

Mode d'emploi Machine à café



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

Emballages de transport

Emballages de transport

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

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

Vous devez aussi conserver vos emballages d'origine dans l'éventualité d'une réparation, ce qui vous permettra d'envoyer votre machine à café au service après-vente Miele dans les meilleurs conditions.

Votre ancien appareil

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



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes légalement responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer. Jusqu'à son enlèvement, veillez à ce que votre ancien appareil ne présente aucun danger pour les enfants.

Table des matières

Emballages de transport	2
Consignes de sécurité et mises en garde	6
Description de l'appareil	16
Éléments de commande et d'affichage	17
Accessoires	18
Première mise en service	19
Avant la première utilisation	19
Première mise en marche.....	19
Dureté de l'eau	20
Principe de fonctionnement	22
Remplir le réservoir à eau	23
Remplissage du réservoir à grains	24
Allumer et éteindre la machine à café	25
Chauffe-tasse	26
Régler la distribution centrale à la hauteur de la tasse	27
Préparer des boissons	28
Préparer un café	28
Annuler la préparation	29
Deux doses	29
Préparer plusieurs tasses de café à la suite (fonction Cafetière)	30
Préparer un café avec du café moulu	30
Préparer de l'eau chaude (CM6350).....	31
Préparer des boissons à partir d'un profil	32
Préparer des spécialités de café à base de lait	33
Le pot à lait.....	33
Utiliser du lait conditionné en carton ou dans un autre type d'emballage.....	34
Préparer des boissons contenant du lait.....	34
Degré de mouture	35
Quantité de mouture, température de percolation et préinfusion	36
Quantité de mouture	36
Température de percolation	36
Préinfusion du café moulu.....	37

Table des matières

Quantité	38
Profils	40
Ouvrir un profil.....	40
Créer un profil.....	40
Sélectionner un profil	41
Modifier le nom.....	41
Supprimer un profil.....	41
Changer de profil.....	41
Réglages	42
Ouvrir le menu "Réglages"	42
Modifier et enregistrer les réglages	42
Tableau des réglages proposés	43
Langue	45
Heure	45
Timer = Minuterie	45
Mode éco	46
Éclairage.....	46
Info (afficher des informations).....	47
Verrouiller la machine à café (Sécurité enfants ).....	47
Dureté de l'eau	48
Luminosité de l'écran	48
Volume.....	48
Chauffe-tasses	48
Réglages d'usine.....	48
Mode expo (revendeur)	49
Nettoyage et entretien	50
Tableau des fréquences de nettoyage	50
Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle	51
Bac d'égouttage et bac à marc de café.....	53
Plaque d'égouttage.....	54
Réservoir à eau	54
Filtre en inox au niveau de la vanne d'arrivée d'eau	55
Distribution centrale avec cappuccinatore intégré.....	55
Récipient à lait en inox	57
Conduit de lait	57
Réservoir à grains et compartiment à café moulu	58
Carrosserie	58
Programmes d'entretien.....	59
Accéder au menu "Entretien"	59
Rincer l'appareil.....	59
Rincer le conduit de lait.....	60

Table des matières

Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur de la machine	61
Détartre l'appareil	65
En cas d'anomalie	68
Messages à l'écran	68
Fonctionnement anormal de la machine à café	71
Résultat non satisfaisant	78
Transport	80
Utiliser la fonction vapeur pour évacuer l'eau des circuits	80
Emballages	80
Service après-vente et garantie	81
Économies d'énergie	82
Branchement électrique	83
Conseils d'installation	84
Dimensions	85
Caractéristiques techniques	86

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre appareil en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Respectez ces consignes pour votre protection et éviter d'endommager votre appareil.

Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non respect des présentes consignes de sécurité.

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

Utilisation conforme

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

Consignes de sécurité et mises en garde

Précautions à prendre avec les enfants

 Risque de brûlures au niveau des buses de distribution !
La peau des enfants est plus sensible à la chaleur que celle des adultes !

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

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

Sécurité technique

- ▶ Tout dommage sur la machine à café peut mettre votre sécurité en danger. Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible avant de l'encaster. Ne faites jamais fonctionner un appareil défectueux !
- ▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique de la machine à café doivent impérativement correspondre avec celles du réseau électrique afin que l'appareil ne soit pas endommagé.
Comparez-les avant de brancher l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.
- ▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement de l'appareil en toute sécurité. Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.
- ▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité de la machine à café est uniquement garanti lorsque cette dernière est raccordée au réseau électrique public.
- ▶ Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre machine à café.
- ▶ Cette machine à café ne doit pas être utilisée sur des engins en mouvement.
- ▶ En cas de dommages apparents ou si vous sentez une odeur de brûlé par exemple, débranchez aussitôt l'appareil du secteur.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne reste pas coincé. Vérifiez qu'aucune aspérité ne risque de l'endommager.
- ▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation électrique soit bien rangé, faute de quoi vous risquez de trébucher et d'endommager la machine à café.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ N'utilisez la machine à café que si la température ambiante se situe entre + 10 °C et + 38 °C.
- ▶ Risque de surchauffe ! Veillez à ce que la machine à café soit suffisamment ventilée. Ne recouvrez pas la machine à café avec un torchon ou autre textile pendant son fonctionnement.
- ▶ Si vous avez installé la machine à café derrière une façade de meuble fermée, ne la faites fonctionner que porte ouverte. Si la porte reste fermée, de la chaleur et de l'humidité s'accumulent derrière le meuble de cuisine. L'appareil et/ou le meuble risquent d'être endommagés. Ne fermez pas la porte tant que la machine à café fonctionne. Fermez la porte qu'une fois la machine à café complètement refroidie.
- ▶ Protégez la machine à café de l'eau et des éclaboussures. Ne plongez jamais la machine à café dans l'eau.
- ▶ Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à réparer les appareils électriques, raccordement compris. Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de la machine à café par un service après-vente non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité. Ne remplacez les pièces défectueuses que par des pièces détachées d'origine.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ En cas de travaux d'installation et de réparations, la machine à café doit être débranchée du réseau électrique.
La machine à café est débranchée du secteur électrique uniquement lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :
 - la prise de la machine à café est débranchée.
Tirez sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.
 - le fusible correspondant à cette zone est déclenché.
 - les fusibles à filetage de l'installation électrique sont totalement dévissés.
- ▶ N'ouvrez jamais la carrosserie de votre appareil ! N'essayez jamais de toucher aux raccordements sous tension ou de modifier les composants électriques et mécaniques de votre appareil. Cela vous mettrait en danger et pourrait provoquer des anomalies de fonctionnement de votre machine à café.
- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation conforme

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

► Attention :

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

 CM6350 Risque de blessure pour les yeux !

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

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

- Versez uniquement de l'eau potable froide et propre dans le réservoir à eau. L'eau chaude ou bouillante et tout autre liquide sont susceptibles d'endommager la machine à café.
 - Renouvelez l'eau chaque jour afin de prévenir la formation de germes.
 - N'utilisez jamais d'eau minérale, les minéraux contenus dans l'eau risquant d'entartrer et d'endommager votre appareil.
 - N'utilisez pas d'eau issue d'une installation d'osmose inverse. Vous risquez de détériorer votre appareil.
- Ne versez que des grains de café torréfiés dans le réservoir à grains. Ne versez pas de grains de cafés enrobés ou de café moulu.

Consignes de sécurité et mises en garde

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

Consignes de sécurité et mises en garde

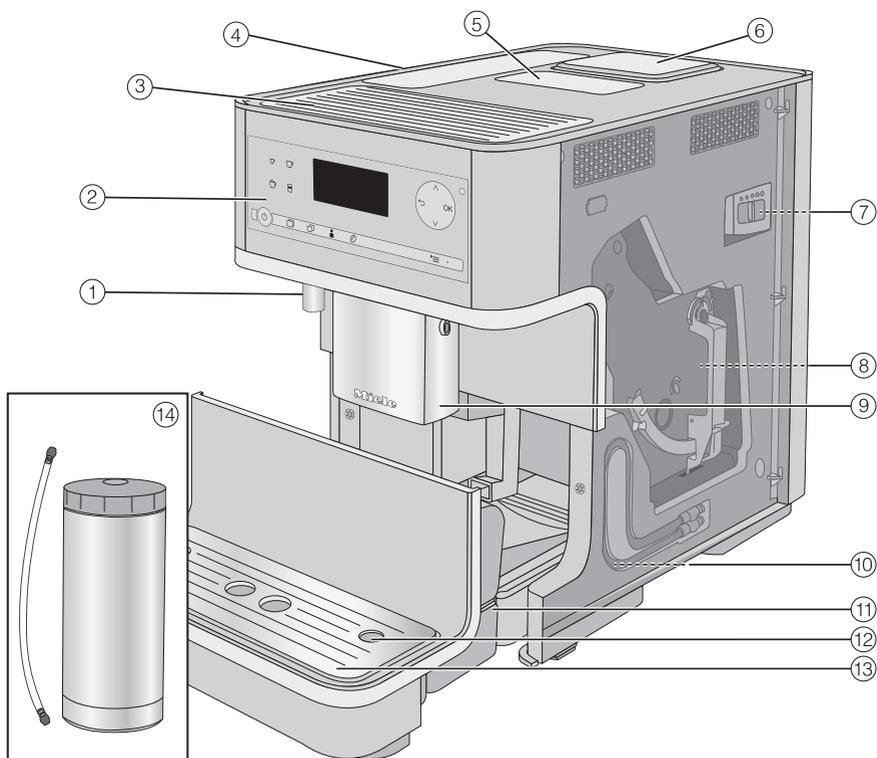
Nettoyage et entretien

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

Pour les appareils avec surfaces en acier inoxydable :

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

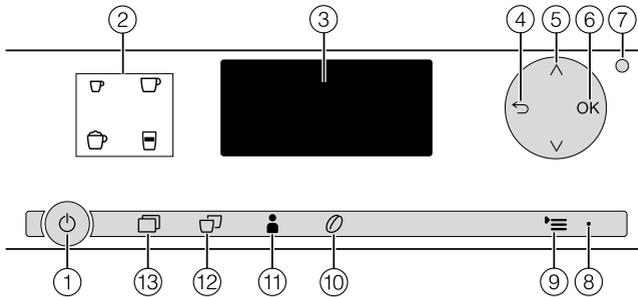
Description de l'appareil



- ① Distribution d'eau chaude*
- ② Éléments de commande et d'affichage
- ③ Chauffe-tasse*
- ④ Réservoir à eau
- ⑤ Compartiment à café moulu
- ⑥ Réservoir à grains
- ⑦ Réglage de la finesse de mouture (derrière la trappe de l'appareil)
- ⑧ Unité de percolation (derrière la trappe de l'appareil)
- ⑨ Distribution centrale avec cappuccinateur intégré
- ⑩ Position d'attente du conduit de lait (derrière la trappe de l'appareil)
- ⑪ Bac d'égouttage à couvercle et bac à marc de café
- ⑫ Support pour conduit de lait
- ⑬ Bandeau inférieur avec tôle d'égouttage
- ⑭ Pot à lait isotherme*

*CM 6350

Éléments de commande et d'affichage



- ① **Touche Marche/Arrêt** 
Allumer et éteindre la machine à café
- ② **Touches boissons**
Préparation d'espresso ,
de café ,
de cappuccino  ou de
Latte macchiato 
- ③ **Écran**
Informations sur l'action actuelle ou
l'état
- ④ **"Retour"** 
Pour revenir à l'étape précédente du
menu et corriger les erreurs
- ⑤ **Flèches de navigation**  
Affichage d'autres options possibles
à l'écran et sélection d'une option
- ⑥ **OK**
Confirmation des messages à l'écran
et enregistrement des réglages
- ⑦ **Interface optique**
(réservé au service après-vente
Miele)
- ⑧ **Eclairage par LED**
A lumière pulsée, appareil activé et
écran éteint
- ⑨ **Réglages** 
Afficher le menu "réglages" et modi-
fier les réglages
- ⑩ **Paramètres** 
Modifier les réglages de préparation
des boissons et d'affichage
- ⑪ **Profils** 
Créer et administrer les profils
- ⑫ **Deux doses** 
Préparation d'une boisson pour deux
personnes
- ⑬ **Autres programmes** 
Autres boissons : ristretto, café allon-
gé, caffè latte, lait chaud, mousse de
lait et eau chaude*
Programmes d'entretien

* CM6350

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 livrés en série

- **Cuillère doseuse**
pour doser le café moulu
- Le **pot à lait en inox MB-CM**
conserve le lait plus longtemps au frais
(Contenance : 0,5 l)

Le récipient à lait en inox n'est pas fourni avec la CM6150.

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

Commander des accessoires

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

- **Chiffon microfibre tous usages**
pour enlever les empreintes de doigts et les salissures légères
- **Nettoyant pour conduit de lait**
pour nettoyer le circuit de lait
- **Pastilles nettoyantes**
pour dégraisser l'unité de percolation
- **Pastilles de détartrage**
pour détartrer le circuit d'eau.
- Le **pot à lait en inox MB-CM**
conserve le lait plus longtemps au frais
(Contenance : 0,5 l)

Avant la première utilisation

- Retirez les éventuels films de protection et étiquettes.
- Placez la machine à café sur une surface plane, et qui ne craint pas l'eau (Se référer au chapitre "Instruction d'installation")

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

- Branchez la machine à café au réseau électrique (voir "Branchement électrique").
- Enlevez le réservoir à eau et remplissez-le avec de l'eau fraîche, veuillez à respecter le marquage "max" du réservoir et replacez ensuite le réservoir à eau dans la machine. (Se référer à "remplir le réservoir à eau").
- Enlevez le réservoir à grains, remplissez-le de grains de café torréfiés et remettez-le dans la machine à café. (Se référer à "remplir le réservoir à grains").

Première mise en marche

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

- Langue et Pays
- Affichage horaire
- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

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

Sélection de la langue

- Effleurez plusieurs fois les flèches $\wedge \vee$, jusqu'à ce que la langue souhaitée apparaisse en surbrillance puis validez en effleurant la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches $\wedge \vee$, jusqu'à ce que le pays souhaité apparaisse en surbrillance puis validez en effleurant la touche OK.

Le nouveau réglage est sauvegardé.

Régler l'heure

- Effleurez plusieurs fois les flèches $\wedge \vee$, jusqu'à ce que l'heure apparaisse.
Effleurez la touche OK.

Le nouveau réglage est sauvegardé.

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.

Première mise en service

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

Éteignez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt (☺). Ne débranchez pas la prise pour éteindre la machine à café. Si vous débranchez la machine à café du secteur en première intention, la procédure de première mise en service doit être effectuée une nouvelle fois.

Lorsque vous préparez les premières boissons caféinées, une quantité de grains de café importante est moulue et il est ainsi possible que des résidus de poudre s'accumulent sur le couvercle du bac d'égouttage. L'arôme du café et la texture de la crème ne se développent pleinement qu'après plusieurs préparations de café.

Dureté de l'eau

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

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

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

Le service d'alimentation de l'eau de votre commune peut vous donner des indications quant au niveau de dureté de l'eau de votre commune.

Le degré de dureté 3 est pré-réglé à la sortie usine.

Vous avez le choix entre 4 zones de dureté :

°dH	mmol/l	ppm (mg/l CaCO ₃)	Réglage*
0 – 8,4	0 – 1,5	0 – 150	douce 1
8,4 – 14	1,5 – 2,5	150 – 250	moyenne 2
14 – 21	2,5 – 3,7	250 – 375	dure 3
> 21	> 3,7	> 375	très dure 4

* Il peut arriver que les niveaux 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.

Réglage de la dureté de l'eau

- Effleurez .
- Sélectionnez à l'aide des flèches   Dureté d'eau puis validez en appuyant sur **OK**.
- Sélectionnez le degré de dureté de l'eau à l'aide des flèches   puis validez en appuyant sur **OK**.

Le nouveau réglage est sauvegardé.

Principe de fonctionnement

Pour utiliser la machine à café, il suffit d'effleurer les touches sensibles.

CM6350 : à chaque effleurement de touche, un signal sonore est émis. Vous pouvez ajuster le volume sonore des touches ou couper la tonalité (voir "Réglages - Volume").

Vous vous trouvez dans le menu des boissons lorsque l'écran indique :



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

Vous trouverez d'autres choix de boissons dans le menu Autres programmes .

Visualiser et naviguer dans un menu

Pour visualiser un menu, effleurez la touche correspondante. Vous pouvez démarrer une action ou modifier un réglage du menu sélectionné.



La barre à droite de l'écran indique que d'autres options sont disponibles ou que le texte continue. Vous pouvez afficher d'autres options au moyen des flèches de navigation $\wedge \vee$.

La coche \checkmark vous indique quel réglage est actuellement sélectionné.

Si vous souhaitez sélectionner une option, effleurez les flèches $\wedge \vee$ jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance.

Pour valider la sélection, effleurez la touche OK.

Quitter un niveau de sélection ou annuler une action

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

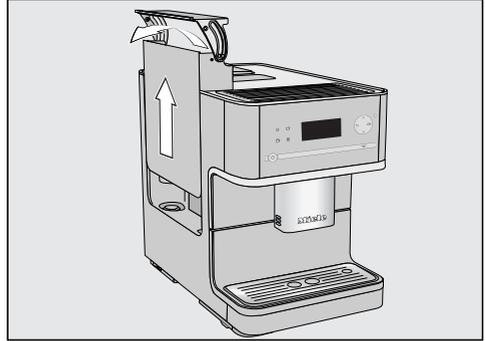
Remplir le réservoir à eau

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

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

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

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



- Appuyez sur le côté droit du couvercle.
- Soulevez le réservoir à eau par le couvercle.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau potable froide et propre jusqu'au repère indiquant "max".
- Remplacez le réservoir à eau.

Si le réservoir à eau reste coincé et que vous n'arrivez pas à le remettre dans son habitacle, vérifiez que ce dernier n'a pas besoin d'être nettoyé. Cela pourrait affecter l'étanchéité de la vanne de vidange. Le cas échéant, nettoyez l'habitacle du réservoir à eau.

Remplissage du réservoir à grains

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

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

Attention ! Risque de dommages sur le moulin !

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

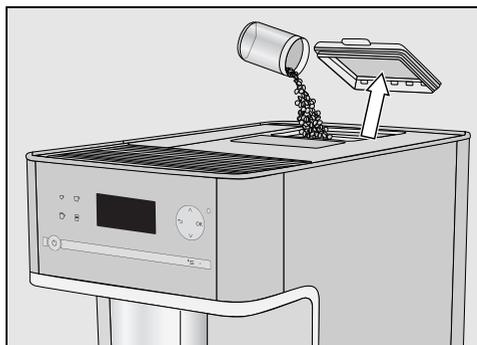
Ne versez jamais de liquides dans le réservoir à grains.

Attention ! Le sucre endommage la machine à café !

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

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

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



- Retirez le couvercle du réservoir à grains.
- Remplissez le réservoir de grains de café.
- Remettez le couvercle.

Conseil : Ne versez que la quantité nécessaire pour quelques jours. En effet, le café perd son arôme au contact de l'air.

Allumer et éteindre la machine à café

Mise en marche de l'appareil

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

La machine à café commence par chauffer et rincer tous les conduits puis l'eau chaude s'écoule par le système de distribution centrale.

Vous pouvez sélectionner votre boisson dès que le message Sélectionner une boisson s'affiche à l'écran.

Si la température de fonctionnement est supérieure à 60 °C lors de la mise en marche, la machine à café ne se rince pas.

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

Tant que l'appareil n'est pas éteint, vous apercevez la lumière pulsée des LED à droite de l'écran.

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

Arrêt de l'appareil

- Effleurez la touche Marche/Arrêt .

Si un café a été préparé, les conduits d'eau 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 : Fixer le conduit de lait dans la tôle d'égouttage.

- Une fois le conduit de lait posé dans la plaque 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'utiliserez.

En cas d'absence prolongée

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

- Videz le bac d'égouttage, le bac à marc et le réservoir à eau.
- Nettoyez soigneusement chacune des pièces, y compris l'unité de percolation.
- Débranchez la prise du courant électrique et de la machine à café.

L'heure sélectionnée n'est pas enregistrée et devra être reconfigurée lors de la prochaine mise sous tension.

Chauffe-tasse

(CM6350)

Le goût de l'espresso et des autres boissons à base de café s'exprime mieux et plus longtemps dans une tasse préchauffée.

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

Vous pouvez placer des tasses ou des verres sur le dispositif de chauffe-tasses de la machine à café.

Pour cela, le chauffe-tasse doit être activé.

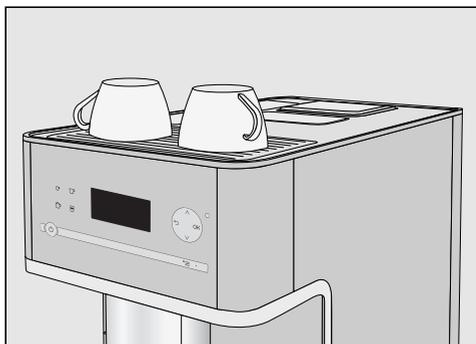
Le chauffe-tasse chauffe en continu tant que la machine à café est en marche.

Activer / Désactiver la fonction chauffe-tasses

- Effleurez **☰**.
- Sélectionnez **Chauffage tasse** puis validez en appuyant sur **OK**.
- Sélectionnez l'option qui vous convient puis validez en appuyant sur **OK**.

Le nouveau réglage est sauvegardé.

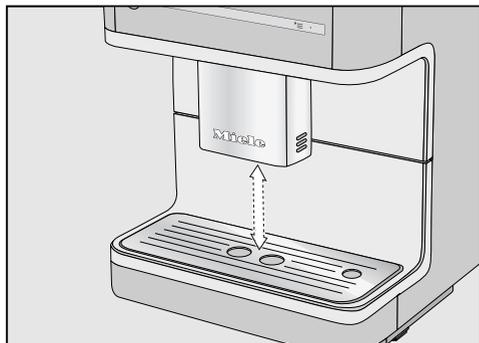
Préchauffer les tasses



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

Régler la distribution centrale à la hauteur de la tasse

Vous pouvez régler la distribution centrale à la hauteur des tasses utilisées. Le café ou l'espresso refroidissent ainsi moins vite et la crema tient plus longtemps.



- Tirez la distribution vers le bas, jusqu'au rebord de la tasse. Remontez si nécessaire la distribution jusqu'à ce que la tasse s'insère en-dessous.

Préparer des boissons

Vous pouvez choisir entre les spécialités de café 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 pour 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 allongé** ☞ est un café préparé avec nettement plus d'eau.

⚠ Risques de brûlures au niveau des buses de distribution !

Les boissons préparées ainsi que la vapeur sont brûlantes !

Ne mettez jamais la main ou une autre partie du corps sous la distribution centrale de la machine à café quand du liquide chaud / de la vapeur sortent de l'appareil.

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

Préparer un café



- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Sélectionnez une boisson :
 - Espresso ☞
 - Café ☞
 - dans Autres programmes ☐ :
ristretto, café allongé

La préparation commence.

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

Annuler la préparation

Pour interrompre la préparation,

- effleurez de nouveau la touche de commande des boissons ou la touche  des Autres programmes.

La machine à café s'arrête en cours de préparation.

Conseil : Dès que le message Arrêt s'affiche à l'écran, validez l'annulation de la commande en appuyant sur OK.

Si vous avez demandé à la machine de vous préparer une **spécialité de café avec ajout de lait** ou **deux doses d'une même boisson**, vous pouvez annuler chacune des commandes séparément.

- Validez en appuyant sur OK.

La machine à café s'arrête en cours de préparation.

Deux doses

Vous pouvez aussi demander à la machine de vous préparer deux doses, dans une ou deux tasses.



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

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

Conseil : Si vous restez un certain temps sans effleurer aucune touche, la sélection "double dose"  s'annule automatiquement.

Préparer des boissons

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

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

- Placez un récipient de taille adéquate sous la distribution centrale.
- Effleurez .
- Effleurez plusieurs fois les flèches $\wedge \vee$ jusqu'à ce que Cafetière apparaisse en surbrillance puis validez en effleurant la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les flèches $\wedge \vee$, jusqu'à ce que le nombre de tasses souhaité (3 à 8) soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Suivez les instructions à l'écran.

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

Annuler la préparation

- Effleurez OK, lorsque Arrêt s'affiche à l'écran.

La préparation en cours est arrêtée.

Annuler Cafetière

- Effleurez .

La préparation de Cafetière a été arrêtée.

Préparer un café avec du café moulu

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

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

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

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

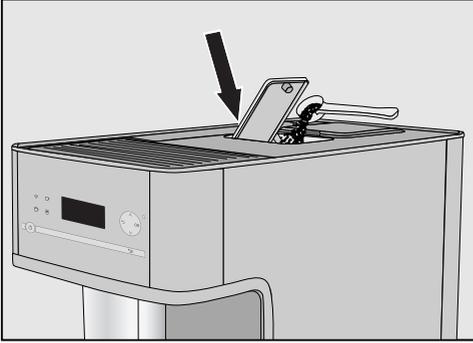
Remplir le compartiment à café moulu

Ne versez **pas** plus de deux cuillères doseuses rases dans le compartiment à café moulu. Si vous versez trop de café dans le compartiment à café moulu, l'unité de percolation ne pourra ni compacter le café ni l'infuser.

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

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

Préparer des boissons



- Ouvrez le couvercle du compartiment.
- Versez une cuillère doseuse de café dans le compartiment à café moulu.

Remplissez **au maximum** deux cuillères à café rases dans le réservoir à café.

- Refermez le couvercle du compartiment.

L'écran affiche Utiliser le café moulu.

Préparer un café avec du café moulu

Pour préparer un café à base de café moulu :

- sélectionnez **oui** puis validez en appuyant sur **OK**.

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

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

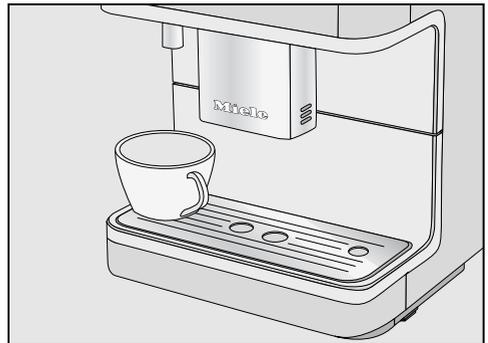
Votre boisson est en cours de préparation.

Lorsque vous choisissez **non** et que vous validez avec **OK**, alors le café en poudre est envoyé dans le bac à marc. Le rinçage se déclenche ensuite.

Préparer de l'eau chaude (CM6350)

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

Notez toutefois que l'eau versée n'est pas assez chaude pour préparer du thé noir.



- Placez un récipient approprié sous la distribution d'eau chaude.
- Effleurez .
- Sélectionnez **Eau chaude** puis validez en appuyant sur **OK**.

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

Pour terminer la préparation,

- effleurez **OK**.

La machine à café s'arrête en cours de préparation.

Préparer des boissons

Préparer des boissons à partir d'un profil

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

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

- Effleurez .
- Sélectionnez le réglage souhaité à l'aide des flèches \wedge \vee puis validez en appuyant sur *OK*.

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

Vous pouvez préparer la boisson de votre choix.

Préparer des spécialités de café à base de lait

⚠ Attention ! Risque de brûlures au niveau de la distribution centrale !
Tout ce qui sort de la machine à café est brûlant (vapeur, liquides) !

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

Après la phase de préchauffage, le lait aspiré est chauffé à la vapeur dans la distribution centrale 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 pouvez choisir entre les spécialités de café à base de lait suivantes :

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

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

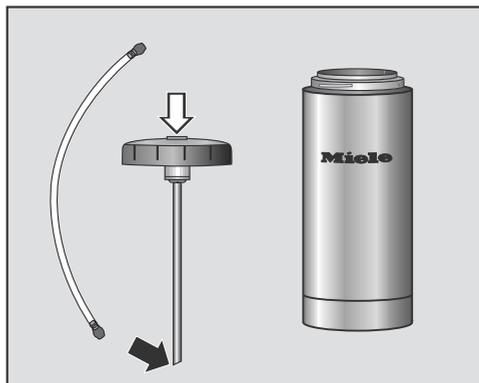
Conseil : Pour une consistance parfaite de la mousse de lait, utilisez du lait de vache froid (< 10 °C) avec une teneur en protéines d'au moins 3 %.

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).

Le pot à lait

(Accessoires fournis CM6350)

Le pot à lait en inox permet de conserver le lait au frais. Pour préparer une bonne mousse de lait, il vous faut du lait froid (< 10 °C).



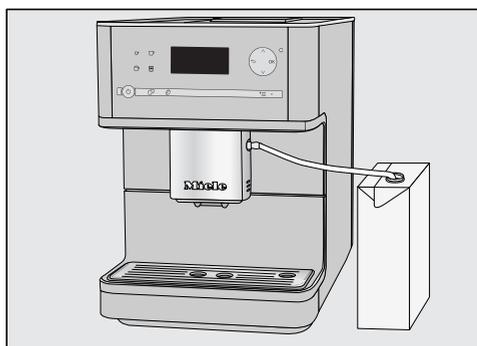
- Faites passer le tuyau d'aspiration en inox par l'intérieur du couvercle. Vérifiez que l'extrémité oblique est dirigée vers le bas.
- Remplissez le pot à lait isotherme jusqu'à 2 cm du bord au maximum puis fermez-le avec le couvercle.
- Insérez le conduit à lait par le haut dans le couvercle. Vérifiez que la pièce raccord s'encliquette bien.

Préparer des spécialités de café à base de lait

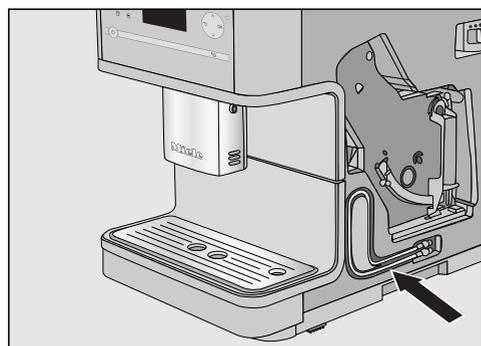


- Posez le pot à lait à côté de la machine à café. Introduisez le conduit de lait dans l'ouverture de la distribution centrale.

Utiliser du lait conditionné en carton ou dans un autre type d'emballage



- Insérez le conduit de lait dans l'ouverture de la distribution centrale.
- Disposez le lait dans son emballage à côté de la machine à café.
- Introduisez le conduit de lait dans l'emballage en l'enfonçant bien à l'intérieur.



Le conduit de lait se trouve derrière la porte.

Préparer des boissons contenant du lait

- Posez une grande tasse ou un mug sous la distribution centrale.
- Sélectionnez une boisson :
 - Cappuccino ☕
 - Latte macchiato ☕
 - dans Autres programmes : Caffè latte, lait chaud, mousse de lait

Votre boisson est en cours de préparation.

Degré de mouture

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

Une crema réussie a une belle couleur noisette.

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

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

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

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

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

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

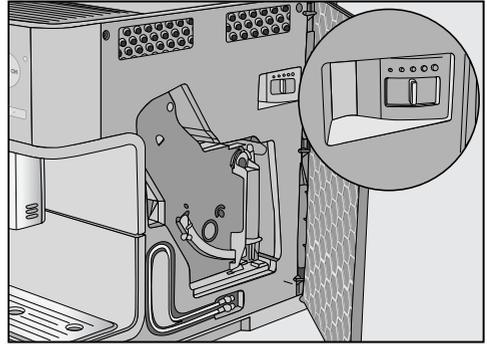
- l'espresso ou le café s'écoule au goutte à goutte dans la tasse,
- la crema est brun foncé.

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

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

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

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



- Pour affiner la mouture, actionnez le levier de réglage d'un cran vers la gauche. Actionnez-le vers la droite pour une plus grosse mouture.
- Refermez la trappe de l'appareil.

L'ouverture de la trappe réinitialise le compteur interne de vidange du bac d'égouttage et du bac à marc.

- Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café.
- Préparez un café.

Vous pourrez ensuite modifier de nouveau le degré de mouture.

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

- Ouvrez la trappe de l'appareil.

Quantité de mouture, température de percolation et préinfusion.

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

- Effleurez .
- Choisissez votre boisson puis validez en effleurant la touche OK.

Les réglages en cours suivants s'affichent à l'écran : "Quantité de mouture", "Température de percolation" et "Préinfusion".

- Sélectionnez Quantité de mouture, Temp. percolation ou Préinfusion.
- Sélectionnez un réglage puis validez en appuyant sur OK.

Le nouveau réglage est sauvegardé.

Quantité de mouture

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Température de percolation

La température de percolation idéale dépend

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

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

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

Préinfusion du café moulu

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

Vous avez le choix entre une préinfusion courte ou une préinfusion longue.

Vous pouvez aussi désactiver la fonction "Préinfusion". Lorsque vous recevez votre appareil, cette fonction est désactivée.

Quantité

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

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

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

Il est possible de configurer une quantité maximale pour chaque boisson. Une fois celle-ci atteinte, la préparation cesse immédiatement et la quantité maximale autorisée pour cette boisson est enregistrée.

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

Pour démarrer la programmation des quantités, vous pouvez procéder de deux manières :

- à l'aide des touches des boissons, lorsque vous préparez un café ou
- en sélectionnant Quantité portion au menu Paramètres \mathcal{O} .

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.

Annuler la programmation des quantités

- Effleurez de nouveau la touche de commande des boissons ou la touche \square pour des boissons comme Autres programmes.

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 \square , le café \square , le cappuccino \square et le latte macchiato \square lors de la préparation.

- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive correspondant à la boisson souhaitée, jusqu'à ce que modifier s'affiche à l'écran.

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

- Lorsque la tasse est suffisamment remplie, effleurez la touche 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.

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

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

Modifier la quantité de boisson dans le menu Paramètres

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

- Posez une grande tasse ou un mug sous la distribution centrale.
- Effleurez .
- Sélectionnez la boisson de votre choix.
- Sélectionnez **Quantité portion** puis validez en appuyant sur **OK**.

Il vous suffit maintenant de vous reporter à la marche à suivre indiquée sous "Modifier la quantité de boisson lors de la préparation d'une boisson."

Adapter la quantité de boisson pour les divers profils

Vous pouvez, pour chaque profil, adapter individuellement la quantité de chaque boisson.

- Effleurez .
- Sélectionnez le profil souhaité.

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

Comme nous venons de l'expliquer, vous pouvez maintenant modifier la quantité de boisson pour chaque profil.

Profils

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

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

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

Ouvrir un profil

■ Effleurez .

Vous pouvez maintenant créer un profil.

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

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

Conseil : En effleurant les touches  ou , vous retournez au menu principal.

Créer un profil

■ Sélectionnez à l'aide des flèches $\wedge \vee$ Créer le profil puis validez en appuyant sur **OK**.

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

■ Effleurez les flèches $\wedge \vee$ pour sélectionner le caractère de votre choix. Effleurez la touche **OK**.

Le caractère apparaît dans la ligne juste au-dessus.

■ Répétez le processus jusqu'à ce que le nom souhaité apparaisse sur la ligne du haut.

Conseil : La touche  vous permet de supprimer le dernier caractère saisi.

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

■ sélectionnez à l'aide des flèches $\wedge \vee$ la zone cochée  puis validez en effleurant **OK**.

Si vous ne souhaitez pas enregistrer l'entrée,

■ 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 fonction est uniquement disponible si vous avez déjà créé un profil en plus du profil standard Miele.

- Sélectionnez à l'aide des flèches $\wedge \vee$ Sélectionner un profil puis validez en appuyant sur **OK**.
- Sélectionnez le réglage souhaité à l'aide des flèches $\wedge \vee$ puis validez en appuyant sur **OK**.

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

Modifier le nom

Cette fonction est uniquement disponible si vous avez déjà créé un profil en plus du profil standard Miele.

- Sélectionnez à l'aide des flèches $\wedge \vee$ Modifier le nom puis validez en appuyant sur **OK**.
- Procédez de la même manière que pour la création d'un profil :
 - pour supprimer un caractère, sélectionnez \leftarrow ,
 - Pour saisir de nouveaux caractères, marquez le caractère en question et confirmez en appuyant sur **OK**.
 - pour enregistrer le nouveau nom du profil, sélectionnez la zone cochée \checkmark et effleurez la touche **OK**.

Supprimer un profil

Cette fonction est uniquement disponible si vous avez déjà créé un profil en plus du profil standard Miele.

- Sélectionnez à l'aide des flèches $\wedge \vee$ Supprimer le profil puis validez en appuyant sur **OK**.
- Sélectionnez le profil que vous souhaitez supprimer.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Une coche \checkmark apparaît derrière le profil et ce dernier est supprimé après quelques instants.

Changer de profil

Vous pouvez configurer la machine à café de telle sorte qu'elle revienne systématiquement au profil Miele standard après chaque préparation ou qu'au contraire elle reste sur le dernier profil sélectionné.

- Sélectionnez **Changer de profil** puis validez en appuyant sur **OK**.

Vous avez désormais le choix entre les possibilités suivantes :

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

Réglages

Ouvrir le menu "Réglages"

- Effleurez '≡.

Vous pouvez vérifier ou modifier les réglages.

Le réglage sélectionné est coché ✓.

Effleurez ↶ pour passer au niveau de menu supérieur.

En effleurant la touche '≡, vous retournez au menu Sélectionner une boisson.

Modifier et enregistrer les réglages

- Effleurez '≡.

- Sélectionnez le réglage souhaité à l'aide des flèches ^∨.

Validez en appuyant sur OK.

- Effleurez plusieurs fois les flèches ^∨, jusqu'à ce que l'option souhaitée soit en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le nouveau réglage est sauvegardé.

Tableau des réglages proposés

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

Option	Réglages disponibles
Langue 	deutsch*, autres langues Pays
Heure	Format de temps – 12 heures / 24 heures* Régler
Timer	Régler : Mise en marche à / Arrêt après (00:30)* / Arrêt à activer : Mise en marche à (oui / non*) / Arrêt à (oui / non*)
Mode éco	activé* / désactivé
Eclairage	Régler la luminosité
Info	Nombre boissons – Nombre boissons / Espresso / Café / Café long / Cappuccino / Latte macchiato / Caffè latte / Mousse de lait / Lait chaud / Eau chaude Boissons jusqu'à détartrage appareil Boissons jusqu'à dégraissage unité percolation :
Sécurité enfants 	activé / désactivé*
Dureté d'eau	eau douce dureté moyenne eau dure* eau très dure

Réglages

Option	Réglages disponibles
Luminosité de l'affichage	Régler la luminosité
Volume	Signaux sonores Bip touches
Chauffage tasse	activé / désactivé*
Revendeur	Mode expo (activé / désactivé*)
Réglage usine	ne pas rétablir rétablir

Les fonctions éclairage, chauffe-tasses et volume sont uniquement disponibles pour la CM6350

Langue

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

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

Heure

Vous pouvez régler l'heure et le format d'affichage que vous préférez :

Format d'affichage de l'heure

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

- Affichage 24 heures (24 heures)
- Affichage 12 heures (12 heures)

Réglage

Utilisez les flèches $\wedge \vee$ pour régler les heures et les minutes.

Timer = Minuterie

Vous pouvez choisir entre les fonctions suivantes de la minuterie :

La machine à café

- se met en marche à une heure déterminée, par exemple le matin pour le petit-déjeuner (Mise en marche à).
- s'éteint à une heure précise (Arrêt à),
- s'arrête au bout d'un temps déterminé si aucune touche n'est actionnée (Arrêt après).

La minuterie doit être **activée** pour Mise en marche à et Arrêt à.

Mise en marche à :

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

Utilisez les flèches $\wedge \vee$ pour régler les heures et les minutes.

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

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

Réglages

Arrêt à

Utilisez les flèches $\wedge \vee$ pour régler les heures et les minutes.

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

Arrêt après

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

Vous pouvez modifier ce réglage par défaut à l'aide des flèches $\vee \wedge$ et sélectionner une durée comprise entre 15 minutes et 9 heures.

Activer / Désactiver la minuterie

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

- Choisissez une fonction de la minuterie.

La fonction de la minuterie qui a été sélectionnée est cochée : .

- Effleurez la flèche \vee jusqu'à ce que Appliquer apparaisse en surbrillance. Validez en effleurant OK.

Mode éco

Le mode éco permet des économies 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 lorsque vous commandez une boisson après la mise en marche de l'appareil puis ce dernier reste à une température qui lui permet de préparer les boissons sans attendre.

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

Éclairage

(CM6350)

Pour modifier la luminosité, utilisez les flèches $\wedge \vee$.

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

Conseil : Pour désactiver l'éclairage, effleurez la flèche \vee jusqu'à ce que tous les segments soient vides et que désactivé s'affiche.

Info (afficher des informations)

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

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

Conseil : Pour revenir à l'affichage précédent, appuyez sur la touche OK.

Verrouiller la machine à café (Sécurité enfants)

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

Activer ou désactiver la sécurité enfants

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

Désactiver provisoirement la sécurité enfants

Lorsque le message Pour déverrouiller presser la touche OK 6 secondes s'affiche à l'écran,

- effleurez la touche OK pendant 6 secondes.

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

Réglages

Dureté de l'eau

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

Luminosité de l'écran

Pour modifier la luminosité de l'écran, utilisez les flèches \wedge \vee .

Volume

(CM6350)

Vous pouvez régler le volume des signaux sonores et des bips de validation à l'aide des flèches \wedge \vee .

Conseil : Pour désactiver la tonalité, effleurez la flèche \vee , jusqu'à ce qu'il ne reste aucun segment plein et que désactivé s'affiche.

Chauffe-tasses

(CM6350)

Vous trouverez les informations sur le préchauffage des tasses au chapitre "Préchauffer les tasses (chauffe-tasses)".

Réglages d'usine

Vous pouvez annuler les réglages de la machine à café pour restaurer les réglages d'usine.

Le nombre de boissons et le statut de l'appareil (nombre de boissons jusqu'au détartrage de l'appareil, ... dégraissage de l'unité de percolation) n'est pas réinitialisé.

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

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

- Langue
- Heure

Mode expo (revendeur)

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

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

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

Nettoyage et entretien

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

Tableau des fréquences de nettoyage

Fréquence de nettoyage conseillée	Que faut-il nettoyer / entretenir ?
quotidiennement (en fin de journée, avant d'arrêter l'appareil)	Réservoir à eau
	Bac à marc
	Bac et plaque d'égouttage
	Pot à lait en inox
1 fois par semaine (plus souvent en cas de salissures importantes)	Distribution centrale avec cappuccinatore intégré
	Unité de percolation
	Intérieur de la machine (sous l'unité de percolation)
	Carrosserie (particulièrement important juste après le démarrage)
1 x par mois	Réservoir à grains et compartiment à café moulu
sur demande de l'appareil	Conduit de lait
	Dégraissier l'unité de percolation (avec les pastilles de nettoyage)
	Détartre l'appareil

Nettoyer à la main ou au lave-vaisselle

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

- Cache inox de la distribution centrale
- Unité de percolation
- Couvercle du réservoir à eau
- Couvercle du réservoir à grains
- Pot à lait en inox
- Bandeau inférieur

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

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

- Bac d'égouttage et couvercle
- Plaque d'égouttage
- Bac à marc
- Réservoir à eau
- Distribution centrale (sans cache inox)

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

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

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

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

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

Nettoyage et entretien

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

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

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

Bac d'égouttage et bac à marc de café

Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café **tous les jours** pour éviter l'apparition d'odeurs et de moisissures.

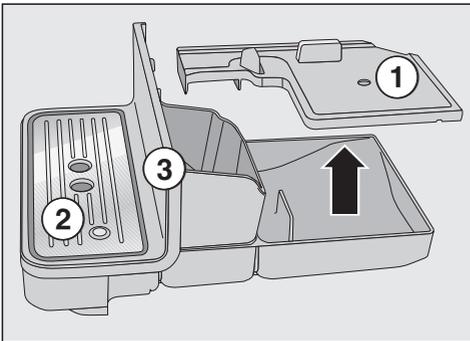
Le bac à marc de café se trouve dans le bac d'égouttage. On y retrouve souvent un peu d'eau de rinçage.

Un message s'affiche à l'écran dès que le bac d'égouttage et / ou le bac à marc de café sont pleins et doivent être vidés. Videz 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. De l'eau de rinçage continue à s'écouler.

- Soulevez la distribution centrale le plus possible vers le haut.



- Sortez le bac d'égouttage de la machine à café avec précaution puis retirez 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 chaque pièce soigneusement.

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.

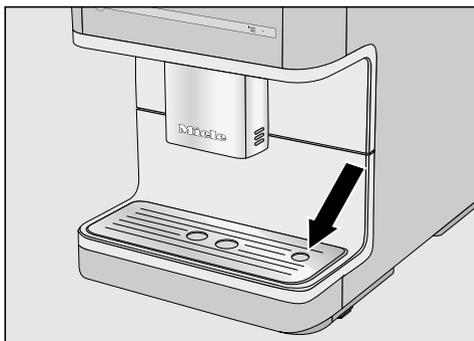
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil situé sous le bac d'égouttage.
- Remontez toutes les pièces puis enfoncez le bac d'égouttage dans la machine à café.

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

Nettoyage et entretien

Plaque d'égouttage

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

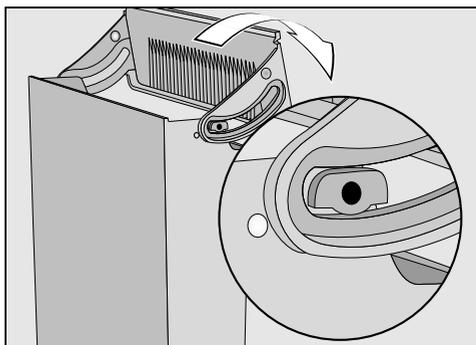


- Remettez la plaque d'égouttage en place. Veillez à ce qu'elle soit bien insérée (voir illustration).

Réservoir à eau

Nettoyez le couvercle du réservoir à eau **à la main**, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

- Appuyez sur le côté droit du couvercle.
- Soulevez le réservoir à eau par le couvercle.

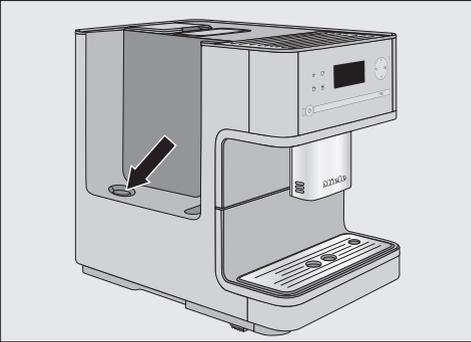


- Retirez le couvercle du réservoir à eau puis nettoyez-le à la main.
- Mettez le réservoir à eau au lave-vaisselle ou nettoyez-le à la main à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle puis séchez-le.
- Nettoyez et séchez soigneusement la surface de rangement de la machine à café, en particulier les parties incurvées.
- Remontez le réservoir à eau.

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

Filtre en inox au niveau de la vanne d'arrivée d'eau

Le filtre en inox est situé au niveau de la vanne d'arrivée d'eau dans la rainure pour le réservoir d'eau.



Les particules dans l'eau peuvent se déposer sur le filtre à maillage serré. Contrôlez l'encrassement du filtre une fois par mois.

- Retirez le réservoir à eau.

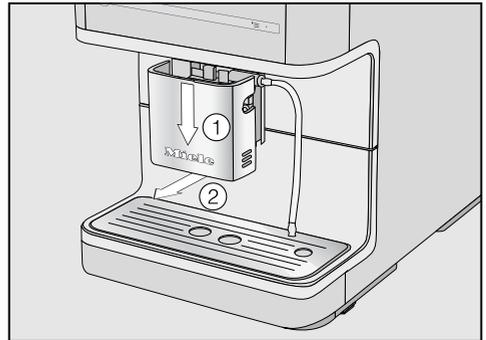
Nettoyez le filtre en inox exclusivement à l'eau **sans** détergent pour éviter d'influencer le goût.

- Vérifiez l'encrassement du filtre et le nettoyer si nécessaire, par ex. avec un coton-tige humidifié.
- Remplacez le réservoir à eau.

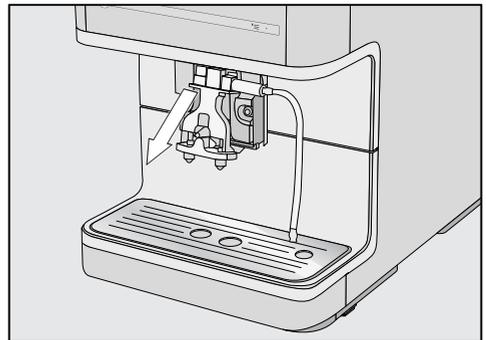
Distribution centrale avec cap-puccinatore intégré

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

Toutes les pièces passent au lave-vaisselle.

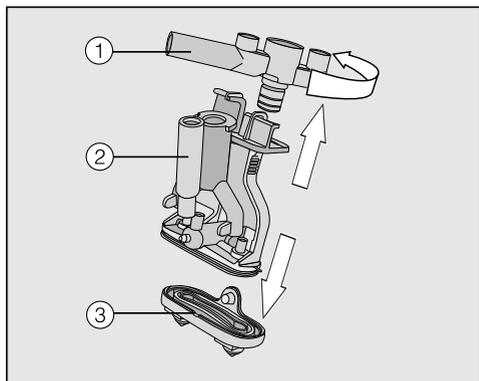


- Démontez la distribution centrale en la tirant à fond vers le bas puis retirez l'habillage en inox par l'avant.

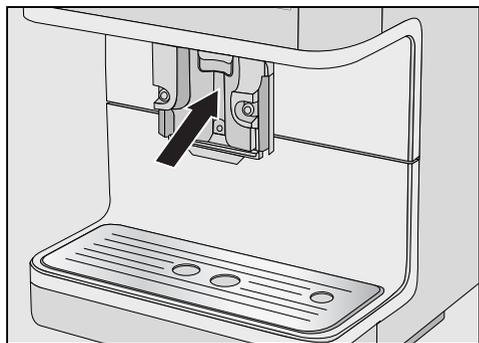


- Sortez l'unité d'écoulement par l'avant.

Nettoyage et entretien



- Faites pivoter la partie supérieure ① avec le logement du conduit de lait puis tirez-la vers l'extérieur. Retirez aussi la pièce en forme de Y ② puis les buses de distribution ③.
- Nettoyez soigneusement chaque pièce.



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

Si le flexible de lait est bouché, passez-le sous l'eau et nettoyez-le avec le goupillon.

- Insérez le goupillon dans le conduit de lait puis enfoncez-le en faisant un mouvement de va-et-vient plusieurs fois, jusqu'à ce que vous ayez éliminé tous les résidus de lait.
- Remontez l'unité d'écoulement.
- Enfoncez l'unité d'écoulement dans la distribution centrale puis appuyez fermement jusqu'à ce que les buses de distribution soient alignées avec l'arête de distribution.
- Remettez le couvercle en inox puis le conduit de lait si nécessaire.

Récipient à lait en inox

(CM6350)

Nous conseillons de démonter et de nettoyer les éléments du pot à lait tous les jours.

- Nettoyez toutes les pièces à la **main exclusivement**, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Si nécessaire, utilisez le goupillon fourni qui permet d'enlever tous les résidus de lait.
- Rincez soigneusement toutes les pièces à l'eau courante.

Les résidus de produit vaisselle peuvent donner un goût au lait et compromettre la qualité de la mousse de lait.

- Séchez toutes les pièces.
- Remontez les pièces du pot à lait.

Conduit de lait

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

Le conduit de lait de la machine à café doit être nettoyé une fois par semaine, environ. Un message apparaissant à l'écran vous le rappelle en temps voulu.

- Confirmez en appuyant sur la touche **OK**.

Le compteur interne d'intervalle de nettoyage se remet à zéro quand vous validez le message Nettoyer le conduit de lait avec **OK**. Il n'y aura **pas** de second rappel.

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 "Distribution centrale avec cappuccinatore intégré").
- ou vous enclenchez le programme Nettoyer le conduit de lait après avoir ajouté une pastille de nettoyage pour conduites de lait spécial machine à café de Miele (voir "Programmes d'entretien" - " Nettoyer le conduit de lait").

Nettoyage et entretien

Réservoir à grains et compartiment à café moulu

 Risque de blessure avec le moulin !

Débranchez la prise du réseau électrique, avant de nettoyer le bac à grains.

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.

Conseil : Aspirez les restes de café moulu du réservoir à grains et du compartiment à café moulu.

- Ouvrez le réservoir à grains.
- Le cas échéant, retirez le café en grains qui s'y trouve.
- Nettoyez le réservoir à grains avec un chiffon doux.

Vous pouvez de nouveau remplir le réservoir avec le café en grains.

Si nécessaire, nettoyez le compartiment à café moulu :

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

Carrosserie

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 éclaboussures survenues en cours de détartrage.

- Eteignez la machine à café.
- Nettoyez la façade avec une éponge propre, du liquide vaisselle et de l'eau chaude. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

Conseil : Vous pouvez aussi nettoyer la façade de l'appareil avec un chiffon microfibre Miele.

Programmes d'entretien

La machine dispose des programmes d'entretien suivants :

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

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

Accéder au menu "Entretien"

- Effleurez .
- Sélectionnez à l'aide de la flèche \wedge Entretien. Effleurez *OK*.

Vous pouvez choisir un programme d'entretien.

Rincer l'appareil

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

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

- Effleurez .
- Sélectionnez Entretien puis validez en appuyant sur *OK*.
- Sélectionnez Rinçage de l'appareil puis validez en appuyant sur *OK*.

Les conduits sont rincés.

Le cas échéant, suivez l'affichage qui vous invite à placer le conduit de lait dans le bac d'égouttage.

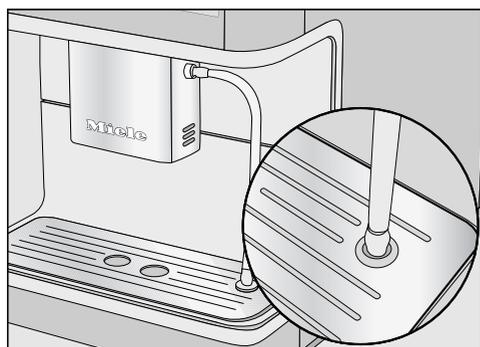
Nettoyage et entretien

Rincer le conduit de lait

Des résidus de lait peuvent obstruer le conduit de lait. C'est la raison pour laquelle le conduit de lait doit être rincé régulièrement. Si du lait a été préparé, un message apparaît lors de l'arrêt de placer le conduit de lait dans la tôle d'égouttage.

Vous pouvez également rincer le conduit de lait manuellement.

- Effleurez .
- Sélectionnez **Entretien** puis validez en appuyant sur **OK**.
- Sélectionnez **Rincer le conduit de lait** puis validez en appuyant sur **OK**.



- Dès que l'appareil vous y invite, insérez le conduit de lait dans l'ouverture de droite de la plaque d'égouttage.
- Validez en appuyant sur **OK**.

Le conduit de lait est rincé.

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

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

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

Le programme d'entretien Nettoyer le conduit de lait dure env. 15 minutes.

- Effleurez .
- Sélectionnez **Entretien** puis validez en appuyant sur **OK**.

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

- Sélectionnez **Nettoyer le conduit de lait** puis validez en appuyant sur **OK**.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

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

Préparer la solution de nettoyage :

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

Procéder au 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 bien enfoncé dans le liquide.
- Validez en appuyant sur **OK**.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage.

Dégraisser l'unité de percolation et nettoyer l'intérieur de la machine

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

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

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

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

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

- Effleurez la touche **OK** pour confirmer 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-

Nettoyage et entretien

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"

- Effleurez .
- Sélectionnez Entretien puis validez en appuyant sur **OK**.
- Sélectionnez Dégraisser l'unité de percolation.

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

- Validez en appuyant sur **OK**.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

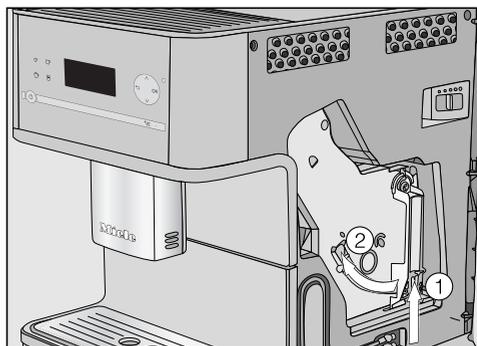
Nettoyer l'unité de percolation

Nettoyez le percolateur **à la main** avec de l'eau chaude **sans produit de nettoyage**. Les pièces mobiles du percolateur sont lubrifiées. Les produits de nettoyage abîment le percolateur.

Pour obtenir un bon café et éviter la prolifération de bactéries, enlevez et nettoyez l'unité de percolation au moins une fois par semaine à l'eau claire.

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

- Ouvrez la porte de l'appareil.



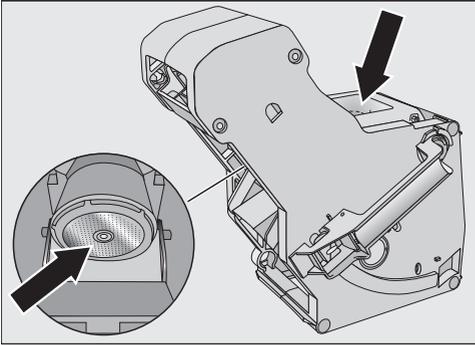
- Pressez la touche située en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers la gauche ②.
- Sortez doucement l'unité de percolation de la machine à café.

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

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

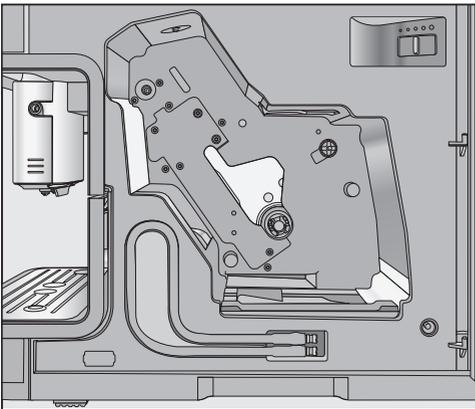
- Nettoyez l'unité de percolation **à la main et à l'eau chaude**, sans aucun produit nettoyant.

Nettoyage et entretien



- Enlevez les restes de café présents dans les filtres (flèches).
- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu n'y reste collé lors de la prochaine préparation de café.

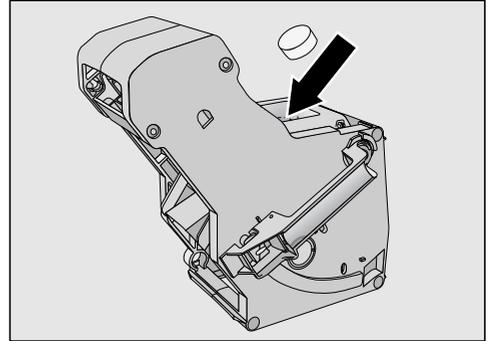
Veillez à éliminer régulièrement tout résidu de café moulu afin d'éviter la formation de moisissures.



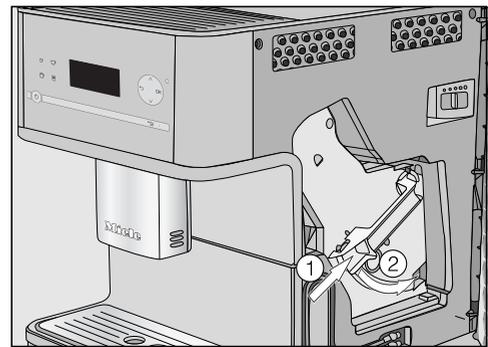
- Nettoyez l'intérieur de la machine à café. Veillez toutefois à ce que toutes les zones claires présentes dans l'illustration soient correctement nettoyées et rincées.

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

L'écran affiche Insérer la pastille de nettoyage dans l'unité de percolation. Fermer la porte..



- Placez la tablette de nettoyage en haut dans l'unité de percolation (flèche).
- Poussez l'unité de percolation avec la tablette 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 tournez la poignée vers la droite ②.
- Refermez la trappe de l'appareil.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage.

Nettoyage et entretien

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 processus d'entretien ne peut pas être interrompu. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout.

- Validez en appuyant sur *OK*.

Le programme d'entretien a démarré.

Attention ! Ces produits risquent d'endommager les surfaces et parquets naturels fragiles !

Les solutions de détartrage sont susceptibles d'éclabousser et d'abîmer les surfaces alentours.

Nettoyez immédiatement les éclaboussures survenues en cours de détartrage.

vous ne pourrez préparer de nouvelle boisson tant que vous n'aurez pas procédé au détartrage.

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

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

Le détartrage est **impératif** : il dure environ 12 minutes.

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

■ Effleurez la touche **OK** pour confirmer le message.

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

Si vous ne voulez pas détartrer l'appareil immédiatement, vous pouvez arrêter la machine à café. En revanche

Détartre l'appareil

Détartre sur demande l'appareil

Le message **Détartre l'appareil** s'affiche à l'écran.

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

- Validez en appuyant sur **OK**.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions affichées à l'écran.

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

Préparer la solution de détartrage

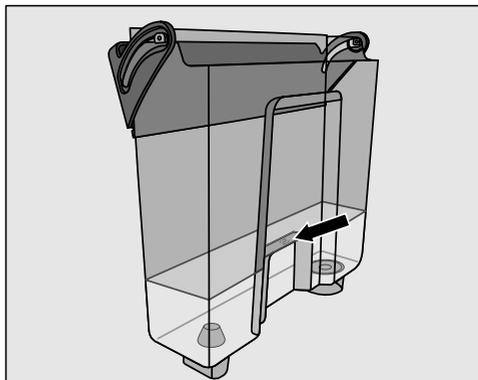
Pour un détartrage optimal, nous recommandons les pastilles de détartrage Miele fournies.

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

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

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

Utilisez **une** pastille détartrante par détartrage.



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

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

Procéder au détartrage

- Remplacez le réservoir à eau.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

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

- Rincez soigneusement le réservoir à l'eau claire en veillant à ce qu'il ne reste plus **aucun** résidu de détartrant

dans le réservoir à eau. Remplissez le réservoir avec de l'eau potable jusqu'au repère .

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

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

Démarrer un détartrage non obligatoire

- Effleurez .
- Sélectionnez Entretien puis validez en appuyant sur **OK**.
- Sélectionnez Détartrer l'appareil.

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

- Validez en appuyant sur **OK**.

Le détartrage démarre.

En cas d'anomalie

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



Attention ! N'ouvrez jamais la machine à café !

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

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

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

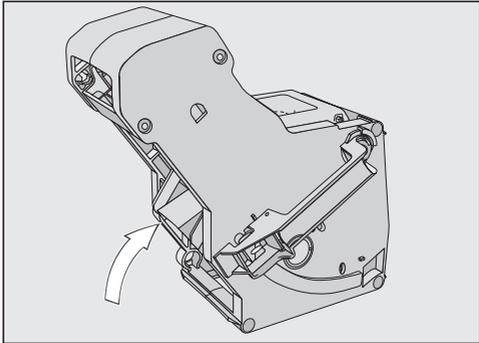
Messages à l'écran

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

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

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

Message	Cause et solution
F1, F2, F80, F82	Une anomalie interne s'est produite. ■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt  . Attendez env. 1 heure avant de la remettre en marche.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Une anomalie interne s'est produite. ■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt  . Attendez 2 minutes environ avant de la remettre en marche.
F10, F17	Il n'y a pas d'eau, ou pas assez d'eau dans le réservoir. ■ Sortez le réservoir à eau, remplissez-le avec de l'eau potable et remettez-le. ■ Contrôlez le filtre en inox au niveau de la vanne d'arrivée d'eau et nettoyez-le en cas de besoin (voir "Filtre en inox au niveau de la vanne d'arrivée d'eau").

Message	Cause et solution
<p>F73 ou Contrôler l'unité de percolation</p>	<p>L'unité de percolation ne revient plus dans sa position initiale.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt .■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main (voir "Sortir l'unité de percolation et la nettoyer à la main").  <ul style="list-style-type: none">■ Remettez le système d'éjection du café dans sa position initiale.■ Ne remplacez pas l'unité de percolation. Fermez la trappe et rallumez la machine à café en appuyant sur la touche Marche/Arrêt . <p>L'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et revient dans sa position initiale.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Lorsque le message Mettre en place l'unité de percolation s'affiche, remplacez l'unité de percolation dans l'appareil puis fermez la trappe.

En cas d'anomalie

Message	Cause et solution
Quantité de poudre trop importante	<p>Il y a trop de café moulu dans le compartiment à café moulu.</p> <p>Si vous mettez plus de deux cuillères doseuses rases de café moulu dans le compartiment à café moulu, l'unité de percolation ne peut plus tasser le café. Le café moulu est alors évacué dans le bac à marc et un message s'affiche.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt .■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main (voir "Sortir l'unité de percolation et la nettoyer à la main").■ Retirez les restes de mouture à l'aide d'un aspirateur par exemple.■ Dosez le café moulu au moyen de la cuillère à café fournie. Versez deux cuillères rases de café moulu au maximum dans le réservoir à mouture.

Fonctionnement anormal de la machine à café

Problème	Cause et solution
<p>L'écran reste éteint lorsque vous rallumez la machine à café en appuyant sur la touche Marche/Arrêt ☺.</p>	<p>Vous n'avez pas suffisamment appuyé sur la touche Marche/Arrêt ☺.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appuyez sur la partie en creux de la touche Marche/Arrêt ☺ pendant au moins 3 secondes. <p>La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enfoncez bien la fiche de l'appareil dans la prise. <p>Le fusible de l'installation domestique a disjoncté parce que la machine à café, la tension de l'installation ou un autre appareil sont défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Débranchez la fiche d'alimentation de la machine à café. ■ Contactez un électricien ou le service après-vente.
<p>CM6350 : La machine à café est sous tension mais l'éclairage ne s'allume pas.</p>	<p>L'éclairage a été désactivé.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Activez l'éclairage (voir chapitre "Réglages - Éclairage"). <p>L'éclairage est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactez le service après-vente Miele.
<p>La machine à café s'arrête brusquement.</p>	<p>L'heure d'arrêt programmée sur le timer est dépassée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Réglez à nouveau l'heure d'arrêt, si nécessaire (voir "Réglages" - "Timer"). <p>La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enfoncez bien la fiche de l'appareil dans la prise.
<p>CM6350 : La machine à café est sous tension. Son éclairage s'éteint brusquement.</p>	<p>Si la machine à café n'est pas utilisée pendant un certain temps, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 7 minutes env.</p>
<p>Les touches sensibles ne réagissent pas. La machine à café ne peut plus être utilisée.</p>	<p>Une anomalie interne s'est produite.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mettez la machine à café hors tension en débranchant la fiche d'alimentation de la prise de courant ou en déconnectant le fusible de l'installation électrique.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<p>La machine à café ne s'allume plus, bien que le réglage de la minuterie Mise en marche à soit activé.</p>	<p>La sécurité enfants est activée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre "Réglages - Sécurité enfants"). <p>La machine à café s'est mise automatiquement en marche trois fois de suite et n'a pas été utilisée (mode vacances).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Mettez l'appareil en marche et préparez une boisson.
<p>La lisibilité à l'écran est très mauvaise voire impossible.</p>	<p>La luminosité de l'écran est réglée sur une valeur trop faible.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Modifiez ce réglage (voir chapitre "Réglages").
<p>Remplir le réservoir à eau et le remettre apparaît même si le réservoir à eau est rempli et mis en place.</p>	<p>Le réservoir n'est pas correctement installé dans la machine.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sortez le réservoir à eau et remettez-le. ■ Contrôlez le filtre en inox au niveau de la vanne d'arrivée d'eau et nettoyez-le en cas de besoin (voir "Filtre en inox au niveau de la vanne d'arrivée d'eau"). <p>Vous n'avez pas rempli ou remplacé correctement le réservoir à eau.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remplissez-le jusqu'au repère  et relancez le processus de détartrage.
<p>Une fois l'appareil enclenché, le message Remplir le réservoir à eau et le remettre s'affiche, bien que le réservoir soit plein et en place. Le rinçage ne se déclenche pas.</p>	<p>La machine à café est entartrée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Eteignez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt . Attendez environ 1 heure avant de la remettre en marche. ■ Lorsque l'indication Phase chauffage s'affiche, effleurez  puis sélectionnez Détartre l'appareil. ■ Détartrez la machine à café.
<p>Après la remise en service de la machine, le message Vider le bac d'égouttage et le bac à marc s'affiche à l'écran bien que cela ait déjà été fait.</p>	<p>Ceci n'est pas une anomalie ! Il est probable que le bac d'égouttage et le bac à marc n'ont pas été vidés après la dernière utilisation ou que le compteur interne ne soit pas revenu à 0.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez le bac d'égouttage avec le bac à marc de café et videz-les si nécessaire.

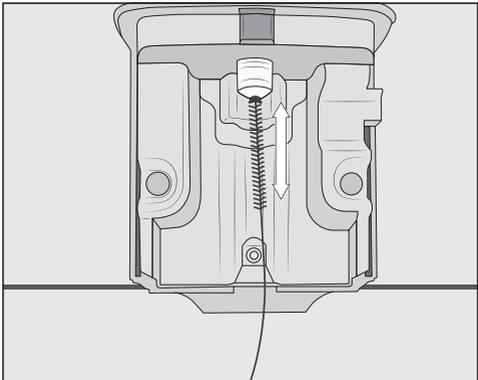
Problème	Cause et solution
Ni lait, ni mousse de lait ne sortent de la distribution centrale.	<p>Le conduit de lait est bouché.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez la distribution centrale avec le goupillon, en particulier le cappuccinatore et le conduit de lait.
Vous avez vidé le bac d'égouttage, mais le message Vider le bac d'égouttage et le bac à marc apparaît à l'écran.	<p>Le bac d'égouttage est mal positionné.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Enfoncez complètement le bac d'égouttage dans l'appareil. ■ Vérifiez que le bandeau inférieur est bien en place sur le bac d'égouttage.
Mettre en place le bac d'égouttage et le bac à marc apparaît, bien que les deux soient en place.	<p>Le bac d'égouttage est mal positionné et ne peut donc pas être détecté par les capteurs.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <p>La trappe est ouverte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Refermez la trappe de l'appareil. ■ Videz, si nécessaire, 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.	<p>Ceci n'est pas une anomalie !</p> <p>Il est probable que le bac d'égouttage et le bac à marc 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez le bac d'égouttage avec le bac à marc de café et videz-les si nécessaire.
Le message Remplir le réservoir à grains s'affiche bien qu'il ait déjà été rempli.	<p>Ceci n'est pas une anomalie !</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Confirmez en appuyant sur la touche OK.
Aucun rinçage ne se produit au moment de la mise en marche.	<p>Ceci n'est pas une anomalie !</p> <p>Tant que la machine à café est à une température supérieure à 60 °C, le rinçage ne s'enclenche pas.</p>

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<p>La préparation de café est interrompue de façon répétée et le message Remplir le réservoir à grains s'affiche.</p>	<p>Ceci n'est pas 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, le degré de mouture est alors réglé sur fin et la quantité de mouture réglée est insuffisante.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Confirmez en appuyant sur la touche OK. <p>Si vous trouvez le goût du café trop intense ou trop amer, testez une autre variété de café.</p> <p>Si le message apparaît lors de la préparation de toutes les spécialités à base de café :</p> <ul style="list-style-type: none">■ Réglez plus grossièrement le degré de mouture (voir "Degré de mouture").■ Vérifiez les réglages concernant la quantité de mouture pour toutes les spécialités à base de café (voir "Degré de mouture"). <p>Tenez également compte d'éventuelles boissons modifiées dans "Profils" .</p> <p>Si le message apparaît uniquement lors de la préparation de certaines spécialités à base de café :</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez les réglages concernant la quantité de mouture pour cette spécialité à base de café (voir "Degré de mouture").■ Si nécessaire, il vous faut également choisir un degré de mouture un peu plus gros.
<p>Le processus de détartrage a été démarré involontairement.</p>	<p>Dès que vous avez validé "OK", le processus de détartrage ne peut plus être interrompu. L'opération doit se dérouler jusqu'au bout. Ceci procède d'une précaution de sécurité afin que la machine soit bien entièrement détartrée. Ceci est nécessaire pour une longue durée de vie et un parfait fonctionnement de votre machine.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Détartrez la machine à café (voir "Détartrage").

Problème	Cause et solution
<p>Le café ne s'écoule pas de la distribution centrale.</p> <p>Ou bien le café ne s'écoule que par une seule buse.</p>	<p>La distribution centrale est bouchée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Rincez les conduits de café (voir "Nettoyage et entretien" - "Rinçage"). <p>Si après cela, la boisson ne s'écoule toujours pas, ou que d'un seul côté,</p> <ul style="list-style-type: none">■ démontez la distribution centrale puis nettoyez toutes les pièces soigneusement (voir "Nettoyage et entretien" - "Distribution centrale à cappuccinatore intégré").■ Veillez à remonter toutes les pièces correctement.
<p>Du lait goutte ou s'écoule de la distribution centrale, bien qu'aucune préparation contenant du lait ne soit en cours de préparation.</p>	<p>Le niveau de remplissage du pot à lait est plus élevé que celui de la distribution centrale.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Soulevez la distribution centrale le plus possible vers le haut.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
<p>Le lait gicle lors de la distribution. Lors de la préparation, on entend des bruits de sifflement. Bien qu'il faille préparer de la mousse de lait, seul du lait chaud sort de la distribution centrale.</p>	<p>La température du lait utilisé est trop élevée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il vous faut utiliser du lait froid (température inférieure à 10 °C).</p> <ul style="list-style-type: none">■ Testez la température du lait.
	<p>La distribution centrale avec Cappuccinatore intégré n'est pas montée correctement et aspire de l'air, ou bien les buses de distribution sont obstruées.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vérifiez si la distribution centrale est assemblée correctement. Veillez à ce que toutes les pièces soient hermétiquement fixées les unes aux autres.■ Nettoyez la distribution centrale en cas de besoin. Frottez les buses de distribution sous l'eau courante afin de nettoyer les salissures.
	<p>Le conduit de lait, la pièce de raccordement, ou le tuyau d'aspiration du récipient à lait sont bouchés.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Nettoyez minutieusement les pièces avec la brosse de nettoyage.
	<p>La distribution centrale est bouchée.</p>  <ul style="list-style-type: none">■ Nettoyez la buse de vapeur avec la brosse de nettoyage (voir illustration).
<p>Il y a de la poudre de café sur le dessus du bac d'égouttage et à l'intérieur de bac de percolation.</p>	<p>Ce n'est pas une anomalie. En raison du mouvement de l'unité de percolation, un peu de café moulu peut tomber à côté lors de la percolation. Le type de grains utilisé, le degré de mouture et la quantité de café moulu influencent la quantité. Important ! Nettoyez régulièrement l'intérieur de l'unité de percolation pour éviter les moisissures.</p>

Problème	Cause et solution
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 .	<p>Le mode expo qui permet de présenter la machine à café chez les revendeurs ou dans les salles d'exposition a été activé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Désactivez le mode expo (voir chapitre "Mode expo").

En cas d'anomalie

Résultat non satisfaisant

Problème	Cause et solution
Le café n'est pas assez chaud.	La tasse n'a pas été préchauffée. Plus la tasse est petite et épaisse, plus le préchauffage est important. <ul style="list-style-type: none">■ Préchauffez la tasse, par ex. avec le chauffe-tasses (selon modèle).
	La température de percolation est trop faible. <ul style="list-style-type: none">■ Augmentez la température de percolation (voir "Température de percolation").
	Les filtres de l'unité de percolation sont obstrués. <ul style="list-style-type: none">■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la à la main (voir "Sortir l'unité de percolation et la nettoyer à la main").■ Dégraissez l'unité de percolation (voir "Dégraisser 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. La boisson coule à un débit réduit.	La machine à café est entartrée. <ul style="list-style-type: none">■ Détartrez la machine à café.
La quantité de café ou d'espresso a changé.	Ce n'est pas une anomalie. Vous avez sans doute modifié la quantité de boissons en pressant longtemps une touche sensitive. Si vous effleurez plus longtemps la touche des boissons, la programmation des quantités débute pour la boisson correspondante (voir "Quantité de boissons"). Ensuite, si vous ne mémorisez aucune quantité de boissons, la quantité maximale possible pour cette boisson est mémorisée.

Problème	Cause et solution
La consistance de la mousse de lait est insatisfaisante.	La température du lait est trop élevée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il vous faut utiliser du lait froid (température inférieure à 10 °C). ■ Contrôlez la température dans le pot à lait.
	Le conduit de lait est bouché. ■ Nettoyez la distribution centrale et le conduit de lait avec le goupillon fourni.
La machine émet des bruits plus forts que d'ordinaire pendant la mouture du café.	Le réservoir à grains s'est vidé pendant la mouture. ■ Remplissez le réservoir à grains de grains frais.
	Il se peut que des cailloux se soient mélangés aux grains de café. ■ Arrêtez immédiatement la machine à café. Appelez le service après-vente.
Le café s'écoule très rapidement dans la tasse.	Le degré de mouture est trop gros. ■ Sélectionnez un degré de mouture plus fin (voir "Degré de mouture").
Le café s'écoule très lentement dans la tasse.	Le degré de mouture est trop fin. ■ Réglez plus grossièrement le degré de mouture (voir "Degré de mouture").
La crema (mousse blonde du café) ne se forme pas bien.	Le degré de mouture n'est pas réglé de manière optimale. ■ Réglez plus finement ou plus grossièrement le degré de mouture (voir "Degré de mouture").
	La température de percolation est trop élevée pour ce type de café. ■ Réduisez la température de percolation (voir "Température de percolation").
	Les grains de café ne sont plus frais. ■ Versez des grains de café torréfiés frais dans le réservoir à grains.

Transport

Vous n'avez pas utilisé votre machine à café depuis un certain temps et vous devez la transporter pendant un long trajet ? Nous vous conseillons de préparer votre appareil en prévision de ce déplacement.

- Videz le réservoir à grains et nettoyez-le.
- Videz le réservoir à eau et nettoyez-le
- Utilisez la fonction vapeur pour évacuer l'eau des circuits
- Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café
- Emballez bien le tout

Utiliser la fonction vapeur pour évacuer l'eau des circuits

Avant de stocker ou de transporter votre machine à café, vous devez veiller à bien vider tous les circuits d'eau, et ce particulièrement si les températures sont passées au-dessous de 0 °C.

Le fait de vider complètement le circuit d'eau de la machine évite les dégâts des eaux et autres dommages causés par le gel.

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

L'écran affiche **Vider le circuit ?**.

- Sélectionnez **oui** puis validez en appuyant sur **OK**.
- Suivez les instructions affichées à l'écran.

 **Attention !** Risque de brûlures au niveau des buses de distribution ! De la vapeur brûlante sort de la machine.

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

- Débranchez la prise de la machine à café de la prise électrique.
- Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café.

Vous pouvez emballer votre machine à café.

Emballages

Vérifiez que votre appareil est propre et sec avant de l'emballer. Les restes de café moulu risquent de rayer les surfaces. Quant aux restes de café, de lait ou d'eau, ils favorisent l'apparition de moisissures.

Pour remballer votre machine à café, utilisez l'emballage d'origine avec les pièces en polystyrène .

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

Service après vente

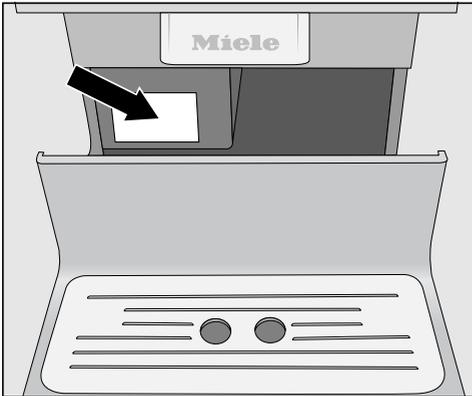
En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

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

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

Veillez indiquer le **modèle** et la **référence** de votre machine à café au service après-vente.

Vous trouverez ces données sur la plaque signalétique.



Conditions et durée de garantie

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

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

Économies d'énergie

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 changez les réglages d'usines pour le minuteur, alors la consommation énergétique de l'appareil peut augmenter.

Le message Ce réglage augmente la consommation d'énergie. **s'affiche à l'écran.**

- Mettez la machine à café hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt .
- Modifiez le réglage de la minuterie "Éteindre 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.
- Lorsque vous souhaitez juste chauffer votre tasse, éteignez la fonction chauffe tasse (CM6350). Vous pouvez alors préchauffer votre tasse avec de l'eau chaude.

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

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

Vous trouverez les données de branchement sur la fiche 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 être raccordé avec un câble et une prise en monophasé 50 Hz 220-240 V.

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

Prévoyez un fusible d'au moins 10 A.

Dans la mesure du possible, la prise doit se trouver près de l'appareil et rester facile d'accès.

Les rallonges ou multiprises constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre machine à café.

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

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

Le cordon d'alimentation électrique est abîmé ? Seul un électricien qualifié est habilité à le remplacer.

Conseils d'installation

Risque de surchauffe !

Vérifiez que la machine à café reçoit suffisamment d'air et peut évacuer l'air chaud.

Ne posez jamais de tissus sur l'appareil pendant son fonctionnement.

Risque de surchauffe !

Laissez la porte ouverte en cas d'encastrement de votre machine à café dans un meuble fermé.

Ne fermez jamais la porte du meuble tant que la machine à café est en marche.

Veuillez suivre les conseils d'installation ci-dessous :

- Installez l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé.
- La température ambiante doit être comprise entre + 10 °C et + 38 °C.
- Posez la machine à café sur une surface plane horizontale et résistante aux éclaboussures.

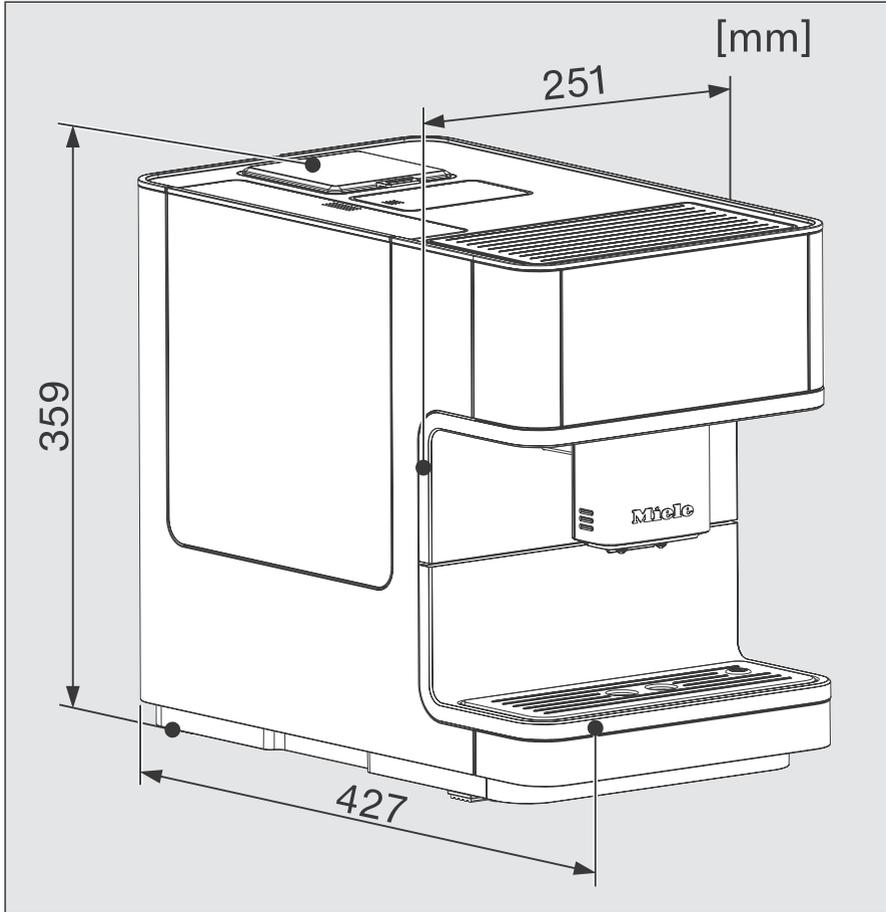
Si vous installez la machine à café dans une niche, vérifiez que les dimensions minimum suivantes sont respectées :

Hauteur	508 mm
Largeur	450 mm
Profondeur	555 mm

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

- La façade de la machine à café doit être alignée sur la bordure de la niche.

Dimensions



Caractéristiques techniques

Consommation électrique en veille
(conforme aux réglages d'usine) : < 0,5 Watt

Pression de la pompe : max. 15 bar

Circulateur chauffant : 1 thermobloc en inox

Dimensions de l'appareil (l x H x P) : 251 x 359 x 427 mm

Poids net : 9,9 kg

Longueur de câble : 140 cm

Capacité réservoir à eau : 1,8 l

Contenance
réservoir à grains : 300 g

Contenance
pot à lait en inox : 0,5 l

Contenance
bac à marc de café : max. 10 doses de marc de café

Distribution centrale : réglable en hauteur entre 80-140 mm

Moulin : moulin à café conique en inox

Degré de mouture : 5 niveaux de réglage

Dose de café moulu : max. 12 g

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Center Paris

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

CM6150, CM6350



fr-FR

M.-Nr. 10 526 370 / 00