

Mode d'emploi et instructions de montage

Machine à café encastrable



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

Emballages de transport

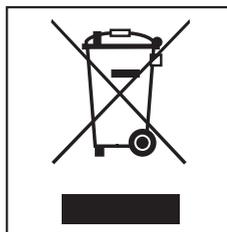
Nos emballages

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

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

Votre ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques dont on se débarrasse contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière inadéquate, vous risquez de nuire à votre santé et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères !



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, déposez votre ancien appareil dans un point de collecte ou renseignez-vous auprès de votre revendeur.

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

Table des matières

Emballages de transport	2
Consignes de sécurité et mises en garde	6
Description de l'appareil	18
Vue extérieure	18
Accessoires	20
Principe de fonctionnement	21
Écran tactile	21
Options	22
Symboles à l'écran.....	25
Première mise en service	26
Avant la première utilisation	26
Première mise en marche	26
Dureté de l'eau.....	27
Remplir le réservoir à eau	29
Remplir le réservoir à grains	30
Allumer et éteindre la machine à café	31
Réglage automatique de la hauteur de distribution	32
Préparer des boissons	33
Préparer un café.....	33
Deux doses	34
Annuler la préparation.....	34
Préparer plusieurs tasses de café à la suite (fonction Cafetière)	34
Préparer un café avec du café moulu	35
Boissons à base de lait.....	36
Préparer de l'eau chaude.....	38
Préparer des boissons à partir d'un profil.....	38
Après la préparation de boisson	39
Un café selon vos goûts	40
Degré de mouture	40
Modifier les paramètres des boissons	41
Quantité de mouture	41
Température de percolation	42
Préinfusion du café moulu	42
Quantité	43

Table des matières

Réinitialisation des boissons	44
Profils	45
Ouvrir un profil	45
Créer un profil	45
Sélectionner un profil	45
Modifier le nom	45
Supprimer un profil	45
Changer de profil	46
Profils : Créer et modifier des boissons personnalisés	47
Création d'une boisson.....	47
Modifier une boisson : quantité de portion, paramètres et nom.....	47
Supprimer la boisson	47
My Miele	48
Réglages	49
Ouvrir le menu Réglages.....	49
Modifier et enregistrer les réglages.....	49
Tableau des réglages proposés	50
Langue	52
Heure.....	52
Date.....	52
Timer = Minuterie	53
Mode éco	55
Eclairage	55
Ecran d'accueil	56
Info (afficher des informations)	56
Verrouiller la machine à café (Sécurité enfants 	56
Dureté de l'eau.....	57
Luminosité de l'écran.....	57
Volume	57
Activer et désactiver le raccordement à l'eau courante.....	57
Tiroir chauffant.....	57
Réglage automatique de la hauteur de distribution.....	58
Réglages d'usine	58
Miele@home, télécommande et SuperVision	58
Mode expo (revendeur)	58
Nettoyage et entretien	59
Tableau des fréquences de nettoyage	59
Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle	60
Bac d'égouttage	62

Table des matières

Plaque d'égouttage.....	63
Réservoir à eau	63
Bac à marc.....	64
Distribution centrale.....	64
Cache des capteurs.....	67
Entretien de la vanne de lait.....	67
Pot à lait avec couvercle.....	68
Réservoir à grains	69
Intérieur et porte.....	70
Raccordement à la distribution centrale.....	70
Unité de percolation.....	71
Retirer l'unité de percolation et la nettoyer à la main	71
Programmes d'entretien.....	72
Accéder au menu "Entretien"	72
Rincer l'appareil	73
Rincer le conduit de lait	73
Nettoyer le conduit de lait.....	74
Dégraisser l'unité de percolation	75
Détartre l'appareil.....	77
En cas d'anomalie.....	80
Messages à l'écran	80
Fonctionnement anormal de la machine à café.....	84
Résultat non satisfaisant.....	90
Problèmes lors de préparation de lait	92
Remplacer le coude.....	93
Service après-vente et garantie	95
Économies d'énergie	96
Raccordement à l'eau courante	97
Branchements électriques	99
Installation	100
Possibilités d'encastrement et de combinaisons.....	100
Aération et évacuation d'air	101
Montage de la machine à café.....	102
Régler les charnières de porte	103
Miele@home	104
Droits d'auteur et licences	106

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

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

Utilisation conforme

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution !

La peau des enfants est plus sensible à la chaleur que celle des adultes !

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

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

Sécurité technique

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

Consignes de sécurité et mises en garde

► Utilisez le deuxième connecteur au dos de la machine à café exclusivement pour le branchement d'un tiroir chauffant ou tiroir culinaire Miele du type EGW 4000-14, -29, EGW 5000-14 et ESW 6x14, ESW 6x29.

► N'utilisez la machine à café que si la température ambiante se situe entre + 10 °C et + 38 °C.

► Ne recouvrez pas les fentes d'aération et d'évacuation d'air et ne les obstruez pas, car une bonne ventilation n'est ainsi plus garantie. L'eau de condensation peut endommager la machine à café ou le meuble d'encastrement.

► Vérifiez que l'entrée et l'évacuation d'air de la machine à café fonctionnent correctement. Si ces précautions ne sont pas respectées, de l'eau de condensation risque de s'accumuler entraînant un endommagement potentiel de l'appareil et du meuble d'encastrement.

Les ouvertures d'aération du meuble d'encastrement ainsi que l'espace entre ce dernier et le plafond doivent être de 200 cm² minimum.

► Si vous avez disposé la machine à café derrière une façade de meuble fermée, ne la faites fonctionner que porte ouverte. Si la porte reste fermée, de la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière le meuble de cuisine. L'appareil et/ou le meuble risquent d'être endommagés. Ne fermez pas la porte tant que la machine à café fonctionne. Fermez la porte qu'une fois la machine à café est complètement refroidie.

► La réparation des appareils électriques ne doit être effectuée que par un professionnel agréé par Miele. Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.

► 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 :

Consignes de sécurité et mises en garde

- les fusibles de l'installation domestique sont déclenchés,
 - les fusibles à filetage (non disponibles en France) sont totalement dévissés de l'installation électrique, ou
 - la prise de l'appareil est débranchée.
Tirez sur la fiche et non sur le câble d'alimentation.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la machine à café par un SAV non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.
- ▶ N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil ! N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et pourrait provoquer des anomalies de fonctionnement de votre machine à café.
- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.

Consignes de sécurité et mises en garde

Raccordement à l'eau courante

- ▶ Ne raccordez pas la machine à café à un réseau d'eau chaude.
- ▶ L'arrivée d'eau doit rester accessible une fois la machine à café encastrée.
- ▶ Vérifiez avant utilisation que la gaine de protection du tuyau d'arrivée d'eau n'est ni endommagé ni plié.
- ▶ Le système Aquasécurité intégré protège contre les dégâts des eaux si vous respectez les instructions suivantes :
 - installez correctement la machine à café (raccordements électrique et d'eau conformes aux instructions).
 - si la machine à café présente des dommages apparents, faites-la réparer aussitôt et ne l'utilisez plus avant réparation !
 - fermez le robinet d'eau en cas d'absence prolongée (par exemple, vacances).

Utilisation conforme

 Risques de brûlures au niveau des buses de distribution !
Les boissons préparées ainsi que la vapeur sont brûlantes !

► Attention :

- Ne mettez jamais la main ou une autre partie du corps sous la distribution centrale de la machine à café quand du liquide chaud / de la vapeur sortent de l'appareil.
- 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. Vérifiez que la distribution centrale est propre et installée correctement.
- L'eau du bac d'égouttage peut être très chaude. Faites attention à ne pas vous brûler lorsque vous videz le bac d'égouttage.

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

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

- En mode réservoir à eau : versez uniquement de l'eau potable froide et propre dans le réservoir à eau. L'eau chaude ou bouillante ou tout autre liquide sont susceptibles d'endommager la machine à café.
- Renouvelez l'eau chaque jour afin de prévenir la formation de germes.
Si la machine à café est raccordée à l'eau courante, videz le réservoir une fois par jour.
- N'utilisez jamais d'eau minérale, les minéraux contenus dans l'eau risquant d'entartre et d'endommager votre appareil.
- N'utilisez pas d'eau issue d'une installation d'osmose inverse. Vous risquez de détériorer votre appareil.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Ne versez que des grains de café torréfiés dans le réservoir à grains. Ne versez pas de grains de cafés enrobés ou de café moulu. Ne versez jamais de liquides dans le réservoir à grains.
- ▶ N'utilisez jamais de café vert (grains de café vert, non torréfiés) ou de mélanges de café qui contiennent du café vert. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore une certaine humidité résiduelle. Le degré de mouture de la machine à café peut déjà être endommagé lors de la première mouture.
- ▶ Le sucre endommage la machine à café. Ne versez jamais de sucre, de caramel, de grains de café enrobés ou de liquides sucrés dans la machine à café.
- ▶ Seuls le café moulu ou la pastille de nettoyage pour dégraisser l'unité de percolation doivent être introduits dans le compartiment à café moulu.
- ▶ N'utilisez jamais de café moulu caramélisé. Le sucre qu'il contient colle et bouche l'unité de percolation de la machine à café. La pastille nettoyante pour dégraisser l'unité de percolation ne dissout pas ces résidus sur les parois du logement.
- ▶ N'utilisez que du lait sans additifs. Les additifs contenant la plupart du temps du sucre ajouté, ils ont tendance à adhérer au conduit de lait et à l'obstruer.
- ▶ Si vous utilisez un lait d'origine animale, n'utilisez que du lait pasteurisé.
- ▶ Ne laissez jamais de mélanges inflammables à base d'alcool sous la distribution centrale. Les pièces en matière synthétique de la machine à café sont susceptibles de prendre feu et de fondre.
- ▶ Ne vous appuyez pas à la porte de l'appareil ouverte et n'exercez pas de contrainte dessus. Vous risquez d'abîmer la charnière de la machine à café.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ L'embout du raccord de distribution centrale est lubrifié avec de la graisse silicone. Veillez à ne pas tacher vos vêtements en retirant ou en remettant des réservoirs ou d'autres éléments à l'intérieur de l'appareil.
- ▶ N'utilisez jamais la machine à café pour nettoyer des objets.

Consignes de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

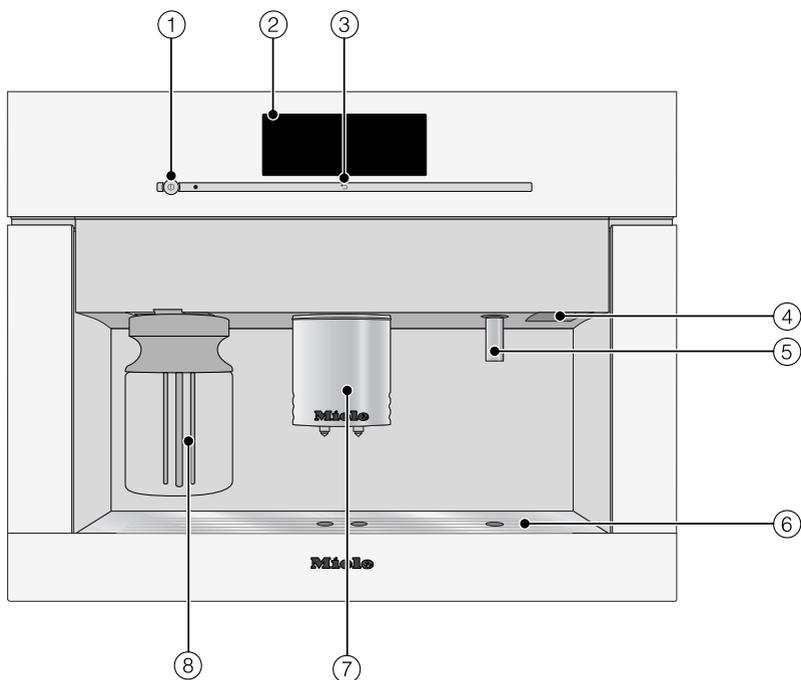
- ▶ Arrêtez la machine à café avant de la nettoyer.
- ▶ Avant toute première utilisation, nettoyez soigneusement la machine à café et le pot à lait (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- ▶ Nettoyez quotidiennement la machine à café et le pot à lait (voir "nettoyage et entretien").
Nettoyez soigneusement et régulièrement les pièces par lesquelles passent le lait. En effet, le lait contient intrinsèquement des germes qui prolifèrent en cas de nettoyage insuffisant.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur. La vapeur pourrait s'infiltrer dans les composants conducteurs et provoquer un court-circuit.
- ▶ Détartrez la machine à café régulièrement, selon la dureté de l'eau. Plus votre eau est calcaire, plus vous devez détartrer souvent. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages résultant d'une absence de détartrage, de l'utilisation de pastilles de détartrage non adaptées ou de dosages erronés.
- ▶ Dégraissez régulièrement l'unité de percolation avec des pastilles de nettoyage. La fréquence de nettoyage de l'unité de percolation augmente avec le taux de matières grasses du café.
- ▶ Jetez le marc de café à la poubelle ou utilisez-le pour un compost. Ne versez jamais le marc de café dans la bonde d'un évier, faute de quoi vous risquez de boucher ce dernier.

Pour les appareils avec surfaces en acier inoxydable :

- ▶ Ne collez jamais ni post-it, scotch, ruban adhésif ou autres substances collantes sur les surfaces en acier inoxydable, faute de quoi leur revêtement serait endommagé et perdrait sa fonction protectrice contre les salissures.
- ▶ Le revêtement des surfaces en acier inoxydable est susceptible de se rayer. Faites notamment attention aux aimants.

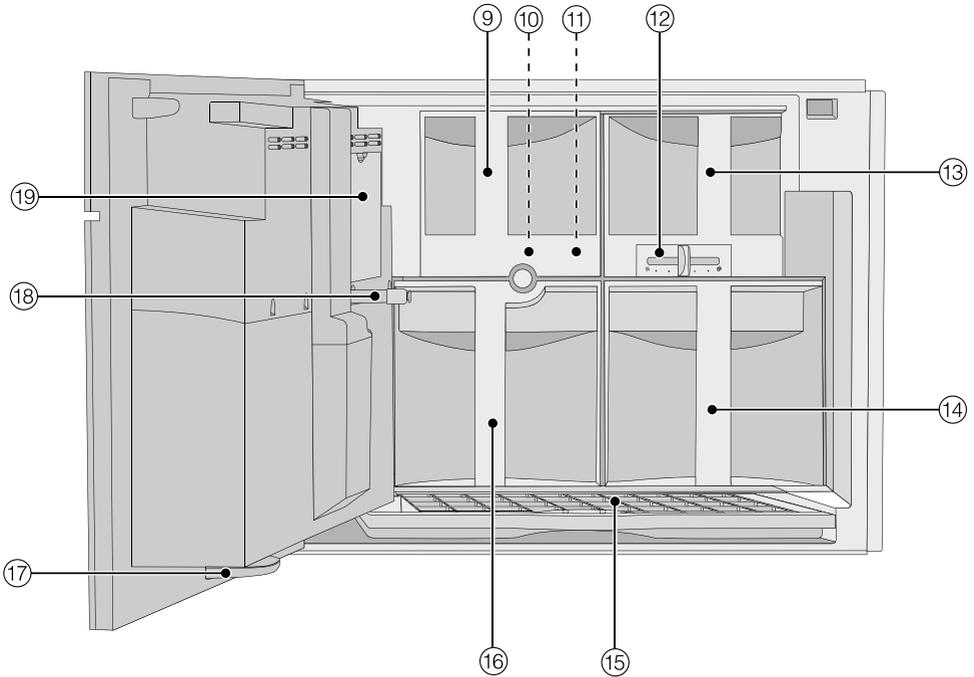
Description de l'appareil

Vue extérieure



- ① Touche Marche/Arrêt ①
- ② Écran tactile
- ③ Touche sensitive "Retour" ↩
- ④ Poignée
- ⑤ Distribution d'eau chaude
- ⑥ Plaque d'égouttage
- ⑦ Distribution centrale avec éclairage et réglage en hauteur automatique en fonction des tasses
- ⑧ Pot à lait avec couvercle

Vue intérieure



- ⑨ Protection du compartiment à café moulu
- ⑩ Unité de percolation
- ⑪ Compartiment à café moulu
- ⑫ Levier de réglage du degré de mouture
- ⑬ Réservoir à grains
- ⑭ Réservoir à eau avec aide au remplissage
- ⑮ Bac d'égouttage avec grille
- ⑯ Bac à marc
- ⑰ Collecteur de gouttes
- ⑱ Raccordement à la distribution centrale
- ⑲ Trappe de service

Accessoires

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



Accessoires livrés en série

- **Cuillère doseuse**
pour doser le café moulu
- **Pot à lait avec couvercle**
pour conserver et préparer le lait
- **Couvercle étanche**
couvercle pour le pot à lait, pour le ranger au réfrigérateur
- **Nettoyant pour conduits de lait**
pour nettoyer le circuit à lait (kit de démarrage)
- **2 récipients d'entretien** (un grand et un petit)
pour le nettoyage et l'entretien
- **Pastilles de détartrage**
pour détartrer les conduits d'eau (kit de démarrage)
- **Pastilles nettoyantes**
pour dégraisser l'unité de percolation (kit de démarrage)
- **Bandelettes test**
pour déterminer la dureté de l'eau
- **Graisse silicone**
pour graisser l'extrémité du raccordement à la distribution centrale
- **Goupillon**
pour nettoyer le conduit de lait

- **Extrémité du raccordement à la distribution centrale**
Pièce détachée
- **Coude du conduit de lait**
pièce détachée

Commander des accessoires

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

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

Écran tactile

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

La chaleur dégagée par votre doigt transmet de petites décharges électriques qui déclenchent une impulsion électrique aussitôt identifiée par la surface de l'écran tactile. L'écran tactile ne réagit pas au contact des objets.

Si votre doigt est froid il peut arriver que l'écran ne réagisse pas.

L'écran est divisé en trois zones.



La ligne supérieure vous indique l'endroit du menu où vous vous trouvez. Pour accéder directement au menu souhaité, vous devez simplement effleurer le nom correspondant. L'heure s'affiche dans la partie supérieure droite de l'écran.

La partie centrale propose le menu actuel et ses options. Faites glisser votre doigt sur l'écran pour vous déplacer vers la droite ou vers la gauche.

Les flèches < et > qui se trouvent tout en bas vous permettent de faire défiler des éléments vers la gauche ou la droite.

Le nombre de cases qui s'affiche au centre vous indique combien de pages sont disponibles et à que l'endroit vous vous situez dans le menu consulté.

Principe de fonctionnement

Options

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

Sélectionner ou accéder à un menu

- Effleurez avec le doigt la zone souhaitée.

Parcourir les options

Vous pouvez faire défiler l'écran vers la gauche ou vers la droite. Dans certains sous-menus, vous pouvez également le faire défiler vers le haut ou vers le bas.

- Faites glisser le doigt sur l'écran ; autrement dit, placez un doigt sur l'écran et déplacez-le dans la direction souhaitée.

Ou :

- Faites glisser le doigt sur l'écran ; autrement dit, placez un doigt sur l'écran et déplacez-le dans la direction souhaitée.

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

- Effleurez ↵ pour revenir à l'écran précédent.

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

Pour accéder au menu des boissons, il vous suffit d'appuyer trois fois de suite sur la touche sensitive ↵.

Dans le menu *Profils*, la touche sensitive ↵ vous ramène, étape par étape, au point de départ.

Saisir des chiffres

Pour saisir des chiffres, utilisez le menu déroulant ou le pavé numérique.

Attendez que le menu déroulant des chiffres soit de nouveau représenté en gris. Le nouveau réglage est alors enregistré.

- Effleurez .

Principe de fonctionnement

Le pavé numérique s'ouvre.



■ Effleurez les chiffres souhaités.

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

■ Effleurez OK.

Saisir des lettres

Vous pouvez saisir les noms de profils ou de certaines boissons au moyen d'un clavier. Choisissez des noms courts et concis.



■ Effleurez les lettres ou caractères souhaités.

■ Effleurez Enregistrer.

Principe de fonctionnement

Aide

Pour les programmes d'entretien sélectionnés, il existe une aide. Sur la ligne du bas apparaît Aide.

Pour afficher les conseils avec les images et le texte,

■ effleurez Aide.

Pour revenir au programme d'entretien,

■ effleurez fermer.

Symboles à l'écran

Les symboles suivants peuvent s'ajouter au texte et aux symboles des boissons :

Symbole	Explication
	Certains réglages, par exemple la luminosité de l'écran ou le volume sonore, sont réalisés par une barre à segments.
	Indique qu'il existe des informations et des conseils sur la commande. Validez les messages avec OK.
	La sécurité enfants est activée (voir "Réglages – Verrouiller la machine à café (Sécurité enfants )"): la commande est bloquée.
	La fonction Mise en marche à de la minuterie est activée (voir Réglages - Timer). Le symbole apparaît à 23:59 en même temps que l'heure de mise en marche souhaitée, sous réserve que l'affichage de l'heure ait été réglé sur activé ou désactivation de nuit.
	s'affiche pendant le programme d'entretien Nettoyer le conduit de lait. (Le symbole se trouve également sur le réservoir à eau : remplir d'eau jusqu'à ce repère.)
	s'affiche pendant le détartrage. (Le symbole se trouve également sur le réservoir à eau : remplir d'eau jusqu'à ce repère.)
	Affichage SuperVision – ce message apparaît uniquement si la machine à café est connectée en réseau avec d'autres appareils électroménagers Miele@home et que vous avez sélectionné " Affichage SuperVision - activé" (voir mode d'emploi correspondant).

Première mise en service

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

Avant la première utilisation

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

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

Première mise en marche

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

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

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

Régler la langue

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

Le nouveau réglage est sauvegardé.

Régler la date

- Entrez la date actuelle puis effleurez la touche OK.

Le nouveau réglage est sauvegardé.

Régler l'heure

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

Le nouveau réglage est sauvegardé.

Affichage

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- activé : la date et l'heure restent affichées lorsque vous mettez l'appareil hors tension.
- désactivé : l'écran s'éteint lorsque vous éteignez l'appareil.
- désactivation de nuit : la date et l'heure sont affichées de 5:00 à 23:00 heures.
- Effleurez l'affichage de l'heure souhaité puis OK.

En fonction de l'option sélectionnée, la machine à café consommera plus ou moins d'énergie. Un message correspondant apparaît à l'écran.

Sélectionner l'alimentation en eau (Raccordement à l'eau courante)

Cette machine à café est prévue pour un raccordement à l'eau courante. Les possibilités suivantes vous permettent de sélectionner l'alimentation en eau :

- **activé** : le réservoir à eau est rempli automatiquement d'eau potable par le raccordement à l'eau courante.
- **désactivé** : vous devez remplir manuellement le réservoir à eau. Un message correspondant s'affiche alors à l'écran.

■ Sélectionnez l'alimentation en eau et effleurez **OK**.

Le nouveau réglage est sauvegardé.

Par conséquent, la première mise en service est effectuée avec succès.

■ Remplissez le réservoir à eau d'eau potable froide et propre, lorsqu'un message correspondant s'affiche à l'écran.

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

Dureté de l'eau

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

La machine à café détecte la quantité d'eau et de vapeur utilisée. En fonction de la dureté d'eau configurée, vous pourrez préparer plus ou moins de boissons entre deux détartrages de l'appareil.

Pour que le message indiquant que l'appareil doit être détartré s'affiche au bon moment et que l'appareil fonctionne de manière optimale, réglez votre machine à café en tenant compte de la dureté d'eau de votre commune.

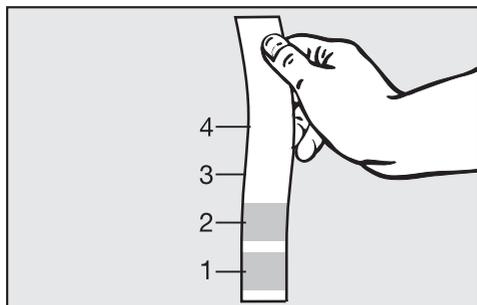
Vous avez le choix entre 4 zones de dureté :

Dureté de l'eau	Zones de dureté du centre de distribution des eaux	Réglage (niveau de dureté)
0 - 15°fH (0 - 1,5 mmol/l)	douce	douce 1
15 - 25°fH (1,5 - 2,5 mmol/l)	moyenne	moyenne 2
25 - 37°fH (2,5 - 3,7 mmol/l)	dure	dure 3
> 37 fH (> 3,7 mmol/l)	dure	très dure 4

Première mise en service

Déterminer la dureté de l'eau

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



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

Régler la dureté de l'eau

- Effleurez  Réglages.
- Faites glisser le doigt sur l'écran jusqu'à ce que Dureté d'eau apparaisse puis effleurez l'entrée de menu.
- Choisissez le degré de dureté souhaité, puis effleurez la touche OK.

Le nouveau réglage est sauvegardé.

Remplir le réservoir à eau

⚠ Changez l'eau du réservoir **tous les jours** pour prévenir la prolifération de germes.

Si la machine à café est raccordée à un raccordement fixe à l'eau, le réservoir à eau se remplit automatiquement dès que l'appareil est mis en marche.

Une entrée d'eau facilitée au niveau du couvercle permet à l'eau de s'écouler à l'intérieur sans faire de bruits.

Si vous ne préparez pas de boissons pendant quelques temps, l'eau stagne dans le tuyau d'arrivée d'eau. Cela peut donner un goût désagréable à votre café.

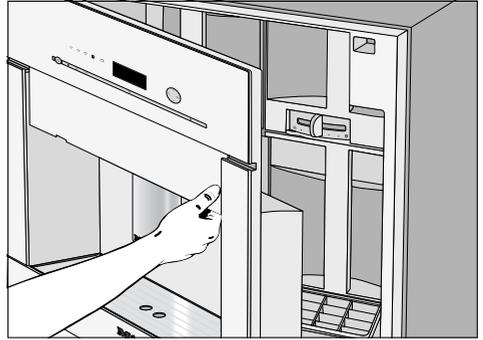
Commencez par jeter le premier remplissage du réservoir à eau avant de vous préparer un café.

Naturellement, vous pouvez aussi remplir le réservoir à eau manuellement si la machine à café est utilisée sans raccordement fixe à l'eau (voir "Réglages - Raccordement à l'eau courante").

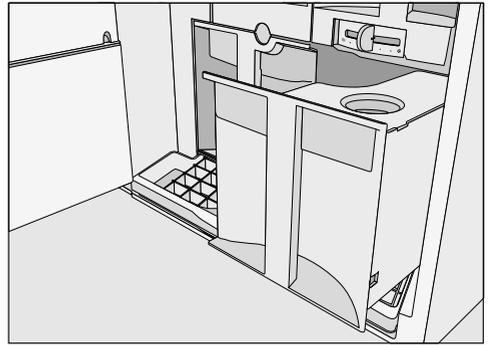
Si vous utilisez la machine à café avec le réservoir :
versez uniquement de l'eau potable froide et propre dans le réservoir à eau.

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

Ne versez **jamais** d'eau minérale dans le réservoir à eau, les minéraux contenus dans l'eau risquant d'entarter et d'endommager votre appareil.



- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Sortez le réservoir à eau en le tirant vers vous.
- Ouvrez le couvercle et remplissez le réservoir avec de l'eau potable froide et propre jusqu'au repère de niveau "max".
- Enfoncez complètement le réservoir à eau dans la machine.

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

Remplir le réservoir à grains

A chaque fois que vous souhaitez vous préparer un café ou un espresso, versez les grains de café dans le réservoir à grains et votre machine à café vous prépare un café torréfié avec des grains fraîchement moulus.

Vous avez aussi la possibilité de vous préparer un café avec du café moulu ou du café en poudre - (voir "Préparer un café avec du café moulu").

Attention ! Risque de dommages sur le moulin !

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

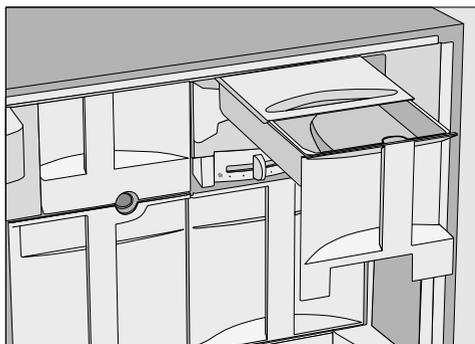
Ne versez jamais de liquides dans le réservoir à grains.

Attention ! Le sucre endommage la machine à café !

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

N'utilisez jamais de café vert (grains de café vert, non torréfiés) ou de mélanges de café qui contiennent du café vert. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore une certaine humidité résiduelle. Le degré de mouture de la machine à café peut déjà être endommagé lors de la première mouture.

Conseil : Vous pouvez moulin le café vert à l'aide d'un moulin pour grains et noix. Ces moulins disposent en règle générale d'un couteau en acier inoxydable rotatif. Remplissez ensuite le café vert moulu **par portions** dans le compartiment de café moulu et préparez le café souhaité (voir : "Préparer un café avec du café moulu").



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

Allumer et éteindre la machine à café

Mise en marche

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

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

- Effleurez la touche Marche/Arrêt ①.

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

Vous pouvez à présent préparer des boissons.

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

Arrêt de l'appareil

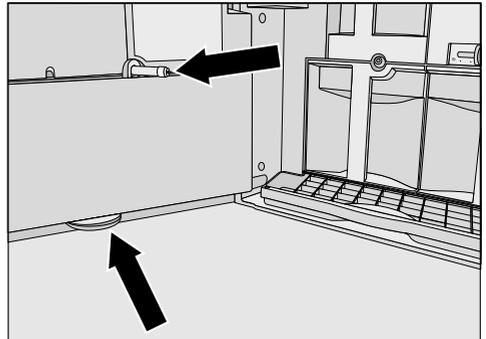
- Effleurez la touche Marche/Arrêt ①.

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

En cas d'absence prolongée

Si vous ne comptez pas utiliser la machine à café pendant une période prolongée :

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



- Nettoyez soigneusement toutes les pièces, sans oublier l'unité de percolation, le raccord de distribution centrale et le collecteur de gouttes de la contreporte.
- Eteignez l'appareil.

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

Réglage automatique de la hauteur de distribution

La distribution centrale ne se règle **pas** manuellement.

La machine à café détecte automatiquement la hauteur des tasses et des verres. Quand vous commandez une boisson, la distribution centrale se règle à la hauteur optimale avant de commencer à préparer la boisson.

Ne laissez pas de cuillère ou autre ustensile dans la tasse.

La hauteur de la tasse ne serait alors pas correctement identifiée.

Vous pouvez désactiver le réglage en hauteur de la distribution de façon à ce qu'elle reste en position haute tant que la machine à café est activée. En revanche, si des programmes d'entretien sont effectués, la distribution centrale se placera automatiquement à la hauteur du récipient d'entretien, ou dans une position d'entretien.

Lorsque la machine à café est arrêtée, la distribution centrale se trouve dans une position intermédiaire.

Activer ou désactiver le réglage en hauteur de la distribution

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez Menu principal ou ↶.
- Effleurez  Réglages.
- Faites glisser le doigt sur l'écran et sélectionnez Réglage de la distribution.
- Sélectionnez le réglage souhaité pour activer ou désactiver le réglage en hauteur automatique de la distribution centrale.
- Effleurez OK.

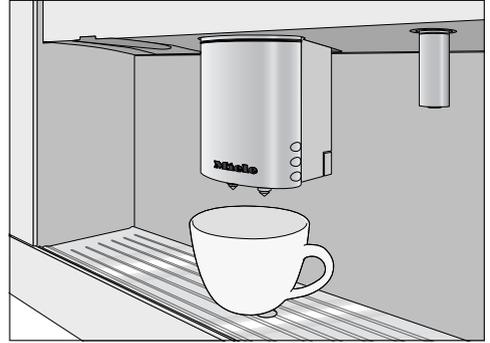
Le nouveau réglage est sauvegardé.

⚠ Risques de brûlures au niveau des buses de distribution !
Les boissons préparées ainsi que la vapeur sont brûlantes !
Ne mettez jamais la main ou une autre partie du corps sous la distribution centrale de la machine à café quand du liquide chaud / de la vapeur sortent de l'appareil.
Prenez garde de ne pas toucher les éléments brûlants de la machine à café.

Vous pouvez choisir entre les spécialités de café suivantes :

- L'**espresso** ☞ est un café intense et aromatique présentant une mousse dense couleur noisette. Pour préparer un espresso, veuillez utiliser des grains de café torréfiés pour espresso.
- Le **café** ☞ se distingue de l'espresso par la torréfaction particulière des grains de café et la quantité supérieure d'eau utilisée.
- Le **café allongé** ☞ est un café préparé avec nettement plus d'eau.

Préparer un café



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

La préparation débute et la boisson s'écoule dans la tasse via la distribution centrale.

Lors de la première mise en service, faites couler deux cafés puis jetez-les. Vous éliminez ainsi du système de percolation tous les restes de café issus du contrôle qualité effectué en usine.

Préparer des boissons

Deux doses

Vous pouvez également demander deux doses d'espresso ou de café et les faire couler soit dans une tasse soit dans deux tasses simultanément.

Pour remplir deux tasses simultanément :



- Placez chaque tasse sous une buse d'écoulement de la distribution centrale.
- Effleurez le symbole double correspondant à la boisson souhaitée.

Deux doses de la boisson sélectionnée s'écoulent de la distribution centrale.

Annuler la préparation

- Effleurez Arrêt ou Annuler.

Préparer plusieurs tasses de café à la suite (fonction Cafetière)

La fonction  Cafetière vous permet de préparer automatiquement plusieurs tasses de café en série (max. 1 l), pour remplir une cafetière par exemple. Il est possible de préparer jusqu'à huit tasses.

Le menu Boissons s'affiche.

- Placez un récipient de taille adéquate sous la distribution centrale.
- Sélectionnez  Cafetière.
- Sélectionnez le nombre de tasses souhaité (3 à 8).
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

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

Vous pouvez annuler à tout moment la préparation :

- Effleurez Annuler ou Arrêt.

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

Préparer un café avec du café moulu

Pour préparer une boisson à base de café avec des grains de café déjà moulus, versez le café moulu par petites quantités dans le compartiment prévu à cet effet.

Ainsi vous pouvez par exemple préparer du café décaféiné alors que vous avez versé du café en grains dans le réservoir.

La machine à café détecte la présence de café moulu dans le compartiment spécial.

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

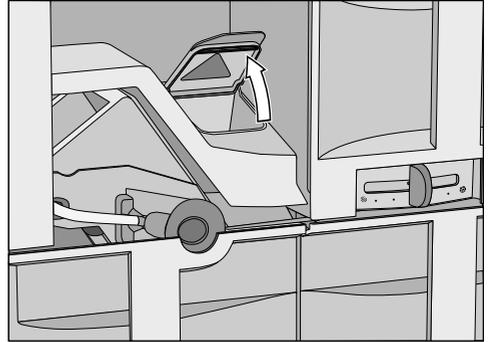
Remplir le compartiment à café moulu

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

La machine à café utilise tout le café moulu disponible dans le compartiment pour la prochaine boisson.

Pour bien doser votre café, veuillez utiliser la cuillère doseuse fournie avec votre appareil.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Tirez sur la protection du compartiment à café moulu puis ouvrez le couvercle.
- Versez une cuillère doseuse rase de café dans le compartiment à café moulu.
- Refermez le compartiment à café moulu et replacez la protection dans l'appareil. Refermez la porte de l'appareil.

L'écran affiche Préparer du café moulu.

Préparer des boissons

Préparer un café avec du café moulu

Pour préparer un café à partir de café moulu :

■ Effleurez oui.

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

■ Placez une tasse sous la distribution centrale.

■ Sélectionnez une boisson.

Votre boisson est en cours de préparation.

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

■ Effleurez non.

Le café moulu est évacué dans le bac à marc.

Si vous ne sélectionnez pas votre boisson dans les 15 secondes, le café moulu passe dans le bac à marc de café.

Boissons à base de lait

 Risque de brûlure au niveau de la distribution centrale !
Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes !

N'utilisez que du lait sans additifs, faute de quoi vous risquez d'endommager votre machine à café. Les additifs contenant la plupart du temps du sucre ajouté, ils ont tendance à adhérer au conduit de lait et à l'obstruer.

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

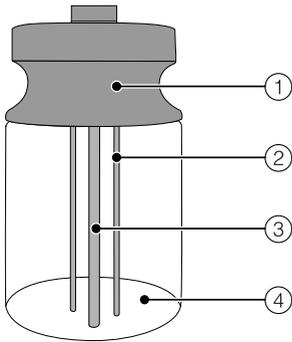
Vous pouvez choisir entre les spécialités de café à base de lait suivantes :

- Le **cappuccino** ☕ est composé de 2/3 de mousse de lait et d'1/3 tiers d'espresso.
- Le **latte macchiato** ☕ est composé d'un tiers de lait chaud, d'un tiers de mousse de lait et d'un tiers d'espresso.
- Le **caffè latte** ☕ est composé de lait chaud et de café.

Vous pouvez aussi préparer du **lait chaud** ou de la **mousse de lait**.

Conseils relatifs au pot à lait

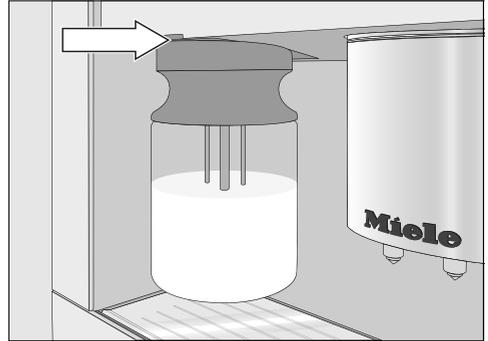
Le récipient à lait ne maintient **pas** le lait au frais. Par conséquent, placez le récipient à lait au réfrigérateur lorsque vous ne prévoyez pas de préparer du lait pendant une durée prolongée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il est nécessaire d'utiliser du lait froid (en-dessous de 10°C).



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

- Remplissez le pot à lait isotherme jusqu'à 2 cm du bord au maximum puis fermez-le avec le couvercle.

Veillez à ce que l'ouverture et le col restent propres, que ce soit lors du remplissage ou du transport du pot à lait. La présence de dépôts peut entraîner des anomalies de fonctionnement.



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

Préparer des boissons contenant du lait

Le menu *Boissons* s'affiche.

- Posez une grande tasse ou un mug sous la distribution centrale.
- Sélectionnez la boisson de votre choix.

Votre boisson est en cours de préparation.

Préparer des boissons

Préparer de l'eau chaude

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

Le menu **Boissons** s'affiche.

L'eau versée n'est pas assez chaude pour préparer le thé.

- Placez un récipient approprié sous la distribution d'eau chaude.
- Sélectionnez **Eau chaude**.

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

Pour arrêter la préparation :

- Effleurez **Arrêt** ou **Annuler**.

Préparer des boissons à partir d'un profil

Si vous avez déjà configuré un profil personnalisé (voir **Profils**), vous pouvez le sélectionner avant de préparer une boisson.

- Effleurez **Profils** et sélectionnez le profil souhaité.

Le nom du profil ainsi que les boissons déjà préparées pour ce dernier s'affichent à l'écran.

Vous pouvez préparer la boisson de votre choix.

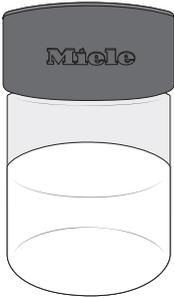
Après la préparation de boisson

Si vous avez préparé une boisson à base de lait, le message suivant s'affiche à l'écran au bout de quelques minutes : Commencer le rinçage.

■ Effleurez OK.

Le conduit de lait est rincé.

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



Conseil : Retirez le pot à lait, rincez le couvercle à l'eau et refermez le pot à lait avec le couvercle étanche. Laissez le lait au frais jusqu'à la prochaine préparation.

Pour préparer une bonne mousse de lait, il est nécessaire d'utiliser du lait froid (en-dessous de 10 °C).

Un café selon vos goûts

Pour adapter la machine à café au type de café utilisé vous pouvez

- modifier le degré de mouture,
- modifier la quantité de mouture,
- régler la température de percolation ou
- pré-infuser le café.

Degré de mouture

Un degré de mouture correct donne un filet de café qui coule régulièrement dans la tasse et une mousse onctueuse (crema).

Une crema réussie a une belle couleur noisette.

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

Voici quelques indices laissant supposer qu'il faut modifier le degré de mouture :

Le degré de mouture est **trop gros** lorsque

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

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

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

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

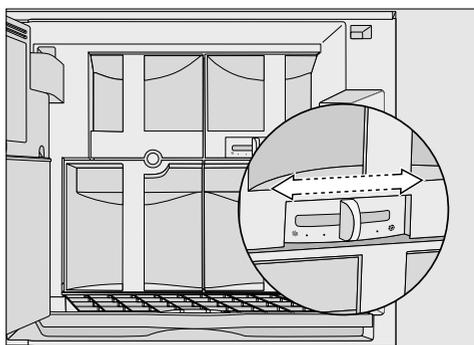
Augmentez le degré de mouture pour obtenir une texture moins fine.

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

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

Si vous souhaitez de nouveau modifier le réglage, remettez du grain à moudre.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



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

- Refermez la porte de l'appareil.

- Préparez un café.

Vous pourrez ensuite modifier de nouveau le degré de mouture.

Les modifications apportées ne sont perceptibles qu'au bout du deuxième café.

Modifier les paramètres des boissons

Vous pouvez régler le dosage de mouture, la préinfusion et la température de percolation de chaque boisson de manière individuelle.

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez Modifier ou sélectionnez Modifier boissons.
- Effleurez Modifier boisson.
- Sélectionnez une boisson.
- Effleurez Paramètres boissons.

Vous pouvez désormais

- modifier la quantité de mouture,
- régler la température de percolation et
- activer l'option "Préinfusion" du café moulu.

Quantité de mouture

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

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

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

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

Pour obtenir plus de café moulu, augmentez la quantité de mouture.

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

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

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

■ Effleurez Quantité de mouture.

- Dans la barre de segments, sélectionnez le dosage de mouture souhaité, puis effleurez OK.

Le nouveau réglage est sauvegardé.

Conseil : Si vous trouvez le goût du café trop intense ou trop amer, testez une autre sorte de grains.

Un café selon vos goûts

Température de percolation

La température de percolation idéale dépend

- du type de café utilisé,
- du type de boisson (espresso ou café)
- de la pression atmosphérique de votre région.

Si vous vous trouvez à 2000 mètres d'altitude par exemple, réglez la température de percolation de votre machine à café sur un niveau plus faible que si vous vous trouvez au bord de la mer. En effet la pression atmosphérique diminuant avec l'altitude, l'eau se mettra à bouillir plus tôt à la montagne qu'à la mer.

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

Vous avez le choix entre cinq températures de percolation.

- Faites défiler l'écran dans le champ Température percolation, jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.
- Effleurez OK.

Le nouveau réglage est sauvegardé.

Préinfusion du café moulu

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

Vous avez le choix entre une préinfusion courte ou une préinfusion longue. Vous pouvez aussi désactiver la fonction "Préinfusion". Lorsque vous recevez votre appareil, cette fonction est désactivée.

- Faites défiler l'écran dans le champ Préinfusion, jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.
- Effleurez OK.

Le nouveau réglage est sauvegardé.

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

A chaque fois, vous pouvez ajuster la quantité d'eau à la taille de vos tasses et au type de café utilisé.

Vous pouvez de même adapter la proportion de lait chaud, de mousse de lait ainsi que la quantité de café de vos spécialités de café avec lait. Vous pouvez également définir la taille des portions de lait chaud et de mousse de lait.

Chaque boisson a une quantité maximale programmée. Une fois celle-ci atteinte, la préparation cesse immédiatement et la quantité maximale autorisée pour cette boisson est enregistrée.

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

Le réservoir à eau s'est vidé pendant la préparation ? La machine à café interrompt alors la programmation des quantités et le dosage n'est **pas** enregistré.

Le menu Boissons s'affiche.

- Posez la tasse sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche Modifier puis Modifier la boisson.
- Sélectionnez une boisson.
- Effleurez Modifier la quantité de boisson.

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

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

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

- Une fois la quantité atteinte, validez en effleurant Enregistrer.

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

Réinitialisation des boissons

Vous avez la possibilité de réinitialiser les quantités et l'ensemble des paramètres des boissons pour rétablir les réglages usine.

Le menu **Boissons** s'affiche.

- **Effleurez la touche** Modifier **puis** Réinitialiser boissons.

L'écran affiche Rétablir le réglage usine pour toutes les boissons ?.

- **Effleurez** oui.

Si vous êtes plusieurs à utiliser la machine à café et que vos goûts sont très différents les uns des autres, nous vous conseillons d'enregistrer vos profils respectifs en plus du profil Miele.

Vous pouvez pour chaque profil, adapter individuellement les réglages de chaque boisson (quantité de boisson, quantité de mouture, température de percolation et préinfusion).

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

Ouvrir un profil

- Effleurez la touche Profils dans Menu principal ou dans le menu Boissons.

Vous pouvez maintenant créer un profil.

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

- **Sélectionner un profil** parmi ceux qui sont déjà enregistrés dans l'appareil.
- **Modifier le nom** si vous souhaitez modifier le nom d'un profil.
- **Supprimer le profil** si vous souhaitez supprimer un profil.
- **Changer de profil** pour déterminer si la machine à café retourne automatiquement au profil standard Miele après chaque préparation ou si elle active systématiquement le dernier profil sélectionné.

Créer un profil

- Effleurez Créer le profil.

L'éditeur s'ouvre à l'écran.

- Saisissez le nom souhaité et effleurez ensuite OK.

Sélectionner un profil

- Sélectionnez le profil de votre choix.

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

Modifier le nom

- Sélectionnez Modifier puis Modifier le nom.
- Choisissez votre profil puis validez en effleurant la touche OK.
- Saisissez le nom souhaité et effleurez ensuite OK.

Supprimer un profil

- Sélectionnez Modifier puis Supprimer le profil.
- Choisissez votre profil puis validez en effleurant la touche OK.

Profils

Changer de profil

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

- Sélectionnez **Modifier puis** **Changer de profil**.

Vous avez désormais le choix entre les possibilités suivantes :

- **manuel** : le profil choisi demeure actif jusqu'à ce que vous en sélectionniez un autre
 - **après la distribution** : l'appareil repasse au profil standard à la fin de chaque commande
 - **à la mise en marche** : à chaque mise en marche, l'appareil revient automatiquement sur le profil standard Miele, quel que soit le profil sélectionné la fois précédente
- Sélectionnez l'option qui vous convient puis validez en appuyant sur **OK**.

Profils : Créer et modifier des boissons personnalisés

Pour chaque profil, vous pouvez créer des boissons personnalisées en enregistrant vos préférences en termes de dosage de l'eau et de la mouture, de température, etc.

Vous pouvez aussi modifier les noms de boissons ou supprimer certaines boissons de votre profil. Vous pouvez programmer jusqu'à neuf boissons sous un même profil.

Appuyez tout d'abord sur le profil choisi.

- Sélectionnez Menu principal  Profils ou effleurez la touche Profils dans le menu Boissons.
- Sélectionnez le profil souhaité.

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

Création d'une boisson

Vous avez la possibilité de créer de nouvelles boissons sur la base des boissons existantes. Vous pouvez programmer jusqu'à neuf boissons sous un même profil.

- Effleurez Modifier.
- Effleurez Créer une boisson.

Faites maintenant une sélection parmi les boissons standard :

- Sélectionnez une boisson.
- Modifiez les paramètres et la quantité de boisson pour cette boisson selon vos souhaits (voir "Un café selon vos goûts" et "Changer la quantité de boisson").

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

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

La nouvelle boisson apparaît dans le profil.

Modifier une boisson : quantité de portion, paramètres et nom

- Effleurez Modifier.
- Sélectionnez Modifier la boisson.
- Sélectionnez une boisson.

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

Supprimer la boisson

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

My Miele

L'écran My Miele vous propose les boissons que vous préparez le plus souvent, celles qui sont enregistrées dans les profils respectifs mais aussi vos programmes d'entretien préférés.

Vous pouvez choisir l'écran My Miele comme écran d'accueil (voir "Réglages – Ecran d'accueil"). Il apparaîtra ensuite dès que vous allumerez votre machine à café.

Ouvrir My Miele

- Effleurez dans Menu principal My Miele  .

Vous pouvez maintenant configurer My Miele.

Si vous avez déjà ajouté des entrées, l'option Modifier vous permet de :

- classer les entrées
- supprimer des entrées

Ajouter une entrée

- Effleurez Ajouter une entrée.

Vous pouvez ajouter des entrées qui se trouvent dans :

- Boissons 
- Profils 
- Entretien 

- Sélectionnez l'entrée et effleurez ensuite la touche OK.

A l'écran, une vignette affiche l'entrée sélectionnée ainsi que le menu d'où elle provient.

Supprimer une entrée

- Effleurez Modifier.
- Sélectionnez Supprimer l'entrée.
- Sélectionnez l'entrée et effleurez ensuite la touche OK.

Cette entrée a été supprimée.

Classer les entrées

Si vous avez ajouté plus de quatre entrées, vous pouvez les classer.

- Effleurez Modifier.
- Sélectionnez Classer l'entrée.
- Sélectionnez ensuite les entrées à classer puis déplacez-les dans leurs positions respectives.
- Validez chaque sélection en appuyant sur OK.

Le menu "Réglages" vous permet de configurer la machine à café selon vos besoins.

Ouvrir le menu Réglages

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez Menu principal ou ↵.
- Sélectionnez  Réglages.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

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

Effleurez ↵ pour passer au niveau de menu supérieur.

Modifier et enregistrer les réglages

- Effleurez Menu principal ou ↵.
- Sélectionnez  Réglages.
- Sélectionnez l'option que vous voulez modifier.
- Modifiez le réglage et effleurez OK.

Le nouveau réglage est sauvegardé.

Réglages

Tableau des réglages proposés

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

Option	Réglages disponibles
Sélection langue 	deutsch, autres langues Pays
Heure	Affichage – désactivé* / activé / désactivation de nuit Représentation – analogique / numérique* Format de temps – 12 h (am/pm) / 24 heures* Régler
Date	Régler
Timer	Timer 1 – Régler : Mise en marche à / Arrêt après (00:30)* / Arrêt à – en fonction des jours: Lundi / Mardi / Mercredi / Jeudi / Vendredi / Samedi / Dimanche – Activer : Mise en marche à (oui / non*) / Arrêt à (oui / non*) Timer 2 – Régler : Mise en marche à / Arrêt à – en fonction des jours: Lundi / Mardi / Mercredi / Jeudi / Vendredi / Samedi / Dimanche – Activer : Mise en marche à (oui / non*) / Arrêt à (oui / non*)
Mode éco	activé* / désactivé
Eclairage	Luminosité Arrêt après

Option	Réglages disponibles
Ecran d'accueil	Menu principal Boissons Profils My Miele
Info	Nombre boissons versées – Total cafés / Espresso / Café / Café long / Cappuccino / Latte macchiato / Caffè latte / Mousse de lait / Lait chaud / Eau chaude Boissons restantes Détartre l'appareil / Dégraisser unité percol.
Sécurité enfants 	activé / désactivé*
Dureté d'eau	douce 1 moyenne 2 dure 3* très dure 4
Volume	Signaux sonores Bip touches
Réglage distribution	activé / désactivé*
Raccordement à l'eau courante	activé / désactivé*
Revendeur	Mode expo (activé / désactivé*)
Réglages usine	Réglages My Miele

Réglages

Langue

Vous pouvez choisir la langue et le pays de tous les textes qui s'affichent à l'écran.

Conseil : Si par inadvertance vous vous êtes trompé de langue, repérez-vous au symbole  pour revenir à la langue de votre choix.

Heure

Vous pouvez régler le type d'affichage, l'heure ainsi que l'affichage et le format de cette dernière.

Affichage (affichage de l'heure)

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- **activé :** la date et l'heure restent affichées lorsque vous mettez l'appareil hors tension.
- **désactivé :** la date et l'heure ne s'affichent pas lorsque vous mettez l'appareil hors tension.
- **désactivation de nuit :** la date et l'heure sont affichées de 5:00 à 23:00 heures.

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

Type d'affichage

Vous pouvez afficher l'heure



sous forme **analogique** ou



numérique.

Format d'affichage de l'heure

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

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

Réglage

Réglez les heures et les minutes.

Synchronisation

Cette option n'apparaît que si la machine à café est connectée en réseau à d'autres appareils électroménagers Miele@home (voir mode d'emploi correspondant).

Date

Réglez le jour, le mois et l'année.

Timer = Minuterie

Vous disposez de deux minuteriers qui proposent les fonctions suivantes.

La machine à café

- se met en marche à une heure déterminée, par exemple le matin pour le petit-déjeuner (Mise en marche à).
- s'éteint à une heure précise (Arrêt à),
- s'arrête au terme d'un délai imparti si aucune touche n'est actionnée ou aucune boisson préparée (Arrêt après ; proposée uniquement par la minuterie 1).

Vous pouvez par ailleurs attribuer les fonctions de la minuterie à un ou à plusieurs jours de la semaine.

Pour Mise en marche à et Arrêt à, le réglage de la minuterie doit être activé et affecté au moins un jour par semaine.

Choisir une minuterie

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- Minuterie 1 : Mise en marche à, Arrêt à, Arrêt après
- Minuterie 2 : Mise en marche à, Arrêt à

Mise en marche à :

Si la sécurité enfants est activée, la machine à café ne se met **pas** en marche à l'heure configurée. Tous les réglages de la minuterie sont désactivés.

Si la fonction Mise en marche à a été sélectionnée mais que la machine à café démarre à **trois reprises** sans qu'aucune boisson soit sélectionnée, la minuterie se désactive automatiquement afin de prévenir un enclenchement quotidien inutile en cas d'absence prolongée (ex. : vacances).

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

Arrêt à

En cas d'absence prolongée, les temps programmés resteront enregistrés et seront réactivés lors de la remise en marche manuelle de l'appareil (voir "Mise en marche à").

Réglages

Arrêt après

La fonction Arrêt après est uniquement proposée par la minuterie 1.

Si aucune touche n'est actionnée ni aucune boisson préparée au bout de 30 minutes, la machine à café s'arrête automatiquement afin d'économiser de l'énergie.

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

Sélectionner les jours de la semaine (en fonction des jours)

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

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

■ effleurez OK.

Activer / Désactiver la minuterie

Vous avez sélectionné le réglage activé ou désactivation de nuit.

En cas d'activation de la fonction Mise en marche à de la minuterie, le symbole  et l'heure de mise en marche souhaitée apparaissent auparavant 23:59 heures à l'écran.

La fonction Mise en marche à de la minuterie n'est pas accessible quand la sécurité enfants est activée.

Sélectionnez la fonction de la minuterie souhaitée. Le symbole s'affiche derrière la fonction de la minuterie sélectionnée.

■ Effleurez OK.

Mode éco

Le mode éco permet d'économiser de l'énergie. Le système de production de vapeur ne chauffe que si vous commandez une boisson dont la préparation requiert de la vapeur pour du lait chaud et de la mousse de lait.

Une fois le mode éco désactivé, vous pouvez enchaîner la préparation de mousse de lait, de lait chaud, de café ou d'espresso. Toutefois le système de production de vapeur chauffant alors en permanence, la consommation énergétique augmentera de manière significative.

Un message concernant la modification de consommation d'énergie apparaît à l'écran.

Eclairage

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- régler la luminosité de l'éclairage lorsque l'appareil est en marche
- régler la luminosité de l'éclairage lorsque l'appareil est arrêté
- déterminer le moment où l'éclairage doit s'éteindre (Eclairage : Arrêt après).

Régler la luminosité

Commencez par sélectionner :

- Appareil mis en marche
- Appareil arrêté

Sélectionner durée d'éclairage : ("Arrêt après")

Vous pouvez décider au bout de combien de temps l'éclairage doit s'éteindre une fois l'appareil arrêté.

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

Réglages

Écran d'accueil

Vous pouvez choisir l'écran qui va s'afficher lorsque vous allumez la machine à café.

- Menu principal
- Boissons
- Profils
- My Miele

Info (afficher des informations)

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

Vous pouvez par ailleurs vérifier s'il reste plus de 50 boissons à préparer avant le prochain détartrage ou le prochain dégraissage de l'unité de percolation (Boissons restantes).

Pour revenir à l'affichage précédent,

- effleurez OK.

Verrouiller la machine à café (Sécurité enfants)

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

Activer ou désactiver la sécurité enfants

Si la sécurité enfants est activée, tous les réglages de la minuterie pour la fonction Mise en marche à sont désactivés. La machine à café ne se met **pas** en marche à l'heure configurée.

Désactiver provisoirement la sécurité enfants

Lorsque le message Pour débloquer, appuyer secondes s'affiche à l'écran,

- effleurez le symbole "cadenas" .

Dès que vous arrêtez la machine à café, l'appareil se verrouille de nouveau.

Dureté de l'eau

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

Luminosité de l'écran

Vous pouvez régler la luminosité dans la barre de segments.

Volume

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

Activer et désactiver le raccordement à l'eau courante

Cette machine à café est prévue pour un raccordement à l'eau courante. Lorsque ce dernier est activé, le réservoir à eau se remplit automatiquement d'eau courante. Si le raccordement est désactivé, c'est à vous de remplir le réservoir à eau manuellement.

Tiroir chauffant

Vous pouvez raccorder le tiroir chauffant et la machine à café directement en utilisant un cordon d'alimentation. Demandez à votre revendeur ou au service après-vente Miele quels sont les tiroirs chauffants ou tiroirs culinaires compatibles.

Le cas échéant, vous pouvez commander le cordon d'alimentation disponible en option chez les revendeurs Miele ou auprès du SAV Miele.

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

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- automatique : le tiroir chauffant est mis en marche et arrêté en même temps que la machine à café.

Si vous avez programmé la fonction Mise en marche à sur la minuterie de la machine à café, le tiroir chauffant s'active 30 minutes env. avant la mise en marche de la machine à café afin de préchauffer vos tasses.
- 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 activé. (en supposant qu'il est raccordé à la machine à café par un câble d'alimentation.)

Telle que la machine à café est livrée, le tiroir chauffant est réglé sur désactivé.

Réglages

Réglage automatique de la hauteur de distribution

Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre "Réglage automatique de la hauteur de distribution".

Réglages d'usine

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

Pour ce faire, les réglages pour la langue et l'heure ne sont **pas** supprimés. Le nombre de boissons et le statut de l'appareil (nombre de boissons jusqu'au détartrage de l'appareil, ... dégraissage de l'unité de percolation) n'est pas réinitialisé.

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

Les réglages suivants peuvent être réinitialisés séparément :

- MyMiele
- Profils et boissons : voir "Profils" et "Profils : Créer et modifier des boissons personnalisés"
- Quantités et ensemble des paramètres des boissons du profil standard Miele : voir "Réinitialisation des boissons"

Miele@home, télécommande et SuperVision

Ces options ne sont proposées à l'écran qu'une fois la machine à café connectée en réseau avec d'autres appareils électroménagers Miele@home (voir mode d'emploi correspondant).

Mode expo (revendeur)

Ces réglages ne sont d'aucune utilité pour le particulier.

La fonction *Revendeur* permet de présenter la machine à café dans un magasin ou dans des lieux d'exposition. Elle bénéficie ainsi d'un éclairage approprié mais la préparation de boissons et l'utilisation de l'appareil sont bloquées.

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



Nettoyez la machine à café tous les jours afin d'éviter la formation de germes.

Tableau des fréquences de nettoyage

Fréquence de nettoyage conseillée	Que faut-il nettoyer / entretenir ?
quotidiennement (en fin de journée, avant d'arrêter l'appareil)	Pot à lait et couvercle
	Réservoir à eau
	Bac à marc
	Bac et plaque d'égouttage
1 fois par semaine (plus souvent en cas de salissures importantes)	Distribution centrale
	Couvercle du capteur
	Nettoyer la vanne de lait à l'aide du goupillon
	Intérieur de l'appareil
	Collecteur de gouttes situé sur la face intérieure de la porte
	Unité de percolation
1 x par mois	Façade de l'appareil (surtout juste après le détartrage)
	Graisser l'extrémité du raccordement à la distribution centrale
sur demande de l'appareil	Réservoir à grains
	Conduit de lait (avec le nettoyeur pour conduits de lait)
	Dégraissier l'unité de percolation (avec les pastilles de nettoyage)
	Détartre l'appareil

Nettoyage et entretien

Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle

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

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

Certaines pièces de la machine à café vont au lave-vaisselle. Toutefois un passage fréquent au lave-vaisselle risque d'en altérer la surface et les résidus alimentaires (tomates, betteraves, etc.) sont susceptibles de les décolorer légèrement.

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

- Bac d'égouttage et grille
- Plaque d'égouttage
- Réservoir à eau
- Bac à marc
- Distribution centrale (sans couvercle)
- Cache des capteurs
- Pot à lait avec couvercle
- Collecteur de gouttes

 Certaines parties de la machine et les liquides qui s'en écoulent sont très chauds. Vous risquez de vous brûler !

Avant de la nettoyer, laissez refroidir la machine à café.

L'eau du bac d'égouttage peut être très chaude.

N'utilisez en aucun cas de nettoyeur vapeur. La vapeur risque de provoquer un court-circuit.

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

L'embout du raccord de la distribution centrale est enduit de graisse de silicone.

Veillez à ne pas tacher vos vêtements en retirant ou en remettant des réservoirs ou d'autres éléments à l'intérieur de l'appareil.

Toutes les surfaces de votre machine à café sont susceptibles de se rayer ou de se décolorer. Les surfaces en verre peuvent même se fissurer. En cas d'utilisation de produits nettoyants non adaptés, l'aspect et les qualités des surfaces risquent de s'altérer. Nettoyez immédiatement les projections dues au détartrage !

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

- de produits nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de détergent contenant des solvants,
- de produit anti-calcaire,
- de produit spécial inox,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de produit à vitres,
- de décapant four en bombe,
- de détergent abrasif, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage,
- d'éponge avec tampon abrasif, de brosse ou d'éponge contenant des restes de produit détergent,
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir métallique.

Nettoyage et entretien

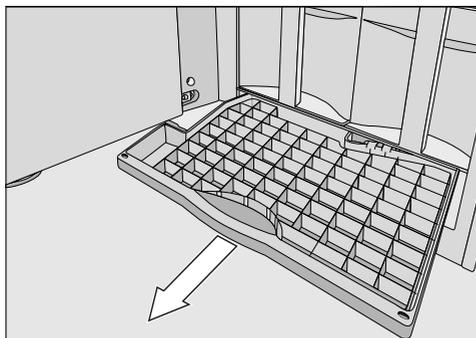
Bac d'égouttage

⚠ Risque de brûlures !

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

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

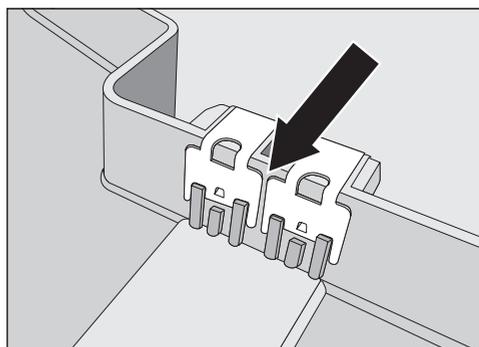
L'écran de la machine à café vous informe lorsque le bac d'égouttage est plein et doit être vidé. Videz le bac d'égouttage au plus tard lorsque ce message apparaît.



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

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

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



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

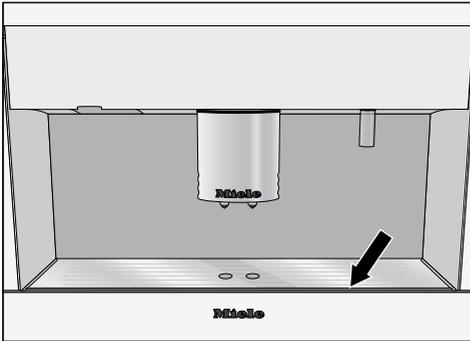
Seuls des contacts propres et secs permettent à la machine de détecter si le bac d'égouttage est plein. Vérifiez le cas échéant cette zone une fois par semaine.

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

Vérifiez que le bac d'égouttage est bien enfoncé jusqu'à la butée.

Plaque d'égouttage

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



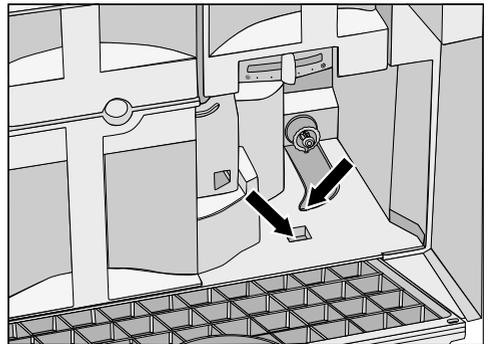
- Déposez la plaque d'égouttage dans le bac d'égouttage. Veillez à ce qu'elle soit bien en place.

Réservoir à eau

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

Vérifiez l'état de propreté de la vanne et des surfaces situées sous le réservoir à eau et la machine à café, faute de quoi vous ne réussirez pas à remettre correctement le réservoir à eau.

- Mettez le réservoir à eau au lave-vaisselle ou nettoyez-le à la main à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle puis séchez-le.



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

Nettoyage et entretien

Bac à marc

Au bout d'un certain temps, la machine à café affiche un message indiquant qu'il faut vider le bac à marc de café. Nettoyez-le au plus tard à ce moment-là.

Les restes de café risquent en effet de moisir. Il est cependant préférable de le nettoyer **quotidiennement**.

Dans le bac à marc de café, il reste souvent un peu d'eau de rinçage.

- Rincez le bac à marc au lave-vaisselle ou nettoyez-le à la main à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle puis séchez-le.
- Nettoyez également soigneusement l'intérieur de l'appareil.

Distribution centrale

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

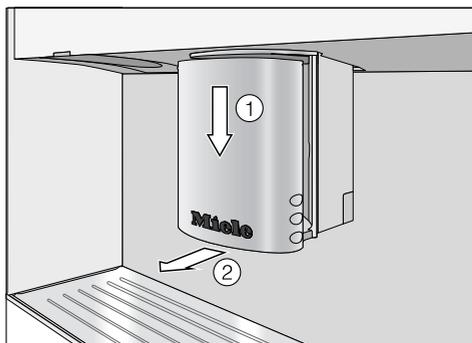
Nettoyez l'habillage inox de la distribution centrale **exclusivement** à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

La distribution centrale doit s'être déplacée en position d'entretien. Vous pouvez ensuite retirer les différentes pièces pour le nettoyage.

Si un récipient se trouve sous la distribution centrale, retirez-le. Sinon la distribution centrale ne passera pas en position d'entretien.

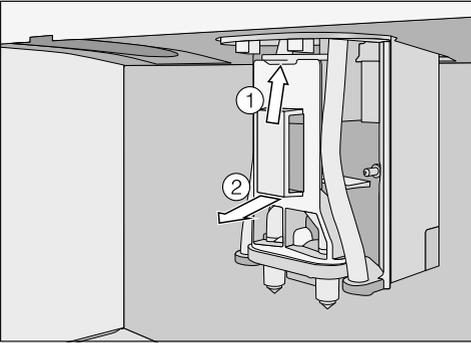
- Effleurez Menu principal ou ↶.
- Sélectionnez Ⓢ Entretien puis Nettoyage distribution centrale.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

La distribution centrale passe en position d'entretien ①.

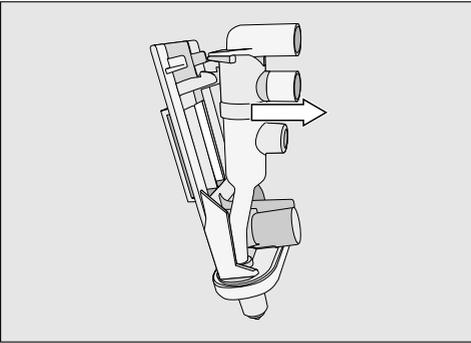


- Retirez l'habillage par l'avant ②.

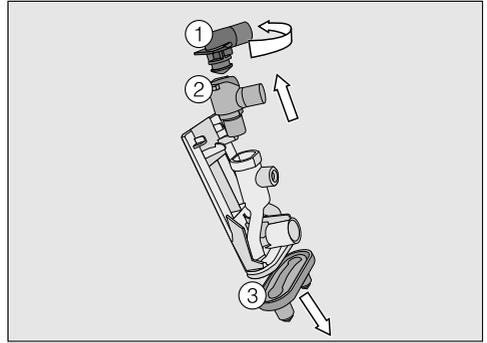
Nettoyage et entretien



- Poussez le crochet vers le haut ①, prenez l'unité d'écoulement par la poignée et tirez-la vers vous ②.



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

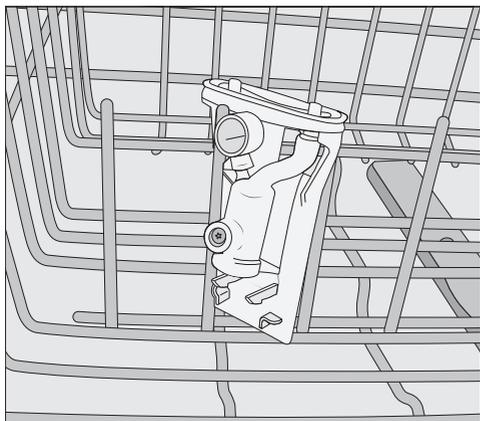


- Tournez la pièce de raccordement supérieure ① et tirez-la vers le haut. Tirez la pièce de raccordement inférieure ② vers le bas.
- Retirez les buses d'écoulement ③.

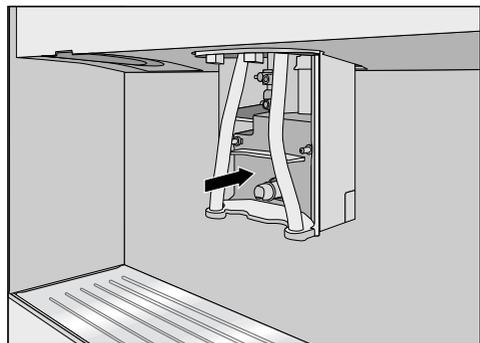
La pièce en forme de Y ne doit pas être retirée.

- Nettoyez soigneusement chaque pièce.

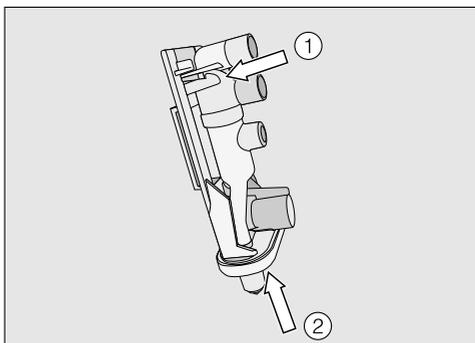
Nettoyage et entretien



Conseil : Placez l'unité d'écoulement à la verticale dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Vous pouvez placer les pièces de raccordement et les buses de distribution dans le tiroir à couverts.



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



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

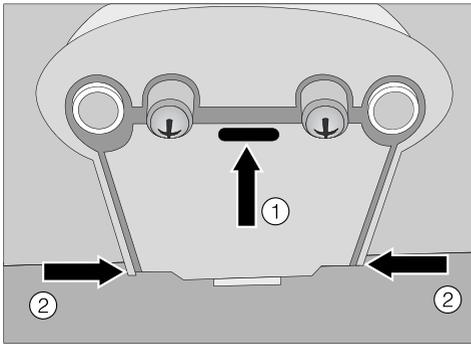
Veillez à ce que toutes les pièces soient bien fixées les unes aux autres de manière étanche.

■ Remplacez l'unité d'écoulement dans la distribution centrale et effleurez OK.
■ Remettez l'habillage et effleurez OK.
La distribution centrale est rincée.

Cache des capteurs

Le cache des capteurs du dispositif protection des tasses se trouve sous la distribution centrale. Lorsque les capteurs de réglage automatique de la distribution ne détectent pas correctement un récipient, le dispositif de protection des tasses arrête le déplacement de la distribution centrale.

Au besoin, nettoyez le cache à capteurs une fois par semaine au lave-vaisselle ou à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.



- Pour le retirer, pressez et maintenez le cache ①, entre les buses d'écoulement. Puis appuyez sur les côtés de la distribution centrale ②, de l'extérieur vers l'intérieur.

Le cache à capteurs se détache.

Pour le remettre en place :

- insérez les deux crochets à l'arrière et poussez le cache à capteurs vers le haut.

Entretien de la vanne de lait

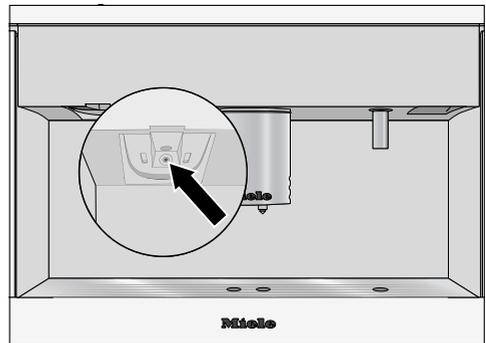
Pour obtenir une belle mousse de lait sans éclaboussures, nous vous recommandons un nettoyage hebdomadaire de la vanne de lait.

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez Menu principal ou ↩.
- Sélectionnez ☺ Entretien puis Nettoyage distribution centrale.

La distribution centrale et la vanne de lait se mettent en position d'entretien.

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



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

- Effleurez OK.

La vanne de lait se replace dans sa position initiale et le conduit de lait est rincé.

Nettoyage et entretien

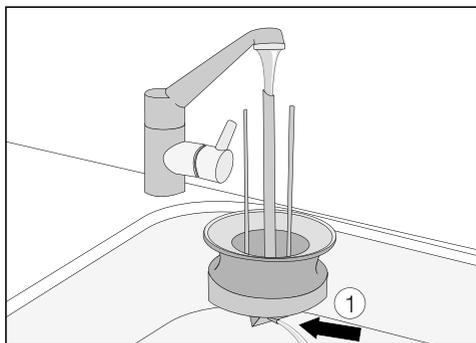
Pot à lait avec couvercle

La présence de dépôts peut entraîner des anomalies de fonctionnement.

Veillez à ce que l'ouverture et le col restent propres, que ce soit lors du remplissage ou du transport du pot à lait.

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

Avant de placer le couvercle du pot à lait au lave-vaisselle :



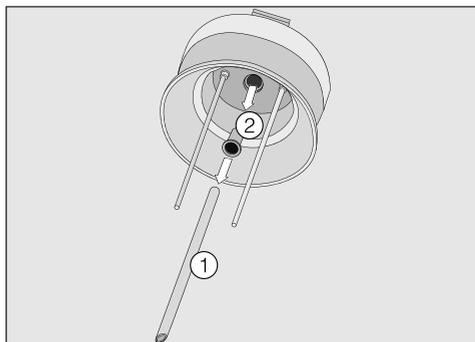
- Rincez le conduit de lait situé dans le couvercle à l'eau courante.

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

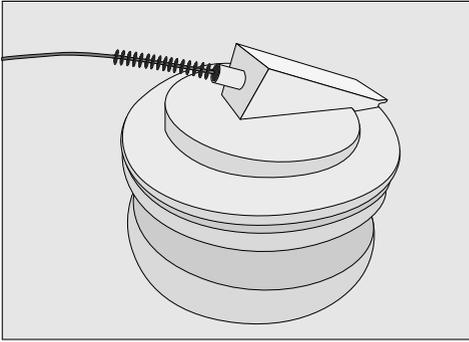
- démontez le couvercle du pot à lait et nettoyez-le à l'aide du goupillon fourni.

Démontez le couvercle du pot à lait et nettoyez à l'aide du goupillon.

Les résidus graisseux du lait peuvent se déposer dans le couvercle du pot à lait. De ce fait, le lait gicle lors de la préparation de mousse de lait.



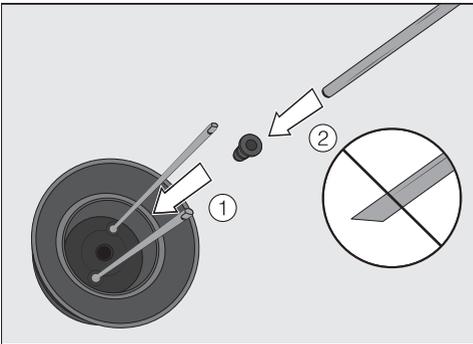
- Retirez le tube d'aspiration du lait ① du couvercle du pot à lait. Veillez à retirer également le joint ②.
- Nettoyez les deux éléments à l'eau chaude. Insérez le goupillon fourni dans le tuyau en acier et enfoncez-le plusieurs fois afin d'éliminer tous les résidus de lait.



- Nettoyez également le conduit de lait intégré dans le couvercle avec le goupillon en faisant des mouvements de va-et-vient.

Pour réassembler le couvercle :

- **Commencez** par replacer le joint du couvercle.



Veillez à ne **pas** rentrer l'extrémité biseautée du tube inox dans le joint. Cela pourrait l'endommager.

- Remplacez ensuite le conduit de lait dans le joint.

Réservoir à grains

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

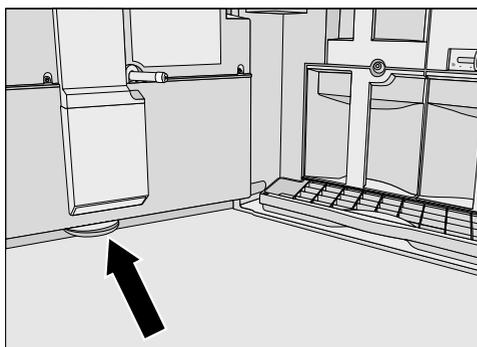
Nettoyage et entretien

Intérieur et porte

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

Conseil : Enlevez les restes de café moulu avec un aspirateur.

Vous trouverez un petit collecteur de gouttes dans la partie basse de la contreporte.

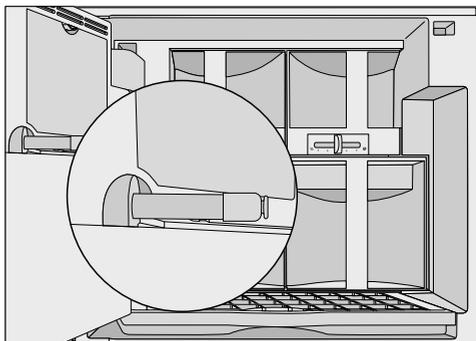


- Sortez la coupelle puis nettoyez-la au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.

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

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 de l'embout.
- Graissez l'embout une fois par mois avec la graisse de silicone fournie.

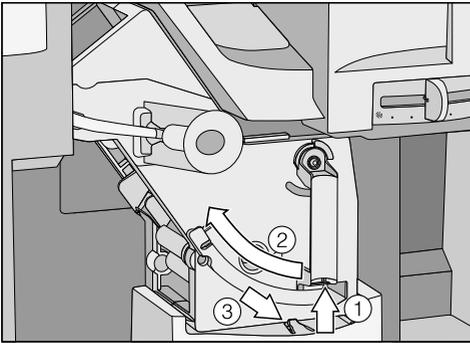
Unité de percolation

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

Nettoyez l'unité de percolation à la main avec de l'eau chaude sans produit de nettoyage. Les pièces mobiles de l'unité de percolation sont lubrifiées. Les produits de nettoyage abîment l'unité de percolation.

Vous pouvez retirer l'unité de percolation pour le nettoyer. Nettoyez l'unité de percolation une fois par semaine.

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

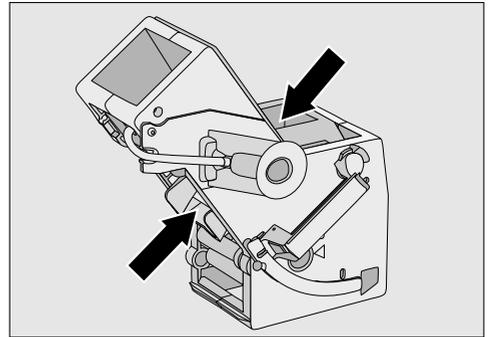


- Appuyez en bas sur la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers la gauche ②.
- Pressez l'ergot de l'unité de percolation ③ vers le bas et sortez prudemment cette dernière.
- Sortez doucement l'unité de percolation de la machine à café.

Si l'unité de percolation est difficile voire impossible à sortir, c'est qu'elle est mal positionnée (voir "En cas d'anomalie").

Quand vous remettez l'unité de percolation en place, ne modifiez **pas** la position de la poignée. Elle se dérèglerait et vous ne pourriez plus l'insérer dans la machine à café.

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

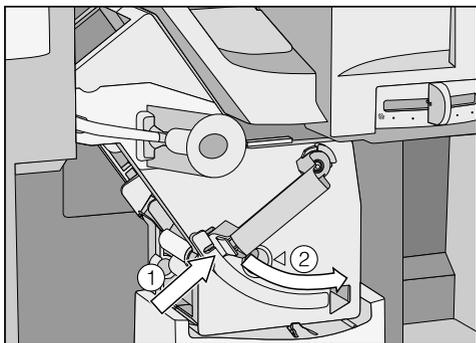


- Enlevez les restes de café présents dans les filtres. Le premier filtre se trouve dans l'entonnoir, le deuxième sur la gauche à côté de l'entonnoir.
- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu n'y reste collé lors de la prochaine préparation de café.
- Nettoyez l'intérieur de la machine à café.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

Pour remonter l'unité de percolation :

- Répétez toutes les étapes dans le sens inverse : insérez l'unité de percolation dans la machine à café.

Nettoyage et entretien



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

Programmes d'entretien

La machine dispose des programmes d'entretien suivants :

- Rincer l'appareil
- Rincer le conduit de lait
- Nettoyer le conduit de lait
- Dégraisser l'unité de percolation
- Détartre l'appareil

Lancez le programme d'entretien correspondant, lorsque le message correspondant s'affiche sur l'écran de la machine. Vous trouverez de plus amples informations dans les pages suivantes.

Accéder au menu "Entretien"

Le menu **Boissons** s'affiche.

- Effleurez Menu principal ou ↵.
- Sélectionnez ⏸ Entretien.

Vous pouvez choisir un programme d'entretien.

Rincer l'appareil

Un programme de rinçage s'enclenche après chaque préparation de boisson : il permet d'éliminer les éventuels restes de café dans les conduits.

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez Menu principal ou ↩.
- Sélectionnez Ⓢ Entretien puis Rincer l'appareil.

L'appareil rince les conduits. L'eau de rinçage s'écoule de la distribution centrale.

Rincer le conduit de lait

Des restes de lait peuvent obstruer le conduit de lait. Après chaque préparation de boisson à base de lait, l'appareil rince automatiquement le conduit de lait au bout de quelques minutes.

Le menu Boissons s'affiche.

- Effleurez Menu principal ou ↩.
- Sélectionnez Ⓢ Entretien puis Rincer le conduit de lait.

Le conduit de lait est rincé.

Nettoyage et entretien

Nettoyer le conduit de lait

Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces qui servent au passage du lait. Le lait contient par nature des germes qui prolifèrent si le nettoyage n'est pas suffisant. Les résidus dans l'appareil peuvent mettre votre santé en danger.

Le conduit de lait doit être nettoyé une fois par semaine.

La machine à café vous le rappelle automatiquement. Trois jours avant la date prévue, le message **Jours jusqu'au nettoyage conduit lait** : s'affiche à l'écran.

Chaque fois que vous activez la machine, elle affiche le nombre de jours restants jusqu'au nettoyage du conduit de lait.

■ Confirmez le message avec **OK**.

Lorsque le nombre de jours restants arrive à 0, le message **Nettoyer les conduits de lait** apparaît à l'écran et la préparation de boissons à base de lait se verrouille.

Vous ne pouvez plus préparer que des espressos, des cafés, des cafés longs ou de l'eau chaude mais aucune boisson à base de lait jusqu'à ce que vous ayez nettoyé le conduit de lait.

■ Confirmez le message avec **OK**.

"Nettoyer le conduit de lait"

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

Le programme d'entretien **Nettoyer le conduit de lait** dure env. 13 minutes.

Le menu **Boissons** s'affiche.

■ Effleurez **Menu principal** ou ↵.

■ Sélectionnez  **Entretien** puis **Nettoyer le conduit de lait**.

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

■ Suivez les instructions affichées à l'écran.

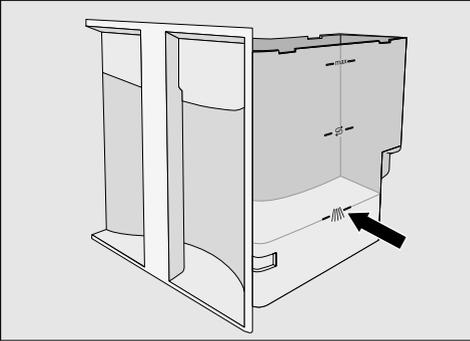
Lorsque le message **Remplir le réservoir à eau** avec de l'eau tiède jusqu'au repère  et le remettre s'affiche à l'écran, procédez comme suit.

Préparer la solution de nettoyage

Pour un nettoyage optimal de votre machine à café, nous recommandons l'utilisation quotidienne du nettoyant Miele spécial conduit de lait. Ce produit a été conçu tout spécialement pour garantir une meilleure longévité de votre machine à café.

Vous pouvez aussi vous procurer le nettoyant spécial conduit de lait Miele auprès des distributeurs de la marque, de votre service après-vente ou de la boutique en ligne Miele (www.miele-shop.com).

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



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

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

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

Lorsque le message correspondant s'affiche sur l'écran de la machine,

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

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

Dégraisser l'unité de percolation

Plus le café que vous consommez contient de graisses, plus l'unité de percolation risque de s'obstruer rapidement. Pour préserver l'arôme de vos cafés ainsi qu'un fonctionnement optimal de votre appareil, dégraissez régulièrement l'unité de percolation.

Pour un nettoyage optimal, nous conseillons d'utiliser les pastilles de nettoyage Miele conçues tout spécialement pour dégraisser les unités de percolation des machines à café Miele et leur assurer ainsi longévité et fonctionnement parfait.

Vous pouvez vous procurer les pastilles de nettoyage auprès des revendeurs de la marque, de votre service après-vente ou sur www.miele-shop.com.

Le programme d'entretien "Dégraisser l'unité de percolation" dure env. 11 minutes.

Lorsque 200 tasses ont été préparées, *Dégraisser l'unité de percolation* apparaît à l'écran.

- Confirmez le message avec OK.

Ce message s'affiche tant que l'unité de percolation n'a pas été dégraisée.

"Dégraisser l'unité de percolation"

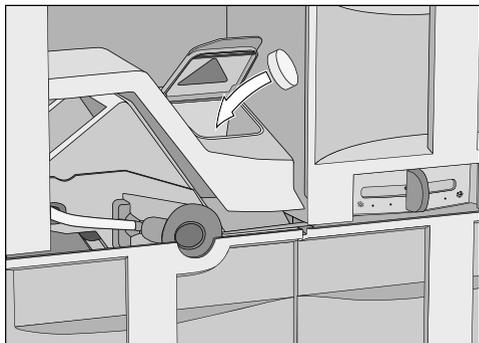
- Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche *Marche/Arrêt* .
- Effleurez *Menu principal* ou .

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

Nettoyage et entretien

- Sélectionnez  Entretien puis Dégraisser l'unité de percolation.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Lorsque l'écran affiche Déposer la petite pastille de nettoyage dans le compartiment à café moulu et le refermer :



- Retirez la protection du compartiment à café moulu et ouvrez le couvercle du compartiment.
- Placez la pastille de nettoyage dans le réservoir à café moulu.
- Fermez le couvercle, remettez la protection dans la machine et fermez la porte.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Lorsque l'affichage indique Opération finie,

- Effleurez OK.

L'unité de percolation est nettoyée.

Attention ! Ces produits risquent d'endommager les surfaces et parquets naturels fragiles !
Les solutions de détartrage sont susceptibles d'éclabousser et d'abîmer les surfaces alentours.
Nettoyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

La machine à café ne s'entartre que si elle est utilisée. La rapidité de l'entartrage dépend du degré de dureté de l'eau utilisée. Détartrez régulièrement votre appareil.

La machine à café gère le détartrage et vous indique les opérations à effectuer. A l'écran, plusieurs messages vous invitent notamment à vider le bac d'égouttage ou à remplir le réservoir à eau.

Le détartrage est **impératif** : il dure environ 20 minutes.

Lorsque le détartrage doit être effectué, la machine à café vous le signale. Le message **Boissons jusqu'au détartrage de l'appareil 50 s'**affiche à l'écran puis à chaque commande, la machine à café affiche le décompte des boissons que vous pouvez encore préparer jusqu'au détartrage.

■ Confirmez le message avec OK.

Lorsque le nombre de boissons restantes arrive à 0, la machine à café se bloque complètement.

Le message **Détartrage** s'affiche à l'écran.

Si vous ne voulez pas détartrer l'appareil immédiatement, vous pouvez arrêter la machine à café. En revanche vous ne pourrez préparer de nouvelle boisson tant que vous n'aurez pas procédé au détartrage.

Détartrer l'appareil

Détartrer sur demande de l'appareil

Le message **Détartrage** s'affiche à l'écran.

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

- Effleurez OK.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Lorsque le message **Remplir le réservoir à eau** avec le détartrant et de l'eau tiède jusqu'au repère  et le remettre s'affiche à l'écran, procédez comme suit.

Préparer la solution de détartrage

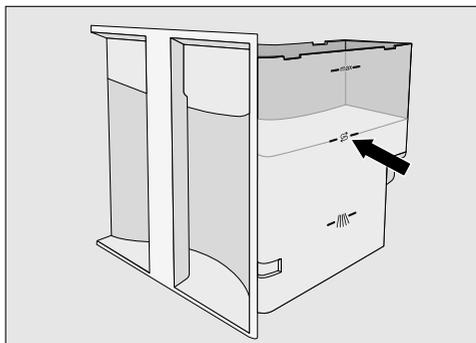
Pour un nettoyage optimal, nous recommandons les pastilles de détartrage Miele fournies.

Ces pastilles de détartrage ont été conçues spécifiquement pour la machine à café et protègent votre machine contre tout dommage.

D'autres produits de détartrage qui outre de l'acide citrique peuvent contenir d'autres acides et/ou composants indésirables tels que des chlorures, risquent d'endommager votre machine à café. Nous ne saurions par ailleurs garantir l'efficacité attendue de votre appareil si la concentration de la solution de détartrage utilisée n'était pas conforme.

Vous pouvez vous procurer les pastilles de détartrage auprès des revendeurs de la marque, de votre service après-vente ou sur www.miele-shop.com.

Utilisez **2** pastilles de détartrage à chaque fois.



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère .
- Mettez **2** pastilles de détartrage dans l'eau.

Respectez les proportions indiquées sur l'emballage des pastilles de détartrage. La quantité d'eau versée dans le réservoir à eau doit être exacte. N'en versez pas plus et n'en versez pas moins, faute de quoi le détartrage s'interromprait prématurément.

Procéder au détartrage

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

Lorsque l'écran affiche Remplir le réservoir à eau d'eau fraîche jusqu'au repère détartrage ☞ :

- Rincez soigneusement le réservoir à l'eau claire en veillant à ce qu'il ne reste plus **aucun** résidu de détartrant dans le réservoir à eau. Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère ☞.

Le processus de nettoyage se termine par un rinçage. Vous pouvez reprendre la préparation de boissons.

Nettoyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage. Elles pourraient endommager les surfaces.

Démarrer un détartrage non obligatoire

- Effleurez Menu principal ou ↵.
- Sélectionnez Entretien Ⓞ.

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

- Sélectionnez Détartrage.

Le détartrage démarre.

En cas d'anomalie

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies et défauts susceptibles de se produire au quotidien. Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à trouver une solution.



Attention ! N'ouvrez jamais la machine à café !

Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.

Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à réparer les appareils électriques.

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

Messages à l'écran

Vous devez valider les messages d'erreur en appuyant sur OK, faute de quoi ces messages continuent de s'afficher à l'écran.

Suivez les instructions à l'écran pour résoudre l'anomalie.

Si le message d'erreur apparaît de nouveau, appelez le service après-vente.

Problème	Cause et solution
F1, F2, F3, F4, F80, F81, F82, F83	Une anomalie interne s'est produite. ■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt  . Attendez env. 1 heure avant de la remettre en marche.
F74, 77 F225, F226 F235, F236	Une anomalie interne s'est produite. ■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt  . Attendez 2 minutes environ avant de la remettre en marche.

Problème	Cause et solution
<p>F73 ou Contrôler l'unité de percolation</p>	<p>L'unité de percolation ne revient plus dans sa position initiale ou elle est encrassée et ne tasse plus la mouture.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si vous pouvez enlever l'unité de percolation (voir chapitre "Nettoyage et entretien - Unité de percolation"). ■ Si vous parvenez à retirer l'unité de percolation, nettoyez-la (voir chapitre "Nettoyage et entretien - Unité de percolation"). <div data-bbox="400 504 883 844" data-label="Image"> <p>Le diagramme illustre l'unité de percolation d'une machine à café. On voit un réservoir à eau en haut, une chambre de percolation au milieu, et un bac à marc de café en bas. Des flèches indiquent le mouvement de l'éjecteur automatique du marc de café, qui se déplace vers l'arrière pour évacuer le marc.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Repoussez le mécanisme d'éjection automatique du marc de café de l'unité de percolation dans sa position de départ (voir illustration). ■ Remettez le bac à marc et le réservoir à eau en place. Ne remettez pas l'unité de percolation en place. Fermez la porte de la machine et mettez-la en marche à l'aide de la touche Marche/Arrêt ①. <p>L'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et revient dans sa position initiale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lorsque le message Mettre en place l'unité de percolation s'affiche, ouvrez la porte et remettez tous les éléments dans l'appareil. Refermez la porte de l'appareil. <p>Pour sortir l'unité de percolation, procédez comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt ①. Attendez 2 minutes environ avant de la remettre en marche.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
F227, F228, F229, F230 F233	<p>Le réglage automatique de la hauteur de distribution présente une anomalie.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Confirmez le message avec OK. <p>Le réglage automatique de la distribution pendant la préparation des boissons est désactivé tant que l'appareil est en marche. Vous pouvez à présent préparer des boissons.</p>
F234	<p>Le dispositif de protection des tasses s'est déclenché à trois reprises depuis la mise en marche. Les tasses ou verres que vous utilisez ne sont pas reconnus par le réglage automatique de la hauteur de distribution.</p> <ul style="list-style-type: none">■ N'utilisez que des récipients adaptés au réglage automatique de la hauteur de distribution. <p>Le réglage automatique de la hauteur de distribution présente une anomalie.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt ①. Attendez 2 minutes environ avant de la remettre en marche.
Quantité de café moulue trop importante	<p>Il y a trop de café moulu dans le compartiment à café moulu.</p> <p>Si vous mettez plus d'une cuillère doseuse rase de café moulu dans le compartiment à café moulu, l'unité de percolation ne peut plus tasser le café. Le café moulu est alors évacué dans le bac à marc et un message s'affiche.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ①.■ Une fois l'unité de percolation retiré, lavez-la à la main (voir chapitre "Nettoyage et entretien - Unité de percolation").■ Retirez les restes de mouture à l'aide d'un aspirateur par exemple.■ Dosez le café au moyen de la cuillère doseuse fournie. Versez une seule cuillerée rase de café moulu dans le compartiment à café moulu.

Problème	Cause et solution
Contrôler l'arrivée d'eau	<p>L'arrivée d'eau ne fonctionne pas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ 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 à eau dans la machine.
Insérer le réservoir à eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche	<p>Le réservoir n'est pas correctement installé dans la machine.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sortez le réservoir à eau et remettez-le.
	<p>Le message d'erreur s'affiche pendant le détartrage si vous n'avez pas rempli ou remplacé correctement le réservoir à eau.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Remplissez-le jusqu'au repère  et relancez le processus de détartrage.

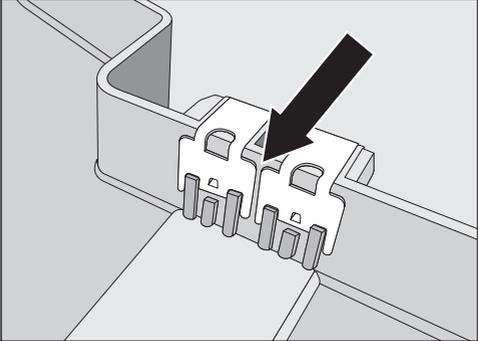
En cas d'anomalie

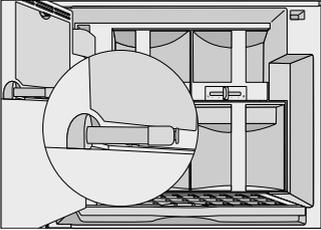
Fonctionnement anormal de la machine à café

Problème	Cause et solution
L'écran reste éteint lorsque vous rallumez la machine à café en appuyant sur la touche Marche/Arrêt ①.	Vous n'avez pas suffisamment appuyé sur la touche Marche/Arrêt ①. ■ Appuyez sur la partie en creux de la touche Marche/Arrêt ① pendant au moins 3 secondes.
	La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise. ■ Enfoncez bien la fiche de l'appareil dans la prise.
	Le fusible de l'installation domestique a disjoncté parce que la machine à café, la tension de l'installation ou un autre appareil sont défectueux. ■ Débranchez la fiche d'alimentation de la machine à café. ■ Contactez un électricien ou le service après-vente.
La machine à café est sous tension mais l'éclairage ne s'allume pas.	L'éclairage a été désactivé. ■ Activez l'éclairage (voir chapitre "Réglages - Éclairage").
	L'éclairage est défectueux. ■ Contactez le service après-vente Miele.
La machine à café s'arrête brusquement.	L'heure d'arrêt programmée sur le timer est dépassée. ■ Réglez à nouveau l'heure d'arrêt, si nécessaire (voir "Réglages" - "Timer").
	La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise. ■ Enfoncez bien la fiche de l'appareil dans la prise.
La machine à café est sous tension. Son éclairage s'éteint brusquement.	Quand vous n'utilisez pas la machine à café, son éclairage s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes.

Problème	Cause et solution
<p>Les touches sensibles ne réagissent pas. La machine à café ne peut plus être utilisée.</p>	<p>Une anomalie interne s'est produite.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez la porte de l'appareil.
	<p>Le processus en cours s'interrompt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mettez la machine à café hors tension en débranchant la fiche d'alimentation de la prise de courant ou en déconnectant le fusible de l'installation électrique.
<p>La machine à café ne s'allume plus, bien que le réglage de la minuterie mise en marche à soit activé.</p>	<p>La sécurité enfants est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Réglages - Sécurité enfants").
	<p>Les jours n'ont pas été sélectionnés.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez les réglages du timer et modifiez-les le cas échéant (voir chapitre "Réglages - Timer").
	<p>La machine à café s'est mise automatiquement en marche trois fois de suite et n'a pas été utilisée (mode vacances).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mettez l'appareil en marche et préparez une boisson.
<p>La lisibilité à l'écran est très mauvaise voire impossible.</p>	<p>La luminosité de l'écran est réglée sur une valeur trop faible.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Modifiez ce réglage (voir chapitre "Réglages").
<p>Une fois l'appareil enclenché, le message Remplir le réservoir à eau et le remettre s'affiche, bien que le réservoir soit plein et en place. Le rinçage ne se déclenche pas.</p>	<p>La machine à café est entartrée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Éteignez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt (ⓘ). Attendez environ 1 heure avant de la remettre en marche. ■ Lorsque l'indication Ph. Chauffage s'affiche, effleurez Entretien en bas à droite puis sélectionnez Dé-tartrage. ■ Détartrez la machine à café. Il est possible que vous deviez renouveler l'opération.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
Vous avez vidé le bac d'égouttage, mais le message Vider le bac d'égouttage apparaît à l'écran.	<p>Le bac d'égouttage est mal positionné.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Enfoncez complètement le bac d'égouttage dans l'appareil. <p>Le capteur du bac d'égouttage ne fonctionne pas correctement. Les contacts de détection sont encrassés.</p>  <ul style="list-style-type: none">■ Nettoyez les contacts et l'espace situé entre les deux, puis séchez-les soigneusement (voir chapitre "Nettoyage et entretien - Bac d'égouttage").
La porte ne se ferme plus.	<p>Les réservoirs ne sont pas bien enfoncés.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Contrôlez leur position. <p>Les charnières de la porte sont mal ajustées.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Réglez les charnières de la porte (voir chapitre "Encastrement- Réglage des charnières").

Problème	Cause et solution
<p>La porte s'ouvre et se ferme difficilement.</p>	<p>L'embout du raccord de la distribution centrale n'est pas ou pas suffisamment enduit de graisse. L'embout en silicone reste coincé dans l'unité de percolation.</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez la présence de dommages sur l'embout en silicone. Remplacez si nécessaire l'embout par la pièce de rechange fournie. ■ Graissez l'embout à l'aide de la graisse de silicone jointe. <p>Graissez régulièrement une fois par mois, l'embout du raccordement à la distribution centrale.</p>
<p>Aucun rinçage ne se produit au moment de la mise en marche.</p>	<p>Ceci n'est pas une anomalie ! Tant que la machine à café est à une température supérieure à 60 °C, le rinçage ne s'enclenche pas.</p>
<p>Lors du rinçage, il n'y a pas ou très peu d'eau de rinçage qui s'écoule comme d'habitude de la distribution centrale. Pas ou très peu de café s'écoule comme d'habitude de la distribution centrale. Les affichages à l'écran et les bruits de distribution restent inchangés. Il y a nettement plus "d'eau de café" dans le bac à marc.</p>	<p>La distribution centrale n'est pas correctement montée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez si la distribution centrale a été correctement montée, comme cela est décrit (voir "Nettoyage et entretien" – "Distribution centrale"). <p>L'embout n'est plus correctement fixé sur le raccordement à la distribution centrale (voir "Description de l'appareil").</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez l'embout sur le raccordement à la distribution centrale. Lubrifiez l'embout à l'aide de la graisse de silicone jointe. <p>L'embout sur le raccordement à la distribution centrale est endommagé ou manquant.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplacez l'embout par la pièce de rechange fournie. ■ Graissez l'embout à l'aide de la graisse de silicone jointe.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
La préparation de boissons à base de café est annulée.	L'arrivée d'eau ne fonctionne pas. ■ Vérifiez si le tuyau d'arrivée d'eau est plié ou si le robinet est mal ouvert.
	Le réservoir à eau s'est vidé pendant la préparation, mais Raccordement eau courante - activé est sélectionné et la machine à café n'est pas raccordée à une arrivée d'eau fixe. ■ Contrôlez le réglage de l'eau courante (voir "Réglages – Raccordement eau courante").
	Si le réservoir à eau ou le pot à lait se vide pendant que vous préparez une boisson, le message Continuer la préparation ? s'affiche à l'écran une fois le réservoir à eau ou le pot à lait rempli et remis en place. Si vous ne confirmez pas en appuyant sur Oui dans les 5 minutes qui suivent, la commande est annulée.
Le processus de détartrage a été démarré involontairement.	Dès que vous avez validé "OK", le processus de détartrage ne peut plus être interrompu. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout. 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. ■ Détartrez la machine à café (voir "Détartrage").
L'appareil fait beaucoup de bruit pendant le détartrage.	Ceci n'est pas une anomalie. De l'eau à haute pression est envoyée dans les conduits. Il est donc normal que cette opération soit bruyante.
Veillez patienter ou Ph. Chauffage s'affiche en permanence. Aucune boisson ne peut être préparée.	Il se peut que l'option Raccordement à l'eau courante : activé soit sélectionnée mais que la machine à café ne dispose pas d'un raccordement à l'eau courante. ■ Remplissez le réservoir à eau. ■ Ensuite contrôlez le réglage de l'eau courante (voir "Réglages – Raccordement eau courante").

Problème	Cause et solution
L'écran est allumé mais la machine à café ne chauffe pas et ne prépare aucune boisson.	<p>Le mode expo qui permet de présenter la machine à café chez les revendeurs ou dans les salles d'exposition a été activé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Mode expo").
A plusieurs reprises, le récipient utilisé n'a pas été reconnu par le réglage automatique de la hauteur de distribution. La distribution centrale descend jusqu'au bord de la tasse et le dispositif de protection se déclenche.	<p>Le récipient n'est pas approprié pour le système de détection.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilisez des récipients qui conviennent au réglage automatique de la hauteur de distribution. <p>Le réglage automatique de la hauteur de distribution présente une anomalie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt (⏻). Attendez 2 minutes environ avant de la remettre en marche. ■ Utilisez un autre récipient et préparez une boisson. ■ Si le dispositif de protection des tasses se déclenche de nouveau ou que la distribution centrale se déplace de nouveau jusqu'à toucher le récipient, appelez le service après-vente.
Le dispositif de protection des tasses ne fonctionne pas. La distribution centrale touche le bord du récipient et coince le récipient d'entretien.	<p>Si le récipient destiné à l'entretien se trouve très près de la vitre arrière ou qu'il la touche, le bord du récipient ne sera pas correctement détecté par le réglage automatique de l'écoulement.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Placez le récipient destiné à l'entretien un peu plus vers l'avant.

En cas d'anomalie

Résultat non satisfaisant

Problème	Cause et solution
Le café n'est pas assez chaud.	La tasse n'a pas été préchauffée. Plus la tasse est petite et épaisse, plus le préchauffage est important. <ul style="list-style-type: none">■ Préchauffez la tasse, par exemple avec de l'eau chaude.
	La température de percolation est trop faible. <ul style="list-style-type: none">■ Augmentez la température de percolation (voir "Un café selon vos goûts" - "Température de percolation").
	Les filtres de l'unité de percolation sont obstrués. <ul style="list-style-type: none">■ Une fois l'unité de percolation sortie de l'appareil, nettoyez-la à la main (voir chapitre "Nettoyage et entretien - Unité de percolation").■ Dégraissez l'unité de percolation (voir chapitre "Nettoyage et entretien" - "Unité de percolation").
Le temps de chauffe dure plus longtemps. Le débit d'eau ne correspond plus et la machine à café fonctionne moins bien.	La machine à café est entartrée. <ul style="list-style-type: none">■ Détartrez la machine à café (voir "Détartrage").
Le café ne coule pas uniformément des deux buses de distribution. Des projections peuvent survenir lors de la préparation de lait.	Des dépôts de café dans la distribution centrale entravent la distribution de boisson. <ul style="list-style-type: none">■ Démontez la distribution centrale puis nettoyez toutes les pièces au lave-vaisselle, excepté le couvercle en inox (voir "Nettoyage et entretien" - Distribution centrale). <p>Procédez au nettoyage une fois par semaine.</p>
La machine émet des bruits plus forts que d'ordinaire pendant la mouture du café.	Le réservoir à grains s'est vidé pendant la mouture. <ul style="list-style-type: none">■ Remplissez le réservoir à grains de grains frais.
	Il se peut que des cailloux se soient mélangés aux grains de café. <ul style="list-style-type: none">■ Arrêtez immédiatement la machine à café. Appelez le service après-vente.

Problème	Cause et solution
Le café s'écoule très rapidement dans la tasse.	Le degré de mouture est trop gros. ■ Sélectionnez un degré de mouture plus fin (voir "Un café selon vos goûts" - "Degré de mouture").
Le café s'écoule très lentement dans la tasse.	Le degré de mouture est trop fin. ■ Réglez plus grossièrement le degré de mouture (voir "Un café selon vos goûts" - "Degré de mouture").
La crema (mousse blonde du café) ne se forme pas bien.	Le degré de mouture n'est pas réglé de manière optimale. ■ Réglez plus finement ou plus grossièrement le degré de mouture (voir "Un café selon vos goûts" - "Degré de mouture").
	La température de percolation est trop élevée pour ce type de café. ■ Réduisez la température de percolation (voir "Un café selon vos goûts" - "Température de percolation").
	Les grains de café ne sont plus frais. ■ Versez des grains de café torréfiés frais dans le réservoir à grains.

En cas d'anomalie

Problèmes lors de préparation de lait

Problème	Cause et solution
Le lait gicle lors de la distribution. Lors de la préparation, on entend des bruits de sifflement. Bien qu'il faille préparer de la mousse de lait, seul du lait chaud sort de la distribution centrale.	La température du lait utilisé est trop élevée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il vous faut utiliser du lait froid (température inférieure à 10 °C). ■ Vérifiez la température dans le pot à lait.
	Le pot à lait n'est pas correctement inséré de sorte qu'en plus du lait de l'air est également aspiré. ■ Remplacez le pot à lait jusqu'en butée.
	La distribution centrale n'est pas correctement montée. ■ Vérifiez si la distribution centrale est correctement montée.
	Le conduit de lait situé dans le couvercle du pot à lait est sale. ■ Démontez le couvercle du pot à lait et nettoyez-le à l'aide du goupillon (voir "Nettoyage et entretien - pot à lait") ■ Nettoyez la distribution centrale et la vanne de lait à l'aide d'un goupillon (voir "Distribution centrale" et "Entretien de la vanne de lait").
	Le coude est bloqué et doit être remplacé. ■ Remplacez le coude (voir "Remplacer le coude").
Le message Remplir le récipient de lait et le mettre en place s'affiche à l'écran alors que le récipient plein est en place.	Le couvercle du pot à lait est peut-être encrassé, ce qui affecte le fonctionnement des capteurs. ■ Nettoyez soigneusement le couvercle et le pot à lait. Démontez le couvercle et nettoyez-le à l'aide du goupillon fourni (voir "Nettoyage et entretien - pot à lait avec couvercle").

Remplacer le coude

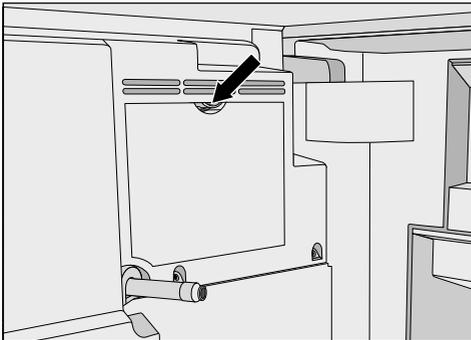
Si vous pouvez préparer uniquement du lait chaud à la place de la mousse de lait, vérifiez tout d'abord :

- Le lait dans le pot à lait est-il froid ($< 10^{\circ}\text{C}$) ?
- La distribution centrale et le couvercle du pot à lait sont-ils soigneusement nettoyés ?
- La distribution centrale est-elle correctement montée ?

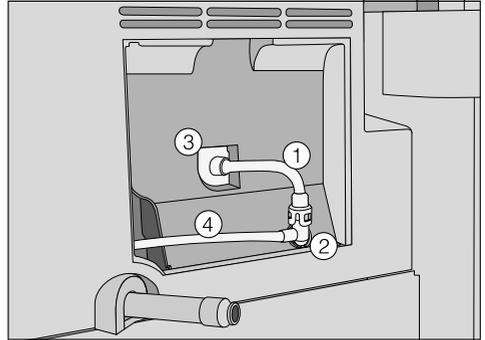
Si toutefois vous ne pouvez pas préparer de mousse de lait, suivez les étapes décrites, pour remplacer le coude.

Vous avez besoin du coude qui a été fourni comme pièce de rechange.

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

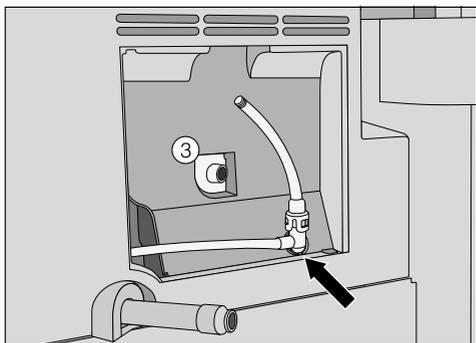


- Ouvrez la trappe de service sur le côté de la porte de l'appareil.



- Commencez par sortir le tube d'aspiration d'air ① de l'ouverture ③. Puis retirez le coude ②.
- Tirez sur les deux tuyaux pour les sortir du contre-angle.
- Nettoyez le tube d'aspiration d'air ① avec le goupillon fourni en le passant sous l'eau courante. Le simple fait de souffler dans le tube peut permettre de le déboucher.
- Introduisez le goupillon dans le tuyau d'aspiration du lait ④. Enfoncez-le plusieurs fois pour éliminer tous les résidus de lait.
- Prenez le nouveau coude. (vous pouvez éliminer le coude usagé avec les ordures ménagères.)

En cas d'anomalie



- Réinsérez les tuyaux dans le coude et remettez celui-ci en place. Veillez à ce que l'ergot du coude soit bien positionné en bas.
- Insérez de nouveau le tuyau d'aspiration d'air dans l'ouverture ③.
- Réinsérez le clapet de service dans la machine à café et fermez la porte de l'appareil.

Service après vente

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

- votre revendeur Miele
- ou
- le service après-vente Miele

Le numéro de téléphone du service après-vente Miele se trouve en fin de document.

Veillez indiquer le **modèle** et la **référence** de votre machine à café.

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

Conditions et durée de garantie

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

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

Économies d'énergie

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

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

Indications pour le raccordement à l'eau courante

Le raccordement à l'eau courante doit être exclusivement effectué par des professionnels qualifiés.

Débranchez l'appareil du réseau électrique avant de procéder au raccordement à l'eau courante.

Coupez l'arrivée d'eau avant de raccorder les conduites d'arrivée d'eau de la machine à café.

La qualité de l'eau doit être conforme à la législation en matière d'eau potable du pays (par exemple, 98/83/CE) dans lequel l'appareil est utilisé.

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

Le raccordement à l'arrivée d'eau domestique doit se faire conformément aux réglementations en vigueur dans le pays concerné. De même, tous les appareils et dispositifs utilisés pour le raccordement à l'arrivée d'eau doivent être conformes aux réglementations en vigueur dans le pays concerné.

L'arrivée d'eau doit se faire par une conduite d'eau froide qui

- est directement raccordée à l'arrivée d'eau fraîche pour garantir une circulation de l'eau dans la conduite d'eau froide.

Évitez tout système de raccordement dans lequel l'eau stagne. Le goût des boissons préparées risquerait d'en être affecté.

- 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.
- Le système de raccordement à l'eau doit résister à la pression de fonctionnement.
- La pression de l'eau doit se situer entre 1 et 10 bars (10^5 et 10^6 Pa).
- Le tuyau en acier inoxydable livré a une longueur de 1,5 m. Il est interdit de rallonger le tuyau en acier inoxydable.
- Les exigences en matière d'hygiène doivent être respectées.
- Entre le tuyau en inox 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.

Raccordement à l'eau courante

Remplacez exclusivement un tuyau en acier inoxydable défectueux par un tuyau de rechange d'origine Miele (disponible auprès du service après-vente Miele, de votre revendeur Miele ou sur le site www.miele-shop.com). Gardez à l'esprit que ce tuyau d'eau doit convenir pour les denrées alimentaires.

Monter le tuyau en inox sur l'appareil

Veillez à ce que le tuyau en inox ne soit pas plié ou endommagé. Le tuyau en inox ne doit **pas** être raccourci.

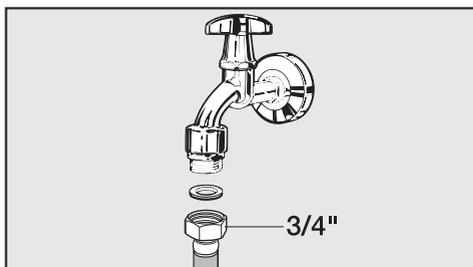
- Retirez le cache du raccordement fixe à l'eau qui se trouve au dos de l'appareil.
- Prenez le côté **coudé** du tuyau en inox et contrôlez s'il possède une bague d'étanchéité. Installez-en une le cas échéant.
- Montez l'écrou du tuyau en inox sur le filetage.
- Vérifiez que les vissages sont serrés et étanches.

Raccordement à l'arrivée d'eau

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

Le raccordement doit se faire au moyen d'un robinet d'eau avec raccord fileté de 3/4" (20/27).

- Vérifiez la présence d'un joint d'étanchéité. Installez-en un le cas échéant.



- 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.
- Ouvrez lentement le robinet d'arrêt et vérifiez que si le raccordement à l'eau est étanche. Modifiez éventuellement la position du joint et du raccord fileté.

Vous pouvez maintenant procéder à l'encastrement de l'appareil (voir "Encastrement").

Pour éviter d'endommager votre appareil, vérifiez que les données de raccordement (tension et fréquence) qui figurent sur la plaque signalétique de votre machine à café sont identiques à celles du réseau électrique .

Comparez-les avant de brancher l'appareil et interrogez un électricien en cas de doute.

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

L'appareil est livré avec un câble et une fiche en vue de son raccordement sur courant alternatif de 50 Hz, 230 V.

Prévoyez un fusible d'au moins 16 A.

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

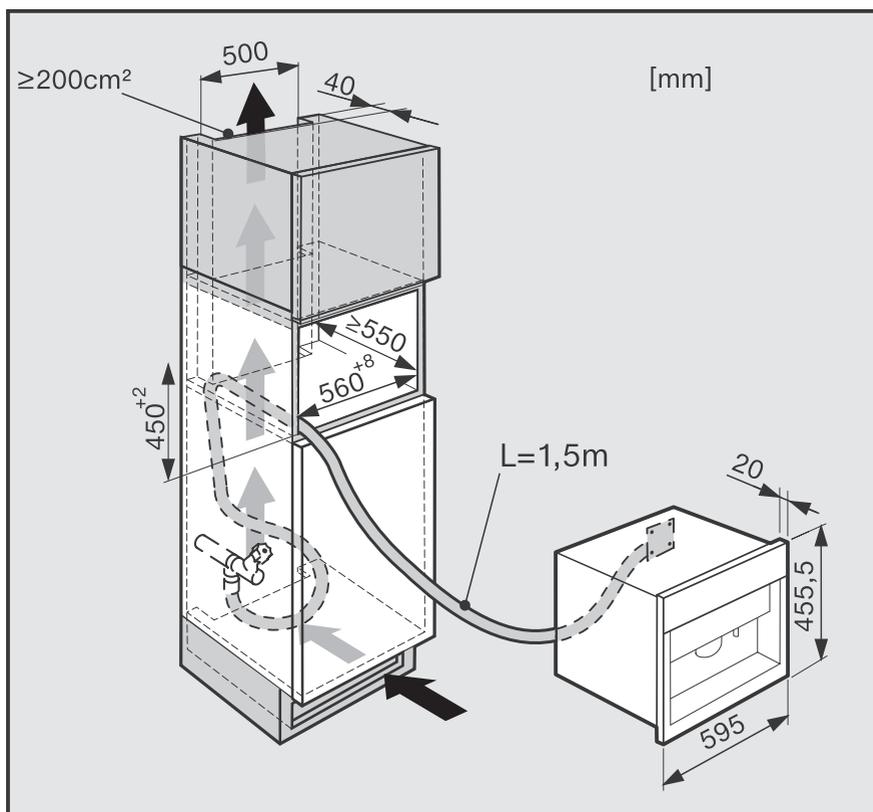
Ne branchez pas l'appareil sur des **îlots d'onduleur**, utilisés pour une alimentation électrique autonome comme une alimentation en énergie solaire par exemple. Dans le cas contraire, les pics de tension risquent de provoquer des coupures de courant et d'endommager l'électronique.

N'utilisez pas de **fiches à économie d'énergie** : elles réduisent l'alimentation en énergie de l'appareil, avec pour conséquence un échauffement excessif de ce dernier.

Installation

Possibilités d'encastrement et de combinaisons

Cet appareil peut être encastré dans une armoire.



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

Vous pouvez raccorder directement le tiroir chauffant à la machine à café avec un cordon d'alimentation (accessoire en option). Le tiroir chauffant peut ainsi être mis en marche et arrêté en même temps que la machine à café.

Raccordez uniquement un tiroir chauffant ou culinaire Miele à la machine à café. Demandez conseil à votre revendeur Miele ou au service après-vente Miele pour savoir quels modèles conviennent.

Aération et évacuation d'air

L'eau de condensation pourrait endommager la machine à café ou le mobilier.

Il est impératif de respecter les consignes concernant les fentes d'aération et de ventilation.

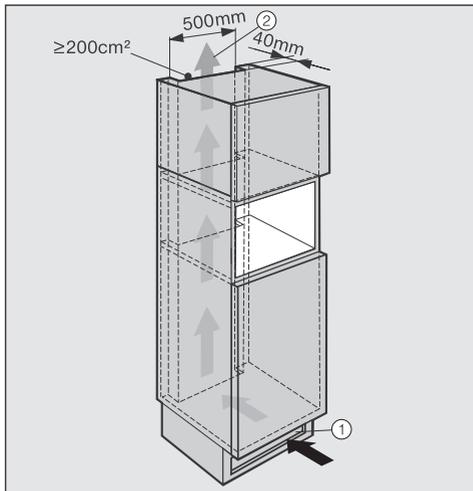
Ne recouvrez pas les fentes d'aération et d'évacuation d'air et ne les obstruez pas.

Nettoyez les fentes d'aération et d'évacuation et dépoussiérez-les régulièrement.

En chauffant de l'eau, de la vapeur d'eau peut condenser à l'intérieur de la machine à café et sur la contre-porte de l'appareil.

Avant d'encastrer votre appareil, 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.

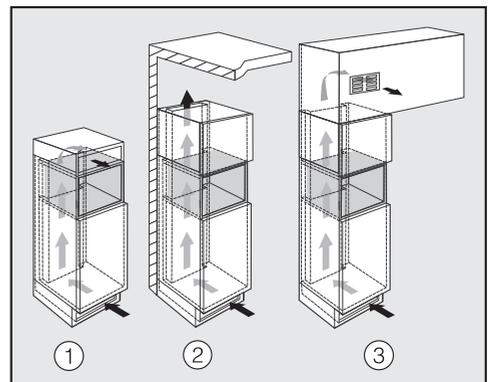
Le meuble d'encastrement doit être conçu comme suit :



- L'entrée d'air ① se fait par le socle et l'évacuation de l'air ② par le haut, dans la partie arrière du meuble d'encastrement.
- Pour l'aération et l'évacuation d'air, il faut prévoir un canal d'évacuation d'air d'au moins 40 mm de profondeur à l'arrière de l'appareil.
- Les fentes d'aération et d'évacuation d'air dans le socle du meuble, dans le meuble d'encastrement et au niveau du plafond doivent mesurer au moins 200 cm² afin que l'air chaud puisse s'évacuer sans problème.

Fente supérieure d'évacuation de l'air

Vous pouvez installer la fente supérieure d'évacuation de l'air à plusieurs endroits :



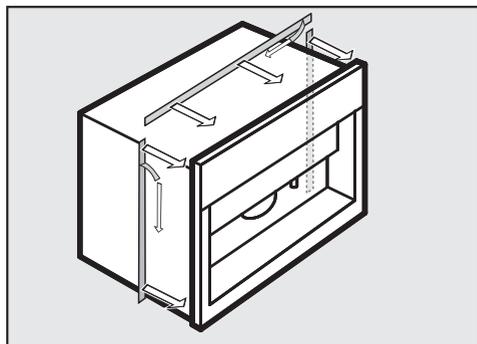
- ① directement au-dessus de la machine à café avec une grille d'aération (passage libre d'au moins 200 cm²)
- ② entre le meuble d'encastrement et le plafond
- ③ dans un faux-plafond

Installation

Montage de la machine à café

Veillez à ce que la prise ne soit pas sous tension lors du montage. Cela s'applique aussi pour le démontage ! L'appareil peut fonctionner une fois installé à une température ambiante comprise entre +10 °C et +38 °C. Pour le montage, vous avez besoin de deux clés à six pans creux en tailles 3 et 5.

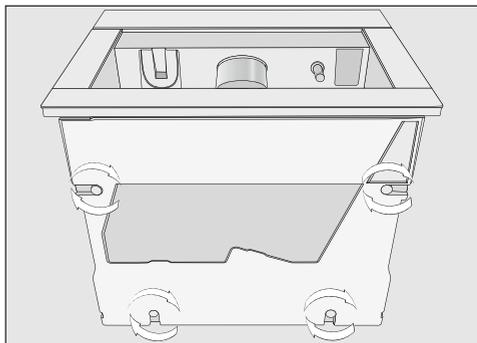
Pour que la porte de l'appareil soit parfaitement alignée avec la façade des meubles, un joint périphérique doit être présent sur la niche ou une bande d'étanchéité doit être posée sur la machine à café.



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

Vous les trouverez chez nos revendeurs Miele ou auprès de votre service après-vente Miele.

Conseil : Il est utile de prévoir un support pour la machine à café qui soit à la hauteur de la niche d'encastrement. Cela facilite le raccordement de l'appareil à l'électricité et à l'eau.



- Dévissez les 4 pieds de la machine à café de 2 mm environ avec la grande clé à six pans creux.

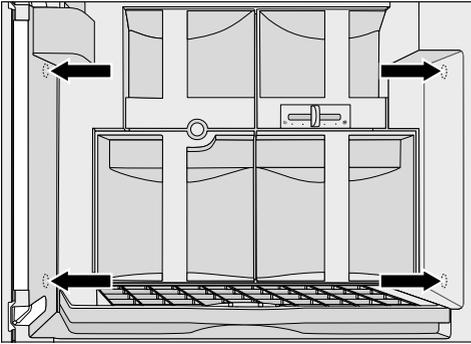
Vous pouvez dévisser les pieds d'env. 10 mm.

- Raccordez l'appareil à la conduite d'eau (voir "Raccordement fixe à l'eau").
- Branchez l'appareil.

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

- Introduisez la machine à café jusqu'à la butée dans la niche d'encastrement.
- Vérifiez que l'appareil est bien centré et bien d'aplomb dans la niche. Dans le cas contraire, ajustez son positionnement en rééquilibrant les quatre pieds.

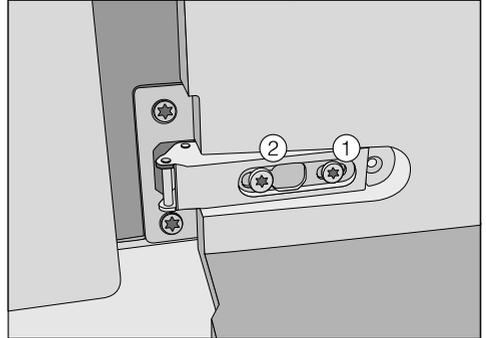
Quatre vis à six pans creux M5 sont fournies : utilisez-les afin de fixer et de centrer l'appareil dans la niche.



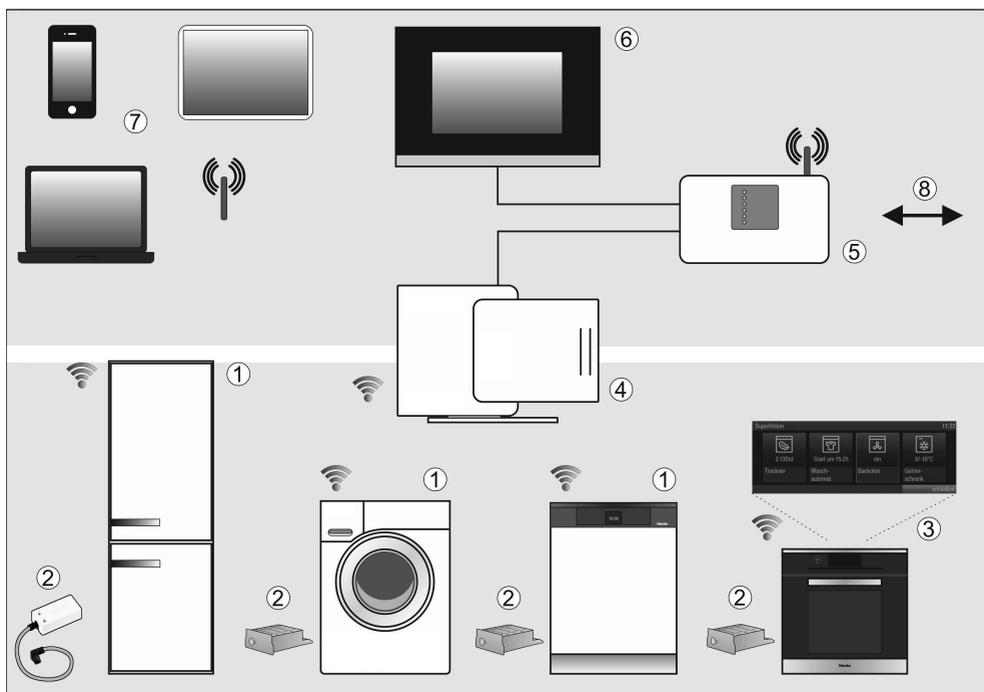
- Ouvrez la porte de l'appareil et serrez légèrement les vis latérales.
- Centrez l'appareil dans la niche d'encastrement en tournant avec précaution les vis à six pans creux inférieures.
- Pour fixer l'appareil dans le meuble, serrez à fond les deux vis à six pans creux supérieures.

Régler les charnières de porte

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



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



- ① Appareil ménager compatible Miele@home
- ② Stick de communication XKS3000Z et module de communication XKM3000Z Miele@home
- ③ Appareil ménager avec fonction SuperVision compatible Miele@home
- ④ Gateway Miele@home XGW3000
- ⑤ Routeur Wi-Fi
- ⑥ Interface du réseau domestique
- ⑦ Smartphone, tablette PC, ordinateur portable
- ⑧ Connexion à Internet

Votre appareil électroménager ①/③ est un appareil interactif qui peut être intégré dans le système Miele@home via un module de communication ou un stick de communication ② disponibles en option et éventuellement un jeu d'adaptation.

Dans le système Miele@home, les appareils électroménagers interactifs envoient des informations sur leur état de fonctionnement et des informations relatives au déroulement du programme sur l'écran ③ d'un four, par exemple, équipé de la fonction SuperVision.

Affichage d'informations, commande des appareils

- Appareil électroménager SuperVision ③
L'écran de certains appareils électroménagers aptes à l'interconnexion peut afficher l'état d'autres appareils électroménagers pouvant être interconnectés.
- Terminaux mobiles ⑦
Si vous êtes équipé d'un PC, d'un ordinateur portable, d'un iPod* / iPhone* ou d'un smartphone, vous pouvez grâce au Wi-Fi ⑤ superviser le fonctionnement de vos appareils électroménagers et les commander à distance.
- Réseau domestique ⑥
Le système Miele@home permet de mettre en place un réseau domestique. La passerelle "Gateway Miele@home" ④ vous permet d'intégrer les appareils électroménagers interactifs dans d'autres systèmes de bus domestiques.

- En Allemagne, les appareils ménagers avec fonction de communication peuvent être intégrés à la plateforme QIVICON Smart Home (www.qivicon.de), à la place de la Gateway Miele@home.

SmartStart (selon l'appareil)

Les appareils électroménagers compatibles Smart Grid peuvent démarrer automatiquement en heures creuses ou lorsque l'électricité (issue par exemple de l'installation photovoltaïque) est disponible en quantité suffisante.

Accessoires en option (selon l'appareil)

- Module de communication XKM3000Z et stick de communication XKS3000Z
- Jeu d'adaptation pour la préparation à la communication XKV
- Gateway Miele@home XGW3000

Des modes d'emplois et des notices d'installation sont joints aux accessoires.

En savoir plus

Pour plus d'informations sur Miele@home, veuillez consulter le site Internet de Miele et les modes d'emploi respectifs des composants Miele@home.

Droits d'auteur et licences

Miele utilise un logiciel pour la commande de l'appareil.

Les droits d'auteur détenus par Miele et d'autres fournisseurs de logiciels concernés doivent être respectés.

Miele et ses fournisseurs se réservent tous les droits relatifs aux composants logiciels.

Sont interdites notamment les actions suivantes:

- reproduction et diffusion
- modifications et dérivations
- décompilation, rétro-ingénierie, décomposition et autres désassemblages du logiciel.

Ce produit comprend le logiciel Adobe® Flash® Player faisant l'objet d'une licence d'Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe et Flash sont des marques déposées d'Adobe Systems Incorporated.

Le logiciel comprend également des composants faisant l'objet d'une licence publique générale GNU et d'autres licences libres.

Pour obtenir un aperçu des composants libres intégrés ainsi qu'une copie de la licence correspondante, allez sur <http://www.miele.de/device-software-licences> puis saisissez le nom de votre produit.

Miele transmet le code source pour tous les composants du logiciel faisant l'objet d'une licence publique générale GNU ou de licences ouvertes comparables.

Pour obtenir ce code source, envoyez un message électronique à l'adresse info@miele.com.

Miele

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Center Paris

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh



www.miele-shop.com

CVA 6805



fr – FR

M.-Nr. 10 214 730 / 01