

Mode d'emploi Machine à café



Veuillez lire **impérativement** le mode d'emploi avant l'installation et la mise en service de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre appareil.

Emballage de transport et élimination

Emballage de transport

Nos emballages protègent votre machine à café des dommages pouvant survenir pendant le transport.

Nous vous recommandons de conserver le carton et les pièces en polystyrène si vous souhaitez remballer et transporter l'appareil à l'avenir.

Élimination de l'appareil usagé

Les appareils électriques et électro-niques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi certaines substances, mélanges et pièces nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. 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, votre ville, votre revendeur ou Miele, ou rap-portez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes lé-galement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien ap-pareil à éliminer. Jusqu'à son enlève-ment, veillez à ce que votre ancien ap-pareil ne présente aucun danger pour les enfants.

Table des matières

Emballage de transport et élimination	2
Prescriptions de sécurité et mises en garde	6
Description de l'appareil	16
Éléments de commande et d'affichage.....	17
Accessoires	18
Fonctionnement.....	19
Première mise en service	20
Avant la première utilisation	20
Première mise en marche.....	20
Dureté de l'eau	21
Remplissage du réservoir à eau	22
Remplissage du réservoir à grains	23
Mise en marche et arrêt.....	24
Régler l'écoulement central à la hauteur de la tasse.....	25
Préparation des boissons.....	26
Préparer une boisson au café	26
Annuler la préparation	27
Deux portions	27
Cafetière : préparer plusieurs tasses de café à la suite.....	28
Préparer des boissons à base de café moulu.....	28
Remplissage du réservoir à café moulu	28
Préparer de l'eau chaude (CM5400, CM5500).....	29
Préparation de boissons avec un profil (CM5400, CM5500).....	30
Préparer des boissons à base de café et de lait	31
Utiliser du lait conditionné dans des packs en carton ou dans d'autres emballages commerciaux	31
Préparer des boissons au lait.....	32
Finesse de la mouture.....	33
Quantité de mouture, température de percolation et préinfusion.....	34
Quantité de mouture	34
Température de percolation	34
Préinfusion du café moulu.....	35

Table des matières

Quantité de boisson	36
Profils	38
Affichage des profils	38
Créer un profil	38
Sélectionner un profil	39
Changer de profil	39
Modifier le nom	39
Supprimer un profil	39
Réglages	40
Appeler le menu "Réglages"	40
Modifier et enregistrer les réglages	40
Aperçu des réglages disponibles	41
Langue	42
Minuteur: désactivation après	42
Mode éco	42
Info (afficher des informations)	42
Verrouiller la machine à café (sécurité enfants )	42
Dureté de l'eau	43
Luminosité affichage	43
Volume	43
Réglage usine	43
Mode expo (revendeurs)	43
Nettoyage et entretien	44
Aperçu des intervalles de nettoyage	44
Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle	45
Bac d'égouttage, bac à marc de café et plaque égouttoir en métal	47
Nettoyer le réservoir à eau	48
Ecoulement central avec cappuccinatore intégré	48
Conduit de lait	50
Réservoir à grains de café et à café moulu	50
Nettoyer le boîtier	51
Programmes d'entretien	51
Accéder au menu "Entretien"	51
Rincer l'appareil	52
Rincer le conduit de lait	52
Dégraissage de l'unité de percolation et nettoyage de l'intérieur	54
Détartre l'appareil	57
Transport	59
Faire évaporer l'eau des circuits de la machine à café	59

Table des matières

Emballage.....	59
Que faire si ... ?	60
Messages à l'écran	60
Anomalies particulières	63
Résultat non satisfaisant	70
Service après-vente	72
Contact en cas d'anomalies.....	72
Garantie.....	72
Economiser de l'énergie	73
Raccordement électrique	74
Conseils d'installation	75
Dimensions de l'appareil	76
Caractéristiques techniques	77

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Cette machine à café satisfait aux prescriptions de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme risque toutefois de causer des dommages aux personnes et aux biens.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre votre machine à café en marche. Il contient des conseils importants en matière de sécurité, de montage, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager votre machine à café.

Miele n'est pas responsable des dommages provoqués par le non-respect de ces consignes de sécurité et mises en garde.

Conservez le mode d'emploi et remettez-le à tout nouveau détenteur de l'appareil.

Utilisation conforme aux dispositions

► Cette machine à café automatique est destinée à être utilisée dans un cadre domestique ou présentant des caractéristiques similaires.

Exemples de cadres domestiques :

- magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- exploitations agricoles et
- machine à café utilisée par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements du même type.

► La machine à café automatique n'est pas destinée à être utilisée à l'extérieur.

► Utilisez cette machine à café exclusivement en-dessous de 2000 m d'altitude.

► N'utilisez cette machine à café automatique que dans un cadre domestique, pour préparer des boissons telles que des espressos, cappuccinos, latte macchiato et similaires. Toute autre forme d'utilisation est interdite.

► Toute personne qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou bien de par son inexpérience ou ignorance, n'est pas apte à se servir de cette machine à café en toute sécurité, ne doit pas l'utiliser sans la supervision ou les instructions d'une personne responsable.

Ces personnes sont autorisées à utiliser cette machine à café sans surveillance uniquement si son fonctionnement leur a été expliqué de telle sorte qu'elles puissent le manipuler en toute sécurité. Elles doivent être capables de reconnaître et de comprendre les dangers que présente une erreur de manipulation.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

En présence d'enfants dans le ménage



Risque de brûlure et de blessure près des buses !

La peau des enfants réagit de manière beaucoup plus sensible aux températures élevées que celle des adultes.

Empêchez les enfants de toucher les pièces très chaudes de la machine à café automatique ou de tenir des parties du corps sous les écoulements.

- ▶ Installez la machine à café à un endroit hors de portée des enfants.
- ▶ Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la machine à café et du cordon d'alimentation électrique.
- ▶ Les enfants à partir de huit ans ont le droit d'utiliser la machine à café automatique uniquement sous surveillance et si l'appareil leur a été expliqué de sorte qu'ils puissent l'utiliser de manière sûre. Les enfants à partir de huit ans doivent être en mesure de reconnaître les risques possibles liés à une utilisation erronée.
- ▶ Surveillez toujours les enfants qui se trouvent à proximité de la machine à café automatique. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil sans être sous la surveillance d'un adulte. Ils doivent avoir au moins huit ans et être accompagnés d'un adulte.
- ▶ N'oubliez pas que l'espresso et le café ne sont pas des boissons pour enfants.
- ▶ **Risque d'asphyxie !**
Par jeu, les enfants risquent de s'asphyxier en s'enroulant dans les matériaux d'emballage (p. ex. avec les films plastiques) ou en se les enfilant sur la tête. Rangez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Sécurité technique

- ▶ Une machine à café endommagée peut présenter des risques pour votre sécurité. Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible avant de le mettre en service. Ne mettez jamais en service une machine à café endommagée.
- ▶ Avant de raccorder votre machine à café automatique au réseau, comparez les données de raccordement (tension et fréquence) inscrites sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique. Ces données doivent absolument concorder afin de ne pas endommager l'appareil. En cas de doute, renseignez-vous auprès d'un électricien professionnel.
- ▶ La sécurité électrique de cette machine à café n'est assurée que si elle est raccordée à une terre de protection installée dans les règles de l'art. Ce préalable revêt une importance fondamentale. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien professionnel.
- ▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité de la machine à café est uniquement garanti lorsque cette dernière est raccordée au réseau électrique public.
- ▶ Ne branchez pas la machine à café automatique au réseau électrique au moyen de prises multiples ou de rallonges. Celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (risque d'incendie).
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé à des emplacements non stationnaires (par ex. à bord d'un bateau).
- ▶ Débranchez immédiatement la fiche si vous remarquez que l'appareil est endommagé ou qu'il y a une odeur de brûlé.
- ▶ Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé et ne frotte pas contre des arêtes vives.
- ▶ Veillez à ce que le câble d'alimentation secteur ne pende pas. Vous risqueriez de trébucher et l'appareil pourrait être endommagé.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- Utilisez la machine à café automatique uniquement à une température ambiante située entre +10 °C et +38 °C.
 - Risque de surchauffe ! Veillez à ce que l'aération et la ventilation de la machine à café soient suffisantes. Ne recouvrez pas la machine à café avec un torchon ou tout autre textile pendant son fonctionnement.
 - Si la machine à café automatique est installée derrière une façade de meuble fermée, utilisez-la uniquement lorsque la porte du meuble est ouverte. Si la porte reste fermée, de la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière le meuble de cuisine. L'appareil ou/et le mobilier risquent d'être endommagés. Ne fermez pas la porte du meuble lorsque la machine à café est en fonction. Ne refermez la porte que lorsque la machine à café est complètement refroidie.
 - Protégez la machine à café contre l'eau et les éclaboussures. Ne plongez jamais la machine à café dans l'eau.
 - Les réparations, y compris concernant le cordon d'alimentation ne doivent être effectuées que par des professionnels agréés par Miele. L'utilisateur s'expose à de graves dangers en cas de réparations non conformes.
 - Les bénéfices de la garantie seront perdus si la machine à café n'est pas réparée par un service après-vente agréé par Miele.
 - Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de répondre aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange Miele originales.
 - Avant de réparer la machine à café, il faut la débrancher du secteur.
- La machine à café n'est déconnectée du secteur que lorsque
- la prise de l'appareil est débranchée.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation, mais sur la fiche pour la débrancher.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- le disjoncteur de l'installation domestique est déclenché.
- le fusible de l'installation domestique est entièrement dévissé et sorti de son logement.

► N'ouvrez en aucun cas la carrosserie de l'appareil. Tout contact avec des connexions sous tension et toute modification de l'agencement électrique et mécanique peuvent vous mettre en danger et risquent de perturber le bon fonctionnement de la machine à café automatique.

► N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Si d'autres pièces sont utilisées, les prétentions à la garantie et/ou fondées sur la responsabilité du fait du produit deviennent caduques.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

 **Risque de brûlures au niveau des buses de distribution !**
Les boissons préparées et la vapeur sont brûlantes.

Ne vous tenez pas à proximité des écoulements lorsque des liquides chauds s'en écoulent ou que de la vapeur s'en échappe.

Ne touchez pas les pièces de l'appareil qui sont chaudes.

Les buses peuvent projeter du liquide brûlant ou de la vapeur. Veillez donc à ce que la distribution centrale soit propre et installée correctement.

L'eau du bac d'égouttage peut être très chaude. Videz le bac d'égouttage avec prudence.

► Respectez les points suivants concernant l'eau utilisée :

- Remplissez le réservoir à eau uniquement d'eau potable froide et propre. L'eau chaude ou d'autres liquides peuvent endommager la machine à café.
- Changez l'eau du réservoir tous les jours pour prévenir la prolifération de germes.
- N'utilisez pas d'eau minérale. La machine à café s'entartre et s'abîmerait.
- N'utilisez jamais d'eau provenant d'une installation d'osmose inverse. Vous risquez de détériorer l'appareil.

► Ne versez dans le réservoir à grains de café que des grains de café torréfiés. Ne remplissez pas le réservoir de grains de café traités avec des additifs alimentaires ni 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 moulin de la machine à café pourrait être endommagé dès la première mouture.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

- ▶ N'utilisez pas de grains de café caramélisés, sucrés ou prétraités ni de boissons sucrées dans la machine à café automatique. Le sucre détruirait l'appareil.
- ▶ Utilisez exclusivement des grains de café moulus pour 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 de nettoyage destinée à dégraisser l'unité de percolation ne permet pas de dissoudre ces résidus.
- ▶ Utilisez uniquement du lait sans additifs. Les additifs, qui contiennent la plupart du temps du sucre, ont tendance à coller et à obstruer les conduits de lait.
- ▶ Si vous utilisez du lait d'origine animale, choisissez exclusivement du lait pasteurisé.
- ▶ Ne placez aucun mélange d'alcool enflammé sous l'écoulement central. Les pièces en matière synthétique de la machine risqueraient de prendre feu et de fondre.
- ▶ Ne posez jamais de source de combustion, comme une bougie par exemple, sur / près de la machine à café. La machine à café pourrait prendre feu et ce dernier se propager rapidement.
- ▶ N'utilisez pas la machine à café automatique pour nettoyer des objets.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

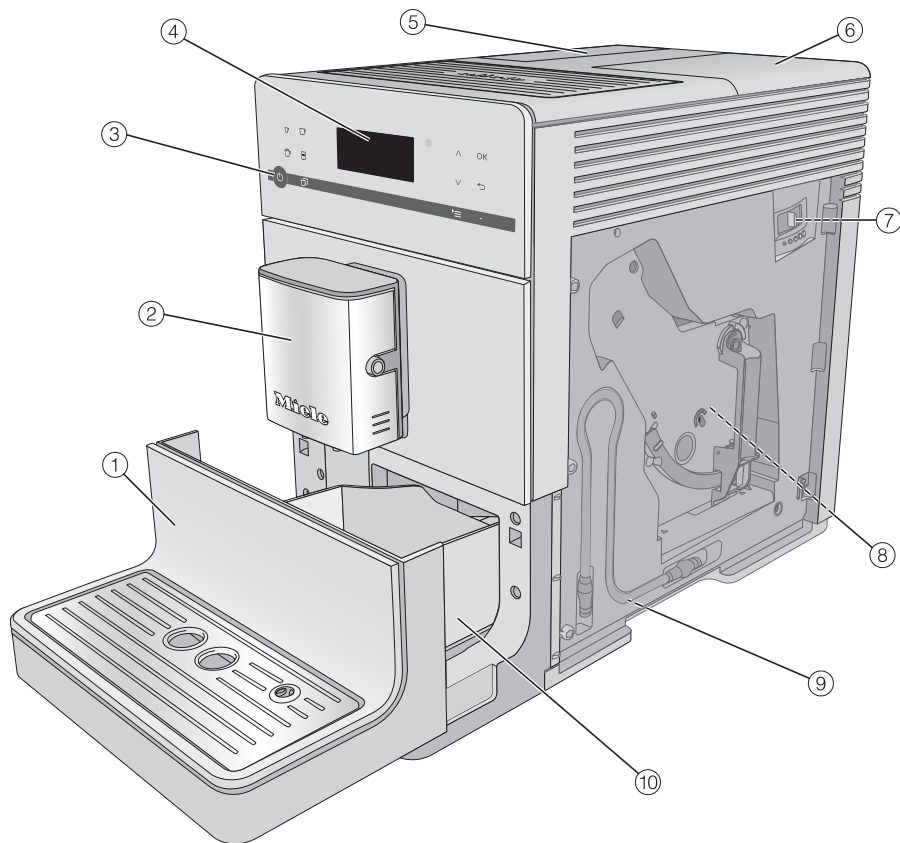
Nettoyage et entretien

- ▶ Déclenchez la machine à café avant de procéder au nettoyage.
- ▶ Avant la première utilisation du jour, nettoyez soigneusement la machine à café (voir chapitre "Nettoyage et entretien").
- ▶ Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces servant au passage du lait. Le lait contient par nature des germes proliférant si le nettoyage n'est pas suffisant.
- ▶ N'employez pas de nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait entrer en contact avec des éléments sous tension et provoquer un court-circuit.
- ▶ Détartrez régulièrement la machine à café, selon la dureté de l'eau, avec les pastilles de détartrage Miele. Si votre eau est très calcaire, détartrez l'appareil plus fréquemment. Miele n'assume aucune responsabilité pour les dommages qui résulteraient d'un détartrage insuffisant, de produits de détartrage erronés ou d'une concentration inadaptée.
- ▶ Dégraissez régulièrement l'unité de percolation à l'aide des pastilles de nettoyage. Selon la teneur en graisse du café utilisé, il se peut que l'unité de percolation s'obstrue plus rapidement.
- ▶ Le marc de café et d'espresso doit être éliminé avec les ordures ménagères ou composté et non jeté dans l'écoulement de l'évier. Cela risquerait d'obstruer ce dernier.

Pour les appareils avec surfaces en inox :

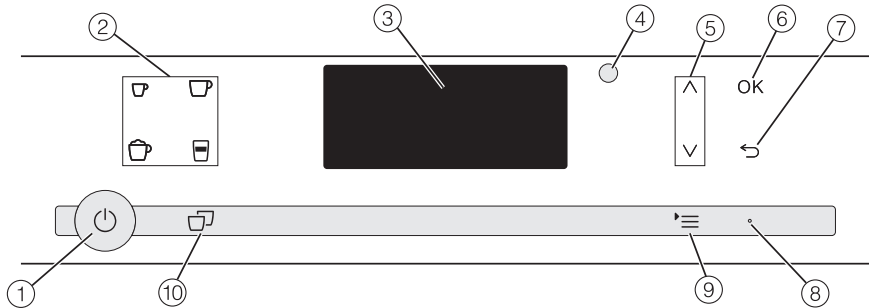
- ▶ Ne collez jamais de post-it, de bande adhésive transparente, de ruban adhésif ou d'autres substances collantes sur les surfaces en acier inoxydable. Le revêtement des surfaces en acier inoxydable en serait endommagé et perdrait sa fonction de protection contre les salissures.
- ▶ Le revêtement des surfaces en inox est sensible aux rayures. Même les aimants peuvent provoquer des rayures.

Description de l'appareil



- | | |
|---|--|
| ① Bandeau inférieur et plaque égouttoir en métal | ⑥ Réservoir à grains de café et à café moulu |
| ② Ecoulement central avec cappuccinateur et sortie d'eau chaude | ⑦ Réglage de la finesse de mouture (derrière la trappe de l'appareil) |
| ③ Touche Marche/Arrêt  | ⑧ Unité de percolation (derrière la trappe de l'appareil) |
| ④ Eléments de commande et d'affichage | ⑨ Position d'attente du conduit de lait (derrière la trappe de l'appareil) |
| ⑤ Réservoir à eau | ⑩ Bac d'égouttage avec couvercle et bac à marc de café |

Éléments de commande et d'affichage



- ① **Touche Marche/Arrêt** 
Mise en marche et arrêt de la machine à café
- ② **Touches boissons**
Préparation d'espresso ,
de café ,
de cappuccino  ou de
Latte macchiato 
- ③ **Ecran**
Informations sur l'action actuelle ou l'état
- ④ **Interface optique**
(réservée au service après-vente Miele)
- ⑤ **Touches fléchées**  
Affichage d'autres options possibles à l'écran, sélection d'une option
- ⑥ **OK**
Confirmation des messages à l'écran et enregistrement des réglages
- ⑦ **"Retour"** 
Retour au niveau de menu supérieur, annulation des actions involontaires
- ⑧ **LED**
Clignote lorsque l'appareil est en marche mais que l'écran est en mode économie d'énergie
- ⑨ **Menus** 
Autres boissons
Profils*
Entretien
Paramètres
Réglages 
- ⑩ **Deux portions** 
Préparation de deux portions d'une boisson

* CM5400, CM5500

Accessoires

Vous trouverez ces produits et d'autres accessoires dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou de votre revendeur Miele.

Accessoires fournis avec l'appareil

- **Kit de démarrage "Entretien des appareils Miele"**
Selon le modèle, différents produits de nettoyage sont fournis, comme par ex. les pastilles détartrantes Miele.
- **Goupillon**
par ex.: pour nettoyer le conduit de lait

Accessoires disponibles en option

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

- **Chiffon microfibre polyvalent**
pour éliminer les traces de doigts et les petites salissures
- **Nettoyant pour les conduits de lait**
pour nettoyer le circuit à lait
- **Pastilles de nettoyage**
pour dégraisser l'unité de percolation
- **Pastilles de détartrage**
pour détartrer les conduites d'eau

Pour commander la machine à café, effleurez du doigt les touches sensibles.

Un son retentit dès que vous effleurez une touche. Vous pouvez ajuster le volume sonore des touches ou couper la tonalité (voir "Réglages - Volume").

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

The Miele logo, consisting of a stylized 'M' inside a circle, followed by the brand name 'Miele'.

Sélectionner une boisson

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

Effleurez  pour accéder au menu Autres boissons. Vous y trouverez notamment les ristretto ou les caffè latte.

Visualiser un menu et naviguer dans un menu

Pour visualiser un menu, effleurez la touche correspondante. Dans le menu sélectionné, vous pouvez lancer différentes opérations ou modifier des réglages.

Une barre à droite de l'écran indique qu'il y a d'autres options ou plus de texte à suivre. Vous pouvez afficher ces derniers au moyen des touches fléchées  .

La coche  vous indique quel réglage est actuellement sélectionné.

Si vous souhaitez sélectionner une option, effleurez les touches fléchées   jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.

Pour valider la sélection, effleurez la touche OK.

Quitter un niveau de menu ou annuler une action

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

Première mise en service

Avant la première utilisation

- Retirez les éventuels films de protection et fiches d'information.
- Insérez le bac d'égouttage dans le bandeau inférieur.
- Installez la machine à café sur une surface plane et résistante à l'eau (cf. "Conseils d'installation").

Nettoyez soigneusement l'appareil (voir "Nettoyage et entretien") avant de remplir les réservoirs à eau et à café en grains.

- Branchez la fiche secteur de la machine dans la prise (voir "Branchement électrique").
- Retirez le réservoir à eau et remplissez-le d'eau froide. Respectez le marquage "max." et replacez le réservoir à eau dans la machine (cf. "Remplir le réservoir d'eau").
- Retirez le couvercle du réservoir à grains, remplissez-le de grains de café torréfiés et replacez le couvercle (cf. "Remplir le réservoir à grains").

Première mise en marche

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

Le message d'accueil Miele - Willkommen apparaît à l'écran pendant quelques instants.

- Effleurez les touches fléchées   jusqu'à ce que la langue souhaitée soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Sélectionnez alors le cas échéant le pays et effleurez ensuite la touche OK.

Le réglage est enregistré.

Ainsi, la première mise en service a été effectuée avec succès. La machine à café chauffe et rince les conduits. De l'eau de rinçage s'écoule de la distribution centrale.

- Rincez le conduit de lait (voir "Rincer le conduit de lait") avant de préparer du lait pour la première fois.

N'oubliez pas que le plein arôme du café et la crème typique ne se développent qu'après plusieurs préparations de café.

Lorsque vous préparez les premières boissons à base de café, une quantité de grains de café plus importante est moulue et il est ainsi possible que des résidus de poudre s'accumulent sur le couvercle du bac d'égouttage.

Le degré de dureté de l'eau indique la quantité de calcaire dissoute dans l'eau. Plus la quantité de calcaire est importante, plus l'eau est dure. De même, la fréquence de détartrage de la machine à café varie en fonction de la dureté de l'eau.

La machine à café automatique mesure la quantité d'eau et de vapeur utilisée. Le nombre de boissons pouvant être préparées avant de devoir détartrer l'appareil dépend de la dureté d'eau réglée.

Réglez la machine à café en fonction de la dureté d'eau locale afin que l'appareil fonctionne parfaitement et ne soit pas endommagé. Le message vous invitant à démarrer le processus de détartrage s'affichera alors en temps voulu à l'écran.

La société d'approvisionnement en eau potable compétente peut vous fournir des informations sur la dureté de l'eau locale.

Le degré de dureté 3 est pré-réglé en usine.

Cet appareil dispose de quatre plages de réglage de dureté de l'eau :

°dH	°fH	ppm (mg/l CaCO ₃)	Réglage*
0 – 8,4	0 – 15	0 – 150	douce 1
8,4 – 14	15 – 25	150 – 250	moyenne- ment dure 2
14 – 21	25 – 37	250 – 375	dure 3
> 21	> 37	> 375	très dure 4

* Il peut arriver que les degrés de dureté à l'écran diffèrent de la désignation de dureté de l'eau de votre pays. Pour régler la machine à café sur la dureté de l'eau réelle de votre domicile, veuillez **impérativement** vous reporter aux valeurs dans le tableau.

Régler la dureté de l'eau

- Effleurez **≡**.
- Sélectionnez le menu Réglages **⏏** à l'aide des touches fléchées **△** **▽** et effleurez **OK**.
- Sélectionnez **Dureté eau** et effleurez **OK**.
- Choisissez le degré de dureté, puis effleurez la touche **OK**.

Le réglage est enregistré.

Remplissage du réservoir à eau

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

Remplissez le réservoir à eau uniquement d'eau potable froide et propre.

De l'eau chaude ou d'autres liquides pourraient endommager la machine à café.

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



- Ouvrez le couvercle situé sur le côté gauche de la machine à café.
- Retirez le réservoir à eau par le haut.
- Remplissez le réservoir d'eau potable froide et propre jusqu'au repère indiquant "max."
- Remettez le réservoir à eau en place et refermez le couvercle.

Veillez à ce que la poignée du réservoir à eau se situe sur le côté droit, afin que le couvercle se referme correctement.

Si le réservoir à eau est placé un peu trop haut ou légèrement en biais, vérifiez son bon positionnement ou si la surface sur laquelle il repose présente des salissures. De l'eau peut sinon s'écouler. Si nécessaire, nettoyez le logement du réservoir à eau.

Remplissage du réservoir à grains

Vous pouvez préparer un café ou un espresso à partir de grains de café entiers, torréfiés et fraîchement moulus pour chaque boisson. Pour cela, versez le café en grains dans le réservoir.

Vous avez également la possibilité de préparer une boisson avec du café déjà moulu ou du café en poudre (voir "Boissons à base de café moulu").

Attention ! Risque d'endommager le moulin à café !

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

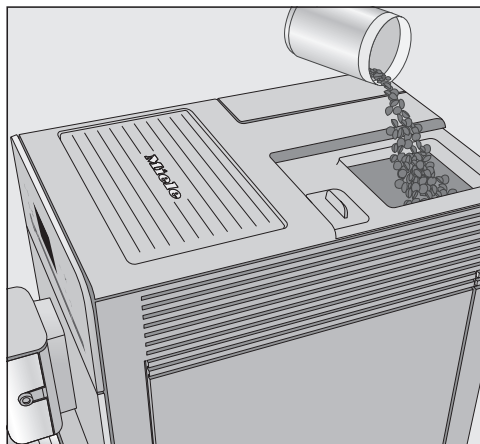
Ne versez jamais de liquides dans le réservoir à grains.

Attention ! Le sucre endommagerait fortement l'appareil.

Ne versez pas de grains de café caramélisés, sucrés ou prétraités de manière similaire, ni de liquides sucrés dans le réservoir à grains de café.

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 moulin de la machine à café pourrait être endommagé dès la première mouture.

Conseil : vous pouvez moudre le café vert à l'aide d'un moulin pour grains et noix. Ces moulins disposent en règle générale d'une lame rotative en acier inoxydable. Remplissez ensuite le café vert moulu **par portions** dans le réservoir à café moulu et préparez le café souhaité (voir : "Préparer un café avec du café moulu").



- Enlevez le couvercle du réservoir à grains de café.
- Remplissez le réservoir de grains de café.
- Remettez le couvercle en place.

Mise en marche et arrêt

Mettre en marche la machine à café

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

La machine à café se met à chauffer et rince les conduits. De l'eau chaude s'écoule de l'écoulement central.

Vous pouvez préparer des boissons dès que le message Sélectionner une boisson s'affiche à l'écran.

Si la machine de café est déjà arrivée à la température de fonctionnement, les conduits ne sont pas rincés lors de la mise en marche.

Si aucune touche n'est activée ou aucun programme d'entretien enclenché, l'écran s'éteint au bout de 7 minutes env. afin d'économiser l'énergie de l'appareil.

La LED à gauche clignote par impulsions tant que la machine à café est en marche.

- Pour "réveiller" la machine à café et préparer de nouvelles boissons, il vous suffit d'effleurer l'une des touches sensibles.

Arrêt de la machine à café

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

Si un café a été préparé, les conduits sont rincés avant l'arrêt de la machine.

Si vous avez préparé une boisson à base de lait, le message suivant s'affiche à l'écran : Placer le conduit de lait dans le bac d'égouttage.

- Une fois que vous avez placé le conduit de lait dans le bac d'égouttage, effleurez OK.

Si vous n'avez pas rincé le conduit de lait avant d'éteindre la machine à café, faites-le sans faute la prochaine fois que vous l'allumerez.

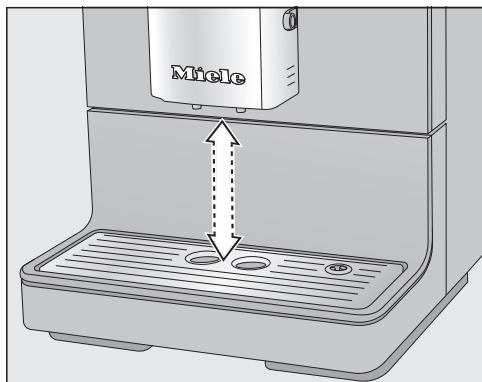
En cas d'absence prolongée

Si la machine à café doit rester longtemps sans fonctionner, p. ex. si vous partez en vacances :

- Videz le bac d'égouttage, le bac à marc de café et le réservoir à eau.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces, y compris l'unité de percolation.
- Le cas échéant, débranchez la fiche secteur afin d'isoler la machine à café du secteur.

Régler l'écoulement central à la hauteur de la tasse

Vous pouvez régler l'écoulement central à la hauteur des tasses ou des verres utilisés. Le café ou l'espresso refroidissent ainsi moins vite et la mousse tient plus longtemps.



- Poussez l'écoulement central vers le bas jusqu'au rebord du récipient. Ou poussez-le vers le haut jusqu'à ce que le récipient choisi passe dessous.

Préparation des boissons

Vous avez le choix entre les spécialités de café sans lait suivantes :

- Le **ristretto** ☐ est un espresso concentré, très puissant. Pour le préparer, on utilise la même quantité de café moulu que pour un espresso et très peu d'eau.
- 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 spécialement pour l'espresso.
- Le **café** ☐ se distingue de l'espresso par la torréfaction particulière des grains de café et la quantité supérieure d'eau utilisée.
Pour la préparation du café, utilisez des grains de café avec une torréfaction adaptée.
- Le **café long** est un café préparé avec nettement plus d'eau.

⚠ Risque de brûlure et de blessure au contact des buses !

Les liquides qui s'écoulent de l'appareil et la vapeur sont très chauds.

Ne vous tenez pas à proximité des écoulements lorsque des liquides chauds s'en écoulent ou que de la vapeur s'en échappe.

Ne touchez pas les pièces de l'appareil qui sont chaudes.

Préparer une boisson au café



- Placez une tasse sous l'écoulement central.
- Sélectionnez votre boisson :
 - Espresso ☐
 - Café ☐
 - dans Autres boissons ☐ :
Ristretto, Café long

La préparation commence.

Après avoir enclenché la machine, jetez les deux premiers cafés afin d'éliminer de l'unité de percolation tous les résidus de café provenant des contrôles effectués en usine.

Annuler la préparation

- Pour annuler la préparation, effleurez encore une fois la touche boisson ou  pour des boissons des Autres boissons.

La machine à café annule la préparation.

Conseil : Dès que Arrêt est affiché à l'écran, vous pouvez également annuler la préparation en appuyant sur OK.

Lors de la préparation de **spécialités de café au lait** ou de **deux portions d'une boisson**, vous pouvez annuler chacune des commandes séparément en effleurant la touche OK.

Deux portions

La machine à café peut vous fournir deux portions de café ou d'espresso à la fois, dans une seule tasse ou dans deux tasses remplies simultanément.



- Déposez une tasse sous chaque buse de distribution de café pour remplir simultanément deux tasses.
- Effleurez .
- Sélectionnez votre boisson.

Deux portions de cette boisson s'écoulent de l'écoulement central.

Si vous n'effleurez aucune des touches boissons pendant un certain temps, l'option "Deux portions"  est réinitialisée.

Préparation des boissons

Cafetière : préparer plusieurs tasses de café à la suite

La fonction **Cafetière** vous permet de préparer automatiquement plusieurs tasses de café consécutivement (0,75 litres max.), pour remplir une cafetière par exemple. Il est possible de préparer jusqu'à six tasses de cette manière.

Vous pouvez utiliser la fonction **Cafetière** à deux reprises. Afin de ne pas endommager votre machine à café, respectez ensuite un temps de refroidissement d'une heure.

- Placez un récipient suffisamment grand sous l'écoulement central.
- Effleurez **'≡**.
- Sélectionnez **Autres boissons**.
- Effleurez la touche fléchée **^** jusqu'à ce que **Cafetière** soit en surbrillance. Effleurez la touche **OK**.
- Effleurez les touches fléchées **^**/**v** jusqu'à ce que le nombre de tasses souhaité (3 à 6) soit en surbrillance. Effleurez la touche **OK**.
- Suivez les instructions à l'écran.

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

Interrompre Cafetière

- Effleurez **'≡**.

La préparation de la **Cafetière** est interrompue.

Préparer des boissons à base de café moulu

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

Vous pouvez ainsi préparer un décaféiné bien que des grains de café contenant de la caféine se trouvent dans le réservoir à grains de café.

Il n'est possible de préparer qu'**une seule** portion de café ou d'espresso avec du café moulu.

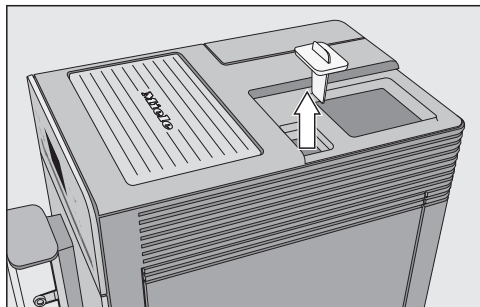
Versez au **maximum 12 g** dans le réservoir à café. Sinon, l'unité de percolation ne peut pas presser le café moulu.

Remplissage du réservoir à café moulu

La machine à café utilisera tout le café moulu contenu dans le compartiment pour le prochain café.

- Effleurez **'≡** et sélectionnez **Autres boissons**.
- Sélectionnez **Café moulu** à l'aide des touches fléchées **^**/**v** et effleurez **OK**.

L'écran affiche **Remplir le réservoir à café moulu** et sélectionner la boisson.



- Enlevez le couvercle du réservoir à grains de café, puis le verrouillage du compartiment pour café moulu.

Versez au **max.** 12 g dans le compartiment à café moulu.

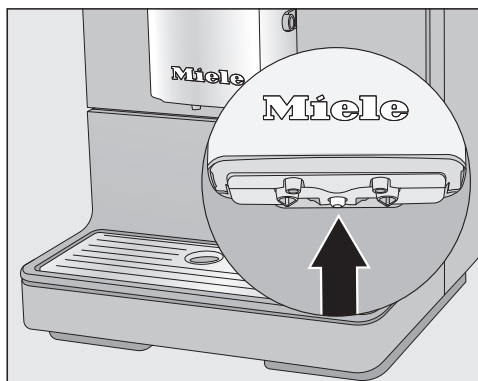
- Versez le café moulu dans le réservoir à café moulu et refermez le réservoir.
- Remettez en place le couvercle du réservoir à grains de café.
- Placez une tasse sous l'écoulement central.
- Sélectionnez votre boisson.

L'appareil prépare la boisson.

Préparer de l'eau chaude (CM5400, CM5500)

⚠ Attention ! Risque de brûlure au niveau de la distribution centrale !
L'eau qui s'écoule est brûlante.

Veuillez noter que l'eau chaude n'est pas adaptée pour la préparation du thé.



- Placez un récipient adéquat au milieu sous l'écoulement central.
- Effleurez '≡ et sélectionnez Autres boissons.
- Sélectionnez Eau chaude et effleurez OK.

L'eau chaude s'écoule dans le récipient placé sous l'écoulement central.

- Effleurez OK pour interrompre la préparation avant la fin.

Préparation des boissons

Préparation de boissons avec un profil (CM5400, CM5500)

Vous pouvez personnaliser vos boissons à votre convenance en enregistrant vos préférences dans un profil.

Si vous avez déjà programmé votre propre profil (voir "Profils"), vous avez la possibilité de le sélectionner avant de préparer une boisson.

- Effleurez *≡ et sélectionnez Profils.
- Sélectionnez le profil souhaité et effleurez la touche OK.

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

Vous pouvez préparer la boisson de votre choix.

Préparer des boissons à base de café et de lait

⚠ Attention ! Risque de brûlure et de blessure au contact de l'écoulement central ! Les liquides qui s'écoulent de l'appareil et la vapeur sont très chauds.

Utilisez uniquement du lait sans additifs. Les additifs, qui contiennent la plupart du temps du sucre, ont tendance à coller et à obstruer les conduits de lait, ce qui endommage la machine à café.

Après la phase de préchauffage, le lait aspiré est chauffé à la vapeur dans l'écoulement central et est en plus émulsionné pour obtenir de la mousse de lait.

Si vous n'y avez pas fait chauffer de lait depuis un certain temps, rincez le conduit de lait avant toute nouvelle préparation. Vous éliminerez ainsi les germes éventuels présents dans votre machine.

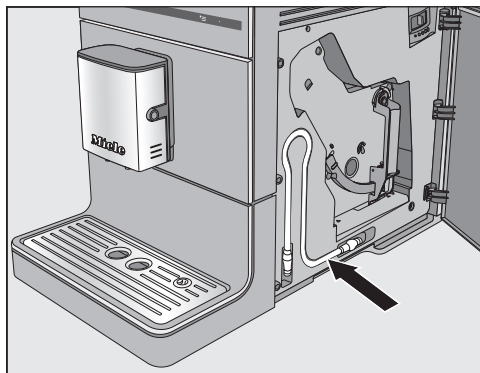
Vous avez le choix entre les spécialités de café au lait suivantes :

- Le **cappuccino** ☕ se compose d'environ deux tiers de mousse de lait et d'un tiers d'espresso.
- Le **latte macchiato** ☕ se compose d'un tiers de lait chaud, d'un tiers de mousse de lait et d'un tiers d'espresso.
- Le **caffè latte** ☕ se compose de lait chaud et d'un espresso.

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

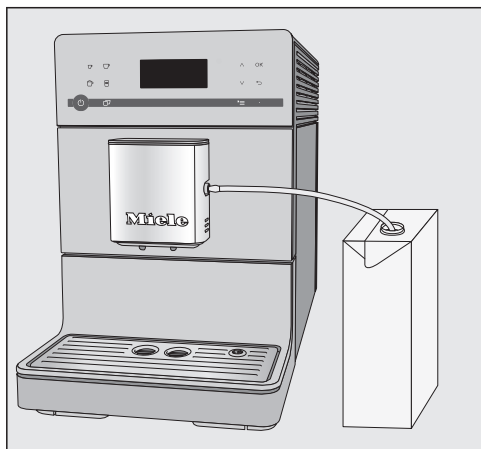
Conseil : pour une consistance parfaite de la mousse de lait, utilisez du lait de vache froid ($< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$) avec une teneur en protéines d'au moins trois pourcent. Vous pouvez choisir la teneur en matières grasses du lait selon votre goût. La mousse de lait sera plus crémeuse avec du lait entier (au moins 3,5 % de matières grasses).

Utiliser du lait conditionné dans des packs en carton ou dans d'autres emballages commerciaux



Le conduit de lait pour packs de lait ou autres emballages de lait peut être stocké derrière la porte l'appareil.

Préparer des boissons à base de café et de lait



Préparer des boissons au lait

- Placez un récipient adéquat sous l'écoulement central.
- Sélectionnez votre boisson :
 - Cappuccino ☕
 - Latte macchiato ☕
 - dans Autres boissons sous '☰ :
 - Caffè latte, Lait chaud, Mousse de lait

Votre boisson est en cours de préparation.

- -Placez le conduit de lait dans le logement situé au niveau de l'écoulement central.
- Placez le récipient contenant du lait à proximité de la machine à café.
- Placer le conduit de lait dans le récipient. Veillez à ce que le conduit de lait soit suffisamment immergé dans le lait.

Conseil : Le pot à lait en inox Miele permet de conserver le lait au frais plus longtemps. Pour préparer une bonne mousse de lait, il vous faut du lait froid ($< 10^{\circ}\text{C}$).

Vous pouvez vous procurer le pot à lait MB-CM dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou auprès de votre revendeur Miele.

Finesse de la mouture

Si la finesse de la mouture est bien réglée, le café ou l'espresso coule régulièrement dans la tasse et une mousse onctueuse se forme.

La mousse idéale est de couleur noisette.

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

Les indices suivants indiquent qu'il convient de modifier la finesse de la mouture :

Le café est **moulu trop grossièrement** lorsque

- l'espresso ou le café coule très vite dans la tasse,
- la mousse est très claire et sans consistance.

Réduisez le degré de mouture pour obtenir un café moulu plus finement.

Le café est **moulu trop finement** lorsque

- l'espresso ou le café ne coule que goutte à goutte dans la tasse,
- la mousse est brun foncé.

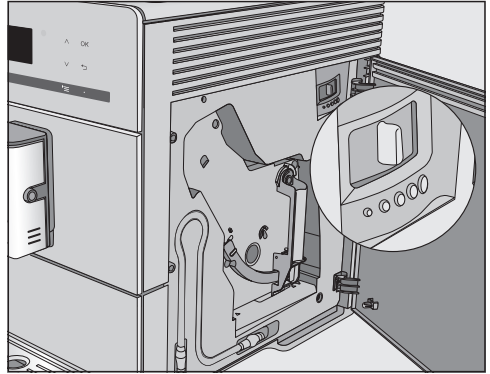
Augmentez le degré de mouture pour obtenir un café moulu plus grossièrement.

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.



■ Faites coulisser le levier d'un degré au maximum vers la gauche (mouture fine) ou vers la droite (mouture grossière).

■ Fermez la porte de l'appareil.

■ Préparez une boisson à base de café.

Vous pourrez ensuite régler de nouveau la finesse de mouture.

La modification de la finesse de mouture ne sera effective qu'après avoir préparé deux cafés.

Quantité de mouture, température de percolation et préinfusion

Vous pouvez régler le dosage de mouture, la préinfusion et la température d'infusion de chaque boisson de manière individuelle. Pour ce faire, sélectionnez tout d'abord la boisson dans le menu Paramètres puis ajustez les paramètres de boisson.

- Effleurez  et sélectionnez Paramètres.
- Choisissez la boisson, puis effleurez la touche OK.

Les réglages actuels pour la quantité de mouture, la température de percolation et la "préinfusion" sont affichés pour cette boisson.

- Sélectionnez Quantité de mouture, Températ. percolation ou Préinfusion.
- Choisissez le réglage souhaité, puis effleurez la touche OK.

Le réglage est enregistré.

Quantité de mouture

Cette machine à café automatique peut moulin et infuser 6 à 14 g de grains de café par tasse. Plus la quantité de café infusé est importante, plus la boisson au café est forte.

Les indices suivants indiquent qu'il convient de modifier la quantité de la mouture :

la quantité de mouture est **insuffisante** lorsque

- l'espresso ou le café coule très vite dans la tasse,
- la mousse est très claire et sans consistance,
- l'espresso ou le café est fade.

Augmentez la quantité de mouture pour faire infuser plus de café moulu.

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

- l'espresso ou le café ne coule que goutte à goutte dans la tasse,
- la mousse est brun foncé,
- l'espresso ou le café est amer.

Réduisez la quantité de mouture pour faire infuser moins de café moulu.

Conseil : si vous trouvez le goût de la boisson au café trop intense ou trop amer, testez une autre sorte de grains.

Température de percolation

La température d'infusion idéale dépend

- du type de café utilisé,
- du type de boisson devant être préparé, espresso ou café, et
- de la pression atmosphérique locale.

Conseil : Tous les cafés ne supportent pas des températures élevées. Certaines sortes y sont sensibles de sorte que la mousse ne se forme pas correctement et que la saveur du café est altérée.

Préinfusion du café moulu

Lors de la préinfusion, le café est humecté d'un peu d'eau chaude après avoir été moulu. Le reste de l'eau est injecté peu après dans le café humecté.

Ainsi les arômes du café se développent mieux.

Vous pouvez programmer un temps d'infusion court ou long, ou bien désactiver la fonction "Préinfusion".

La fonction "Préinfusion" est désactivée par défaut en usine.

Quantité de boisson

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

Vous pouvez à chaque fois adapter la quantité d'eau à la taille de vos tasses et au type de café utilisé. La quantité de café moulu n'est pas modifiée.

Il en va de même pour les spécialités à base de café et de lait, pour lesquelles vous pouvez sélectionner la quantité de lait et de mousse de lait en plus de celle d'expresso ou de café. Vous pouvez également modifier les tailles des portions de lait chaud et de mousse de lait.

Une quantité maximum peut être programmée pour chaque boisson.

Lorsque celle-ci est atteinte, la préparation est interrompue. Alors, la quantité maximale possible est enregistrée pour cette boisson.

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

Vous avez deux possibilités pour lancer la programmation des quantités :

- avec les touches boissons, quand vous préparez une boisson à base de café, ou
- en sélectionnant **Quantité boisson** dans le menu **Paramètres** .

CM5400, CM5500: 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.

Interrompre la programmation des quantités

- Effleurez encore une fois la touche boisson ou  pour des boissons des **Autres boissons**.

Modifier la quantité de boisson lors de la préparation d'une boisson

Vous pouvez directement adapter et enregistrer la quantité de boisson pour l'espresso , le café , le cappuccino  et le latte macchiato  lors de la préparation.

- Placez une tasse sous l'écoulement central.
- Effleurez la touche sensitive correspondant à la boisson souhaitée jusqu'à ce que **modifier** s'affiche à l'écran.

Lorsque la programmation de la quantité démarre, un signal sonore est émis. (Pour cela, les signaux sonores doivent être activés – voir "Volume".)

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

- Lorsque le récipient est suffisamment plein, effleurez **OK**.

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.

- Lorsque la quantité souhaitée de l'ingrédient choisi est atteinte, effleurez **OK**.

Dès lors, la machine à café préparera, pour cette boisson, les ingrédients et portions programmés.

Modification de la quantité de boisson dans le menu Paramètres

Vous pouvez adapter la quantité de boisson pour le **café long**, le **café latte**, le **lait chaud** et la **mousse de lait** uniquement via le menu "Paramètres".

- Placez un récipient adéquat sous l'écoulement central.
- Effleurez **≡** et sélectionnez Paramètres.
- Sélectionnez la boisson souhaitée.
- Sélectionnez Quantité boisson et effleurez **OK**.

La suite de la procédure est identique à la méthode de programmation de la quantité lors de la préparation d'une boisson.

Profils

(CM5400, CM5500)

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

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

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

Affichage des profils

- Effleurez ***≡** et sélectionnez **Profils**.

Vous pouvez maintenant créer un profil.

Si vous avez déjà ajouté un profil au profil Miele, vous avez également les options suivantes :

- **Sélectionner un profil** parmi ceux qui sont déjà enregistrés dans l'appareil.
- **Changer de profil**, afin de programmer la machine à café pour qu'elle repasse automatiquement au profil Miele après chaque boisson, ou pour qu'elle conserve le dernier profil programmé.
- **Modifier le nom**, si vous souhaitez modifier le nom d'un profil.
- **Supprimer un profil**, si vous souhaitez supprimer un profil.

Effleurez **↶** pour passer au niveau de menu supérieur. Effleurez ***≡** pour revenir au menu boissons.

Créer un profil

- Sélectionnez **Créer un profil** à l'aide des touches fléchées **^v** et effleurez **OK**.

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

- Effleurez les touches fléchées **^v** pour sélectionner le caractère de votre choix. Effleurez la touche **OK**.

Le caractère apparaît à la ligne du dessus.

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

Conseil : la touche **↶** vous permet d'effacer le dernier caractère saisi.

Si vous avez saisi le nom du profil et que vous souhaitez l'enregistrer,

- sélectionnez à l'aide des touches fléchées **^v** la zone cochée **✓** puis validez en effleurant **OK**.

Si vous ne désirez pas enregistrer les données saisies,

- effleurez la touche **↶** jusqu'à ce que tous les caractères soient supprimés et que le menu précédent apparaisse à l'écran.

Le dernier profil créé est sélectionné comme le profil actuel.

Sélectionner un profil

Cette option n'est possible que lorsqu'un profil a déjà été ajouté au profil par défaut Miele.

- Sélectionnez Sélectionner un profil à l'aide des touches fléchées $\wedge \vee$ et effleurez OK.
- Sélectionnez le profil souhaité à l'aide des touches fléchées $\wedge \vee$ et effleurez OK.

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

Changer de profil

Vous avez la possibilité de régler la machine à café de sorte qu'après chaque préparation de boisson, elle revienne automatiquement au profil Miele standard, que le profil Miele soit actif à chaque mise en service ou que l'appareil conserve le dernier profil programmé.

- Sélectionnez Changer de profil et effleurez OK.

Vous avez maintenant les options suivantes :

- manuel : le profil sélectionné reste actif jusqu'à ce qu'un autre profil soit sélectionné.
- après distribution : l'appareil repasse au profil Miele à la fin de chaque commande.
- à la mise en marche : à chaque mise en marche de l'appareil, ce dernier sélectionne automatiquement le profil Miele, quel que soit le dernier profil sélectionné avant de déclencher l'appareil.

- Choisissez l'option souhaitée, puis effleurez la touche OK.

Modifier le nom

Cette option n'est possible que lorsqu'un profil a déjà été ajouté au profil par défaut Miele.

- Sélectionnez Modifier le nom à l'aide des touches fléchées $\wedge \vee$ et effleurez OK.
- Procédez maintenant comme pour la création d'un profil :
 - pour effacer un caractère, sélectionnez $\leftarrow$,
 - pour entrer de nouveaux caractères, sélectionnez le caractère correspondant et validez avec OK,
 - enregistrez vos modifications en sélectionnant $\checkmark$ et en effleurant la touche OK.

Supprimer un profil

Cette option n'est possible que lorsqu'un profil a déjà été ajouté au profil par défaut Miele.

- Sélectionnez Supprimer un profil à l'aide des touches fléchées $\wedge \vee$ et effleurez OK.
- Sélectionnez le profil que vous souhaitez supprimer.
- Sélectionnez oui puis effleurez OK.

Le profil est supprimé.

Réglages

Appeler le menu "Réglages"

- Effleurez '≡.
- A l'aide de la flèche, sélectionnez ^ Réglages puis effleurez la touche OK.

Vous pouvez maintenant contrôler ou modifier les réglages.

Le fait qu'une entrée soit cochée ✓ vous indique quel réglage est actuellement activé.

Effleurez ↶ pour passer au niveau de menu supérieur.

Effleurez '≡ pour revenir à Sélectionner une boisson.

Modifier et enregistrer les réglages

Le menu Réglages s'affiche.

- Sélectionnez à l'aide des touches fléchées ^ v le réglage que vous souhaitez modifier.
Effleurez la touche OK.

- Effleurez les touches fléchées ^ v jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.
Effleurez la touche OK.

Le réglage est enregistré.

Aperçu des réglages disponibles

Le réglage usine du point de menu correspondant est signalé par *.

Point de menu	Réglages disponibles
Langue 	deutsch*, autres langues Pays
Timer	Arrêt dans (00:30)*
Mode éco	activé* / désactivé
Info	Nombre de boissons – Total cafés / Total boissons / Espresso / Café / Cappuccino / Latte macchiato / Ristretto / Café long / Caffè latte / Lait chaud / Mousse de lait / Eau chaude (uniquement pour CM5400, CM5500) Boissons jusqu'à – Détartrer l'appareil / Dégraisser l'unité de percolation
Sécurité enfants 	activé / désactivé*
Dureté eau	douce dureté moyenne dure* très dure
Luminosité écran	Régler la luminosité
Volume	Signaux sonores Bip touches
Revendeur	Mode expo (activé / désactivé*)
Réglage usine	Ne pas réinitialiser Réinitialiser

Réglages

Langue

Vous pouvez sélectionner votre langue et votre pays pour tous les textes apparaissant à l'affichage.

Conseil : si par inadvertance vous n'avez pas réglé la bonne langue, vous retrouverez le point de menu "Langue" via le symbole .

Minuteur: désactivation après

Si vous n'effleurez aucune touche ou ne préparez aucune boisson, la machine à café se désactive au bout de 30 minutes pour économiser de l'énergie.

Il est possible de modifier ce préréglage au moyen des touches fléchées $\vee/\wedge$ et de sélectionner une durée entre 15 minutes et 9 heures.

Mode éco

Le mode éco est un mode d'économie d'énergie.

Une fois le mode éco activé, la machine à café se remet à chauffer à chaque commande de boisson mais la préparation dure un peu plus longtemps.

Une fois le mode éco désactivé, la consommation en énergie est nettement supérieure. La machine à café chauffe une première fois lors de la première préparation d'une boisson après la mise en marche de l'appareil, puis ce dernier reste chaud et il est possible de préparer des boissons sans attendre.

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

Info (afficher des informations)

Le point de menu Info vous permet de faire afficher, pour chaque type de boisson, le nombre de portions préparées jusqu'à présent.

Vous voyez également s'il est possible de préparer encore plus de 50 portions jusqu'au prochain détartrage ou dégraissage de l'unité de percolation (Boissons jusqu'à).

Conseil : Pour retourner à l'écran précédent, effleurez la touche OK.

Verrouiller la machine à café (sécurité enfants)

Vous pouvez bloquer la mise en marche de la machine à café de sorte que des personnes non autorisées, p. ex. des enfants, ne puissent pas utiliser l'appareil.

Activation et désactivation de la sécurité enfants

Si la sécurité enfants est activée, les fonctions de programmeur pour Mise en marche à sont désactivées. La machine à café ne s'enclenchera **pas** à l'heure voulue.

Désactiver provisoirement la sécurité enfants

Tant que le message Pour déverrouiller, presser la touche OK pendant 6 secondes est affiché à l'écran,

- effleurez la touche OK pendant 6 secondes.

Dès que la machine à café automatique est éteinte, elle se verrouille de nouveau.

Dureté de l'eau

Vous trouverez les informations sur la dureté de l'eau au chapitre "Dureté de l'eau".

Luminosité affichage

La luminosité de l'affichage se règle au moyen des touches fléchées $\wedge \vee$.

Volume

Le volume des signaux sonores et de la tonalité des touches se règle au moyen des touches fléchées $\wedge \vee$.

Conseil : Pour désactiver la tonalité, effleurez la touche fléchée $\vee$ jusqu'à ce que tous les segments soient vides et que **désactivé** s'affiche.

Réglage usine

Vous pouvez réinitialiser les réglages de la machine à café sur la configuration de livraison.

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) ne sont pas réinitialisés.

Vous trouverez les réglages usine sous la rubrique "Aperçu des réglages disponibles".

Mode expo (revendeurs)

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

La fonction **Revendeur** permet de présenter la machine à café dans le commerce ou dans une salle d'exposition. L'appareil est alors éclairé, mais il n'est pas possible de préparer une boisson ou d'effectuer une opération.

Si vous activez le mode expo, vous ne pouvez pas éteindre la machine à café automatique par la touche Marche/Arrêt $\odot$.

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

- Langue
- Profils et boissons

Nettoyage et entretien

 Nettoyez la machine à café régulièrement pour éviter la formation de germes.

Aperçu des intervalles de nettoyage

Intervalle de nettoyage recommandé	Que faut-il nettoyer/entretenir ?
quotidiennement (à la fin de la journée)	Réservoir à eau
	Bac à marc de café
	Bac d'égouttage et plaque égouttoir en métal
1 x par semaine (plus souvent en cas de fortes salissures)	Ecoulement central avec cappuccinatore intégré
	Unité de percolation
	Intérieur de la machine, sous l'unité de percolation et le bac d'égouttage
	Carrosserie (particulièrement important juste après le détartrage)
	Conduit de lait
1 x par mois	Réservoir à grains de café et à café moulu
Lorsqu'un message vous y invite	Dégraisser l'unité de percolation (avec 1 tablette de nettoyage)
	Détartre l'appareil (avec 1 pastille de détartrage)

Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle

Attention : l'unité de percolation n'est **pas** adaptée au lave-vaisselle.

Nettoyez l'unité de percolation exclusivement à la main, à l'eau courante chaude, **sans utiliser de détergent**.

La plupart des pièces **non** adaptées au lave-vaisselle sont munies d'un pictogramme.



Les pièces suivantes doivent **uniquement** être lavées à la main :

- Cache inox de l'écoulement central
- Unité de percolation
- Couvercle du réservoir à grains
- Bandeau inférieur

Les pièces suivantes sont **adaptées au lave-vaisselle** :

La température du programme sélectionné au lave-vaisselle ne doit pas dépasser 55 °C !

Les pièces en matière synthétique risquent, dans le lave-vaisselle, de se colorer au contact de colorants naturels contenus p. ex. dans les carottes, les tomates ou le ketchup. Ce phénomène de coloration n'affecte aucunement la qualité des pièces.

- Bac d'égouttage et couvercle
- Plaque égouttoir en métal
- Bac à marc de café
- Réservoir à eau
- Ecoulement central (sans le cache inox)

 Risque de brûlure en cas de contact avec des pièces ou des liquides chauds !

Laissez la machine à café refroidir avant de la nettoyer.

Tenez compte du fait que l'eau se trouvant dans le bac d'égouttage peut être très chaude.

 N'employez pas de nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait provoquer un court-circuit.

Il est très important de nettoyer régulièrement l'appareil, car les résidus de café moisissent rapidement. Les résidus de lait peuvent cailler et obstruer le conduit de lait.

Nettoyage et entretien

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures. Les rayures sur les surfaces en verre peuvent même en provoquer la casse. Toutes les surfaces peuvent se décolorer si elles entrent en contact avec des détergents inappropriés. Nettoyez immédiatement les projections survues lors du détartrage !

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

- des produits nettoyants à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- des détergents contenant des solvants,
- des détergents anticalcaires,
- des nettoyants spéciaux pour l'inox,
- des produits pour lave-vaisselle,
- des nettoyants pour le verre,
- des nettoyants pour four,
- des détergents abrasifs comme la poudre ou la crème à récurer, les pierres à nettoyer,
- d'éponges abrasives dures (par ex. tampon abrasif, brosses) ou d'éponges usagées contenant encore des résidus de produits abrasifs,
- des éponges efface-taches,
- des racloirs métalliques à lame aiguisée.

Bac d'égouttage, bac à marc de café et plaque égouttoir en métal

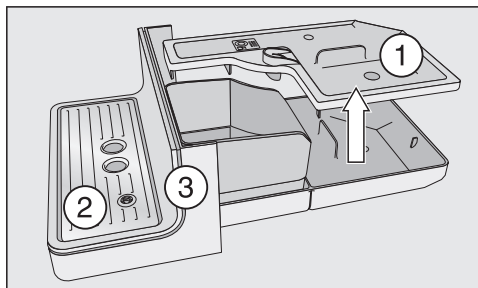
Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café **quotidiennement** pour éviter la formation de mauvaises odeurs et de moisissures.

Le bac à marc de café se trouve dans le bac d'égouttage. Dans le bac à marc de café, il reste souvent un peu d'eau de rinçage.

La machine à café indique par un message à l'écran que le bac d'égouttage et/ou le bac à marc de café sont pleins et doivent être vidés. Videz alors le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café.

Risque de brûlure !

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



- Retirez le bac d'égouttage de l'appareil avec précaution. Enlevez le couvercle ①.
- Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café.

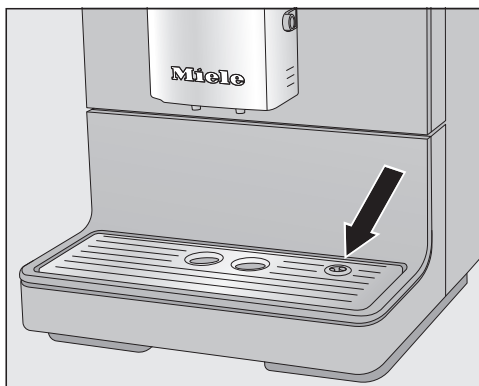
- Retirez le bac d'égouttage ② et le bandeau inférieur ③.
- Nettoyez toutes les pièces.

Nettoyez le bandeau inférieur à la main exclusivement, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Toutes les autres pièces vont au lave-vaisselle.

- Nettoyez l'espace intérieur de l'appareil se trouvant sous le bac d'égouttage.
- Remontez toutes les pièces puis enfoncez le bac d'égouttage dans la machine à café.

Veillez à insérer le bac d'égouttage dans l'appareil jusqu'à la butée.



- Veillez à ce que la plaque égouttoir soit bien insérée (voir illustration).
- Nettoyez la zone sous la machine à café. Lors du retrait du bac d'égouttage, de l'eau peut s'écouler sous la machine.

Nettoyage et entretien

Nettoyer le réservoir à eau

Changez l'eau tous les jours pour prévenir la formation de germes.

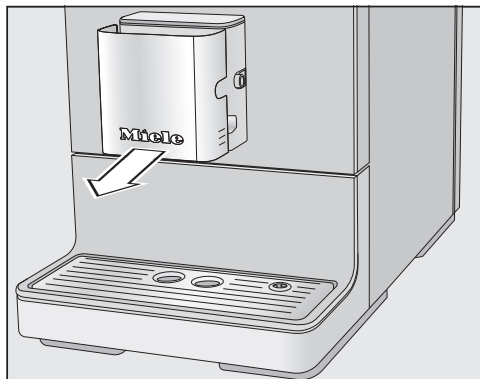
Veillez à ce que la valve, le dessous du réservoir à eau et la surface sur laquelle il repose dans la machine soient propres. Sinon le réservoir à eau ne pourra pas être mis correctement en place.

- Retirez le réservoir à eau.
- Nettoyez le réservoir à eau au lave-vaisselle ou à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Séchez le réservoir à eau.
- Nettoyez et séchez soigneusement son logement à l'intérieur de la machine à café, tout particulièrement les parties creuses.
- Remettez le réservoir à eau en place.

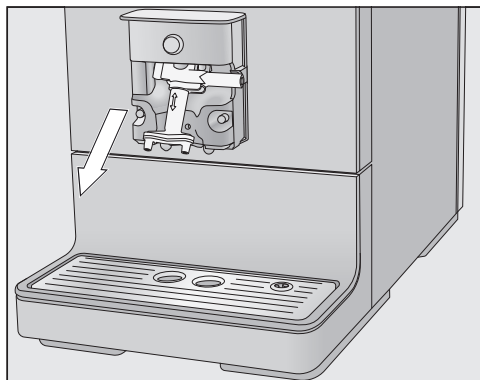
Ecoulement central avec cap-puccinatore intégré

Nettoyez le cache en inox de l'écoulement central **uniquement** à la main, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

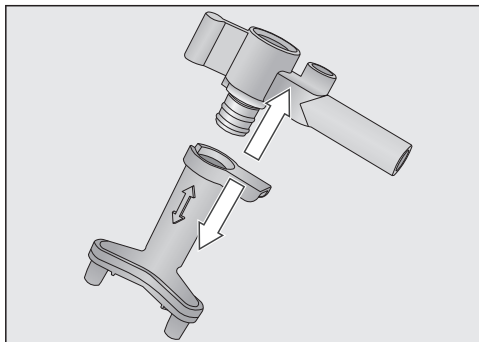
Toutes les autres pièces vont au lave-vaisselle.



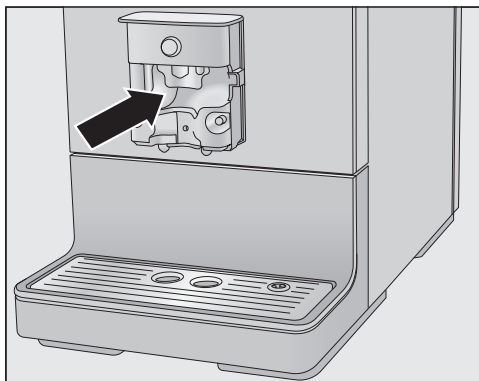
- Retirez le cache inox en le tirant vers vous.



- Retirez l'unité d'écoulement en la tirant vers le bas.



- Détachez la partie supérieure avec le logement du conduit de lait des écoulements.
- Nettoyez soigneusement toutes les pièces.



- Nettoyez les surfaces de l'écoulement central et les écoulements de café à l'aide d'une éponge humide.

Nettoyez les raccords bouchés du conduit de lait à l'eau courante à l'aide du goupillon fourni :

- Pour cela, introduisez le goupillon dans le raccord. Faites coulisser le goupillon d'avant en arrière autant que possible, jusqu'à ce que tous les dépôts de lait soient dégagés.

Assembler l'écoulement central

L'unité d'écoulement est plus facile à assembler si les pièces ont préalablement été humidifiées avec de l'eau.

- Remontez l'unité d'écoulement.
- Glissez l'unité d'écoulement dans l'écoulement central. Appuyez fermement jusqu'à ce que l'unité d'écoulement soit fermement en place sans interstices.
- Remettez le couvercle en inox puis le conduit de lait si nécessaire.

Nettoyage et entretien

Conduit de lait

 Veillez à nettoyer soigneusement et régulièrement les pièces servant au passage du lait. Le lait contient par nature des germes, ces derniers proliférant si le nettoyage n'est pas suffisant. Des saletés dans l'appareil peuvent mettre en danger la santé.

Le conduit de lait de la machine à café doit être nettoyé tous les 5 jours environ.

Vous avez deux possibilités pour nettoyer le conduit de lait :

- Vous enlevez le cappuccinatore intégré, le désassemblez puis le nettoyez au lave-vaisselle ou à la main, avec un peu d'eau chaude et de liquide vaisselle (voir "Écoulement central avec cappuccinatore intégré").
- Ou vous nettoyez le conduit de lait à l'aide du programme d'entretien Nettoyer le conduit de lait et d'un nettoyant pour conduits de lait (voir "Programme d'entretien" – "Nettoyer le conduit de lait").

Conseil : Outre le nettoyage hebdomadaire habituel, nous recommandons le nettoyage alternatif une fois par mois. Par exemple: si vous nettoyez manuellement toutes les semaines, alors vous devriez effectuer le programme d'entretien Nettoyer le conduit de lait une fois par mois. Le conduit de lait est nettoyé de manière optimale par la combinaison des deux procédés.

Réservoir à grains de café et à café moulu

 Risque de blessure avec le moulin à café !

Avant le nettoyage du réservoir à grains, débranchez la fiche secteur afin d'isoler la machine à café du secteur.

Les grains de café contiennent des corps gras qui s'accumulent sur les parois du réservoir à grains et peuvent gêner le passage des grains. Pour cette raison, nettoyez régulièrement le réservoir à grains avec un chiffon doux.

- Ouvrez le réservoir à grains de café.
- Videz les grains de café.
- Nettoyez le réservoir à grains de café avec un chiffon propre et doux.

Vous pouvez maintenant de nouveau remplir le réservoir de grains de café.

Nettoyez le compartiment à café moulu, si nécessaire :

- Ouvrez le réservoir à café moulu et éliminez d'éventuels restes de café.

Conseil : Pour éliminer tous les résidus de café, utilisez un aspirateur dans les réservoirs à grains et à café moulu.

Nettoyer le boîtier

Nettoyez immédiatement les salissures se trouvant sur la carrosserie. Les surfaces peuvent se tacher, se décolorer ou changer d'aspect si les salissures ne sont pas nettoyées sans tarder.

Ne laissez pas d'eau pénétrer derrière l'écran.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures et risquent de se tacher au contact de produits de nettoyage inappropriés.

Nettoyez immédiatement les projections survenues lors du détartrage !

- Arrêtez la machine à café.
- Nettoyez la façade de l'appareil avec un carré vaisselle propre, du liquide vaisselle main et de l'eau chaude. Séchez ensuite le tout avec un chiffon doux.

Conseil : Vous pouvez également nettoyer la carrosserie avec le chiffon microfibre polyvalent de Miele.

Programmes d'entretien

Les programmes d'entretien suivants sont disponibles :

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

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

Accéder au menu "Entretien"

- Effleurez '≡.
- Sélectionnez Entretien et effleurez OK.

Vous pouvez maintenant choisir un programme d'entretien.

Nettoyage et entretien

Rincer l'appareil

Vous pouvez rincer manuellement les conduits de café et d'eau de la machine à café.

Si un café a été préparé, la machine procède à un rinçage avant de s'arrêter. D'éventuels résidus de café sont ainsi éliminés.

- Effleurez **☰**.
- Sélectionnez **Entretien** et effleurez **OK**.
- Sélectionnez **Rinçage appareil** et effleurez **OK**.

Les conduits sont rincés.

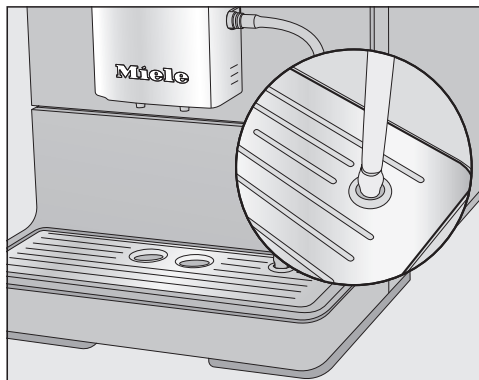
Le cas échéant, suivez l'affichage qui vous invite à insérer le conduit de lait dans la plaque égouttoir.

Rincer le conduit de lait

Le conduit de lait peut être bouché par des résidus de lait. C'est pourquoi le conduit de lait doit être rincé régulièrement. Si du lait a été préparé, un message vous demande lors de l'arrêt de placer le conduit de lait dans la plaque égouttoir.

Vous pouvez également rincer manuellement le conduit de lait.

- Effleurez **☰**.
- Sélectionnez **Entretien** et effleurez **OK**.
- Sélectionnez **Rincer le conduit de lait** et effleurez **OK**.



- Enfilez le conduit de lait dans l'ouverture de droite de la plaque égouttoir dès que l'appareil vous y invite.
- Effleurez la touche **OK**.

Le conduit de lait est rincé.

Nettoyer le conduit de lait à l'aide du programme d'entretien

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons le nettoyant pour conduits de lait Miele.

Vous pouvez vous procurer le détergent pour conduits de lait dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou auprès de votre revendeur Miele.

Le programme d'entretien Nettoyer le conduit de lait dure env. 5 minutes.

- Effleurez **≡**.
- Sélectionnez **Entretien** et effleurez **OK**.

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

- Sélectionnez **Nettoyer le conduit de lait** et effleurez **OK**.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions à l'écran.

L'écran affiche **Plonger le conduit de lait dans le nettoyant**.

Préparer la solution détergente :

- Versez la poudre de nettoyage dans 200 ml d'eau tiède. Remuez ensuite à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute.

Effectuer le nettoyage :



- Posez le récipient près de la machine à café puis accrochez le conduit de lait dans la solution de nettoyage. Vérifiez que le conduit de lait est suffisamment enfoncé dans la solution de nettoyage.

- Effleurez la touche **OK**.

- Suivez les instructions suivantes à l'écran.

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage.

Conseil : Rincez d'éventuels résidus de la solution de nettoyage sur le conduit de lait dans le couvercle à l'eau courante.

Nettoyage et entretien

Dégraissage de l'unité de percolation et nettoyage de l'intérieur

Selon la teneur en graisse du café utilisé, il se peut que l'unité de percolation s'obstrue plus rapidement. Pour des boissons à base de café aromatiques et un fonctionnement optimal de la machine à café automatique, l'unité de percolation doit être régulièrement dégraissée.

Pour un nettoyage optimal, nous vous recommandons les pastilles de nettoyage Miele. Ces pastilles de dégraissage de l'unité de percolation ont été spécialement conçues pour les machines à café automatiques Miele et protègent votre machine contre les dégâts.

Vous pouvez vous procurer les pastilles de nettoyage dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou de votre revendeur Miele.

Le programme d'entretien "Dégraisser l'unité de percolation" dure env. 15 minutes.

Lorsque 200 portions ont été préparées, Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur de la machine apparaît à l'écran.

- Effleurez la touche OK pour valider le message.

Le message apparaît à intervalles réguliers. Lorsque le nombre maximal possible de préparations est atteint, la machine à café est bloquée.

Vous pouvez mettre la machine à café automatique hors tension si vous ne souhaitez pas lancer le programme d'entretien à ce moment-là. Vous pour-

rez préparer à nouveau des boissons à base de café lorsque l'unité de percolation aura été dégraissée.

Lancer le "Dégraissage de l'unité de percolation"

Pour dégraisser l'unité de percolation, il vous faut 1 pastille de nettoyage.

- Effleurez .
- Sélectionnez Entretien et effleurez OK.
- Sélectionnez Dégraisser l'unité de percolation.

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

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

Nettoyage de l'unité de percolation et de l'intérieur

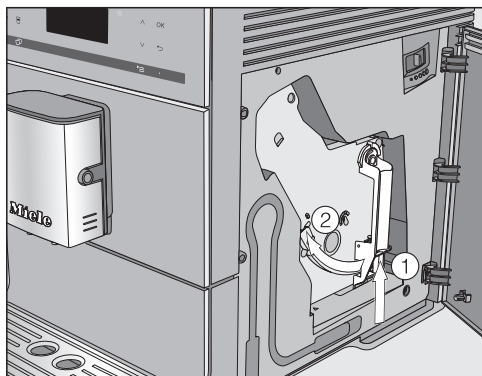
Nettoyez l'unité de percolation exclusivement **à la main**, à l'eau courante chaude, **sans utiliser de détergent**. Les pièces mobiles de l'unité de percolation sont graissées. Les produits de nettoyage endommagent l'unité de percolation.

Pour un goût de café agréable et afin d'éviter la formation de germes, retirez et nettoyez l'unité de percolation une fois par semaine sous l'eau courante.

L'écran affiche Rincer l'unité de percolation à la main et nettoyer l'intérieur de la machine.

- Ouvrez la porte de l'appareil.

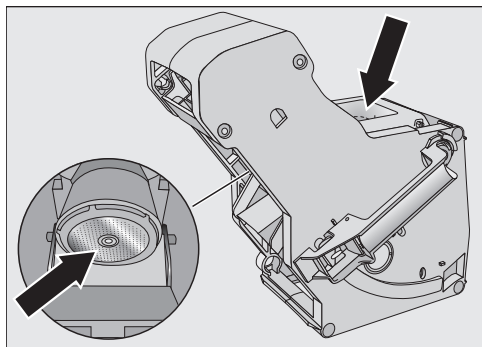
Nettoyage et entretien



- Maintenez enfoncée la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et, ce faisant, tournez la poignée vers la gauche ②.
- Retirez l'unité de percolation de l'appareil avec précaution.

Quand vous retirez l'unité de percolation, ne modifiez **pas** la position de la poignée.

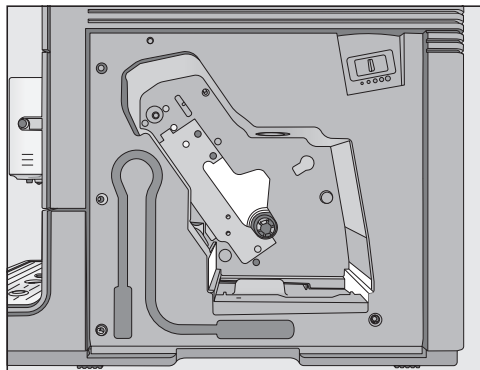
- Nettoyez l'unité de percolation **à la main, à l'eau courante chaude**, sans utiliser de détergent.



- Enlevez les restes de café présents dans les filtres (cf. flèches).

- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu y adhère la prochaine fois que vous préparerez un café.

Veillez à éliminer régulièrement tout résidu de café moulu afin d'éviter la formation de moisissures.

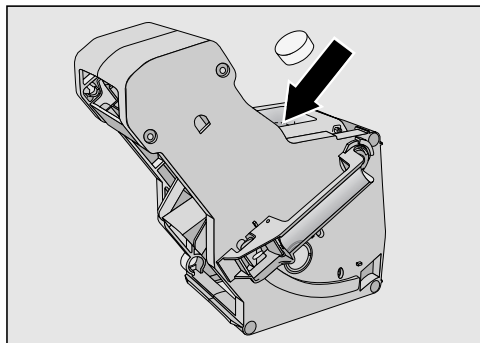


- Nettoyez l'intérieur de la machine à café. Attention : les zones claires représentées sur l'illustration doivent être nettoyées particulièrement soigneusement.

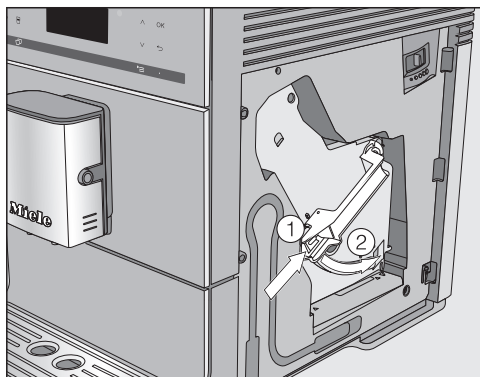
Conseil : Enlevez les résidus de café desséchés avec un aspirateur.

Nettoyage et entretien

L'écran affiche Mettre en place l'unité de percolation après y avoir déposé la pastille de nettoyage. Refermer la porte..



- Placez la pastille de nettoyage en haut dans l'unité de percolation (flèche).
- Poussez l'unité de percolation avec la pastille de nettoyage à l'horizontale dans la machine à café.



- Pressez la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et, ce faisant, tournez la poignée vers la droite ②.
- Fermez la porte de l'appareil.
- Suivez les instructions à l'écran.

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage.

Dégraissage de l'unité de percolation après l'affichage d'une instruction à l'écran

Aucune boisson ne peut être préparée et le message Dégraisser l'unité de percolation s'affiche à l'écran.

Le programme d'entretien ne peut pas être interrompu. Il doit être poursuivi jusqu'à son terme.

- Effleurez la touche OK.

Le programme d'entretien est démarré.

Attention ! Risque d'endommager les surfaces et parquets naturels délicats !

Les projections éventuelles de solution de détartrage peuvent atteindre les surfaces avoisinantes.

Nettoyez immédiatement les projections survenues lors du détartrage.

À la longue, la machine à café s'entartre. La rapidité à laquelle elle s'entartre dépend du degré de dureté de l'eau utilisée. Les dépôts de calcaire doivent être éliminés régulièrement.

L'appareil vous guide tout au long du processus de détartrage. Plusieurs messages apparaissent à l'écran vous invitant, par exemple, à vider le bac d'égouttage ou à remplir le réservoir d'eau.

Il est **impératif** d'effectuer le détartrage ; l'opération dure environ 15 minutes.

Un message vous invitant à détartrer l'appareil s'affichera dès que nécessaire. L'affichage indique **Boissons jusqu'à détartrage appareil : 50**. Lors de chaque préparation, la machine à café indique le nombre de boissons pouvant encore être obtenues avant le détartrage.

- Effleurez la touche **OK** pour valider le message.

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

Vous pouvez arrêter la machine à café si vous ne voulez pas la détartrer à ce moment-là. Il ne sera possible de préparer à nouveau des boissons qu'après avoir détartré l'appareil.

Détartrage après l'affichage du message correspondant

Le message **Détartrer l'appareil** apparaît à l'écran.

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

- Effleurez la touche **OK**.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions à l'écran.

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

Préparer la solution de détartrage

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons les pastilles de nettoyage Miele ci-jointes.

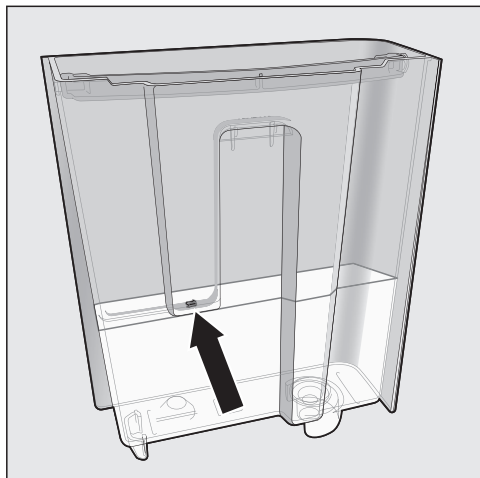
Ces pastilles de nettoyage ont été conçues spécifiquement pour la machine à café et protègent votre machine contre les dégâts.

D'autres produits de détartrage qui, en plus de l'acide citrique, peuvent aussi contenir d'autres acides et/ou des composants indésirables, tels que des chlorures, peuvent endommager l'appareil. De plus, l'efficacité exigée ne pourrait être garantie si la concentration de solution de détartrage requise n'est pas respectée.

Vous pouvez vous procurer les pastilles de détartrage dans la boutique en ligne Miele, auprès du service après-vente ou de votre revendeur Miele.

Détartrer l'appareil

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



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère S.
- Mettez **une** pastille détartrante dans l'eau.

Veillez à respecter les proportions indiquées pour les tablettes de détartrage. Il est important de ne pas verser dans le réservoir une quantité d'eau inférieure ou supérieure à celle mentionnée. Sinon, le processus de détartrage sera prématurément interrompu.

Effectuer le détartrage

- Remettez le réservoir à eau en place.
- Suivez les instructions suivantes à l'écran.

Lorsque l'écran affiche Rincer le réservoir à eau et le remplir d'eau fraîche jusqu'au repère S :

- Rincez soigneusement le réservoir à l'eau claire. Veillez à éliminer **tout** résidu de détartrant du réservoir à eau. Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère S.

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage. Vous pouvez de nouveau préparer des boissons.

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

Démarrer le détartrage sans affichage du message correspondant

- Effleurez '≡.
- Sélectionnez Entretien et effleurez OK.
- Sélectionnez Détartrer l'appareil.

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

- Effleurez la touche OK.

Le détartrage démarre.

Si vous n'utilisez pas votre machine à café pendant une période prolongée et que vous voulez la transporter sur de longues distances, vous devez préparer l'appareil comme indiqué ci-dessous :

- Vider le réservoir à grains et le nettoyer
- Vider le réservoir à eau et le nettoyer
- Utiliser la fonction vapeur pour évacuer l'eau des circuits
- Nettoyer l'intérieur de l'appareil
- Utiliser un emballage de protection

Faire évaporer l'eau des circuits de la machine à café

Avant d'entreposer votre machine à café pendant une période prolongée – particulièrement à des températures inférieures à zéro – ou de la transporter, vous devez tout d'abord faire évacuer l'eau des circuits.

Faire évaporer signifie éliminer toute l'eau du circuit. Cela permet de prévenir tout dégât d'eau et de gel à l'intérieur de l'appareil.

- Enclenchez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt .
- Effleurez .
- Effleurez deux fois .

L'écran affiche Vidanger le circuit ?.

- Sélectionnez oui et effleurez OK.
- Suivez les instructions à l'écran.

Quand le message Opération terminée s'affiche et que l'écran s'éteint, cela signifie que toute l'eau a été évacuée.

- Débranchez la fiche secteur afin d'isoler la machine à café du secteur.
- Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café.

Emballage

N'emballez qu'un appareil propre et sec. Les résidus de café en poudre pourraient rayer les surfaces. En outre, les résidus de café, de lait et d'eau favorisent la formation de germes.

Emballer la machine à café dans son emballage d'origine avec les pièces de polystyrène expansé.

Mettez le mode d'emploi dans le carton. Vous l'aurez ainsi à portée de main lorsque vous voudrez de nouveau utiliser la machine à café.

 Attention ! Risque de brûlures au niveau des buses de distribution ! De la vapeur chaude s'échappe.

Que faire si ... ?

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies ou pannes qui peuvent se produire au quotidien. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au service après-vente.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

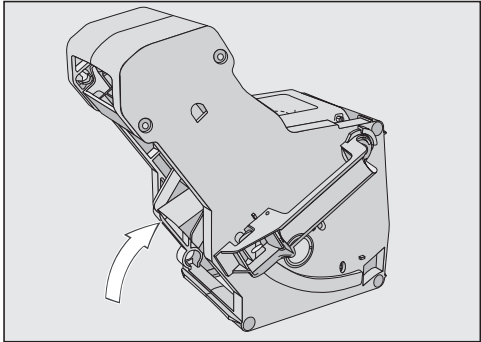
Messages à l'écran

Les messages d'erreur doivent être acquittés avec "OK". Cela signifie que le message peut réapparaître à l'écran même si l'anomalie a été corrigée.

Suivez les instructions à l'écran pour remédier à l'"anomalie".

Si le message d'erreur réapparaît ensuite, appelez le service après-vente.

Problème	Cause et dépannage
F1, F2, F80, F82	Une défaillance interne est survenue. ■ Déclenchez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt  et attendez environ une heure avant de le réenclencher.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Une défaillance interne est survenue. ■ Allumez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt  et attendez environ deux minutes avant de le réenclencher.
F10, F17	L'eau est aspirée en quantité insuffisante, voire pas du tout. ■ Retirez le réservoir à eau de la machine, remplissez-le d'eau potable fraîche et remettez-le en place. ■ Nettoyez le logement du réservoir à eau et la paroi de la carrosserie. Séchez la zone.

Problème	Cause et dépannage
F73 ou Contrôler l'unité de percolation	L'unité de percolation ne peut pas se remettre dans sa position de base. ■ Éteignez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt . ■ Débranchez la fiche secteur de la machine à café de la prise. Attendez deux minutes avant de brancher la fiche à nouveau. ■ Retirez l'unité de percolation et rincez-la sous l'eau courante.  ■ Repoussez le mécanisme d'éjection automatique du marc de café de l'unité de percolation dans sa position de base. ■ Ne remettez pas en place l'unité de percolation. Fermez la porte de l'appareil et mettez la machine à café en marche à l'aide de la touche Marche/Arrêt . Le mécanisme d'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et se remet dans sa position de base. ■ Lorsque le message Mettre en place l'unité de percolation apparaît, remettez l'unité de percolation en place. Fermez la porte de l'appareil.

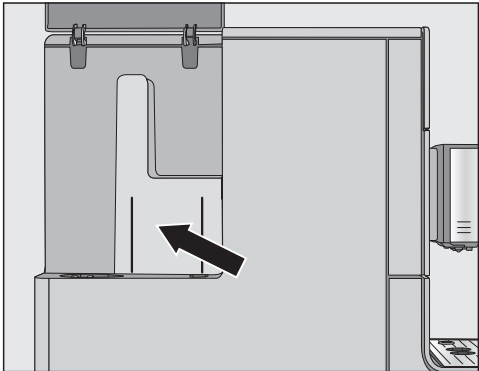
Que faire si ... ?

Problème	Cause et dépannage
Quantité de café moulu trop importante	Le compartiment à café moulu est trop plein. Si plus de deux cuillères rases de café moulu ont été versées dans le réservoir à mouture, l'unité de percolation ne peut pas presser le café moulu. Le café moulu est vidé dans le bac à marc de café et un message d'erreur apparaît à l'écran. ■ Éteignez la machine à café à l'aide de la touche Marche/Arrêt . ■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la (voir "Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur"). ■ Retirez le café moulu qui se trouve à l'intérieur de la machine à café, par ex. à l'aide d'un aspirateur. ■ Versez au maximum 12 g dans le réservoir à café.

Anomalies particulières

Problème	Cause et dépannage
L'écran reste sombre lorsque la machine à café est enclenchée avec la touche Marche/Arrêt ☺.	Vous n'avez pas appuyé assez longtemps sur la touche Marche/Arrêt ☺. ■ Effleurez le creux de la touche Marche/Arrêt ☺ pendant au moins trois secondes.
	La fiche secteur n'est pas bien insérée dans la prise. ■ Branchez la fiche secteur dans la prise.
	Le fusible de l'installation électrique a disjoncté parce que la machine à café, la tension de l'installation ou un autre appareil sont défectueux. ■ Débranchez la fiche secteur de la machine à café de la prise. ■ Le cas échéant, avertissez un électricien ou le service après-vente.
La machine à café s'arrête subitement.	L'heure d'arrêt programmée sur le timer est dépassée. ■ Réglez à nouveau l'heure d'arrêt, si nécessaire (voir "Réglages – Timer").
	La fiche n'est pas bien insérée dans la prise. ■ Branchez la fiche dans la prise secteur.
Les touches sensibles ne réagissent pas. Vous ne pouvez plus utiliser la machine à café.	Une défaillance interne est survenue. ■ Coupez l'alimentation électrique, autrement dit, débranchez la fiche secteur de la machine à café ou bien déclenchez le disjoncteur de l'installation domestique.
L'affichage est difficile à lire, voire illisible.	La luminosité de l'affichage est trop basse. ■ Modifiez le réglage (voir "Réglages").

Que faire si ... ?

Problème	Cause et dépannage
Le réservoir à eau est vide. Le message Remplir le réservoir d'eau et le remettre en place n'est pas affiché.	Il y a des gouttes d'eau ou de l'humidité entre le réservoir à eau et la paroi de la carrosserie (voir illustration).  ■ Séchez la zone. Retirez le réservoir à eau pour rajouter de l'eau. il y a trop d'humidité résiduelle sur les parois intérieures du réservoir à eau, par ex. un biofilm s'est formé. Ou le réservoir à eau est entartré, par exemple il y a des lignes de tartre. ■ Nettoyez le réservoir à eau quotidiennement.
Remplir le réservoir d'eau et le remettre en place apparaît même si le réservoir à eau est rempli et mis en place.	Le réservoir à eau n'est pas correctement en place dans l'appareil. ■ Retirez le réservoir à eau, puis remettez-le en place. Le réservoir n'a pas été rempli et mis en place correctement lors du détartrage. ■ Remplissez le réservoir jusqu'au repère de détartrage  et recommencez la procédure de détartrage.
Après la mise en service de la machine, le message Vider le bac d'égouttage et le bac à marc de café s'affiche, bien que cela ait déjà été fait.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Il est probable que le bac d'égouttage et le bac à marc de café n'ont pas été vidés après la dernière utilisation ou que le compteur interne n'est pas revenu à zéro. ■ Retirez avec précaution le bac d'égouttage avec le bac à marc de café et videz-les si nécessaire.

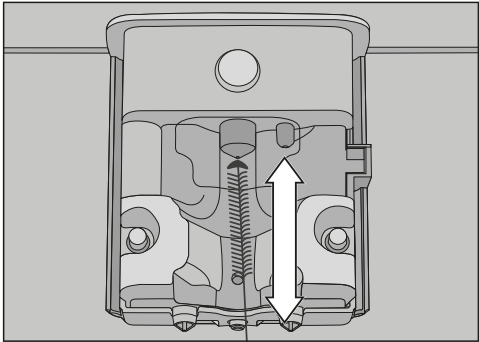
Problème	Cause et dépannage
Ni lait, ni mousse de lait ne sortent de l'écoulement central.	Le conduit de lait est obstrué. ■ Nettoyez minutieusement l'écoulement central avec le goupillon, tout particulièrement le cappuccinatore et les raccords du conduit de lait.
Bien que le bac d'égouttage ait été vidé, le message suivant s'affiche Vider le bac d'égouttage et le bac à marc de café.	Le bac d'égouttage n'est pas correctement en place dans l'appareil. ■ Enfoncez le bac d'égouttage à fond vers l'arrière. ■ Vérifiez que le bandeau inférieur est bien en place sur le bac d'égouttage.
Vider le bac d'égouttage et le bac à marc de café apparaît, bien que les deux soient en place.	Le bac d'égouttage est mal positionné et ne peut donc pas être détecté par les capteurs. ■ Videz le bac d'égouttage et le bac à marc de café. Remontez toutes les pièces puis enfoncez le bac d'égouttage jusqu'à la butée dans la machine à café.
Le bac d'égouttage ou le bac à marc de café sont trop remplis ou débordent bien qu'ils soient vidés à chaque fois que l'affichage y invite l'utilisateur.	Ceci n'est pas une anomalie ! Il est probable que le bac d'égouttage et le bac à marc de café ont été sortis ou que la trappe a été ouverte sans que le bac d'égouttage ou le bac à marc de café n'aient été vidés. Le compteur interne de vidange du bac d'égouttage et du bac à marc de café revient à zéro lorsque l'on retire le bac d'égouttage ou lorsque l'on ouvre la trappe. ■ Retirez précautionneusement le bac d'égouttage avec le bac à marc de café et videz-les si nécessaire.

Que faire si ... ?

Problème	Cause et dépannage
Bien que le réservoir à grains ait été rempli récemment, le message Remplir le réservoir à grains de café s'affiche.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. ■ Validez le message avec OK. Un nombre insuffisant de grains de café atteint le moulin. Est-ce que vous utilisez une torréfaction foncée ? Les grains à la torréfaction très foncée sont souvent huileux. Ces corps gras peuvent s'accumuler sur les parois du réservoir à grains et peuvent gêner le passage des grains. ■ Préparez une boisson à base de café et vérifiez que les grains de café glissent vers le réservoir à grains. ■ Nettoyez le réservoir à grains plus souvent si vous utilisez une torréfaction très foncée et huileuse. Essayez éventuellement un autre type de café, moins huileux.
La machine à café n'effectue pas de rinçage lors de sa mise en marche.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Si la machine de café est déjà arrivée à la température de fonctionnement, les conduits ne sont pas rincés lors de la mise en marche.

Problème	Cause et dépannage
La préparation de boissons au café est interrompue de façon répétée et le message Remplir le réservoir à grains de café s'affiche.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. L'unité de percolation ne détecte pas le café moulu. Il peut arriver que certaines sortes de café soient moulues trop finement ou en quantité insuffisante. En général, la finesse de mouture est alors réglé sur fin et la quantité de mouture réglée est insuffisante. ■ Validez le message avec OK. Si vous trouvez le goût du café trop intense ou trop amer, testez une autre sorte de café. Si le message apparaît lors de la préparation de toutes les spécialités à base de café : ■ Sélectionnez une finesse de mouture un peu plus gros (voir "Finesse de mouture"). ■ Vérifiez les réglages concernant la quantité de mouture pour toutes les spécialités à base de café (voir "Quantité de mouture"). Le cas échéant, sélectionnez une quantité de mouture plus élevée. Tenez également compte d'éventuelles boissons modifiées dans "Profils". Si le message apparaît uniquement lors de la préparation de certaines spécialités à base de café : ■ Vérifiez les réglages concernant la quantité de mouture pour toutes cette spécialité à base de café (voir "Quantité de mouture"). Sélectionnez une quantité de mouture plus élevée. ■ Si nécessaire, il vous faut également choisir une finesse de mouture un peu plus gros.
Le détartrage a été lancé par mégarde.	Il est impossible d'interrompre le détartrage une fois que vous avez effleuré la touche "OK". Le processus doit maintenant se dérouler jusqu'au bout. Ce réglage est une mesure de sécurité qui garantit le détartrage complet de la machine à café. Cela permet de garantir une longue durée de vie et un parfait fonctionnement de votre machine. ■ Détartrez la machine à café (voir "Détartre l'appareil").

Que faire si ... ?

Problème	Cause et dépannage
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 l'écoulement central.	La température du lait utilisé est trop élevée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il est nécessaire d'utiliser du lait froid ($< 10^{\circ}\text{C}$). ■ Vérifiez la température du lait.
	La distribution centrale avec Cappuccinatore intégré n'est pas montée correctement et aspire de l'air, ou bien les buses de distribution sont obstruées. ■ Vérifiez que l'écoulement central est correctement monté. Veillez à ce que toutes les pièces soient correctement fixées les unes aux autres et de manière étanche. ■ Nettoyez éventuellement l'écoulement central.
	Le conduit de lait, les éléments de raccordement ou le tuyau d'aspiration du récipient à lait sont obstrués. ■ Nettoyez minutieusement les pièces.
	La buse de vapeur située sur la distribution centrale est bouchée.  Introduisez la brosse de nettoyage de 1 cm au maximum dans la buse de vapeur. ■ Nettoyez la buse de vapeur avec la brosse de nettoyage.

Problème	Cause et dépannage
Un peu de café moulu se trouve sur le couvercle du bac d'égouttage et à l'intérieur autour de l'unité de percolation.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Le déplacement de l'unité de percolation lors de la percolation peut faire tomber du café moulu à côté. Le type de grains utilisé, la finesse de mouture et la quantité de mouture influencent la quantité. Important ! Nettoyez régulièrement l'intérieur de la machine à café pour éviter la formation de moisissures ou autres.
La face intérieure du couvercle du réservoir à grains est très humide. On y voit des gouttelettes.	Vous avez préparé de nombreuses boissons les unes après les autres et le réservoir à café moulu n'est pas bien fermé ou pas du tout. La vapeur d'eau monte à partir de l'unité de percolation et condense sur le couvercle. ■ Placez le couvercle du réservoir à café moulu de sorte qu'il ferme bien le réservoir.
De l'eau s'accumule sur la surface sous la machine à café.	Il ne s'agit pas d'une anomalie ! Lors du retrait du bac d'égouttage, de l'eau peut s'écouler sous la machine. Nettoyez régulièrement la surface sous la machine à café.
L'écran s'allume, mais la machine à café ne chauffe pas et ne prépare pas de boisson. La machine à café ne peut pas être mise hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt .	Le mode expo permettant de présenter la machine à café dans le magasin du revendeur ou dans les salles d'exposition a été activé. ■ Désactivez le mode expo (voir "Réglages – Mode expo").

Que faire si ... ?

Résultat non satisfaisant

Problème	Cause et dépannage
La boisson à base de café n'est pas assez chaude.	La tasse n'a pas été préchauffée. Plus la tasse est petite et épaisse, plus le préchauffage est important. ■ Préchauffez la tasse, par exemple avec de l'eau chaude.
	La température de percolation est trop basse. ■ Augmentez la température de percolation.
	Les filtres de l'unité de percolation sont obstrués. ■ Sortez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main. ■ Dégraissez l'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. Les boissons à base de café coulent très lentement de la distribution centrale.	La machine à café est entartrée. ■ Détartrez la machine à café.
Aucune boisson au café ne s'écoule de l'écoulement central. Ou bien la boisson ne s'écoule que par une seule buse.	L'écoulement central est obstrué. ■ Rincez les conduits de café (voir "Nettoyage et entretien - Rinçage de l'appareil"). ■ Si après cela, la boisson ne s'écoule toujours pas, ou que d'un seul côté, nettoyez les buses d'écoulement avec le goupillon.
La consistance de la mousse de lait n'est pas satisfaisante.	La température du lait est trop élevée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il vous faut utiliser du lait froid (< 10 °C). ■ Contrôlez la température du lait dans le pot à lait.
	Le conduit de lait est obstrué. ■ Nettoyez l'écoulement central et le conduit de lait avec le goupillon fourni.

Problème	Cause et dépannage
Le moulin à café fait plus de bruit que d'habitude lorsqu'il est en fonction.	Le réservoir à grains de café s'est vidé pendant la mouture. ■ Remplissez le réservoir de grains de café frais.
	Il se peut que des pierres se trouvent parmi les grains de café. ■ Arrêtez immédiatement la machine à café. Appelez le service après-vente.
La boisson au café s'écoule trop rapidement dans la tasse.	Le café est moulu trop grossièrement. ■ Sélectionnez un degré de mouture plus fin (voir "Finesse de la mouture").
La boisson au café s'écoule trop lentement dans la tasse.	Le café est moulu trop finement. ■ Sélectionnez un degré de mouture plus fin ou plus gros (voir "Degré de mouture").
Il ne se forme pas de mousse onctueuse sur le café ou l'espresso.	Le degré de mouture n'est pas bien réglé. ■ Sélectionnez un degré de mouture plus fin ou plus gros (voir "Degré de mouture").
	La température d'infusion est trop élevée pour ce type de café. ■ Réduisez la température d'infusion (voir "Température d'infusion").
	Les grains de café ne sont plus frais. ■ Remplissez le réservoir de grains de café frais.

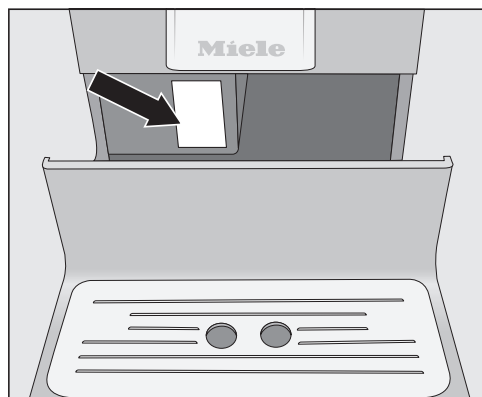
Service après-vente

Contact en cas d'anomalies

En cas d'anomalies auxquelles vous n'arrivez pas à remédier vous-même, veuillez vous adresser à votre revendeur Miele ou au service après-vente Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.



Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter les conditions de garantie fournies.

Vous pouvez économiser de l'énergie et de l'argent, mais aussi préserver l'environnement en suivant les conseils ci-après :

- Faites fonctionner la machine à café en "Mode éco" (préréglé).
- Si vous modifiez les réglages d'usine pour le "Minuteur", une augmentation de la consommation énergétique de la machine à café peut se produire.

Le message Ce réglage augmente la consommation d'énergie **apparaît à l'écran**

- Si vous n'utilisez pas la machine à café, éteignez l'appareil avec la touche Marche/Arrêt .
- Modifiez le réglage de la minuterie "Eteindre après" sur 15 minutes. Ensuite, la machine à café s'éteint 15 minutes après la dernière préparation de boissons ou l'effleurement d'une touche sensitive.

Raccordement électrique

Avant de raccorder la machine à café au réseau, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique.

Ces valeurs doivent absolument correspondre afin qu'aucune détérioration de la machine à café ne survienne. En cas de doute, veuillez interroger votre électricien.

Les données de branchement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique. La fiche signalétique se trouve sur la gauche de l'appareil, dans le logement du bac d'égouttage.

L'appareil qui vous est livré est prêt à raccorder au courant alternatif 220 – 240 V 50 Hz.

Ne raccordez la machine à café qu'à une prise conforme. L'installation électrique à laquelle le raccordement est effectué doit être réalisée dans les règles de l'art.

Prévoyez un dispositif de protection d'au moins 10 A.

Dans la mesure du possible, la prise de courant doit se trouver à côté de l'appareil et être facilement accessible.

Ne branchez pas la machine à café au réseau électrique au moyen de prises multiples ou de rallonges. Celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (risque d'incendie).

Ne raccordez pas la machine à café à des **îlots d'onduleurs**. Les îlots d'onduleurs sont utilisés sur les alimentations électriques autonomes, comme une alimentation en énergie solaire, par exemple. Les pics de tension peuvent

entraîner une coupure de sécurité. Cela peut endommager la partie électronique !

De même, l'appareil ne doit jamais être utilisé en liaison avec une **fiche à économie d'énergie**. Cela risquerait de réduire l'alimentation en énergie, ce qui entraînerait un échauffement de l'appareil.

Si le câble d'alimentation secteur est défectueux, il doit impérativement être remplacé par un électricien professionnel.

Risque de surchauffe !

Veillez à ce que l'aération et la ventilation de la machine à café soient suffisantes.

Ne recouvrez pas la machine à café avec un torchon ou tout autre textile pendant son fonctionnement.

Risque de surchauffe !

Si la machine à café est installée derrière une façade de meuble fermée, utilisez-la uniquement lorsque la porte du meuble est ouverte.

Ne fermez pas la porte du meuble lorsque la machine à café est en fonction.

Si la machine à café est installée dans une niche, il convient de respecter les dimensions suivantes de la niche :

Hauteur	510 mm
Largeur	450 mm
Profondeur	575 mm

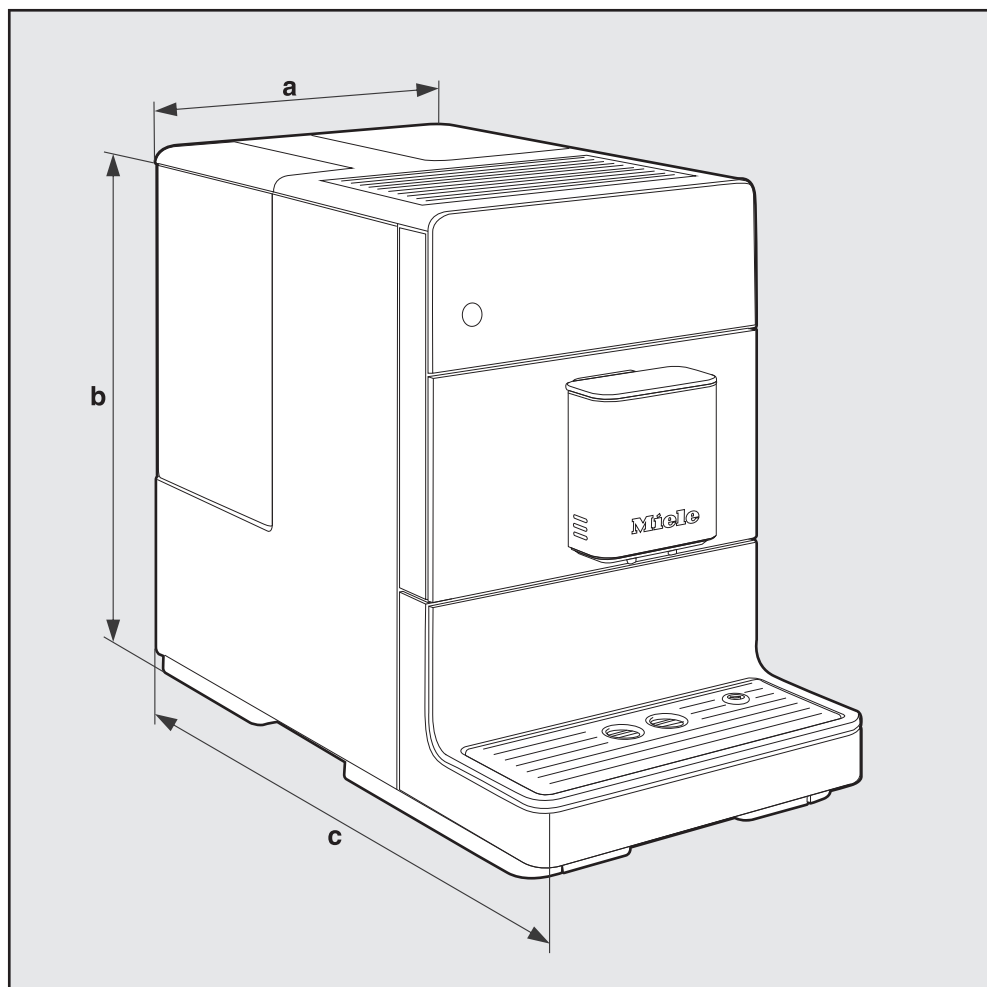
Au moment d'installer votre appareil, notez que vous devez pouvoir ouvrir la porte en grand pour sortir l'unité de percolation.

- Installez la machine à café de sorte qu'elle s'aligne parfaitement sur l'arête avant de la niche.

Respectez les conseils d'installation suivants :

- L'appareil doit être installé à un endroit sec et bien aéré.
- La température ambiante à son emplacement doit se situer entre +10 °C et +38 °C.
- Posez la machine à café sur une surface plane horizontale et résistante aux éclaboussures.

Dimensions de l'appareil



a = 241 mm

b = 360 mm

c = 460 mm

Caractéristiques techniques

Consommation électrique en veille (réglage d'usine) :	< 0,5 Watt
Pression de la pompe :	15 bars max.
Circulateur chauffant :	1 thermobloc en inox
Dimensions de l'appareil (l x H x P) :	241 x 360 x 460 mm
Poids net :	9,48 kg
Longueur de câble :	120 cm
Capacité du réservoir à eau :	1,3 l
Capacité du réservoir à grains :	200 g
Capacité du bac à marc de café :	max. 6 portions de marc de café
Ecoulement central :	réglable en hauteur entre 80-135 mm
Moulin :	moulin à café conique en inox
Finesse de la mouture :	5 niveaux de réglage
Dose de café moulu :	12 g max.



Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tél. 0800 800 222
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

CM5400-CH, CM5500-CH



fr-CH

M.-Nr. 10 793 040 / 00