbrillance et effleurez la touche OK.

Réglages : pour personnaliser votre machine à café

- Effleurez une des flèches jusqu'à ce que la température souhaitée soit représentée en surbrillance.
- Effleurez la touche OK, pour enregistrer les réglages.

Régler 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.

- Sélectionnez avec une des flèches l'option "Réglages" dans le menu principal et effleurez la touche OK.

Réglages

Rinçage automatique

Mode éco

- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Rinçage automatique" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Effleurez une des flèches pour sélectionner "activé" ou "désactivé" et effleurez la touche OK.



Il est conseillé de régler sur "activé" ainsi vous n'aurez plus à penser à effectuer le rinçage !

Régler le mode éco

Le mode éco est un mode d'économie d'énergie qui évite que le système de vapeur servant à la préparation de lait chaud ou de mousse de lait fonctionne en permanence : il doit d'abord chauffer avant de préparer la boisson.

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

- Sélectionnez avec une des flèches l'option "Réglages" dans le menu principal et effleurez la touche OK.

Réglages

Mode éco

Eclairage

- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Mode éco" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Effleurez une des flèches pour sélectionner "activé" ou "désactivé" et effleurez la touche OK.

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

Réglages : pour personnaliser votre machine à café

Eclairage : réglage luminosité

Vous pouvez régler la luminosité de l'éclairage :

- Sélectionnez avec une des flèches l'option "Réglages" dans le menu principal et effleurez la touche OK.

Réglages

Eclairage

Info

- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Eclairage" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Mettez "Luminosité" en surbrillance avec les flèches et effleurez la touche OK.
- Effleurez les flèches pour augmenter ou diminuer l'éclairage et effleurez la touche OK pour enregistrer le réglage.

Pour désactiver l'éclairage,

- effleurez la flèche **gauche** jusqu'à ce que le petit tiret blanc ne soit plus visible.

Eclairage : réglage de l'heure d'arrêt

Lorsque la machine à café est activée, l'éclairage fonctionne. L'éclairage s'arrête automatiquement après 15 minutes si aucune touche n'est activée, afin d'économiser l'énergie.

Lorsque la machine à café est arrêtée, vous pouvez modifier le délai d'arrêt de l'éclairage de sorte que la machine à café reste éclairée et s'arrête automatiquement après un certain temps

d'inactivité.

Vous pouvez le régler entre 15 minutes et 6 heures.

- Arrêtez l'appareil.
- Effleurez la touche OK alors que la machine est arrêtée.
- Sélectionnez "Eclairage" et effleurez la touche OK.
- Sélectionnez "Arrêter dans" et effleurez la touche OK.
- Réglez le temps voulu avec les flèches et effleurez la touche OK.
- Mettez "Luminosité" en surbrillance avec les flèches et effleurez la touche OK.
- Effleurez les flèches pour augmenter ou diminuer l'éclairage et effleurez la touche OK pour enregistrer le réglage (Réglage d'usine : désactivé).
- Sélectionnez deux fois "retour" , pour quitter le menu.

La machine à café arrêtera l'éclairage après le temps réglé.

Si vous ne souhaitez pas que la machine à café reste éclairée (réglage d'usine) après l'arrêt,

- effleurez la touche OK alors que la machine est arrêtée.
- Sélectionnez "Eclairage" et effleurez la touche OK.
- Mettez "Luminosité" en surbrillance avec les flèches et effleurez la touche OK.

Réglages : pour personnaliser votre machine à café

- effleurez la flèche **gauche** jusqu'à ce que le petit tiret blanc ne soit plus visible.
- Sélectionnez deux fois "retour" , pour quitter le menu.

Info (afficher le nombre de boissons)

Avec l'option "Info" vous pouvez afficher combien de boissons ont été versées et combien de boissons peuvent encore être versées avant de devoir détartrer la machine.

- Sélectionnez avec une des flèches l'option "Réglages " dans le menu principal et effleurez la touche OK.



- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Info" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Sélectionnez l'option "Nombre boissons" ou "Cafés avant détartrage" avec les flèches et effleurez la touche OK.

Si vous avez sélectionné "Nombre boissons", vous avez la possibilité d'afficher le "total cafés" ou de consulter le nombre de boisson prélevées par type de boisson au café, de distribution de lait chaud et d'eau chaude.

- Effleurez la touche OK pour retourner à l'affichage précédent.

Sécurité (régler la sécurité enfants)

Afin d'éviter que les enfants ne fassent fonctionner l'appareil sans surveillance et risquent de se blesser ou que des personnes non autorisées utilisent l'appareil, vous avez la possibilité de le verrouiller.

Lorsque la machine à café fonctionne, le réglage "Mise en marche à" ne fonctionne **pas!**

Activer/désactiver la sécurité enfants

- Sélectionnez avec une des flèches l'option "Réglages " dans le menu principal et effleurez la touche OK.



- Sélectionnez l'option "Sécurité" avec les flèches et effleurez la touche OK.
- Effleurez une des flèches jusqu'à ce que l'option "Sécurité enfants" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Sélectionnez l'option "Activé" avec les flèches et effleurez la touche OK.

Dès que la machine est arrêtée, elle est verrouillée et ne peut plus être remise en marche. Lorsqu'une touche est effleurée, un verrou fermé  et un message signalant que l'appareil est bloqué apparaissent à l'écran .

Pour désactiver la sécurité enfants, procédez de la même façon mais sélectionnez "désactivé".

Réglages : pour personnaliser votre machine à café

Désactiver provisoirement la sécurité enfants

- Effleurez la touche OK pendant 3 s env.

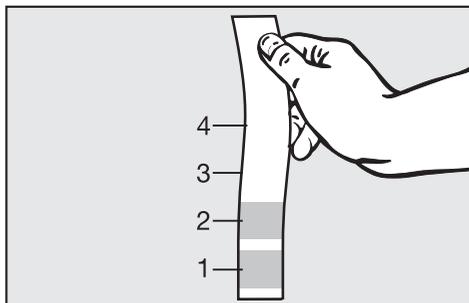
La machine est maintenant déverrouillée provisoirement, vous pouvez préparer une boisson. **Dès lors que vous arrêtez la machine à café, celle-ci est de nouveau verrouillée.**

Réglage de la zone de dureté d'eau

Afin que la machine fonctionne parfaitement et que le message vous demandant de détartrer apparaisse au bon moment, il est important d'indiquer la zone de dureté d'eau de votre habitation à l'électronique de la machine. 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 mesure la quantité d'eau utilisée (dont celle utilisée pour la vapeur). En fonction de la dureté programmée, on peut utiliser plus ou moins d'eau avant que la machine soit bloquée pour le détartrage. Si la dureté d'eau est élevée, il faudra effectuer les détartrages plus souvent.

Vous pouvez demander la dureté d'eau à la société de distribution de l'eau potable. Vous pouvez également mesurer la dureté d'eau avec la bandelette fournie :



- Trempez la bandelette environ 1 seconde dans l'eau puis secouez-la pour enlever les gouttes. Vous pouvez consulter le résultat après env. 1 minute.

Vous avez le choix entre 4 zones de dureté :

- **douce 1:**
zone de dureté "douce" de l'usine d'eau
0-15 °f (0-1,5 mmol/l)
eau écoulée : env. 80 l
écoulement de vapeur : env. 90 min.
- **moyenne 2:**
zone de dureté "moyenne" de l'usine d'eau
15 - 25 °f (1,5 - 2,5 mmol/l)
eau écoulée : env. 60 l
écoulement de vapeur : env. 60 min.
- **dure 3:**
zone de dureté "dure" de l'usine d'eau
25-38 °f (2,5 - 3,8 mmol/l)
eau écoulée : env. 40 l
écoulement de vapeur : env. 30 min.

Réglages : pour personnaliser votre machine à café

– dure 4:

zone de dureté "dure" de l'usine d'eau
> 38 °f (> 3,8 mmol/l)
eau écoulée : env. 20 l
écoulement de vapeur : env. 20 min.

Si la dureté est supérieure à 88 °f (dureté française), la machine **doit impérativement** être détartrée plus souvent que la machine ne le demande. Sans quoi la machine s'entartre trop vite et s'abîmerait !

- Sélectionnez avec une des flèches l'option "Réglages" dans le menu principal et effleurez la touche OK.

Réglages

Dureté eau

Ecran

- Effleurez une des flèches jusqu'à ce que l'option "Dureté eau" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Effleurez une des flèches pour sélectionner le palier de dureté d'eau et effleurez la touche OK.

La durée d'eau sélectionnée est enregistrée.

Régler l'affichage

Vous pouvez régler le contraste et la luminosité :

- Sélectionnez avec une des flèches l'option "Réglages" dans le menu principal et effleurez la touche OK.

Réglages

Ecran

Volume

- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Ecran" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Effleurez une des flèches pour sélectionner "Contraste" ou "Luminosité" et effleurez la touche OK.
- Effleurez les flèches pour réduire ou augmenter le contraste ou la luminosité.
- Effleurez la touche OK, pour enregistrer les réglages.

Réglages : pour personnaliser votre machine à café

Régler le volume (bip de validation, signaux sonores)

Vous pouvez régler la machine de telle sorte qu'un bip retentisse lorsque les touches sont effleurées. Vous pouvez également définir le volume des signaux sonores :

- Sélectionnez avec une des flèches l'option "Réglages" dans le menu principal et effleurez la touche OK.

Réglages

Volume

Tiroir chauffant

- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Volume" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Effleurez une flèche pour sélectionner "Signaux sonores" ou "Bip de validation" et effleurez la touche OK.
- Augmentez ou réduisez le volume avec les flèches.

Si vous effleurez la flèche gauche **vers la gauche** jusqu'à ce que la petite barre disparaisse, le son **est totalement désactivé**.

- Effleurez la touche OK, pour enregistrer les réglages.

Activer le tiroir chauffant

Vous pouvez raccorder un tiroir chauffant Miele EGW 4000-14 ou EGW 5000-14 derrière la machine à café. Vous pouvez commander le câble nécessaire en accessoire en option chez les revendeurs Miele ou au SAV Miele.

Après le raccordement, vous devez "configurer" le tiroir chauffant sous "Réglages".

- Sélectionnez avec une des flèches l'option "Réglages" dans le menu principal et effleurez la touche OK.

Réglages

Tiroir chauffant

Eau courante

- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Tiroir chauffant" soit en surbrillance puis validez avec OK.

Il existe trois possibilités de réglage :

Automatique

Le tiroir chauffant est enclenché et arrêté en même temps que la machine à café. Le tiroir chauffant doit avoir été activé par la touche Marche/Arrêt ! Si vous avez programmé une heure de mise en marche pour la machine à café, le tiroir chauffant s'active toujours environ 30 minutes avant l'enclenchement de la machine à café. Vos tasses sont aussi préchauffées.

Réglages : pour personnaliser votre machine à café

Activé

Vous pouvez activer et arrêter le tiroir chauffant selon vos souhaits, indépendamment de la machine à café.

Désactivé

Le tiroir chauffant ne peut pas être enclenché car il n'est pas alimenté par la machine à café. Telle que la machine à café est livrée, cette fonction est réglée sur "désactivé" !

Activer le tiroir chauffant indépendamment de la machine à café

Vous pouvez enclencher le tiroir chauffant via la machine à café même si celle-ci n'est pas en marche.

- Effleurez la touche OK alors que la machine à café est arrêtée.
- Sélectionnez "Tiroir chauffant" et effleurez la touche OK.
- Sélectionnez "Activation manuelle" et effleurez la touche OK.

Le tiroir chauffant est en marche. Pour **arrêter** le tiroir chauffant, procédez de la même façon et sélectionnez "Désactivation manuelle".

Si vous avez oublié de l'arrêter, il s'arrête automatiquement après 9 heures de fonctionnement par sécurité.

Régler le raccordement fixe

Cette machine à café est prévue pour fonctionner avec un raccordement à l'eau courante. Lorsque le raccordement à l'eau courante est activé, le réservoir d'eau est automatiquement rem-

pli avec de l'eau courante. Lorsque le raccordement à l'eau courante est désactivé, vous devez remplir vous-même le réservoir d'eau.

- Sélectionnez avec une des flèches l'option "Réglages" dans le menu principal et effleurez la touche OK.

Réglages

Eau courante

Revendeur

- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Eau courante" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Effleurez une des flèches pour sélectionner "activé" ou "désactivé" et effleurez la touche OK.

Revendeurs

Cette fonction sert dans les magasins, pour que l'appareil puisse être enclenché mais qu'il ne chauffe pas.

Réglages : pour personnaliser votre machine à café

Restauration des réglages usine

L'option "Réglage usine" vous permet de restaurer les réglages du four tel qu'il vous a été livré.

Vous pouvez déterminer si vous souhaitez restaurer **tous les réglages** ou les **profils personnalisés**.

- Sélectionnez avec une des flèches l'option "Réglages " dans le menu principal et effleurez la touche OK.



- Effleurez une des flèches jusqu'à ce que l'option "Réglage usine" soit en surbrillance puis validez avec OK.

Vous avez maintenant plusieurs possibilités pour restaurer les réglages :

Tous réglages

Si "Tous réglages" est sélectionné, l'état de la machine de livraison de la machine est restauré.

- Sélectionnez "restaurer" sous "Tous Réglages" et effleurez la touche OK.

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

 Si vous avez sélectionné "restaurer" par méprise, arrêtez la machine : les réglages ne seront pas supprimés.

Réglages à l'état de livraison

- Quantités de mouture (moyennes)
- Températures boissons à base de café et eau chaude (moyennes)
- Préchauffage (sans)
- Rinçage automatique et mode éco (activés)
- Tiroir chauffant et revendeur (désactivés)
- Affichage heure (activé 60 sec), - format (24 h), Timer-Activation à (12:00), Arrêt dans (1:00), Arrêt à (12:00) ("Activation à" et "Arrêt à" désactivés)
- Cafetière (3 tasses)
- Eclairage : Luminosité (moyenne)
- Sécurité : Verrouillage (désactivé)
- Dureté eau (très dure 4)
- Ecran : Contraste (moyen), luminosité (maximum)
- Volume : Signaux sonores et bip validation (maximum)
- Profil utilisateur : Changement (au démarrage).
- Eau courante (activé)

Réglages : pour personnaliser votre machine à café

Profils utilisateurs

Tous les profils utilisateurs saisis sont supprimés, de sorte que seul le profil standard demeure.

- Sélectionnez "Restaurer" sous "Profils utilisateurs" et effleurez la touche OK.

Les profils utilisateurs sont supprimés.



Si vous avez sélectionné "restaurer" par méprise, arrêtez la machine : les réglages ne seront pas supprimés.

Miele@home

Avec Miele@home, votre machine à café devient un appareil à fonction de communication et peut par ex. être contrôlé et commandé avec un PC ou un téléphone mobile.

Programmation quantité : Réglage des doses

Le goût du **café** dépend non seulement de la sorte de café mais aussi de la quantité d'eau. Toutes les tasses à espresso ou à café ne sont pas de la même taille. Vous pouvez déterminer la quantité d'eau afin qu'elle corresponde à vos goûts et à vos tasses.

Dans le cas des **mélanges café-lait** la proportion de lait, d'espresso et de mousse de lait sont déterminantes pour le goût. Vous pouvez régler ces proportions pour le cappuccino et le latte macchiato.

Il existe deux possibilités de programmer la quantité. Soit en effleurant la touche OK de façon prolongée, soit avec le menu "Réglages".

Si un profil utilisateur est activé, la dose sera réglée pour ce profil uniquement.

Si vous souhaitez régler la quantité d'eau pour tous les profils, vous devez activer le profil utilisateur standard.

Régler les portions pour l'espresso, le café, le lait chaud et la mousse de lait avec la touche OK

- Disposez la tasse avec laquelle vous souhaitez fixer la quantité sous les buses de distribution.
- Sélectionnez le type de boisson.
- Effleurez la touche OK jusqu'à ce que "Programmation quantité" soit affiché.
- Effleurez de nouveau la touche OK lorsque la tasse est suffisamment remplie et que "Enregistrer" apparaît à l'écran.

A chaque fois que vous préparerez une boisson, la machine vous versera la quantité d'eau ou de lait programmée.

Lorsque la quantité d'eau ou de lait maximale possible est atteinte, l'appareil arrête l'alimentation en eau ou en lait. La quantité d'eau maximale est alors enregistrée pour ce type de boisson.

Si pendant la programmation de la quantité le réservoir d'eau ou le réservoir de lait se vide, la programmation de la quantité est interrompue et la quantité n'est **pas** enregistrée !

Programmation quantité : Réglage des doses

Programmation de quantité de cappuccino et de latte macchiato avec la touche OK

■ Disposez la tasse cappuccino ou latte macchiato avec laquelle vous souhaitez fixer la quantité sous les buses de distribution.

■ Sélectionnez cappuccino ou latte macchiato.

■ Effleurez la touche OK jusqu'à ce que les éléments d'un cappuccino (mousse de lait, espresso) ou d'un latte macchiato (lait chaud, mousse de lait, espresso) s'affichent.



■ Choisissez l'élément dont vous souhaitez définir la quantité.

■ Effleurez la touche OK pour cocher l'élément et indiquer qu'une programmation de quantité doit être faite pour cet élément.

■ Recommencez jusqu'à ce que chaque ingrédient dont vous souhaitez programmer la quantité soit coché.

■ Mettez "démarrer" en surbrillance avec les flèches et effleurez la touche OK.

La machine commence à présent la préparation d'un cappuccino ou d'un latte macchiato.

Dès que l'ingrédient dont vous souhaitez programmer la quantité coule dans la tasse, "Programmation quantité" apparaît à l'écran.

■ Dès que suffisamment de liquide a coulé et "enregistrer" est affiché, vous pouvez effleurer la touche OK pour enregistrer la quantité.

A l'avenir les proportions que vous avez réglées seront appliquées pour chaque boisson de ce type.

Programmation quantité : Réglage des doses

Régler la quantité d'eau chaude avec la touche Eau chaude

- Disposez la tasse avec laquelle vous souhaitez fixer la quantité sous les buses de distribution d'eau chaude.
- Effleurez la touche eau chaude jusqu'à ce que "Programmation quantité" soit affiché.
- Effleurez de nouveau la touche eau chaude lorsque la tasse est suffisamment remplie et que "Enregistrer" apparaît à l'écran.

A l'avenir les proportions que vous avez réglées seront appliquées pour chaque boisson de ce type.

Programmation de la quantité avec "Réglages"

- Sélectionnez avec une des flèches l'option "Réglages" dans le menu principal et effleurez la touche OK.

Réglages

Prog. quantité

Quantité de mouture

- Effleurez une des flèches jusqu'à ce que l'option "Prog. quantité" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Choisissez l'élément dont vous souhaitez définir la quantité avec les flèches.
- Sélectionnez "Démarrer" et effleurez la touche OK.

A partir de maintenant, la procédure est la même qu'en programmation de quantité avec la touche OK ou eau chaude.

Configuration des profils personnalisés

Si plusieurs personnes utilisent la machine à café et qu'elles ont des goûts différents, il est possible de créer jusqu'à 9 profils personnalisés. Pour chaque profil personnalisé, les critères suivants peuvent être modifiés :

- Quantité d'eau pour le café et l'eau chaude
- Quantité de lait pour les boissons avec du lait
- Quantité de mouture
- Température de l'eau
- Préinfusion

(Voir "Programmation quantité : Réglage des doses" et "Réglages : pour personnaliser votre machine à café".)



- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Profil personnalisé" soit en surbrillance puis validez avec OK.

Vous pouvez procéder de plusieurs façons :

- soit **sélectionner** parmi les profils de café déjà enregistrés sur la machine.
- soit **créer** un profil personnalisé si vous souhaitez en ajouter un.

Les options suivantes ne s'affichent que si vous avez ajouté un profil aux profils existants :

- **Modifier le profil personnalisé**, sert à modifier un profil personnalisé existant,
- **Supprimer**, sert à supprimer un profil personnalisé existant,
- **Changement** : permet de régler la machine de manière à ce qu'elle retourne automatiquement au profil standard ou à ce qu'elle garde le profil personnalisé réglé en dernier.

Sélectionner le profil personnalisé

- Sélectionnez le profil personnalisé avec les flèches puis effleurez la touche OK.



 Pour indiquer qu'un profil personnalisé a été choisi, le symbole utilisateur apparaît en haut de l'affichage !

Configuration des profils personnalisés

Créer un profil personnalisé

- Effleurez une des flèches jusqu'à ce que l'option "Créer" soit en surbrillance puis validez avec OK.

Vous pouvez ajouter **jusqu'à 9 noms** de profils personnalisés. Si vous essayez de créer plus de 9 profils personnalisés, le message "**Mémoire pleine**" est affiché et vous devez d'abord supprimer un nom pour faire de la place.

Des lettres et des chiffres sont affichés. Vous pouvez sélectionner les chiffres ou les lettres souhaitées avec les flèches.

Un nouveau mot commence toujours par une majuscule, puis la machine passe aux minuscules. Vous pouvez également sélectionner un tiret ou un espace avec les minuscules.

- Avec les flèches, sélectionnez le caractère souhaité.
- Validez le caractère avec la touche OK.

Les caractères sélectionnés et validés sont affichés en haut de l'écran.



En cas **d'erreur de saisie**, déplacez-vous sur la corbeille et effleurez OK. Le dernier caractère est alors supprimé.

Enregistrement de la saisie

- Dès que vous avez terminé la saisie, sélectionnez OK puis validez.

Le message de bienvenue pour le profil personnalisé est affiché puis le menu principal.

Quitter sans enregistrer

- Si vous ne souhaitez pas enregistrer la saisie, sélectionnez "retour " puis validez avec OK.

Modifier le profil personnalisé

L'option "modifier" permet de modifier un des profils personnalisés.

- Sélectionnez le profil personnalisé et effleurez la touche OK.

Faites maintenant comme pour "Créer profil personnalisé".

- Pour effacer un caractère, sélectionnez la corbeille,
- Pour saisir un nouveau caractère, sélectionnez-le et validez avec OK,
- Pour enregistrer le nom modifié sélectionnez "OK" et effleurez la touche OK.

Configuration des profils personnalisés

Supprimer un profil personnalisé

Si vous souhaitez supprimer complètement un profil personnalisé,

- sélectionnez "Supprimer profil personnalisé" et validez avec OK.
- Sélectionnez le profil à effacer avec les flèches.
- Effleurez la touche OK.

Une coche est indiquée derrière le profil et celui-ci est supprimé après un instant.

Changement

Permet de régler la machine de manière à ce qu'elle retourne automatiquement au profil standard ou à ce qu'elle garde le profil personnalisé réglé en dernier.

Pour procéder à ce réglage,

- sélectionnez l'option "Changement" avec les flèches.

Vous pouvez maintenant choisir entre :

Manuel

L'appareil conserve le profil personnalisé sélectionné jusqu'à ce que vous ayez choisi un autre profil personnalisé.

- Sélectionnez l'option "manuel" et effleurez la touche OK.

Après distribution

Après chaque distribution de boisson, la machine à café retourne automatiquement au profil standard.

- Sélectionnez l'option "Après distribution" avec les flèches et effleurez la touche OK.

A la mise en marche

A chaque enclenchement de l'appareil, la machine sélectionne automatiquement le profil personnalisé standard quel que soit le profil qui était réglé avant le dernier arrêt de la machine.

- Sélectionnez l'option "à la mise en marche" avec les flèches et effleurez 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 avec du lait, lorsque plus d'1 heure sépare deux préparations.	Rincer les conduits de lait
Chaque jour (au plus tard à la fin de la journée avant d'éteindre l'appareil)	Rincer le circuit (conduits)
	Nettoyer les conduits de lait (avec un sachet de poudre de nettoyage)
	Nettoyer le récipient à lait isotherme avec poignée-couvercle
	Nettoyer la buse centrale
	Nettoyer le réservoir d'eau
	Nettoyer le bac à marc
1 x par semaine (plus souvent en cas de salissure prononcée)	Nettoyer la grille d'égouttage et la tôle d'égouttage
	Raccordement à la distribution centrale.
	Nettoyer l'intérieur
	Nettoyer le bac d'égouttage à l'intérieur de la porte de l'appareil
	Nettoyer l'unité de percolation
1 x /mois	Nettoyer la façade de l'appareil (en particulier après le détartrage)
	Graisser le capuchon sur le raccordement de buse centrale
Env. toutes les 200 portions	Dégraisser l'unité de percolation (avec les pastilles de nettoyage)
Suivant la dureté d'eau	Détartrer l'appareil
En cas de besoin :	Nettoyer les conduits de lait obstrués
	Nettoyer le réservoir à grains

Nettoyage et entretien

Attendez que l'appareil soit froid avant de le nettoyer, en particulier l'eau dans le bac d'égouttage. Risque de brûlure !

Ne nettoyez pas l'appareil avec un nettoyeur vapeur. L'appareil serait endommagé.

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

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

Vous pouvez nettoyer toutes les pièces amovibles au lave-vaisselle, **sauf :**

- Unité de percolation
- Réservoir à grains
- Récipient à lait isotherme avec couvercle
- Couvercle de la distribution centrale

Si vous nettoyez fréquemment les pièces en lave-vaisselle, celles-ci peuvent éventuellement être colorées par des restes d'aliments sur les autres ustensiles à laver (par ex. jus de tomate) ou le revêtement peut être abîmé.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent également les briser.

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

Essayez immédiatement les éventuelles **éclaboussures liées au détartrage !**

Pour toutes les façades, 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 produits de nettoyage abrasifs tels que pâte de nettoyage, poudre et lait à récupérer,
- 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.

Rinçage du circuit

Avant d'éteindre l'appareil pendant longtemps, il faut rincer les conduits, l'unité de percolation et la distribution centrale.

Si vous avez désactivé le rinçage automatique pour éviter que la machine ne rince automatiquement les conduits, vous devez démarrer le rinçage vous-même.

Pensez à disposer le petit récipient sous la distribution centrale.



- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Entretien" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Sélectionnez "Rinçage circuit" et effleurez la touche OK.
- Sélectionnez "Démarrer" et effleurez la touche OK.

Lorsque le menu principal est de nouveau affiché, le circuit est rincé et vous pouvez arrêter la machine à café.

Conduits de lait

Nettoyez les conduits de lait avec soin, régulièrement.

Le lait contient naturellement des germes qui se reproduisent rapidement si le nettoyage est insuffisant. Les salissures dans l'appareil peuvent mettre en danger votre santé.

Rinçage des conduits de lait

Pour que les conduits de lait ne se bouchent pas ou pour éviter que le lait restant dans les conduits ne caille, vous devez rincer les conduits de lait après utilisation.

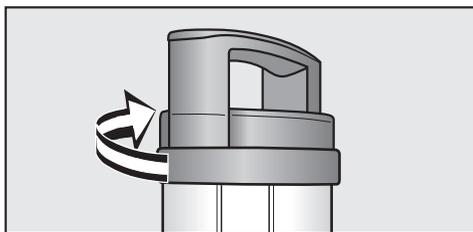
Ce rinçage ne remplace **pas** le véritable nettoyage des conduits de lait qui doit être effectué à la fin de la journée.



- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Entretien" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Sélectionnez "Rincer conduits lait" et effleurez la touche OK.
- Sélectionnez "Démarrer" et effleurez la touche OK.

La machine vous guide avec les instructions à l'écran.

Nettoyage et entretien



Pour le rinçage : remplissez le grand récipient d'entretien jusqu'au repère "max." avec de l'eau **froide**. Vérifiez que le couvercle du récipient à lait en inox est enclenché.

Nettoyage des conduits de lait

Pour que les conduits de lait ne se bouchent pas ou pour éviter que le lait restant dans les conduits ne caille, vous devez nettoyer les conduits de lait à la fin de la journée avec un sachet de nettoyant en poudre !

Cette poudre de nettoyage est développée spécialement pour cette machine à café. Vous pouvez acheter les sachets de nettoyant en poudre pour conduits de lait chez les revendeurs Miele, le SAV Miele ou la boutique Miele en ligne.

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

- Sélectionnez "Nettoyer conduits lait" et effleurez la touche OK.
- Sélectionnez "Démarrer" et effleurez la touche OK.

La machine vous guide avec les instructions à l'écran.

- Suivez les instructions pas à pas.

Pour le nettoyage : remplissez le grand récipient d'entretien jusqu'au repère "max." avec de l'eau **tiède** afin que le nettoyant en poudre se dissolve suffisamment. Vérifiez que le couvercle du récipient à lait en inox est enclenché.

Le nettoyage des conduits de lait est en cours. Lorsque **fin de l'opération** est affiché, les conduits sont nettoyés et vous pouvez arrêter la machine à café.

Entretien



- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Entretien" soit en surbrillance puis validez avec OK.

Nettoyer les conduits de lait obstrués

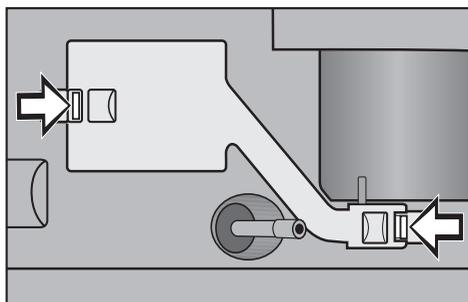
Si le lait ne s'écoule plus par la buse de distribution centrale et que seule de la vapeur s'échappe, les conduits de lait du couvercle ou de la porte de l'appareil sont peut-être obstrués.

Si les conduits de lait du couvercle sont obstrués,

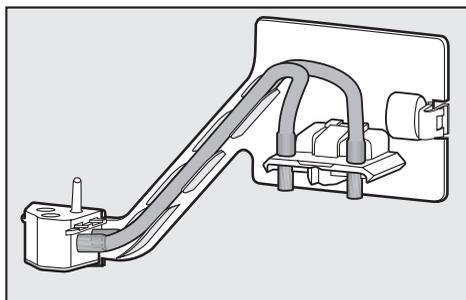
- nettoyez-les sous un filet d'eau avec le goupillon.
A cet effet, insérez le goupillon dans le conduit de lait et poussez-le au fond plusieurs fois de sorte à éliminer tous les restes de lait.

Si les conduits de lait de l'appareil sont obstrués,

- enlevez le couvercle de la distribution centrale. Sortez les buses de la distribution centrale (voir "Distribution centrale").
- Ouvrez la porte.
- Enlevez le récipient à lait isotherme et nettoyez-le, en particulier la poignée (voir "Récipient à lait isotherme avec poignée").



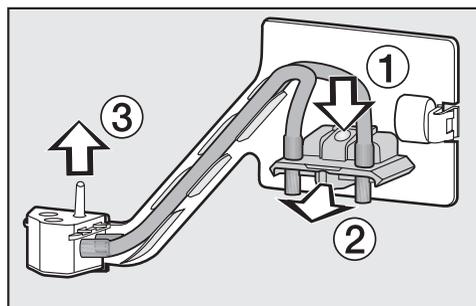
- Déverrouillez la protection des conduits de lait en enfonçant les deux ergots à gauche et à droite.



- Retirez la protection avec les conduits de lait. Nettoyez l'ensemble au lave-vaisselle sans rien désassembler.

S'il y a des restes de lait dans les conduits, vous pouvez les retirer avec le goupillon fourni. Vous pouvez démonter la protection et les conduits de lait de la façon suivante :

Ne retirez pas les conduits de lait de leurs fixations. Ils pourraient perdre leur étanchéité.

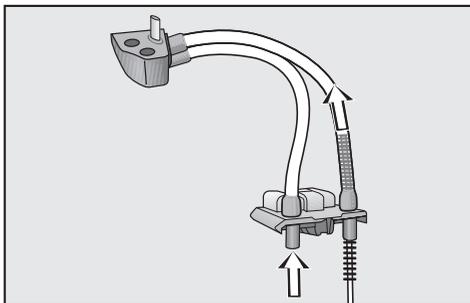


- Pressez le support de distribution au niveau du petit creux ① et retirez le support vers l'avant ②. Dégagez les conduits de lait du rail de guidage.

Nettoyage et entretien

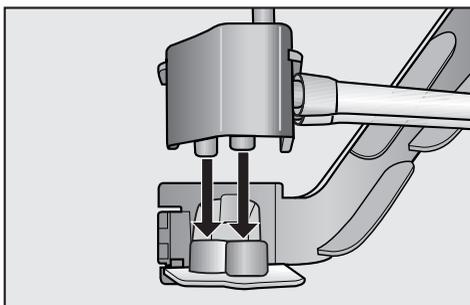
- Saisissez le deuxième support par l'ergot (③) et tirez-le vers le haut.

Vous pouvez à présent nettoyer les conduits avec une brosse, sous l'eau courante.

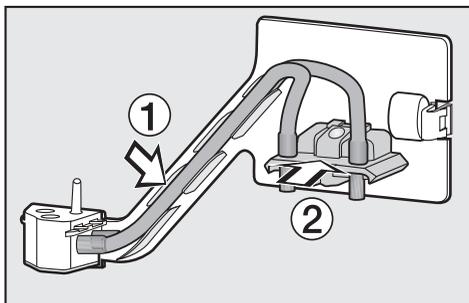


- Insérez la brosse dans l'un des conduits puis dans l'autre. Pour bien nettoyer le conduit, enfoncez le goupillon jusqu'au bout et passez-le plusieurs fois jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de restes de lait dans les conduits.

Pour remonter les conduits de lait :



- Réenfichez le support avec le connecteur sur l'envers de la protection. Vérifiez que le support est bien mis en place sur la protection !



- Insérez à présent les conduits de lait dans le rail de guidage ① et remettez le support de distribution ② jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Reposez la protection avec les conduits de lait au dos de la porte de l'appareil.
- Montez la distribution centrale (voir "Distribution centrale").

Réceptif à lait isotherme avec poignée-couvercle

Le réceptif à lait isotherme avec couvercle doit être nettoyé **à la main** avec de l'eau chaude !

Le col et le couvercle doivent rester propres (attention en remplissant et en transportant le réservoir). Les salissures peuvent entraîner un mauvais fonctionnement du réceptif à lait dans l'appareil.

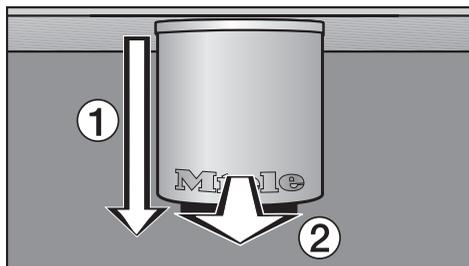
- Nettoyez le réceptif isotherme à l'eau chaude pour éliminer toute trace de lait.
- Rincez la poignée à l'eau courante et nettoyez-la avec un tissu humide pour enlever les restes de lait.

Si les conduits de lait du couvercle sont obstrués,

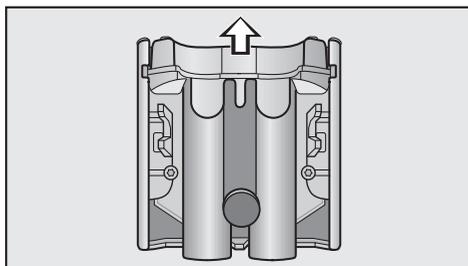
- Si les conduits de lait du couvercle se bouchent, nettoyez-les sous un filet d'eau avec le goupillon. A cet effet, insérez le goupillon dans le conduit de lait et poussez-le au fond plusieurs fois de sorte à éliminer tous les restes de lait.

Nettoyage et entretien

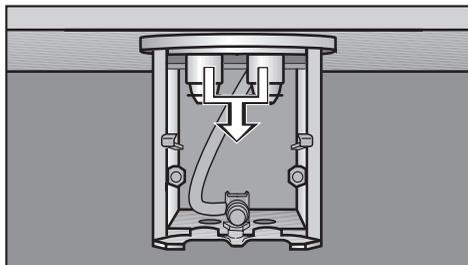
Buse de distribution centrale



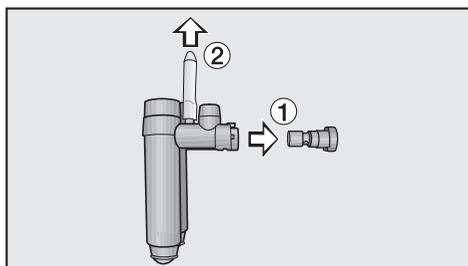
- Tirez la buse de distribution centrale complètement vers le bas (①), et enlevez l'habillage vers l'avant (②).



- Tournez l'habillage et enlevez la partie intérieure en la poussant vers le haut. Nettoyez bien les deux pièces.
- Reposez la partie intérieure dans l'habillage jusqu'à ce que un déclic soit audible.



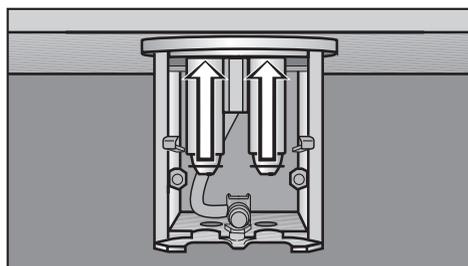
- Sortez les buses de la distribution centrale.



- Retirez les deux bouchons en caoutchouc (①) et nettoyez soigneusement les bouchons et les duses. Retirez le petit tuyau d'aspiration d'air transparent.(②) si nécessaire. Vous pouvez le déboucher en le pressant entre les doigts ou en soufflant de l'air à travers.

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

- Remontez les bouchons.



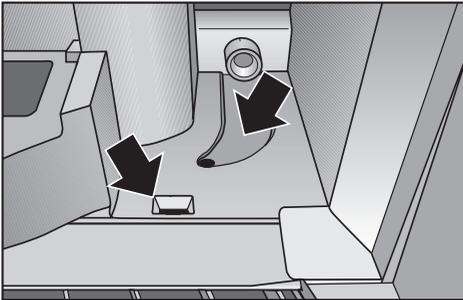
- Remontez les buses de la distribution centrale après le nettoyage et poussez-les bien vers le haut afin qu'elles soient correctement fixées.
- Reposez l'habillage et remontez la distribution centrale.

Réservoir à eau

Videz le réservoir à eau chaque jour et remplissez-le d'eau fraîche et froide de préférence juste avant de préparer une boisson (si vous n'utilisez pas votre appareil en mode raccordement fixe à l'eau courante).

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

- Enlevez le butoir d'écoulement du couvercle du réservoir d'eau pour le nettoyage.
- Nettoyez le réservoir à eau et le couvercle avec le butoir d'écoulement en lave-vaisselle ou à la main avec un liquide vaisselle doux, puis séchez-le.



- Nettoyez soigneusement le logement du réservoir dans l'appareil, en particulier les creux.

Bac à marc

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



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

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

Nettoyage et entretien

Bac d'égouttage

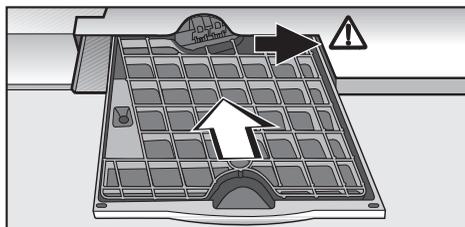
Un capteur situé dans le bac d'égouttage indique à la machine à café quand le bac d'égouttage est plein et doit être vidé. Videz et nettoyez le bac d'égouttage au plus tard à ce moment-là.

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

Ne retirez le bac d'égouttage que quelques temps après le dernier rinçage car quelques gouttes d'eau tombent encore après le rinçage. Retirez prudemment le bac d'égouttage de la machine, l'eau pourrait être très chaude. Risque de brûlure !

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

La grille agit comme un "brise-lames" et permet d'éviter que le liquide ne déborde lorsque le bac d'égouttage plein est transporté.



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

Les **petites plaques métalliques** (contacts) à la tête du bac d'égouttage doivent être maintenus propres et sèches. Ce sont elles qui permettent à la machine de détecter la présence du bac ou que celui-ci est plein. Si elles sont encrassées ou mouillées, les messages seront erronés.

- Enfoncez le bac d'égouttage avec la grille le long de l'arête droite jusqu'au fond de la machine.
- Refermez la porte de l'appareil.

Tôle d'égouttage

- Retirez la tôle d'égouttage et rincez-la.

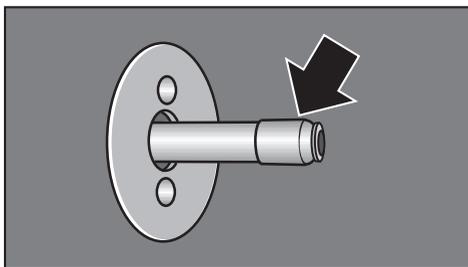
Réservoir à grains

Le réservoir à grains doit être nettoyé **à la main** avec une solution de liquide vaisselle doux et de l'eau chaude !

- Retirez le réservoir à grains de la machine et sortez le couvercle en le tirant vers l'arrière.
- Nettoyez le réservoir à grains avec le couvercle et nettoyez bien les deux.
- Reposez le couvercle et remettez le réservoir à grains dans la machine.

Raccordement à la distribution centrale

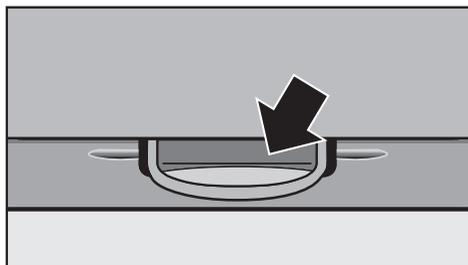
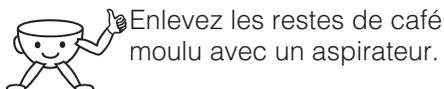
La pièce de raccordement entre l'unité de percolation et la distribution centrale se situe sur le côté intérieur de la porte.



- Nettoyez cette pièce de raccordement régulièrement avec un chiffon humide sans enlever la graisse du capuchon.
- Le capuchon doit être graissé tous les mois avec la graisse fournie !

Intérieur et porte

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



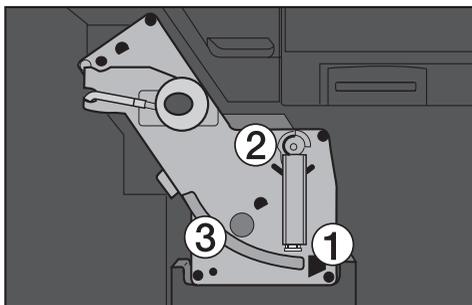
- Dans la partie basse de la contre-porte, il y a un bac d'égouttage. Nettoyez-le bien !

Nettoyage et entretien

Unité de percolation

Nettoyez le dispositif de percolation **chaque semaine à la main uniquement et sans produit nettoyant**, en effet les pièces mobiles sont lubrifiées et les joints caoutchouc pourraient se détériorer en lave-vaisselle.

- Sortez le réservoir à eau, le bac à marc et le couvercle du compartiment à café moulu.

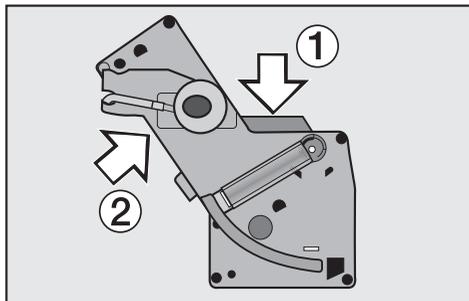


- Pressez la touche claire située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers la gauche ②.
- Pressez l'ergot de l'unité de percolation ③ vers le bas et sortez prudemment l'unité de percolation.

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

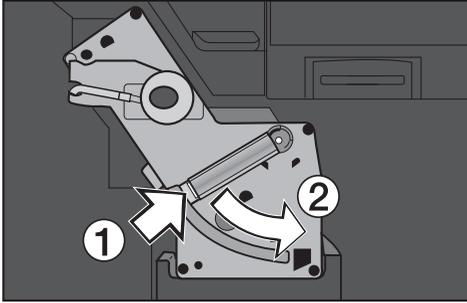
- Nettoyez l'unité de percolation soigneusement sous l'eau chaude **sans produit nettoyant**.

Laissez la poignée en position, sinon l'unité de percolation se décale et ne peut plus être insérée dans la machine !



- 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.
- Essuyez la zone autour de l'entonnoir ① afin que le café moulu n'y adhère pas si une boisson est préparée ensuite.
- Nettoyez l'intérieur de la machine et enlevez les restes de café.
- Enlevez les restes de café moulu avec un aspirateur.
- Remettez l'unité de percolation sur le rail de guidage.





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

Dégraisser l'unité de percolation



Selon le taux de matière grasse de la catégorie de café utilisé, l'unité de percolation peut se boucher. Nettoyez donc l'unité de percolation suivant les besoins (env. tous les 200 cycles) avec les **pastilles de nettoyage fournies**. Elles ont été développées spécialement pour les machines à café Miele afin d'optimiser le dégraissage. Vous pouvez vous procurer les pastilles de nettoyage chez les revendeurs Miele ou le SAV Miele

Afin de ne pas oublier de dégraisser l'unité de percolation, le message **"Le nettoyage doit être démarré"** clignote après 200 distributions tant que le nettoyage n'a pas été effectué

L'opération de nettoyage dure environ 6 minutes !



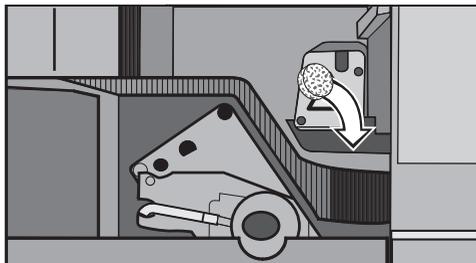
- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Entretien" soit en surbrillance puis validez avec OK.
- Sélectionnez "Nettoyer unité percol." et effleurez la touche OK.
- Sélectionnez "Démarrer" et effleurez la touche OK. Plusieurs messages sont à présent affichés.
- Suivez les indications à l'affichage.



Pour ne pas vider trop souvent le bac d'égouttage, disposez le petit récipient d'entretien sous la distribution centrale ! Comme la machine rince aussi à l'intérieur, vous devez quand même vider le bac d'égouttage afin que le nettoyage puisse continuer.

Nettoyage et entretien

Lorsque **Mettre la pastille de nettoyage dans le compartiment à café moulu** est affiché,



- enlevez la protection du compartiment à café moulu et ouvrez le couvercle du compartiment à café moulu.
- Mettez la pastille nettoyante (petite pastille) dans le compartiment à café moulu.
- Fermez le couvercle, remettez la protection dans la machine et fermez la porte.
- Suivez les indications à l'affichage.

Lorsque **fin de l'opération** est affiché,

- effleurez la touche OK

L'unité de percolation est dégraissée : vous pouvez de nouveau préparer des boissons.

Façade

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

- Arrêtez l'appareil avec la touche Marche/Arrêt.
- Nettoyez la façade avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux. Pour nettoyer vous pouvez également utiliser un chiffon en microfibres propre humide.

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

Détartrage de la machine

La machine doit être détartrée régulièrement pour son parfait fonctionnement. Elle est équipée d'une fonction de contrôle afin que vous sachiez quand effectuer le détartrage.

La machine affiche le message suivant lorsque vous pouvez encore verser 50 portions avant de détartrer : **Nombre de boissons avant détartrage : 50**. Le nombre de boissons avant détartrage est maintenant affiché après chaque prélèvement de boisson.

- Validez ce message en effleurant la touche OK.

Dès que le décompte est à zéro, la machine est bloquée et il s'affiche : **le détartrage doit être effectué**.



Pour démarrer immédiatement le détartrage, effleurez la touche OK. Si vous n'avez pas le temps (il faut **environ 20 minutes**), vous pouvez arrêter l'appareil. Vous ne pourrez cependant préparer d'autres boissons qu'après détartrage de l'appareil !

La machine bascule automatiquement du fonctionnement avec eau courante au fonctionnement avec réservoir.

Utilisez exclusivement les **grandes pastilles de détartrage fournies**. Elles ont été développées spécialement pour les machines à café Miele afin d'optimiser le détartrage.. Vous les trouverez chez les revendeurs Miele ou au SAV Miele. L'utilisation de tout autre détartrant endommagerait la machine et altérerait le goût du café ! Le dosage de détartrant doit également être respecté. Dans le cas contraire, la machine serait abîmée.

En cas d'**éclaboussures lors du détartrage**, elles doivent être essuyées immédiatement ! Sinon la façade serait abîmée.

Après le détartrage, nettoyez soigneusement le **réservoir d'eau** et le **bac d'égouttage** afin qu'il ne reste aucune trace du produit détartrant !

Détartrage de la machine

Exécution du détartrage



- Effleurez la flèche droite jusqu'à ce que l'option "Entretien" soit en surbrillance puis validez avec OK **ou**
- si la machine est arrêtée : effleurez la touche OK.
- Sélectionnez "Détartrage" et effleurez la touche OK.
- Sélectionnez "Démarrer" et effleurez la touche OK pour commencer le détartrage.

L'écran vous indique les opérations à effectuer. Veuillez suivre les instructions, comme par exemple vider le bac d'égouttage, remplir le réservoir, etc.

Si la machine est chaude, **elle doit d'abord refroidir pendant 10 minutes env.** avant de commencer le détartrage !

Le détartrage ne peut plus être interrompu dès lors que la touche sensitive 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.

Pour dissoudre les pastilles de détartrage

- sortez le réservoir et remplissez-le jusqu'au repère  d'eau **tiède**. (Ne mettez pas **moins** d'eau dans le réservoir sans quoi le processus de détartrage sera interrompu prématurément, sans avoir été achevé.)
- Mettez **2 pastilles détartrantes** (grandes pastilles) dans l'eau. Laissez d'abord les pastilles se dissoudre entièrement avant de fermer le réservoir à eau et de le mettre dans la machine.

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

- Lorsque l'écran vous prie de remettre de l'eau fraîche dans le réservoir, enlevez le réservoir à eau, rincez-le parfaitement à l'eau claire (pour éliminer toute trace de détartrant !) et remplissez-le d'eau potable propre jusqu'au repère .

Pendant le processus de rinçage, de l'eau s'écoule des buses. Comme la machine rince également à l'intérieur vous devez également **Vider le bac d'égouttage** à la fin.

Lorsque **fin de l'opération** est affiché,

- effleurez la touche OK.

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

La machine à raccordement à l'eau courante repasse en mode raccordement à l'eau courante une fois l'opération terminée si elle était utilisée en mode raccordement à l'eau courante avant le détartrage.

Que faire, si . . . ?

Les interventions techniques doivent être exécutées exclusivement par des professionnels. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Certaines des "anomalies" de la machine sont signalées par un message sur l'écran. Suivez les instructions à l'écran pour résoudre l'anomalie.

Ce chapitre rassemble l'ensemble des autres anomalies qui peuvent se produire avec la machine. Dans de nombreux cas, vous pourrez résoudre le problème vous-même sans appeler le service après-vente.

Que faut-il faire si . .

. . . après avoir enclenché la machine, l'éclairage ne fonctionne pas ?

L'éclairage a peut-être été éteint ?

- Si oui, enclenchez l'éclairage ("Voir Réglages : pour personnaliser votre machine à café" - "Eclairage").
- dans le cas contraire, l'éclairage est défectueux. Contactez le service après-vente.

. . . aucun affichage n'apparaît sur l'écran ?

L'interrupteur est en position "0".

- Basculez l'interrupteur sur la position "I".

La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise.

- Vérifiez si la fiche est bien branchée.

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.

- Dans ce cas, avertissez un électricien ou le service après-vente.

. . . la machine s'arrête brusquement ?

La machine à café s'arrête automatiquement après un certain temps d'inactivité. Le temps d'inactivité au bout duquel la machine s'arrête peut être programmé, il s'agit de **l'arrêt automatique**.

Il y a peut-être de petits graviers entre les grains. Dans ce cas, la machine s'arrête au plus tard après 20 secondes pour éviter des dégâts. Appelez le service après-vente.

- La fiche est-elle correctement branchée ?

. . . l'éclairage s'éteint brusquement ?

Si aucune touche n'est effleurée pendant un certain temps, l'éclairage s'arrête après 15 minutes (voir "Réglages : pour personnaliser votre machine à café" - "Eclairage").

. . . l'appareil ne se met pas en marche, alors que l'option "Mise en marche à" est active ?

Le verrouillage est activé.

- Désactivez le verrouillage (voir "Réglages : pour personnaliser votre machine à café" - "Sécurité (régler le verrouillage)").

La machine s'est enclenchée automatiquement 3 fois mais personne ne s'en est servi.

- Mettez l'appareil en marche et préparez une boisson.

. . . l'écran est illisible ?

Si la machine à café est encastrée trop bas, l'angle de vue rend l'écran illisible.

- Réglez le contraste ou la luminosité de l'écran ("Voir Réglages : pour personnaliser votre machine à café" - "Régler l'affichage").

... la distribution centrale ne verse pas ou très peu de café ou d'espresso ?

Le capuchon de la distribution centrale est-il bien fixé (voir "Description de l'appareil" - "Intérieur") ?

- Graissez le capuchon du raccord de la distribution centrale avec la graisse silicone fournie.

. . . la distribution centrale ne verse pas de lait ou de mousse de lait ?

La distribution est obstruée.

- Nettoyez la distribution centrale -surtout les bouchons en caoutchouc - et les conduits de lait (voir "Nettoyage et entretien" - "Distribution centrale" et "Conduits de lait").

... la consistance de la mousse de lait n'est pas satisfaisante ?

Le petit tube d'aspiration d'air transparent est obstrué.

- Nettoyez l'unité de percolation (voir chapitre "Nettoyage et entretien" - "Distribution centrale". Vous pouvez le déboucher en le pressant entre les doigts ou en soufflant de l'air à travers.

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

Le petit tuyau d'aspiration d'air transparent présente un défaut.

- Enlevez le tuyau d'aspiration d'air et remplacez-le par la pièce détachée fournie.

Que faire, si . . . ?

. . . le message indiquant de remplir ou de mettre en place le récipient à lait est affiché alors que celui-ci est rempli et bien en place ?

- Nettoyez bien le récipient à lait isotherme, surtout la poignée et le col (voir "Nettoyage et entretien" - "Récipient à lait isotherme avec poignée").
En cas de salissure, la détection du récipient à lait peut ne pas fonctionner correctement.

. . . lors de la mouture des grains, le bruit est plus fort que d'habitude ?

Entre les grains, il peut y avoir des petits graviers, ou alors le réservoir à grains s'est vidé pendant la mouture.

- Arrêtez la machine.
- Prévenez le SAV si le réservoir à grains n'est **pas** vide ! Sinon remplissez le réservoir à grains de grains frais.

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

Le degré de mouture est trop grossier.

- Réglez plus finement le degré de mouture. (voir "Déterminer le degré de mouture").

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

Le degré de mouture est trop fin.

- Réglez plus grossièrement le degré de mouture. (voir "Déterminer le degré de mouture").

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

- Avez-vous préchauffé la tasse et les conduits ?
Plus la tasse est petite et épaisse, plus il est important de la préchauffer.
- Vérifiez sur quelle gamme de température les types de cafés sont réglés (voir "Réglages : pour personnaliser votre machine à café" - "Régler la température").

- Vérifiez si l'unité de percolation est encrassée. Nettoyez l'unité de percolation (voir chapitre "Nettoyage et entretien" - "Unité de percolation").

. . . aucune boisson n'est préparée bien que les grains soient moulus et le réservoir d'eau suffisamment plein ?

- Le degré de mouture a-t-il été réglé sur le cran le plus fin ou la quantité de mouture sur la plus grande quantité ?

Comme cette opération est gérée selon un certain temps, il peut arriver qu'elle dure si longtemps qu'il ne reste plus de temps pour la percolation.

- Modifiez légèrement le degré de mouture ou la quantité de mouture (voir "Déterminer le degré de mouture" et "Réglages : pour personnaliser votre machine à café" - "Régler la quantité de mouture").

. . . il est impossible de fermer la porte de la machine ?

- Les réservoirs sont-ils tous bien disposés ?
- Peut-être faut-il régler les charnières de porte (voir "Notice de montage" - "Régler les charnières de porte").

. . . si une boisson contenant du lait a été versée et qu'il s'affiche "Phase chauffage"?

Le mode d'économie d'énergie "Mode éco" est activé. A cet effet le circuit de vapeur pour la préparation de lait chaud ou de mousse de lait est chauffé. Après la préparation, le système de vapeur se refroidit.

Vous pouvez désactiver le "Mode éco" activé en usine (voir "Réglages" - "Réglage du mode éco"). Le système de vapeur reste alors chauffé et les boissons contenant du lait peuvent être préparées sans préchauffage. Ceci consomme cependant nettement plus d'énergie.

. . . la préparation de la boisson est interrompue ?

Si le réservoir d'eau se vide pendant la préparation d'une boisson, l'écran demande si la distribution de la boisson doit être poursuivie après le remplissage du réservoir d'eau. Si vous ne confirmez pas dans les 5 minutes avec "OK", la préparation de la boisson est annulée.

- Vérifiez si l'arrivée d'eau pour le raccordement fixe fonctionne bien.

. . . un café a été demandé mais seule de l'eau coule ?

Le couvercle de l'entonnoir pour le café moulu a été ouvert et fermé et ensuite il a été sélectionné à l'écran que le café devait être préparé avec du café moulu. Mais aucun café moulu n'a été versé dans le compartiment.

La machine repasse ensuite automatiquement à la préparation de cafés avec grains.

Des grains se sont peut-être coincés. Sortez le réservoir à grains et remettez-le.

. . . bien que le bac d'égouttage soit vide, la machine demande toujours de vider le bac ?

- Les contacts sont-ils bien nettoyés et secs ?
- Le bac d'égouttage est-il bien disposé dans la machine ?
- Arrêtez l'appareil et remettez-le en marche avec l'interrupteur principal.
- Grattez un peu les contacts, par ex. avec du papier de verre.
- Si ce message s'affiche encore, contactez le service après-vente.

. . . l'appareil ne rince pas alors que le rinçage automatique est activé ?

Si la machine ne présente pas une température minimum de 60 °C, le rinçage n'est pas effectué.

Que faire, si . . . ?

. . . la distribution d'eau ou de lait s'arrête lors de la programmation de quantité ?

La distribution est arrêtée automatiquement dès que la capacité de remplissage maximale est atteinte. La quantité maximale est atteinte.

Dans le réservoir d'eau ou le récipient à lait, il n'y avait pas suffisamment d'eau ou de lait. La quantité d'eau ou de lait versée jusque-là n'est pas enregistrée !

- Remplissez le réservoir d'eau ou de lait et recommencez la programmation de quantité.

. . . il y a de l'eau dans le bac à marc ?

Il ne s'agit pas d'une anomalie. Il s'agit d'eau résiduelle provenant de la percolation et du rinçage des conduits.

. . . il y a beaucoup d'eau avec du café dans le bac à marc ?

Lorsque la quantité de mouture est réglée trop grossièrement, il peut y avoir trop d'eau dans le bac à marc.

- Réglez plus finement le degré de mouture (voir "Déterminer le degré de mouture").
- Adaptez éventuellement la quantité de mouture (voir "Réglages : pour personnaliser votre machine à café" - "Régler la quantité de mouture").

Le capuchon de la distribution centrale est-il bien fixé (voir "Description de l'appareil" - "Intérieur") ?

- Graissez le capuchon du raccord de la distribution centrale avec la graisse silicone fournie.

- Si le capuchon n'est plus présent, prenez celui qui est fourni et mettez-le à la place.

. . . 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.

- Détartez l'appareil (voir "Détartrage de la machine").

. . . le détartrage est bruyant ?

Pendant le détartrage, la machine émet des bruits assez forts car l'eau est propulsée avec une pression élevée dans les conduits. Il ne s'agit pas d'une anomalie !

. . . le temps de préchauffage est prolongé, le débit d'eau est incorrect, la machine est moins rapide ?

L'appareil reste prêt à fonctionner.

- Détartez l'appareil (voir "Détartrage de la machine").

. . . il n'y a pas d'eau qui s'écoule de la buse de distribution centrale ?

Les filtres de l'unité de percolation sont obstrués.

- Enlevez l'unité de percolation et nettoyez les tamis en frottant avec le doigt (voir "Nettoyage et entretien" - "Unité de percolation").

. . . il est impossible de retirer l'unité de percolation ou le bac à marc de la machine ?

L'unité de percolation n'est pas en position initiale. Ceci se produit par exemple lorsque la porte de la machine a été ouverte pendant la mouture ou la percolation.

- Refermez la porte de l'appareil. L'unité de percolation se remet automatiquement en position initiale.

. . . le café ne forme pas de mousse ?

- Vérifiez si le degré de mouture est réglé trop finement ou trop grossièrement et modifiez le degré de mouture le cas échéant (voir "Déterminer le degré de mouture").
- Vérifiez sur quelle gamme de température les types de cafés sont réglés. Si la température est trop élevée, des zones noires se forment dans la mousse.
Réduisez éventuellement la température (voir "Réglages : pour personnaliser votre machine à café" - "Régler la température").

La mousse ne se forme pas si le café n'est plus assez frais ou que le mélange de café ne s'y prête pas ou encore que la distribution centrale est positionnée trop haut.

. . . Le capuchon de la distribution centrale est-il bien fixé (voir "Description de l'appareil" - "Intérieur") ?

- Placez le capuchon de rechange.
- Graissez le capuchon du raccord de la distribution centrale avec la graisse silicone fournie.

. . . le message "Enfoncer le réservoir jusqu'au dé clic" est affiché ?

l'eau ne circule pas.

- Le réservoir n'est pas correctement installé dans la machine. Sortez le réservoir et enfoncez-le dans la machine jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Si le réservoir à eau n'était pas bien rempli lors du détartrage, un message d'erreur est également affiché. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère !

Si ce message s'affiche encore, recommencez. Si ce message s'affiche encore, contactez le service après-vente.

Que faire, si . . . ?

. . . Le message "Contrôler l'arrivée d'eau" est affiché ?

L'arrivée d'eau ne s'effectue pas bien.

- Vérifiez si le tuyau d'arrivée d'eau est plié ou si le robinet est mal ouvert.
- Sortez le réservoir à eau et videz-le.
- Enfoncez complètement le réservoir d'eau dans la machine.

Si le message d'erreur apparaît de nouveau, appelez le S.A.V.

. . . beaucoup de mousse se forme et sort même au-dessus des buses de café ?

Certains types de café produisent trop de mousse si la température du café ou de l'espresso est réglée sur maximum et que la quantité de mouture est trop élevée.

- Réduisez un peu la température et la quantité de mouture (voir "Réglages : pour personnaliser votre machine à café" - "Régler la température" et "Régler la quantité de mouture").

. . . le levier de réglage du degré de mouture est grippé ?

- Fermez la machine et préparez un espresso.

Le degré de mouture peut de nouveau être réglé.

. . . Un des messages „Défaut – 1“, "Défaut - 4 », « Défaut - 80 » ou « Défaut – 83 » est indiqué ?

- Arrêtez la machine avec la touche Marche/Arrêt et attendez environ 1 heure avant de la remettre en marche.

Si le message d'erreur apparaît de nouveau, appelez le S.A.V.

. . . le message "Défaut - 28" apparaît ?

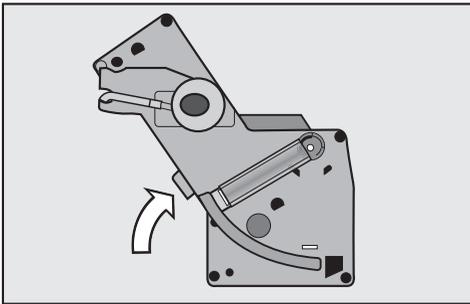
Le compartiment de café moulu peut contenir le café moulu nécessaire à une portion, ce qui avec la cuillère fournie correspond à une cuillerée rase. Si la quantité de café moulu versée est plus grosse, la machine ne peut pas presser le café moulu, le café moulu est vidé dans le bac à marc et le message de défaut est affiché.

- Arrêtez l'appareil et remettez-le en marche.

. . . le message "Défaut - 73" apparaît ?

L'unité de percolation ne peut pas aller en position initiale.

- Retirez l'unité de percolation de la machine et nettoyez-la bien (voir chapitre "Nettoyage et entretien" - "Unité de percolation")



- Disposez l'éjection du café dans la position initiale.
- Posez l'unité de percolation de côté et remettez le bac à marc et le réservoir d'eau dans la machine.
- Fermez la porte de la machine. L'entraînement de l'unité de percolation se remet en position initiale.
- Lorsque le message "Mettre en place l'unité de percolation" est affiché, ouvrez la porte de l'appareil, enlevez le bac à marc et le réservoir d'eau, remettez l'unité de percolation en place, puis toutes les autres pièces.
- Refermez la porte de l'appareil.

Si ce message s'affiche encore, contactez le service après-vente.

. . . le message "Défaut - 74" ou "Défaut - 77" apparaît ?

- Arrêtez l'appareil et remettez-le en marche.

Si le message d'erreur apparaît de nouveau, appelez le S.A.V.

. . . le message "Contrôler l'unité de percolation" apparaît ?

L'unité de percolation est peut-être encrassée.

- Suivez les indications à l'affichage.
- Nettoyez l'unité de percolation (voir chapitre "Nettoyage et entretien" - "Unité de percolation").
- Réglez le degré de mouture et la quantité de mouture à la valeur intermédiaire (voir "Déterminer le degré de mouture" et "Réglages : pour personnaliser votre machine à café" - "Régler la quantité de mouture"), également dans les profils personnalisés.

. . . il est impossible de bien enfoncer la protection du compartiment à café moulu ?

- Le couvercle de l'entonnoir de remplissage du café moulu est-il fermé ?

. . . un gargouillis ou un bruit d'écoulement est audible ?

- Le réservoir d'eau est automatiquement rempli d'eau.

Que faire, si . . . ?

. . . la porte est difficile à ouvrir ou à fermer ?

- Ajustez la porte à l'aide des charnières (voir Montage : "Régler les charnières de porte").
- Graissez le capuchon du raccord de la distribution centrale (voir "Nettoyage et entretien" - "Raccordement de la distribution centrale").

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 à l'intérieur de votre appareil.

Conditions et durée de garantie

La durée de la garantie est de 1 an.

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

Afin d'enregistrer la garantie de votre produit, veuillez remplir notre formulaire d'enregistrement produit en ligne sur le site www.miele.fr dans la rubrique "Les services" ou nous renvoyer la carte constructeur jointe.

Pour économiser l'énergie

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

- Mode éco
- Eclairage
- Affichage de l'heure
- Timer
- Raccordement d'un tiroir chauffant

En cas de modification des réglages, le message "Ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie" est affiché.

Vous pouvez économiser de l'énergie en désactivant la machine à café avec l'interrupteur (derrière la porte) si vous ne l'utilisez pas pendant une période prolongée.

Indications pour le raccordement à l'eau

Le raccordement à l'eau ne doit être effectué que par des techniciens qualifiés.

L'appareil répond aux exigences des normes IEC 61770 et EN 61770.

La qualité de l'eau doit correspondre à la législation du pays dans lequel l'appareil est utilisé.

- Tous les appareils et tous les dispositifs utilisés pour le raccordement à l'eau doivent être conformes à la législation du pays concerné.
- L'arrivée d'eau doit se faire par une conduite d'eau froide.
- Le branchement de la machine à café à la conduite d'arrivée d'eau peut s'effectuer sans antiretour car sa construction est conforme à la norme DIN applicable.
- La pression d'écoulement ne doit pas être inférieure à 10^5 Pascal (1 bar). Pour savoir si la pression à votre domicile est supérieure à 1 bar : placez une bassine suffisamment grande sous le robinet ouvert à fond et laissez couler l'eau pendant 15 secondes, la quantité recueillie doit être de 5 l.
- La pression ne doit pas dépasser 10^6 Pascal (10 bars). En cas de pression supérieure à 10 bars, l'installation d'un réducteur de pression est indispensable.

- Le tuyau métallique a une longueur d'1,5 m. Il ne doit pas être allongé car trop d'eau resterait dans le tuyau et que la qualité du café en serait affectée !
- Entre le tuyau métallique et le robinet d'eau il faut installer un robinet d'arrêt afin de pouvoir interrompre l'arrivée d'eau en cas de besoin.

Vérifiez que ce robinet d'arrêt est accessible une fois l'appareil monté.

Monter l'arrivée d'eau

- Enlevez le cache en bas à l'arrière de la machine à café et tournez l'écrou-raccord du tuyau métallique sur le filetage. Utilisez l'extrémité **coudée** du tuyau inox.
- Vérifiez que les vissages sont serrés et étanches.

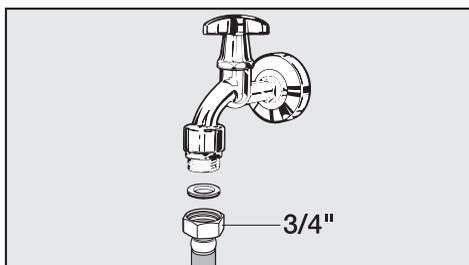
Le raccordement fixe à l'eau

Raccordement à l'arrivée d'eau

Le raccordement à l'eau ne doit pas être effectué si l'appareil est sous tension.

- Arrêtez la machine à café avec l'interrupteur principal.

Pour le raccordement, l'utilisateur doit prévoir des robinets d'arrêt avec raccord fileté 3/4" (20/27). Si vous ne disposez pas d'un robinet de ce type, faites-le monter par un installateur agréé sur le réseau d'eau potable.



- Raccordez le tuyau en inox au robinet d'arrêt.

N'utilisez que le tuyau métallique fourni. Ne pas poser de tuyau usagé sur une machine à café !

- Veillez à ce que le filetage soit correctement vissé.

Le raccord fileté est sous pression. Contrôlez par conséquent si le raccordement est étanche en ouvrant lentement le robinet d'eau. Modifiez éventuellement la position du joint et du raccord fileté.

N'endommagez pas la gaine de protection du tuyau d'arrivée d'eau. Le tuyau d'arrivée ne doit **pas** être raccourci ou endommagé.

La machine à café est livrée prête à être raccordée avec un câble et une prise en monophasé 230 V 50 Hz.

Le fusible doit être de 10 A minimum. Si la machine à café est utilisée avec une enceinte chauffante, le fusible doit être de 16 A.

La machine doit uniquement être raccordée à une prise de courant avec mise à la terre installée selon les normes. Le raccordement ne peut être effectué que sur une installation électrique réglementaire.

Afin d'améliorer la sécurité nous vous conseillons de monter en amont de l'appareil un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA.

Si la prise de courant n'est plus accessible pour l'utilisateur, l'installation doit être équipée d'un dispositif de disjonction pour chaque pôle. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs.

Vous trouverez les données de branchement nécessaires sur la plaque signalétique à l'intérieur de votre appareil.

Vérifiez si ces indications correspondent à la tension et à la fréquence de votre réseau.

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.**

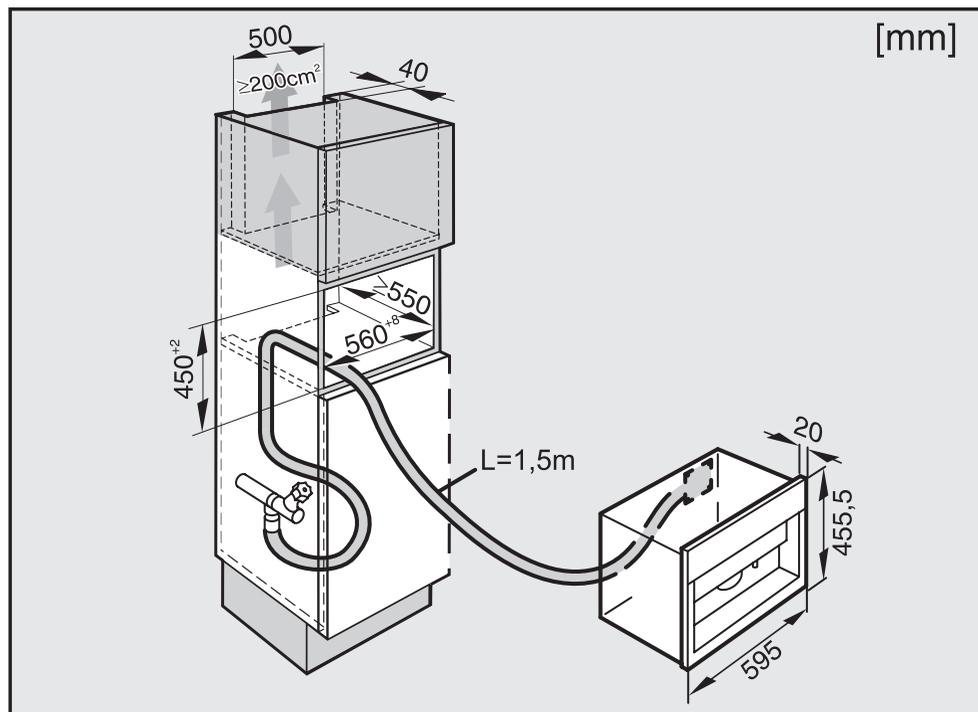
Dans le cas contraire, il peut y avoir une coupure de courant automatique en raison de pics de tension. L'électronique pourrait être endommagée.

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.**

Notice de montage

Possibilités d'encastrement et de combinaisons

Cet appareil peut être encastré dans une armoire.



Son design permet de l'associer à d'autres appareils encastrables Miele. En cas de montage en combinaison, il est très important de disposer un fond fermé sous l'appareil (sauf en cas de combinaison avec un chauffe-plat encastrable).

Afin que le tiroir soit toujours en état de fonctionnement, voire même puisse fonctionner en même temps que la CVA, le tiroir chauffant peut être raccordé directement à la CVA avec un câble de raccordement (accessoires spéciaux) par une prise à l'arrière de la machine à café. Vos tasses restent ainsi toujours chaudes !

Seuls les tiroirs chauffants type EGW 4000-14 et -29 ou 5000-14 peuvent être raccordés. Dans le cas contraire, vous abîmeriez l'appareil.

Cet appareil peut également être encastré dans un meuble spécial disponible en option.

Purge

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

Les ouvertures d'aération dans le meuble et l'espace situé sous le plafond doivent être de 200 cm² minimum.

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

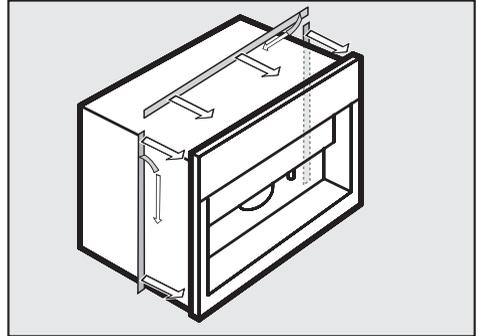
Montage

Mettez impérativement la prise de courant hors tension avant le montage. Ceci doit également être effectué en cas de démontage !

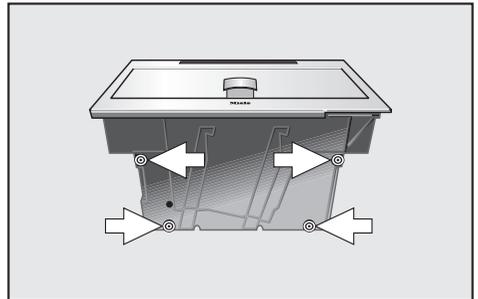
La machine à café ne doit être utilisée qu'encastrée, avec une température ambiante de +15°C à +60°C.

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

Pour que la porte de l'appareil rejoigne parfaitement la façade des meubles, un joint circulaire doit être présent sur la niche ou une bande d'étanchéité doit être posé sur la machine à café.



- Si la niche ne comporte pas de joint circulaire à l'avant, collez les bandes d'étanchéité Miele par l'arrière sur l'appareil avant d'encastrer celui-ci. Vous les trouverez chez les revendeurs Miele ou au SAV Miele.

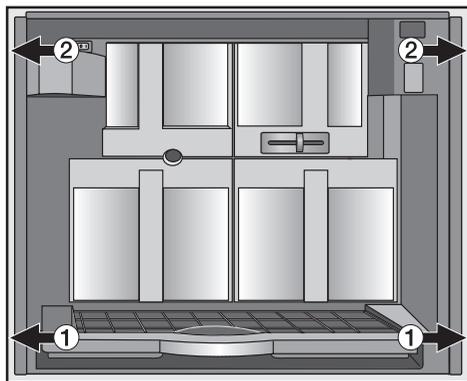


- Dévissez les 4 pieds sous la machine à café d'env. 2 mm avec la clé à six pans creux la plus grande.
- Poussez cet appareil le plus possible dans la niche de montage et vérifiez si l'appareil est bien centré en largeur et en hauteur. Si ce n'est pas le cas, ajustez l'aplomb de l'appareil avec les 4 pieds.

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

Notice de montage

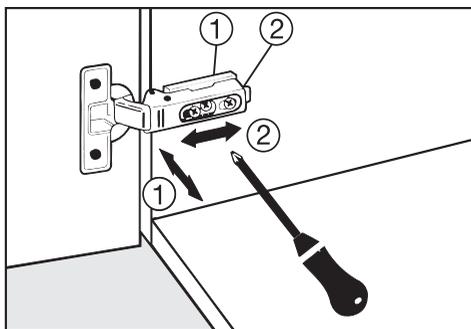
- Raccorder l'appareil à la conduite d'eau.
- Branchez l'appareil.
- Poussez l'appareil dans la niche jusqu'au fond.
- Ouvrez la porte de la machine à café et vissez un peu les vis latérales.



- Alignez l'appareil en vissant doucement les vis à six pans creux inférieures ① de manière à ce que l'appareil soit centré dans la niche.
- Pour fixer l'appareil dans le meuble, serrez fermement les deux vis à six pans creux supérieures ②.

Régler les charnières de porte

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



- Pour décaler la porte vers ①, tournez la vis ①.
- Pour décaler la porte vers l'avant ou vers l'arrière (direction ②), tournez la vis ②.

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