

Brugsanvisning Espressomaskine



Læs venligst brugsanvisningen inden opstilling, installation og ibrugtagning for at undgå skader på personer og produkt.

Bortskaffelse af emballagen

Emballagen er udformet til håndtering af produktet og beskytter det mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra miljø- og affaldstekniske hensyn og kan generelt genbruges.

Genbrug af emballagematerialerne sparer råstoffer og mindsker affaldsproblemerne. Brug materialespecifikke indsamlings- og returneringsmuligheder for genbrugsmaterialer.


Vi anbefaler, at man gemmer emballagen til transportformål.

Sådan spares der energi

Spar energi og penge, og skån miljøet med følgende tips:

- Anvend espressomaskinen i Eco-mode (Ecomodus) (forindstillet).
- Hvis standardindstillingerne for timeren ændres, kan espressomaskinens energiforbrug øges.

I displayet vises meldingen Denne indstilling medfører et højere energiforbrug

- Sluk espressomaskinen ved tryk på tænd/sluk-tasten , når espressomaskinen ikke anvendes.
- Ændr timerens indstilling "Sluk efter" til 15 min. Herved slukker espressomaskinen 15 min. efter den sidste brygning af en drik eller den sidste berygning af en sensortast.

Bortskaffelse af det gamle produkt


Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også bestemte stoffer, blandinger og komponenter, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan de skade den menneskelige sundhed og miljøet. Bortskaf derfor ikke det gamle produkt med husholdningsaffaldet.



Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste officielle opsamlingssted for elektriske og elektroniske produkter eller på kommunens genbrugsstation. Det er kundens eget ansvar at sørge for at fjerne eventuelle personrelaterede data fra det produkt, der skal bortskaffes. Du er lovmæssigt forpligtet til at fjerne brugte batterier og akkumulatorer, der ikke er fast indkapslet i produktet, samt pærer, der kan fjernes uden at blive ødelagt. Aflever disse på et opsamlingssted/genbrugsstationen, hvor de kan indleveres uden omkostninger. Sørg for, at det gamle produkt opbevares utilgængeligt for børn, indtil det fjernes.

Miljøbeskyttelse	2
Sådan spares der energi	2
Råd om sikkerhed og advarsler	6
Beskrivelse af produktet	13
Betjenings- og visningselementer	14
Betjeningsmåde	15
Første ibrugtagning	16
Vandhårdhed	18
Vandbeholderen fyldes	19
Bønnebeholderen fyldes	20
Tænd/Sluk	21
Forberedelse af længere tids fravær	21
Centraludløbet indstilles efter kophøjden	22
Tilberedning af drikke	23
Kaffe	23
Oversigt kaffedrikke	23
Mælk og alternative mælkeprodukter	23
Anvendelse af mælk fra mælkekartoner eller andre salgsemlage	24
Tilberedning af en kaffedrik	25
Tilberedningen afbrydes	25
2 portioner (sensortast <input type="checkbox"/>)	25
Kaffekande	25
Tilberedning af kaffedrikke af kaffepulver	26
Varmt vand (CM 5410, CM 5510, CM 5710)	27
Malegrad	28
Find den rigtige malegrad	28
Malegrad indstilles	28
Malemængde, bryggetemperatur og forbrygning	29
Malemængde	29
Bryggetemperatur for kaffedrikke	29
Forbrygning af kaffepulveret	29
Mængde for drik	30
Profiler	32
Profiler	32
Profiler oprettes	32
Drikke i en profil ændres	32

Indhold

Drikke tilberedes ud fra en profil	32
Navn ændres	32
Profil slettes	32
Skift af profil indstilles (Profil ændres)	33
Indstillinger	34
Indstillinger vises og ændres	34
Sprog	34
Timer: Slukkes efter	34
ECO-mode	34
Info (Informationer vises)	34
Lås 	34
Vandhårdhed	34
Displayets lysstyrke	34
Lydstyrke	34
Standardindstillinger	34
Udstillingsprogram (forhandlere)	35
Rengøring og vedligeholdelse	36
Oversigt over rengøringsintervaller	36
Rengøring i hånden eller i opvaskemaskine	37
Uegnede rengøringsmidler	37
Afdrypningsbakke, affaldsbeholder og afdrypningsplade	38
Vandbeholderen rengøres	39
Rengøring af filteret i vandbeholderen	39
Centraludløb	40
Mælkerør	41
Rengøring af bønnebeholder og pulverskakt	41
Kabinettet rengøres	42
Menuen Vedligeholdelse kaldes frem	42
Espressomaskinen skylles	42
Mælkerør skylles	42
Bryggeenheden affedtes	43
Espressomaskinen afkalkes	45
Småfejl udbedres	48
Meldinger i displayet	48
Uventet reaktion fra espressomaskinen	50
Resultat ikke tilfredsstillende	56
Transport	58
Espressomaskinen afdampes	58
Sikker emballering af espressomaskiner	58
Service / garanti	59
Kontakt i tilfælde af fejl	59

Indhold

Miele Service	59
Tilbehør	62
Eltilslutning	63
Opstillingsanvisning	64
Mål	65
Tekniske data	66

Råd om sikkerhed og advarsler

Espressomaskinen opfylder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. U hensigtsmæssig brug kan dog medføre skader på personer og ting.

Læs venligst brugsanvisningen grundigt, inden espressomaskinen tages i brug. Den indeholder vigtige anvisninger om opstilling, sikkerhed, brug og vedligeholdelse. Derved beskytter du dig selv og forhindrer skader på espressomaskinen.

I overensstemmelse med norm IEC 60335-1 gør Miele udtrykkeligt opmærksom på, at afsnittet Opstilling og tilslutning af espressomaskinen samt Råd om sikkerhed og advarsler skal læses og overholdes.

Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi disse anvisninger ikke er blevet fulgt.

Gem venligst brugsanvisningen, og giv den videre til en eventuel senere ejer.

Retningslinjer vedrørende brugen

- ▶ Espressomaskinen er beregnet til brug i private husholdninger.
- ▶ Espressomaskinen er ikke beregnet til anvendelse udendørs.
- ▶ Espressomaskinen må kun anvendes ved en højdebeliggenhed på under 2.000 m.
- ▶ Anvend udelukkende espressomaskinen til husholdningslignende formål til tilberedning af drikke såsom espresso, cappuccino, latte macchiato og lign. Det er ikke tilladt at anvende den til andre formål.
- ▶ Personer, som på grund af begrænsninger i fysisk eller psykisk formåen eller på grund af manglende erfaring eller uvidenhed ikke er i stand til at betjene espressomaskinen sikkert, må ikke anvende den uden opsyn. Disse personer må kun bruge espressomaskinen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert, og hvis de forstår de farer, der kan opstå ved forkert betjening.

Børn i huset

 Risiko for forbrænding og skoldning på udløbsdyserne.

Børns hud er mere sart over for høje temperaturer end voksnes.

Sørg for, at børn ikke berører varme dele på espressomaskinen eller holder kropsdele under udløbsdyserne.

- ▶ Opstil espressomaskinen uden for børns rækkevidde.
- ▶ Børn under 8 år skal holdes væk fra espressomaskinen og nettilslutningsledningen.
- ▶ Børn på 8 år eller derover må kun bruge espressomaskinen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert.
- ▶ Børn fra 8 år skal kunne forstå de farer, der kan opstå ved forkert betjening.
- ▶ Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af espressomaskinen. Lad dem aldrig lege med espressomaskinen.
- ▶ Børn må ikke rengøre espressomaskinen, medmindre de er mindst 8 år, og der holdes opsyn med dem.
- ▶ Vær opmærksom på, at espresso og kaffe ikke er børnedrikke.

Råd om sikkerhed og advarsler

► Risiko for kvælning. Børn kan under leg vikle sig ind i emballagemateriale (fx folier) eller trække emballagematerialet over hovedet og blive kvælt. Opbevar emballagedele uden for børns rækkevidde.

Teknisk sikkerhed

► En beskadiget espressomaskine kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller derfor espressomaskinen for synlige skader, inden den opstilles. Tag aldrig en beskadiget espressomaskine i brug!

► Før tilslutning af espressomaskinen er det vigtigt at kontrollere, om de tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på typeskiltet, stemmer overens med de eksisterende forhold på stedet. Disse data skal ubetinget stemme overens, så der ikke opstår skader på espressomaskinen. I tvivlstilfælde bør man kontakte en elinstallatør.

► Espressomaskinens elektriske sikkerhed kan kun garanteres, når der er etableret forskriftsmæssig jordforbindelse. Denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning skal være i orden. I tvivlstilfælde anbefaler vi, at elinstallationen kontrolleres af en fagmand.

► Midlertidig eller permanent tilslutning til et selvforsynende eller ikke-netværkssynkront energiforsyningsystem (såsom stand-alone netværkssystemer, backup-systemer) er mulig. Forudsætning for tilslutning er, at energiforsyningsystemet opfylder kravene i EN 50160 eller tilsvarende.

Beskyttelsesforanstaltningerne i husinstallationen og i Miele-produktet skal også sikres med hensyn til deres funktion og driftsform ved tilslutning til stand-alone netværkssystemer eller ved ikke-netværkssynkron drift, eller de skal erstattes af tilsvarende foranstaltninger i installationen. Som eksempelvis beskrevet i den aktuelle version af VDE-AR-E 2510-2.

► Tilslut ikke espressomaskinen til elnettet via en multistikdåse eller en forlængerledning. Disse giver ikke den nødvendige sikkerhed (brandfare).

► Espressomaskinen må ikke anvendes på ikke-stationære opstillingssteder (fx skibe).

► Træk straks stikket ud, hvis der opstår mistanke om skader eller fx brændt lugt.

► Sørg for, at ledningen ikke kommer i klemme eller beskadiges af skarpe kanter.

Råd om sikkerhed og advarsler

- ▶ Sørg for, at ledningen ikke hænger ned. Ellers er der risiko for at snuble i den, og espressomaskinen kan blive beskadiget.
- ▶ Anvend kun espressomaskinen ved omgivelsestemperaturer mellem +10 °C og +38 °C.
- ▶ Opstil espressomaskinen i min. 850 mm højde fra gulvet.
- ▶ Risiko for overophedning. Sørg for tilstrækkelig ventilation omkring espressomaskinen. Dæk aldrig espressomaskinen til med klude eller lignende under brug.
- ▶ Hvis espressomaskinen er opstillet bag en lukket køkkenlåge, må den kun anvendes med åben køkkenlåge (se afsnittet Opstilling for at se min. størrelse på nichen). Bag den lukkede køkkenskabsfront kan der opstå en ophobning af varme og fugtighed. Dette kan beskadige espressomaskinen og/eller skabene omkring den. Luk ikke køkkenlågen, når espressomaskinen er i brug. Luk først køkkenlågen, når espressomaskinen er helt afkølet.
- ▶ Beskyt espressomaskinen mod vand og vandsprøjt. Kom den ikke i vand.
- ▶ Reparationer, inkl. udskiftning af nettilslutningsledningen, må kun foretages af Miele Service eller en anden autoriseret fagmand. Reparationer foretaget af ukyndige kan medføre betydelig fare for brugeren.
- ▶ Reparation af espressomaskinen inden garantiens udløb bør kun foretages af Miele Service, da eventuelle efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Miele's garanti.
- ▶ Ved reparation skal espressomaskinen være afbrudt fra elnettet. Espressomaskinen er kun afbrudt fra elnettet, når
 - espressomaskinens netstik er trukket ud.
Træk ikke i ledningen, men tag fat i stikket.
 - sikringerne i installationen er slået fra.
 - skruesikringerne i installationen er skruet helt ud.
- ▶ Åbn aldrig kabinettet. Berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på espressomaskinen.

Råd om sikkerhed og advarsler

Den daglige brug

⚠ Risiko for forbrænding og skoldning på udløbsdyserne. Dampen og de udstrømmende væsker er meget varme. Undgå at holde kropsdele under udløbene, når der kommer væske eller damp ud. Undlad at berøre de varme dele. Der kan sprøjte varm væske eller damp ud af dyserne. Sørg derfor for, at centraludløbet er rent og korrekt monteret. Vandet i afdrypningsbakken kan også være meget varmt. Tøm afdrypningsbakken forsigtigt.

- ▶ Bemærk følgende mht. det anvendte vand:
 - Vandkvaliteten skal opfylde kravene (fx direktiv 98/83/EU) til drikkevand i det land, hvori espressomaskinen opstilles.
 - Fyld udelukkende koldt og friskt drikkevand i vandbeholderen. Varmt vand eller andre væsker kan beskadige espressomaskinen.
 - Udskift vandet dagligt for at undgå kimdannelse.
 - Anvend ikke vand med kulsyre.
- ▶ Fyld kun ristede kaffebønner i bønnebeholderen. Fyld aldrig kaffebønner behandlet med tilsætningsstoffer eller malet kaffe i bønnebeholderen.
- ▶ Fyld ikke væsker i bønnebeholderen.
- ▶ Anvend ikke råkaffe (grønne, uristede kaffebønner) eller kaffeblandinger, der indeholder råkaffe. Råkaffebønnerne er meget hårde og indeholder stadig en vis restfugtighed. Maleenheden i espressomaskinen kan blive beskadiget, allerede første gang der males kaffe.
- ▶ Sukker ødelægger espressomaskinen! Fyld aldrig kaffebønner, der er forbehandlet med sukker, karamel el.lign., eller sukkerholdige væsker i espressomaskinen.
- ▶ Fyld kun malede kaffebønner i pulverskakten.
- ▶ Anvend ikke karamelliseret pulverkaffe. Sukkeret heri klæber sammen og tilstopper espressomaskinens bryggeenhed. Rengøringsstabs til affedtning af bryggeenheden opløser ikke disse tilklæbninger.
- ▶ Anvend udelukkende mælk uden tilsætninger. De fleste sukkerholdige tilsætninger tilklæber mælkerøret.

- ▶ Brug udelukkende pasteuriseret mælk, hvis der anvendes animalsk mælk.
- ▶ Hold ingen brændende alkoholblandinger ind under centraludløbet. Espressomaskinens kunststofdele kan antændes og smelte.
- ▶ Anbring ikke åben ild, fx et stearinlys, på eller ved siden af espressomaskinen. Espressomaskinen kan blive antændt af flammen, hvorved der kan opstå brand.
- ▶ Rengør aldrig genstande med espressomaskinen.

Tilbehør og reservedele

- ▶ Kun ved brug af originale reservedele kan Miele garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt. Defekte dele må kun udskiftes med originale Miele-reservedele.
- ▶ Anvend udelukkende originalt Miele-tilbehør. Hvis andre dele anvendes, bortfalder reklamationsretten, garantien og/eller produktansvaret.
- ▶ Miele yder op til 15 års leveringsgaranti, men min. 10 år på funktionsbærende reservedele efter produktionsophør af espressomaskinen.

Råd om sikkerhed og advarsler

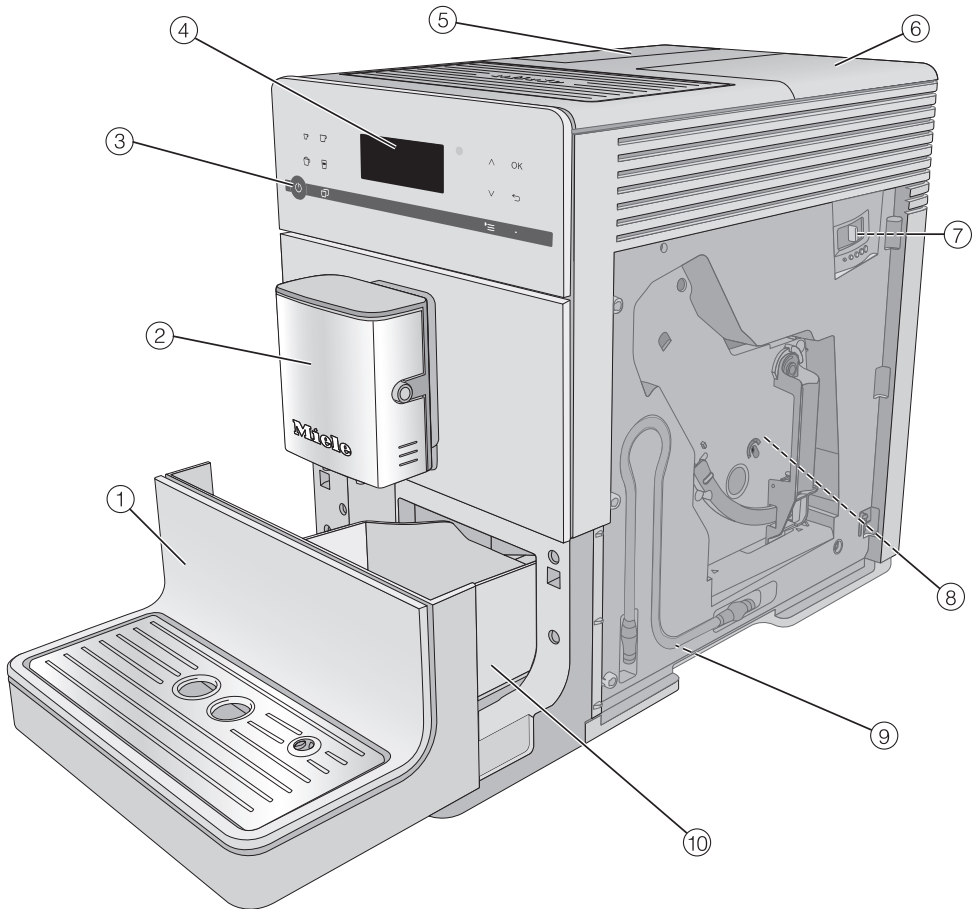
Rengøring og vedligeholdelse

- ▶ Sluk espressomaskinen på hovedafbryderen før rengøring.
- ▶ Rengør espressomaskinen dagligt efter brug og især inden første ibrugtagning (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse).
- ▶ Sørg for at rengøre de mælkeførende dele grundigt og regelmæssigt. Mælk indeholder fra naturen kim, der formerer sig kraftigt ved utilstrækkelig rengøring.
- ▶ Brug aldrig et damprengøringsapparat til rengøringen. Dampen kan trænge ind til de spændingsførende dele og forårsage kortslutning.
- ▶ Afkalk espressomaskinen regelmæssigt afhængig af vandhårdheden. Foretag afkalkningen oftere, hvis vandet er meget kalkholdigt. Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader opstået på grund af manglende afkalkning, forkert afkalkningsmiddel eller uegnede koncentrationer.
- ▶ Affedt bryggeenheden regelmæssigt med rengøringstabsene. Tilstopning af bryggeenheden afhænger af fedtindholdet i den anvendte kaffesort.
- ▶ Espresso-/kaffegrums betragtes som biologisk affald og kan anvendes til kompost. Skyl det aldrig ud i vasken. Det kan tilstoppe afløbet.

For maskiner med flader i rustfrit stål gælder:

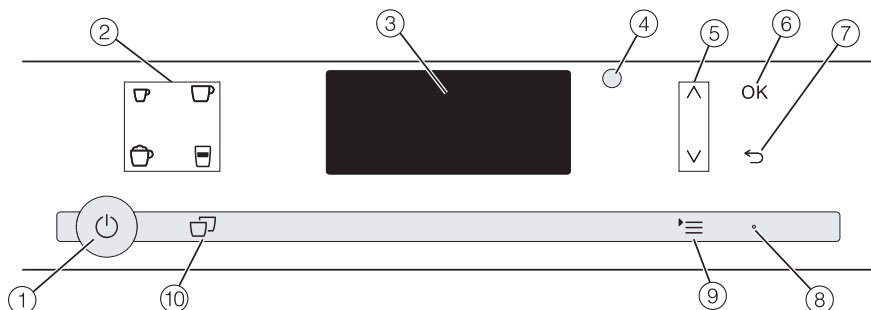
- ▶ Klæb ikke notespapir (fx post-it), tape eller andre klæbemidler på stålfladerne.
- ▶ Ståloverfladerne kan få ridser. Selv magneter kan forårsage ridser.












Beskrivelse af produktet



- ① Nederste panel med afdrypningsplade
- ② Centraludløb med cappuccinatore og varmtvandsudløb
- ③ Tænd/sluk-tast (⏻)
- ④ Betjeningspanel
- ⑤ Vandbeholder
- ⑥ Bønnebeholder og pulverskakt
- ⑦ Indstilling af malegrad (bag døren)
- ⑧ Bryggeenhed (bag døren)
- ⑨ Opbevaringsrum til mælkeslangen
- ⑩ Afdrypningsbakke med låg og affaldsbeholder

Betjenings- og visningselementer



- ① **Tænd/sluk-tast** 
Espressomaskinen tændes og slukkes
- ② **Driktaster**
Tilberedning af drikke
 -  Espresso
 -  Kaffe
 -  Cappuccino
 -  Latte macchiato
- ③ **Display**
Informationer om aktuell handling eller status
- ④ **Optisk interface**
(kun til Miele Service)
- ⑤ **Piletaster**  
Bladring i lister med valgmuligheder, markering af et valg eller ændring af værdier
- ⑥ **Sensortast OK**
Displaymeldinger bekræftes, og indstillinger gemmes
- ⑦ **Sensortast "Tilbage"** 
returnering til foregående menu, afbrydelse af utilsigtede handlinger
- ⑧ **LED**
Lyser pulserende, når produktet er tændt, men displayet er i energispare-mode
- ⑨ **Sensortast** 
Flere drikke
Profiler (CM 5410, CM 5510, CM 5710)
Vedligeholdelse
Parameter
Indstillinger 
- ⑩ **Sensortast „2 portioner“** 
Tilberedning af to portioner af en drik samtidigt

Sensortaster

Espressomaskinen betjenes ved at berøre sensortasterne med fingeren.

Ved hver berøring af en tast lyder et akustisk signal. Lydstyrken for tastelydene kan tilpasses, eller tastelydene kan frakobles (se Indstillinger - Lydstyrke).

Menu for drikke

Man er i menuen for drikke, når følgende vises i displayet: Vælg drik.



Yderligere drikke findes i menuen Flere drikke (sensortast ☰).

En menu kaldes frem og navigation i en menu

En menu kaldes frem ved tryk på sensortast ☰.



I den pågældende menu kan der udføres handlinger, eller indstillinger kan ændres. En bjælke i højre side af displayet viser, at der er flere valgmuligheder eller yderligere tekst.

En valgmulighed vælges ved at berøre piletasterne \wedge og \vee , indtil det ønskede menupunkt er fremhævet.

Valget bekræftes ved tryk på sensortasten *OK*.

Der er et hak \checkmark ud for den indstilling på listen, der p.t. er valgt.

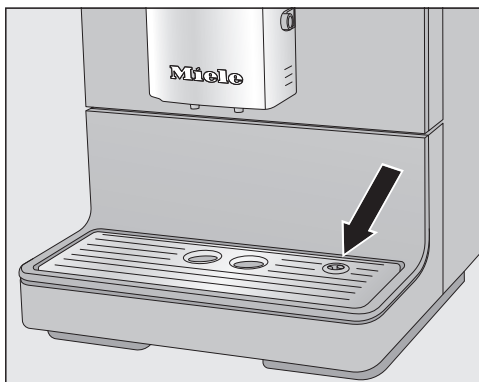
En menu forlades, eller en handling afbrydes

Ved tryk på sensortast \leftarrow forlades menuen.

Første ibrugtagning

Inden første ibrugtagning

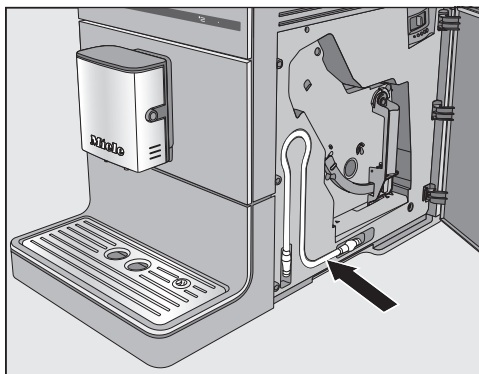
- Fjern eventuelle vejledninger.



- Fjern beskyttelsesfolien fra afdrypningspladen, og sæt den ind i nederste panel.
- Stil espressomaskinen på en lige flade, der kan tåle vand (se afsnittet Opstillingsanvisninger).

Rengør espressomaskinen grundigt (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse), inden der fyldes vand og kaffebønner på.

- Sæt espressomaskinens stik ind i stikkontakten.
- Tag vandbeholderen ud, og påfyld friskt, koldt vand. Fyld kun vand i til "max."-markeringen, og sæt vandbeholderen ind igen.
- Tag låget af bønnebeholderen, fyld ristede kaffebønner i, og sæt låget på igen.



Tip: Når mælkeslangen ikke er i brug, kan den opbevares bag espressomaskinens dør.

Første ibrugtagning

- Tryk på tænd/sluk-tasten .

I displayet vises kortvarigt Miele - Willkommen.

- Berør piletasterne $\wedge \vee$, indtil det ønskede sprog er fremhævet. Berør *OK*.
- Vælg nu eventuelt landet, og berør derefter *OK*.

Indstillingen gemmes.

Dermed er ibrugtagningen udført korrekt.

- Bekræft med *OK*.

Espressomaskinen varmer op, og skyller rørene. Der løber skyllevand ud af centraludløbet.

- Mælkerøret skal skylles, inden der tilberedes mælk første gang (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Mælkerøret skylles).

Vær opmærksom på, at den fulde kaffearoma og den typiske crema først udvikler sig efter nogle kaffetilberedninger.

Hæld de første to kopper kaffe ud, så alle kafferester fra produktionskontrollen er fjernet fra bryggesystemet.

Ved de første kaffedrikke males en større mængde kaffebønner. Dette kan medføre, at der er pulverrester på af-drypningsbakkens låg.

Vandhårdhed

Vandhårdheden angiver, hvor meget kalk der er i vandet. Jo mere kalk, der er i vandet, desto højere vandhårdhed har vandet. Og jo hårdere vandet er, desto oftere skal espressomaskinen afkalkes.

Espressomaskinen måler den anvendte mængde vand og damp. Afhængig af hvilken vandhårdhed, der er indstillet, kan der tilberedes flere eller færre drikke, inden espressomaskinen skal afkalkes.

Indstil espressomaskinen på den lokale vandhårdhed, så den kan fungere optimalt og ikke bliver beskadiget. Herefter vises på det rigtige tidspunkt en opfordring i displayet til at starte afkalkningsprocessen.

Det lokale vandværk kan oplyse vandhårdheden i området.



Ved levering er hårdhedstrin 3 forindstillet.

Der kan indstilles 4 forskellige hårdhedstrin:

°dH	mmol/l	ppm (mg/l CaCO ₃)	Indstilling*
0–8,4	0–1,5	0–150	blødt 1
8,4–14	1,5–2,5	150–250	middel 2
14–21	2,5–3,8	250–375	hårdt 3
> 21	> 3,8	> 375	meget hårdt 4

* Hårdhedstrinnene i displayet kan afvige fra vandhårdhedsbetegnelsen i det pågældende land. For at indstille espressomaskinen til vandhårdheden på opstillingsstedet, er det **absolut** nødvendigt at orientere sig vha. værdierne i skemaet.

Vandhårdhed indstilles

- Tryk på sensortast .
- Vælg Indstillinger  | Vandhårdhed og bekræft med *OK*.
- Vælg hårdhedstrin, og bekræft med *OK*.

Indstillingen gemmes.

Vandbeholderen fyldes

⚠ Sundhedsfare på grund af kim i vandet.

Der kan dannes kim i vand, der har stået længe, hvilket kan forårsage sundhedsfare.

Udskift vandet i vandbeholderen **dagligt**.

⚠ Risiko for beskadigelse på grund af forkert anvendelse.

Uegnede væsker såsom varmt vand og andre væsker kan beskadige espressomaskinen.

Vand med kulsyre tilkalker espressomaskinen for meget.

Fyld udelukkende koldt, friskt drikkevand i vandbeholderen.

Sørg for, at vandbeholderens hank ligner til højre, så låget slutter godt til.

Hvis vandbeholderen sidder lidt for højt eller skråt, kontrolleres det, om den er sat rigtigt i, eller om dens frastillingsflade er snavset. Der vil i så fald kunne løbe vand ud. Rengør i givet fald vandbeholderens frastillingsflade.



- Åbn låget i venstre side af espressomaskinen.
- Tag vandbeholderen ud opad.
- Fyld koldt, frisk drikkevand i vandbeholderen op til "max."-markeringen.
- Sæt vandbeholderen i igen, og luk låget.

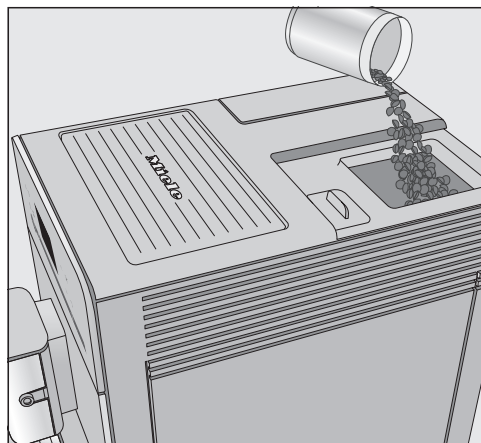
Bønnebeholderen fyldes

⚠ Risiko for beskadigelse af maleenheten på grund af forkert anvendelse.

Hvis der anvendes uegnede midler såsom væsker, malet kaffe eller kaffebønner, der er forbehandlet med sukker, karamel eller lign., bliver espressomaskinen beskadiget.

Råkaffe (grønne, uristede kaffebønner) eller kaffeblandinger, der indeholder råkaffe, kan også beskadige maleenheten. Råkaffebønnerne er meget hårde og indeholder stadig restfugtighed. Maleenheten i espressomaskinen kan blive beskadiget, allerede første gang der males kaffe.

Fyld kun ristede kaffebønner i bønnebeholderen.



- Tag låget af bønnebeholderen.
- Fyld kaffebønnerne i bønnebeholderen.
- Sæt låget på igen.

Kaffe eller espresso kan tilberedes af hele, ristede kaffebønner, som espressomaskinen maler til hver enkelt portion. Fyld kaffebønnerne i bønnebeholderen.

Alternativt kan der tilberedes kaffedrikke af allerede malet kaffe - kaffepulver.

Tip: Råkaffe kan males med en mølle til nødder eller kerner. Sådanne møller har som regel en roterende kniv i rustfrit stål. Den malede råkaffe fyldes herefter **portionsvis** i pulverskotten, og den ønskede kaffedrik tilberedes.

Espressomaskinen tændes

- Tryk på tænd/sluk-tasten .

Espressomaskinen varmer op og skyller rørene. Der løber varmt vand ud af centraludløbet.

Hvis Vælg drik vises i displayet, kan der brygges drikke.

Hvis espressomaskinen allerede har bryggetemperatur, skylles rørene ikke, når den tændes.

Hvis der ikke berøres nogen taster, og der ikke er et vedligeholdelsesprogram i gang, slukker displayet efter ca. 7 min. for at spare energi.

LED'en i højre side lyser pulserende, så længe espressomaskinen er tændt.

- Berør en af sensortasterne for at aktivere espressomaskinen og tilberede drikke igen.

Espressomaskinen slukkes

- Tryk på tænd/sluk-tasten .

Hvis der er tilberedt en drik med mælk, viser displayet Sæt skylleventilen i afdrypningspladen.

- Berør OK, når mælkerøret er sat i afdrypningspladen.

Hvis der er blevet tilberedt en drik, skylles rørene, inden den slukkes.

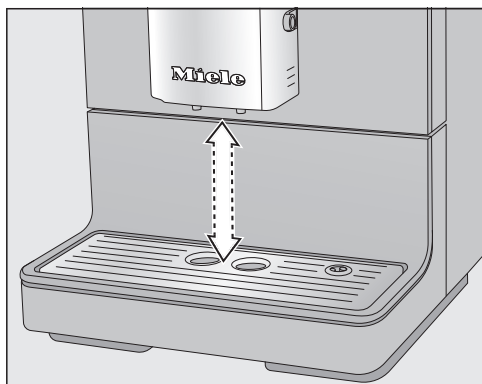
Forberedelse af længere tids fravær

Hvis espressomaskinen ikke anvendes i mere end tre dage, fx under en ferie, skal maskinen forberedes hertil.


- Tøm afdrypningsbakken, affaldsbeholderen og vandbeholderen.
- Rengør alle dele grundigt, også bryggeenheden og det indvendige rum.
- Træk også netstikket ud for at afbryde espressomaskinen fra strømnettet.

Centraludløbet indstilles efter kophøjden

Centraludløbet kan indstilles efter højden på de anvendte kopper eller glas. Herved afkøles kaffen eller espressoen ikke så hurtigt, og cremaen bibeholdes længere.



- Træk centraludløbet ned, til det berører koppen/glasset.
Eller skub centraludløbet opad, indtil koppen/glasset passer ind under.

 Risiko for forbrænding og skoldning på udløbsdyserne.

Dampen og de udstrømmende væsker er meget varme og kan medføre forbrændinger.

Undgå at holde kropsdele under udløbene, når der kommer væske eller damp ud.

Undlad at berøre de varme dele.

Kaffe

Oversigt kaffedrikke

Du kan tilberede følgende kaffespecialiteter med espressomaskinen:

- **Ristretto** er en koncentreret, kraftig espresso. Den samme mængde kaffepulver som til en espresso tilberedes med meget lidt vand.
- **Espresso** er en stærk, aromatisk kaffe med et tæt, hasselnøddebrunt skumlag - crema.
Til tilberedning af espresso anbefaler vi bønner med en ristning beregnet til espresso.
- **Kaffe** adskiller sig fra espresso ved en større vandmængde og en anden ristning af kaffebønnerne.
Til tilberedning af kaffe anbefaler vi bønner med en ristning beregnet til kaffe.
- **Caffe lungo er en kaffe med væsentligt mere vand.**
- **Cappuccino** består af ca. to tredjedele mælkeskum og en tredjedel espresso.
- **Latte macchiato** består af hver en tredjedel varm mælk, mælkeskum og espresso.
- **Cafè latte** tilberedes af varm mælk og kaffe.

Desuden kan der tilberedes **Varm mælk** og **Mælkeskum**.

Mælk og alternative mælkeprodukter

Sukkerholdige tilsætningsstoffer i komælk eller alternative plantebaserede mælkeprodukter, fx sojadrikke, kan få mælkerøret og de dele, der transporterer mælken, til at klæbe sammen. Rester af uegnede væsker kan påvirke resultatet.

Anvend udelukkende mælk uden tilsætninger.

Animalsk mælk indeholder fra naturens side kim.

Hvis der bruges animalsk mælk, så brug kun pasteuriseret mælk som fx pasteuriseret komælk.

Der kan tilberedes varm mælk og mælkeskum med komælk eller med alternative plantebaserede mælkeprodukter.

Efter opvarmningsfasen opvarmes den indsugede mælk med damp i centraludløbet og opskummes med luft til mælkeskum. Konsistensen af mælkeskummet varierer dog meget afhængigt af den anvendte mælk. Ikke alle mælketyper egner sig til mælkeskum.

Tip: For at opnå en perfekt mælkeskumkonsistens skal der anvendes kold komælk (< 10 °C) med et proteinindhold på min. 3 %.

Mælkens fedtindhold kan vælges efter smag og behag. Ved anvendelse af sødmælk (min. 3,5 % fedtindhold) bliver mælkeskummet mere cremet end med fedtfattig mælk.

Tilberedning af drikke

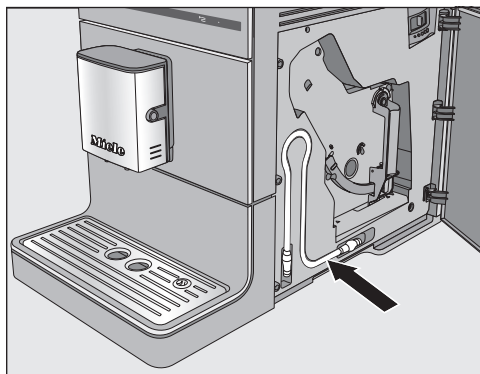
Plantebaserede alternative mælkeprodukter - i det følgende forkortet til "alternative mælkeprodukter" - indeholder andre ingredienser end fx komælk. På grund af naturlig bundfældning opstår der fortykkelse i alternative mælkeprodukter. Ved tilberedning af varm mælk eller mælkeskum kan sådanne fortykningsmidler forhindre ind sugningen af det alternative mælkeprodukt. Omrør alternative mælkeprodukter grundigt umiddelbart før tilberedning. Ryst ikke alternative mælkeprodukter. Rystning fører til uønsket skumdannelse i emballagen og forringer tilberedningen.

Tip: Skyl mælkerøret manuelt umiddelbart efter tilberedningen.

Anvendelse af mælk fra mælkekartoner eller andre salgsemballage

Hvis der ikke er tilberedt mælk i længere tid, skal mælkerøret skylles inden første tilberedning af en drik.

Ved brug af mælkerøret kan du tilberede mælk direkte fra en mælkekarton eller anden salgsemballage.



Mælkeslangen kan opbevares bag ved døren.

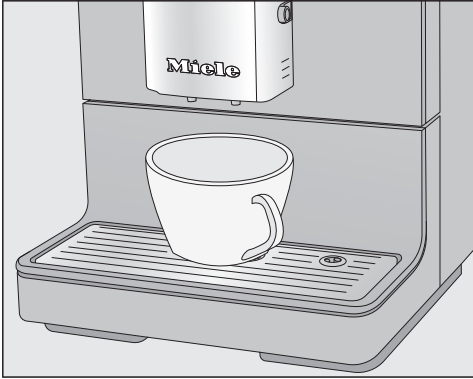
Tip: Anvend kold mælk (<math><10\text{ }^\circ\text{C}</math>) for at tilberede en god mælkeskum.



- Stik mælkeslangen ind i hullet på siden af centraludløbet.
- Hvis du bruger et alternativt mælkeprodukt, skal det omrøres grundigt. For optimal tilberedning skal alternative mælkeprodukter omrøres, ikke rystes.
- Stil beholderen med mælk ved siden af espressomaskinen.
- Før mælkeslangen ned i beholderen. Sørg for, at mælkeslangen kommer tilstrækkeligt dybt ned i mælken.

Tip: Miele's mælkebeholder er det perfekte tilbehør til Miele-espressomaskinen, hvis du ønsker at tilberede kaffespecialiteter med mælk. Mælkebeholderen er opvaskemaskineegnet og kan nemt opbevares i køleskabet efter tilberedningen. Godt mælkeskum kan kun tilberedes af kold mælk (<math><10\text{ }^\circ\text{C}</math>). Mælkebeholderen kan købes i Miele's webshop, ved henvendelse til vores kundecenter (kontaktinformation findes på omslaget) eller hos Miele-forhandlere.

Tilberedning af en kaffedrik



- Stil en kop under centraludløbet.
- Hvis du vil tilberede en kaffedrik med varm mælk eller mælkeskum, skal du sætte mælkerøret ned i mælkekartonen eller mælkebeholderen.
- Vælg en drik: Tryk på sensortasten til den ønskede drik. Eller vælg en drik i menuen Flere drikke (sensortast '≡').

Tilberedningen starter.

Tilberedningen afbrydes

- Tilberedningen afbrydes ved igen at berøre drikstasten eller sensortast '≡' ved drikke fra Flere drikke.

Espressomaskinen afbryder tilberedningen.

Tip: Så snart Stop vises i displayet, kan tilberedningen også afbrydes med sensortasten OK.

Ved tilberedning af **kaffespecialiteter med mælk** eller **to portioner af en drik** kan tilberedningen af bestanddelene afbrydes enkeltvis ved tryk på sensortast OK.

2 portioner (sensortast ☐☐)

Der kan også tilberedes to portioner på en gang i én stor kop eller to kopper samtidigt.



- Stil en kop under hver af centraludløbets udløbsdyser.
- Tryk på sensortast ☐☐, umiddelbart før eller efter, en tilberedelse af en drik er startet.

Tilberedningen starter, og der tilberedes to portioner af den ønskede drik.

Hvis ingen af drikstasterne berøres i længere tid, annulleres valget "2 portioner" ☐☐.

Kaffekande

Med funktionen Kaffekande kan der automatisk brygges flere kopper kaffe efter hinanden (maks. 0,75 l) for fx at fylde en kaffekande. Der kan med denne funktion brygges op til 6 kopper.

Funktionen Kaffekande kan anvendes 2 gange efter hinanden. Derefter er en afkølingstid på en time nødvendig, for at espressomaskinen ikke bliver beskadiget.

Tilberedning af drikke

Sørg for, at bønnebeholderne og vandbeholderen er fyldt, inden funktionen Kaffekande startes.

- Stil en egnet, tilstrækkelig stor beholder under centraludløbet.
- Tryk på sensortast '≡'.
- Vælg Flere drikke | Kaffekande og bekræft med **OK**.
- Vælg det ønskede antal kopper (3-6), og bekræft med **OK**.
- Følg anvisningerne i displayet.

Hver portion kaffe males, brygges og afgives enkeltvis. Processen kan følges i displayet.

Kaffekande afbrydes

- Tryk på sensortast '≡'.

Tilberedningen af Kaffekande afbrydes.

Tip: Til funktionen Kaffekande kan Miele levere en ståltermokande som ekstraudstyr.

CJ JUG termokanden kan købes via vores webshop, henvendelse til vores kundercenter (kontaktinformation findes på omslaget) eller hos Miele-forhandlere.

Tilberedning af kaffedrikke af kaffepulver

Til kaffedrikke af allerede malede kaffebønner fyldes kaffepulveret portionsvis i pulverskakten.

Således kan der fx tilberedes koffeinfri kaffe, selvom der er koffeinholdige kaffebønner i bønnebeholderen.

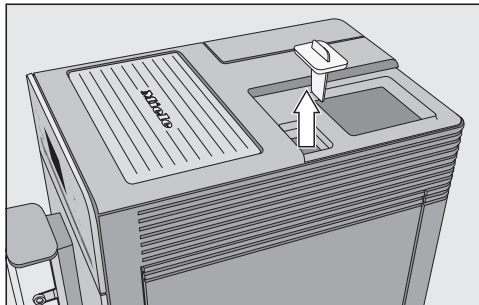
Ved brug af kaffepulver kan der altid kun tilberedes **1** portion kaffe eller espresso ad gangen.

Fyld **maks. 12 g** i pulverskakten. Hvis der fyldes for meget kaffepulver i pulverskakten, kan bryggeenheden ikke presse kaffepulveret.

Kaffepulver påfyldes

Espressomaskinen anvender alt påfyldt kaffepulver til den næste kaffetilberedning.

- Tryk på sensortast '≡'.
- Vælg Flere drikke | Bryg med kaffepulver? og bekræft med **OK**.



- Tag først låget af bønnebeholderen og derefter dækslet af pulverskakten.

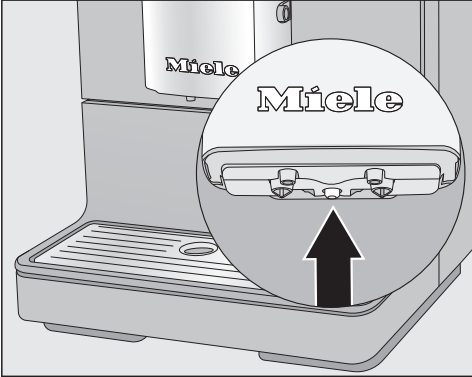
Fyld **maks. 12 g** i pulverskakten.


- Fyld kaffepulveret i pulverskakten, og luk denne igen.
- Sæt bønnebeholderens låg på igen.
- Stil en kop under centraludløbet.
- Vælg den ønskede drik.

Kaffedrikken tilberedes.

Varmt vand (CM 5410, CM 5510, CM 5710)

Vær opmærksom på, at det varme vand ikke er varmt nok til brygning af sort te.



- Stil en egnet kop/et egnet glas i midten under centraludløbet.
- Tryk på sensortast .
- Vælg Flere drikke | Ekstra varmt vand og bekræft med *OK*.

Der løber varmt vand ned i koppen/glasset under centraludløbet.

Malegrad

Malegraden fastsætter kontakttiden for kaffepulveret med vandet - den såkaldte ekstraktionstid. Kun når malegraden er indstillet optimalt, kan der tilberedes en perfekt kaffedrik med fin, hasselnøddebrun crema.

Find den rigtige malegrad

Følg følgende vejledning for at afgøre, om malegraden skal ændres.

Malegraden er for **grov**, hvis

- espressoen eller kaffen løber for hurtigt ned i koppen,
- espressoen eller kaffen smager surt,
- cremaen er meget lys og uensartet.

Malegraden er for **fin**, hvis

- espressoen eller kaffen kun løber dråbevis ned i koppen,
- espressoen eller kaffen smager for bitert,
- cremaen er mørkebrun,

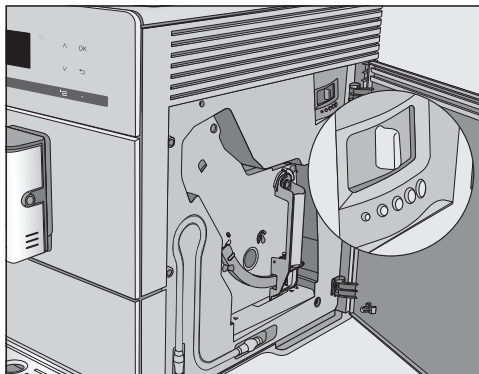
Malegrad indstilles

Hvis maleenheden justeres med mere end et niveau, kan den blive beskadiget.

Indstil altid malegraden et trin ad gangen.

Start en tilberedning af en drik efter hver justering, så kaffebønnerne males. Herefter kan malegraden indstilles igen et trin ad gangen.

- Åbn døren.



- Skub malegradsknappen maks. et trin mod venstre (fin maling) eller mod højre (grov maling)

Den indstillede malegrad gælder for alle kaffedrikke.

- Luk døren.
- Tilbered en kaffedrik.

Herefter kan malegraden indstilles på ny.

Den ændrede malegrad virker først efter anden kaffeportion.

Maleenheden bliver naturligvis lidt slidt med tiden. Indstil malegraden på en finere maling efter behov.

Malemængde, bryggetemperatur og forbrygning

Malemængde, bryggetemperatur og forbrygning kan indstilles individuelt for hver kaffedrik. Vælg først drikken i menuen Parameter, og tilpas derefter parametrene for drikken.

- Tryk på sensortasten ≡ , og vælg Parameter.
- Vælg drikken, og bekræft med *OK*.

De aktuelle indstillinger for malemængde, bryggetemperatur og forbrygning vises for denne drik.

- Vælg Malemængde, Bryggetemperatur eller Forbrygning.
- Vælg den ønskede indstilling, og bekræft med *OK*.

Indstillingen gemmes.

CM 5410, CM 5510, CM 5710: De ændrede parametre gemmes altid i den aktuelle profil. Navnet på den aktuelle profil vises øverst til venstre i displayet.

Malemængde

Espressomaskinen kan male og brygge 6–14 g kaffebønner pr. kop. Jo mere kaffepulver der brygges, desto kraftigere og stærkere er kaffedrikken.

Malemængden er **for lav**, hvis espressoen eller kaffen smager tyndt.

Øg malemængden for at brygge mere kaffepulver.

Malemængden er **for høj**, hvis espressoen eller kaffen smager bittert.

Reducer malemængden for at brygge mindre kaffepulver.

Tip: Prøv en anden bønnesort, hvis kaffedrikken er for stærk eller smager for bittert.

Bryggetemperatur for kaffedrikke

Bryggetemperaturen skal afstemmes efter de anvendte kaffebønner og ristningen af disse. Det er også af afgørende betydning, om der tilberedes espresso eller kaffe.

Nogle sorter reagerer følsomt på høje bryggetemperaturer, så smagen forringes. Hvis din kaffe smager bittert, kan for høj bryggetemperatur være årsagen.

Espresso tilberedes som regel med høje temperaturer.

Forbrygning af kaffepulveret

Ved forbrygning fugtes kaffepulveret først med en smule varmt vand. Kaffepulveret svømmer lidt op. Kort tid herefter presses resten af vandmængden gennem det fugtede kaffepulver. Indstil "Forbrygning", hvis smagen af kaffen er for flad og du ønsker mere smag og fylde. Afhængig af anvendt kaffesort kan forbrygning intensivere smagen.

Der kan indstilles en kort eller lang forbrygning, eller funktionen "Forbrygning" kan frakobles.

Tip: Forbrygning anbefales især til kaffe-tilberedninger.

Mængde for drik

Kaffedrikkens smag afhænger ikke kun af kaffesorten, men i høj grad også af vandmængden.

Vandmængden til alle kaffedrikke og varmt vand kan tilpasses kopstørrelserne og afstemmes efter den anvendte kaffesort. Mængden af kaffepulveret ændres ikke i den forbindelse.

Ud over espresso- eller kaffemængden kan man til kaffespecialiteter med mælk også tilpasse mælke- og mælkeskumandelen. Desuden kan portionsstørrelserne til varm mælk og mælkeskum ændres.

Til hver drik kan der programmeres en maksimalt mulig mængde. Når denne er nået, standser brygningen. Herefter gemmes den maksimalt mulige mængde for den pågældende drik.

Hvis vandbeholderen tømmes under tilberedningen, afbryder espressomaskinen mængdeprogrammeringen. Mængden for drikken gemmes **ikke**.

Mængdeprogrammeringen kan startes på to måder:

- Med tasterne for drikke, når der brygges en kaffedrik, eller
- hvis Mængde for drik kaldes frem i menuen Parameter.

CM 5410, CM 5510, CM 5710: Den ændrede drikmængde gemmes altid i den aktuelle profil. Navnet på den aktuelle profil vises øverst til venstre i displayet.

Mængdeprogrammeringen afbrydes

- Tryk på drikstasten igen eller sensortasten '≡ til drikke fra Flere drikke.

Drikmængde ændres ved tilberedning af drikke

Drikmængden for espresso ☐, kaffe ☐, cappuccino ☐ og latte macchiato ☐ kan tilpasses og gemmes direkte ved tilberedningen.

- Stil en kop under centraludløbet.
- Berør sensortasten til den ønskede drik, indtil Ændr vises i displayet.

Når mængdeprogrammeringen starter, lyder et akustisk signal. (Signallyde skal være tilkoblet - se Lydstyrke).

Den ønskede drik tilberedes, og i displayet vises Gem.

- Bekræft med *OK*, når koppen/glasset er fyldt som ønsket.

Hvis drikmængden for kaffespecialiteter med mælk ønskes ændret, gemmes drikkens bestanddele efter hinanden under tilberedningen.

- Bekræft med *OK*, når mængden af den pågældende bestanddel er som ønsket.

Fra nu af tilberedes den programmerede sammensætning og mængde for denne drik.

Drikmængde ændres i menuen Parameter

Drikmængden for **caffè lungo**, **caffè latte**, **varm mælk** og **mælkeskum** kan kun tilpasses via menuen Parameter.

- Stil en egnet kop/et egnet glas under centraludløbet.
- Tryk på sensortasten '≡, og vælg Parameter.
- Vælg den ønskede drik.

- Vælg Mængde for drik, og bekræft med *OK*.

Fra nu af er fremgangsmåden identisk med mængdeprogrammeringen ved tilberedning af en drik.

Profiler

(CM 5410, CM 5510, CM 5710)

Profiler

Ud over standarddrikmenuen (Miele-profil) er det muligt at oprette individuelle profiler for at tilgodese forskellige brugeres smagsønsker og kaffevaner.

I hver profil kan drik mængder og parametre for alle drikke tilpasses individuelt.

Navnet på den aktuelle profil vises øverst til venstre i displayet.

Profiler oprettes

- Tryk på sensortasten ☰ , og vælg Profiler. Bekræft med *OK*.

Menu Profiler åbnes.

- Vælg Opret profil.

Displayet viser nu tastaturet.

- Indtast profilnavnet:

- Skriv et tegn ved at markere tegnet og bekræfte valget med *OK*.

- Tryk på tasten \leftarrow for at slette et tegn.

- Gem navnet ved at trykke på hakket \checkmark og bekræfte med *OK*.

Profilen er oprettet.

Drikke i en profil ændres

Når parametrene for en drik ændres i en profil, gælder disse indstillinger kun for den aktive profil. Indstillingerne for drikke i andre profiler er ikke berørt heraf.

- Tryk på sensortasten ☰ .

Menuen Profiler åbnes.

- Vælg den ønskede profil.

Navnet på den valgte profil vises øverst til venstre i displayet.

Nu kan drikken ændres individuelt.

Drikke tilberedes ud fra en profil

- Stil en egnet kop/et egnet glas under centraludløbet.

- Tryk på sensortasten ☰ , og vælg Profiler.

- Vælg den ønskede profil, og bekræft med *OK*.

- Vælg den ønskede drik.

Tilberedningen af drikken starter.

Navn ændres

Denne valgmulighed er kun mulig, hvis der allerede er oprettet en profil ud over Miele-standardprofilen.

- Vælg Navn ændres med piletasterne $\wedge \vee$, og berør *OK*.

- Fortsæt nu som ved oprettelse af profilen:

- Vælg \leftarrow for at slette et tegn,

- indkod nye tegn ved at markere det pågældende tegn, og bekræft med *OK*,

- det ændrede navn gemmes ved valg af \checkmark og berøring af *OK*.

Profil slettes

Dette valg er kun muligt, hvis der allerede er oprettet en profil ud over Miele-standardprofilen.

- Vælg Profil slettes, og bekræft med *OK*.

- Vælg den profil, der skal slettes.

- Vælg Ja, og bekræft med *OK*.

Profilen slettes.

Skift af profil indstilles (Profil ændres)


Der kan vælges fra følgende valgmuligheder:

- **Manuelt:** Den valgte profil er aktiv, indtil der vælges en anden profil.
 - **Efter brygning:** Efter hver brygning, vises Miele-profilen igen.
 - **Når maskinen tændes:** Når espressomaskinen tændes, vises Miele-profilen, uanset hvilken der var valgt, da espressomaskinen blev slukket.
- Vælg Profil ændres, og bekræft med *OK*.
 - Vælg den ønskede valgmulighed, bekræft med *OK*.

Indstillinger

Indstillinger vises og ændres

Menuen for drikke vises.

- Tryk på sensortast .
- Vælg Indstillinger, og bekræft med *OK*.
- Vælg det menupunkt, der skal vises eller ændres.
- Bekræft med *OK*.
- Ændr indstillingen, og bekræft med *OK*.

Sprog

Man kan vælge sit eget sprog og om nødvendigt også land for alle tekster i displayet.

Tip: Hvis der ved en fejl er indstillet et forkert sprog, kan Sprog let findes igen ved hjælp af symbolet .

Timer: Slukkes efter

Hvis der ikke berøres en tast eller tilberedes en drik, slukker espressomaskinen automatisk efter 30 minutter for at spare energi.

Denne forindstilling kan ændres med piletasterne \vee/\wedge og indstilles til en tid mellem 15 minutter og 9 timer.

ECO-mode

Eco-mode (Edomodus) er en energisparetilstand. Først når tilberedning af drikke er startet, varmer systemet op.

ECO-mode er aktiveret som standard.

Info (Informationer vises)

Antal brygninger og antal endnu mulige brygninger indtil vedligeholdelsesprogram kan vises.

Lås

Espressomaskinen kan spærres, så børn eller uvedkommende ikke kan tage den i brug.

Midlertidig deaktivering af låsen

- Tryk på *OK* i 6 sekunder.

Næste gang espressomaskinen slukkes, er den låst igen.

Vandhårdhed

Informationer om vandets hårdhedsgrad findes i afsnittet Vandhårdhed.

Displayets lysstyrke

Displayets lysstyrke ændres med piletasterne \wedge/\vee .

Lydstyrke

Lydstyrken for signal- og tastelyde kan indstilles med piletasterne \wedge/\vee .

Tip: Lydene frakobles ved at berøre piletasten \vee , indtil ingen felter længere er udfyldt, og Frakoblet vises.

Standardindstillinger

Indstillingerne for espressomaskinen kan stilles tilbage til standardindstilling.

Følgende stilles **ikke** tilbage til standardindstilling:

- Antal brygninger og maskinstatus (antal drikke indtil afkalkning af maskinen, ... indtil affedtning af bryggeenheden)
- Sprog
- Profiler og tilhørende drikke (CM 5410, CM 5510, CM 5710)

Udstillingsprogram (forhandlere)

Denne funktion er ikke nødvendig til privat brug.

Espressomaskinen kan præsenteres hos forhandleren eller i showrooms med funktionen Forhandler. Selv om tasterne og displayet umiddelbart fungerer, opvarmes termoblokken ikke. Tilberedning af drikke eller vedligeholdelsesprogrammer udføres ikke, og indstillinger gemmes ikke.

Udstillingsprogrammet kan aktiveres uden at gennemføre første ibrugtagning. Vandbeholderen er tom eller ikke isat. Tænd espressomaskinen. Tryk på tasten \leftarrow i 5 sek., så snart meldingen Fyld vandbeholderen, og sæt den indvises. Udstillingsprogrammet er aktiveret.

Rengøring og vedligeholdelse



Sundhedsfare på grund af manglende rengøring.

På grund af varme og fugtighed inde i espressomaskinen kan kafferester mugne, og mælkerester kan blive sure og forårsage sundhedsfare.

Rengør espressomaskinen grundigt og regelmæssigt.

Oversigt over rengøringsintervaller

Anbefalet rengøringsinterval	Hvad skal rengøres / vedligeholdes?
Dagligt (efter den daglige brug)	Vandbeholder
	Affaldsbeholder
	Afdrypningsbakke og afdrypningsplade
1 x ugentligt (oftere ved kraftig tilsmudsning)	Centraludløb med integreret opskumningsenhed (cappuccinatore)
	Bryggeenhed
	Indvendigt under bryggeenheden og afdrypningsbakken
	Kabinet (især vigtigt lige efter afkalkning)
1 x om måneden	Mælkerør
	Bønnebeholder og pulverskakt
Ved opfordring	Filter i vandbeholder
	Affedt bryggeenheden (med 1 rengøringstab)
	Afkalk espressomaskinen (med 1 afkalkningstab)

Rengøring i hånden eller i opvaskemaskine

Advarsel: Bryggeenheden er **ikke** egnet til rengøring i opvaskemaskine. Rengør altid bryggeenheden manuelt med varmt vand **uden rengøringsmiddel**.

Følgende dele bør udelukkende rengøres **manuelt**:

- Rustfri afdækning på centraludløbet
- Bryggeenheden
- Låget til bønnebeholderen
- Det nederste panel

⚠ Fare for beskadigelse på grund af for høje temperaturer i opvaskemaskinen.

Dele kan ved rengøring i opvaskemaskine ved mere end 55 °C blive deformet.

Vælg til opvask af de dele, der tåler rengøring i opvaskemaskine, udelukkende programmer ved maks. 55 °C.

Ved kontakt med naturlige farvestoffer, fx i gulerødder, tomater og ketchup kan der opstå misfarvninger på plastdele i opvaskemaskinen. Denne misfarvning har ingen indflydelse på delenes stabilitet.

Følgende dele er **opvaskemaskineegne**:

- Afdrypningsbakken og låget
- Afdrypningspladen
- Affaldsbeholderen
- Vandbeholderen
- Centraludløb (uden afdækningen i rustfrit stål)

- Låget på pulverskakten

⚠ Fare for forbrænding og skoldning på varme komponenter eller på grund af varme væsker!

Under brug kan komponenterne blive meget varme. Hvis varme komponenter berøres, kan det medføre forbrændinger. Dampen og de udstrømmende væsker er meget varme og kan medføre forbrændinger.

Undgå at holde kropsdele under udløbene, når der kommer væske eller damp ud.

Lad espressomaskinen køle af, inden den rengøres.

Vær også opmærksom på, at vandet i afdrypningsbakken kan være meget varmt.

⚠ Skader på grund af fugtighed, der trænger ind.

Dampen fra et damprengøringsapparat kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning. Anvend ikke et dampapparat til rengøring af espressomaskinen.

Regelmæssig rengøring af maskinen er meget vigtig, da kafferester mugner hurtigt. Mælkerester kan blive sure og tilstoppe mælkeslangen.

Uegnede rengøringsmidler

Der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne, hvis der anvendes uegnede opvaske-/rengøringsmidler. Alle overflader kan få ridser. På glasflader kan ridser undertiden medføre brud.

Fjern straks alle rester af rengøringsmidler. Sørg for, at eventuelle stænk fra afkalkningen straks fjernes.

Rengøring og vedligeholdelse

For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:

- Soda-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- Rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- Kalkopløsende rengøringsmidler (uegnet til rengøring af kabinettet)
- Rengøringsmiddel til rustfrit stål
- Opvaskemiddel til opvaskemaskiner (uegnet til rengøring af kabinettet)
- Glasrengøringsmidler
- Rengøringsmidler til glaseramiske kogeplader
- Ovnrens
- Rengøringsmidler med skurende virkning, fx skurepulver, flydende skuremiddel og pimpsten
- Hårde skuresvampe, fx grydesvampe, opvaskebørster eller brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel
- viskelæder
- Skarpe metalskrabere
- Ståluld eller stålsvampe

Afdrypningsbakke, affaldsbeholder og afdrypningsplade

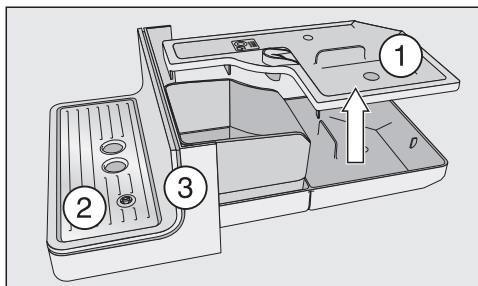
Rengør afdrypningsbakken og affaldsbeholderen **dagligt** for at forhindre lugtdannelse og skimmel.

Affaldsbeholderen sidder i afdrypningsbakken. I affaldsbeholderen er der som regel også lidt skyllevand.

Espressomaskinens display viser, når afdrypningsbakken og/eller affaldsbeholderen er fuld og skal tømmes. Tøm da afdrypningsbakken **og** affaldsbeholderen.

⚠ Risiko for forbrænding!

Hvis espressomaskinen lige er blevet skyllet, skal man vente lidt med at tage afdrypningsbakken ud. Der løber skyllevand ud lidt endnu.

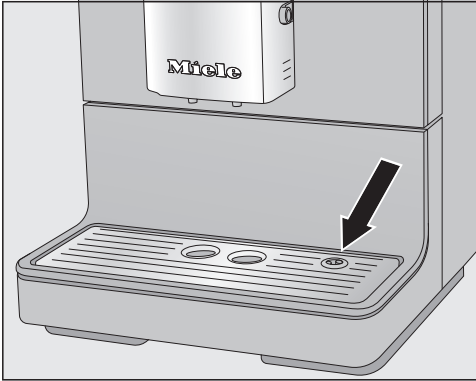


- Træk forsigtigt afdrypningsbakken ud af espressomaskinen. Tag låget ① af.
- Tøm afdrypningsbakken **og** affaldsbeholderen.
- Tag afdrypningspladen ② og det nederste panel ③ af.
- Rengør alle dele.

Det nederste panel må kun rengøres i hånden med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskine.

- Rengør rummet under afdrypningsbakken.
- Saml alle dele igen, og skub afdrypningsbakken ind i espressomaskinen.

Sørg for at skubbe afdrypningsbakken helt ind i espressomaskinen.



- Sørg for, at den sidder rigtigt (se illustration).
- Rengør området under espressomaskinen. Når afdrypningsbakken trækkes ud, kan der løbe vand ind under espressomaskinen.

Vandbeholderen rengøres

Rengør vandbeholderen dagligt.

Sørg for, at ventilen, undersiden af vandbeholderen og frastillingsfladen er rene. Ellers kan vandbeholderen ikke sættes rigtigt i.

- Tag vandbeholderen ud.
- Rengør vandbeholderen dagligt i hånden med varmt vand og lidt opvaskemiddel.
- Tør vandbeholderen af.

Tip: For særlig grundig rengøring kan vandbeholderen rengøres i opvaskemaskinen fra tid til anden.

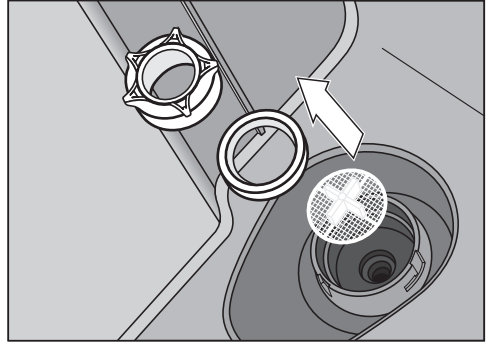
- Rengør og tør frastillingsfladen i espressomaskinen grundigt, især fordybningerne.
- Sæt vandbeholderen i igen.

Rengøring af filteret i vandbeholderen

Rengør filteret i vandbeholderen en gang om måneden.

Filteret sidder under vandbeholderen.

- Tag vandbeholderen ud.

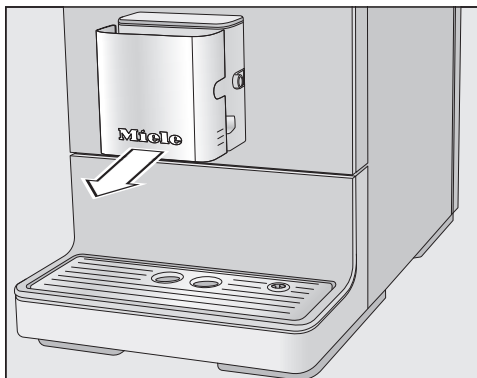


- Skru omløberringen af. Tag tætningsringen og filteret op.
- Skyl de enkelte dele grundigt under rindende vand.
- Sæt først vandbeholderfilteret (krydset opad) og derefter tætningsringen i. Skru derefter omløberringen på.
- Sæt vandbeholderen ind.

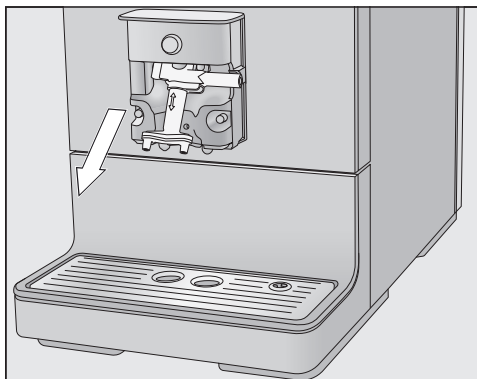
Rengøring og vedligeholdelse

Centraludløb

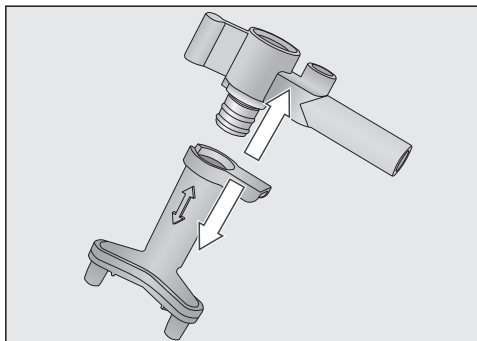
Alle andre dele kan rengøres i opvaske-maskine.



- Tag afdækningen i rustfrit stål af fremad.



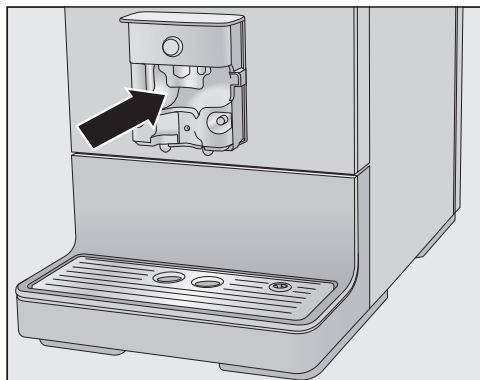
- Træk udløbsenheden af nedad.



- Frigør den øverste del med hullet til mælkerøret fra udløbsdyserne.

Centraludløbets afdækning i rustfrit stål må **udelukkende** rengøres i hånden med varmt vand og lidt opvaskemiddel.

- Rengør alle dele grundigt.



- Rengør fladen på centraludløbet og kaffedyserne med en fugtig svampekuld.
- Tilstoppede tilslutningsstykker til mælkerøret rengøres under rindende vand med den medfølgende rengøringsbørste: Stik rengøringsbørsten ind i tilslutningsstykket. Bevæg børsten frem og tilbage, indtil alle mælkerester er fjernet.

Centraludløbet samles

Det er nemmest at samle udløbsenheden, når delene er fugtet med vand.

- Saml udløbsenheden igen.
- Skub udløbsenheden ind i centraludløbet. Tryk kraftigt til, indtil udløbsenheden sidder helt fast og slutter til uden mellemrum.
- Sæt stålafdekningen på igen, og sæt i givet fald mælkerøret på.

Mælkerør

⚠ Sundhedsfare på grund af manglende rengøring.

Mælk indeholder fra naturen kim. På grund af varme og fugtighed inde i espressomaskinen kan disse kim såsom mælkerester blive sure og forårsage sundhedsfare.

Sørg for at rengøre de mælkeførende dele grundigt og regelmæssigt.

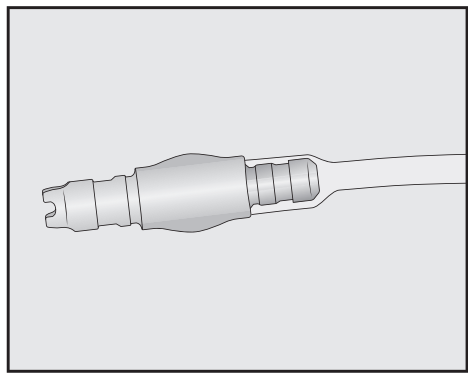
Espressomaskinens mælkerør skal rengøres ca. hver 5. dag.

Mælkerøret kan rengøres på to måder:

- Centraludløbet med den integrerede opskumningsenhed (cappuccinatore) kan tages ud, skilles ad og rengøres i opvaskemaskine eller i hånden med varmt vand og lidt opvaskemiddel (se Centraludløb med integreret opskumningsenhed (cappuccinatore)).
- Eller mælkerøret kan rengøres med vedligeholdelsesprogrammet Rengør mælkerør og et rengøringsmiddel til mælkerør (se Vedligeholdelsesprogrammer - Mælkerør rengøres).

Tip: Vi anbefaler, at man ud over den normale, ugentlige rengøring foretager rengøring på den alternative måde en gang om måneden. Hvis man fx rengør manuelt en gang om ugen, bør man desuden starte vedligeholdelsesprogrammet Rengør mælkerør en gang om måneden. Ved denne kombination rengøres mælkerøret optimalt.

Hvis du har trukket tilslutningsstykket ud af mælkeslangen: Sørg ved samlingen for, at den smalleste, tynde ende på tilslutningsstykket skubbes ind i slangen.



Rengøring af bønnebeholder og pulverskakt

⚠ Risiko for at komme til skade på maleenheden!

Træk stikket ud inden rengøring af bønnebeholderen for at afbryde espressomaskinen fra elnettet.

Kaffebønner indeholder fedt, som kan blive aflejret på bønnebeholderens vægge og hæmme bønnestrømmen. Rengør derfor bønnebeholderen regelmæssigt med en tør, blød klud.

- Åbn bønnebeholderen.
- Fjern kaffebønnerne i beholderen.
- Rengør bønnebeholderen med en tør, blød klud.

Der kan nu fyldes kaffebønner i bønnebeholderen igen.

Rengør om nødvendigt pulverskakten:

- Åbn pulverskakten, og fjern eventuelt kaffegrums.

Rengøring og vedligeholdelse

Tip: Støvsug bønnebeholderen og pulver-skakten for at fjerne tørt kaffegrums.

Kabinettet rengøres

Der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne, hvis snavs får lov at sidde i længere tid, eller der anvendes uegnede rengøringsmidler. Snavs på kabinettet bør straks fjernes.

Sørg for, at eventuelle stænk fra afkalkningen straks tørres af.

- Sluk espressomaskinen.
- Rengør fronten med en ren svampeklud, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand.
- Tør overfladerne af med en blød klud.

Tip: Kabinettet kan også rengøres med en Miele-mikrofiberklud.

Menuen Vedligeholdelse kaldes frem

Vedligeholdelsesprogrammerne findes i menuen Vedligeholdelse. Udfør det pågældende vedligeholdelsesprogram, når der vises en opfordring hertil i displayet.

- Tryk på sensortast '≡'.
- Vælg Vedligeholdelse, og bekræft med OK.

Der kan nu vælges et vedligeholdelsesprogram.

Espressomaskinen skylles

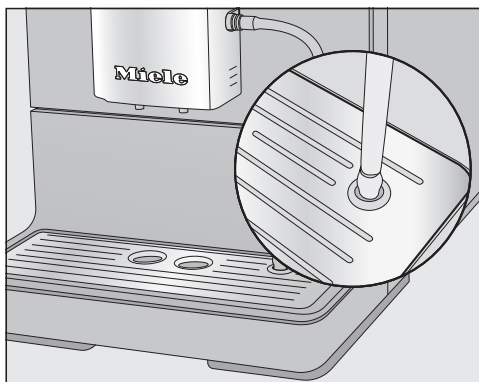
Hvis der er blevet tilberedt en kaffedrik, foretager espressomaskinen skylning, når den slukkes. Skyl produktet kan også startes manuelt.

Mælkerør skylles

Mælkerøret kan tilstoppes af mælkerester. Derfor skal mælkesystemet skylles regelmæssigt. Hvis der er tilberedt drikke med mælk, vises der, senest når maskinen slukkes, en opfordring til at sætte mælkeslangen i afdrypningspladen.

Mælkerøret kan også skylles manuelt.

- Tryk på sensortast '≡'.
- Vælg Vedligeholdelse | Mælkerør skylles, og bekræft med OK.



- Sæt mælkerøret ned i højre hul i afdrypningsbakken, når der vises en opfordring hertil.
- Bekræft med OK.

Mælkesystemet skylles.

Mælkerøret rengøres med vedligeholdelsesprogrammet

For optimal rengøring anbefaler vi, at man anvender Miele-rengøringsmiddel til mælkerør. Rengøringspulveret til mælkerør er udviklet specielt til Miele espressomaskiner og forhindrer derved følgeskader.

Rengøring og vedligeholdelse

Rengøringsmiddel til mælkerør kan købes i vores webshop, ved henvendelse til vores kundecenter (kontaktinformation findes på omslaget) eller hos Miele-forhandlere.

Du skal bruge 1 stick rengøringsmiddel til mælkerør til rengøringen af mælkerørene.

Vedligeholdelsesprogrammet Rengør mælkerør varer ca. 10 min.

- Tryk på sensortast \equiv .
- Vælg Vedligeholdelse | Rengør mælkerør.

Rengøringsprocessen kan ikke afbrydes. Processen skal gennemføres helt.

- Bekræft med *OK*.

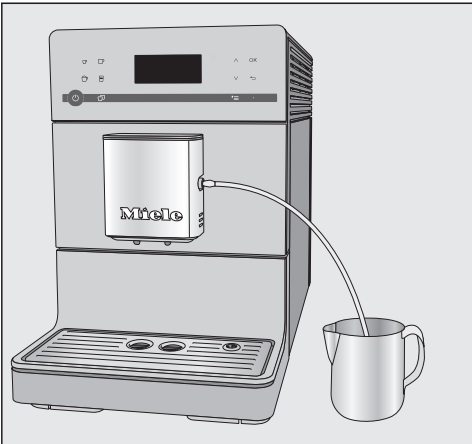
Processen startes.

- Følg anvisningerne i displayet.

Rengøringsmiddelopløsning forberedes:

- Opløs rengøringspulveret i en beholder med 200 ml lunkent vand. Omrør opløsningen med en ske, indtil pulveret er fuldstændig opløst.

Rengøring gennemføres:



- Stil beholderen ved siden af espressomaskinen, og før mælkeslangen ned i rengøringsopløsningen. Sørg for, at mælkeslangen kommer tilstrækkeligt dybt ned i rengøringsopløsningen.

- Bekræft med *OK*.

- Følg de videre anvisninger i displayet.

Efter skylningen er rengøringsprocessen slut.

Tip: Skyl eventuelle rester af rengøringsmiddel på mælkerøret af under rindende vand.

Bryggeenheden affedtes

Afhængig af den anvendte kaffesorts fedtindhold kan bryggeenheden tilstoppe hurtigere. Bryggeenheden skal affedtes regelmæssigt for at opnå aromatiske kaffedrikke og korrekt funktion af espressomaskinen.

Vi anbefaler, at der anvendes Miele-rengøringsstabletter for at opnå optimal rengøring. Disse rengøringsstabletter til affedtning af bryggeenheden er udviklet til Miele-espressomaskiner og forhindrer derved følgeskader.

Rengøringsstabletterne kan købes i Miele's webshop, i vores Miele Experience Centre eller hos Miele-forhandleren.

Efter 200 portioner vises en melding om affedtning af bryggeenheden i displayet.

- Bekræft meldingen med *OK*.

Meldingen vises med jævne mellemrum. Når det maksimalt mulige antal brygninger er nået, spærres espressomaskinen.

Rengøring og vedligeholdelse

Bryggeenheden affedtes

Der kan ikke tilberedes drikke, og følgende melding vises i displayet: Affedt bryggeenheden, og rengør det indvendige rum..

Rengøringsprocessen kan ikke afbrydes. Processen skal gennemføres helt.

- Bekræft med *OK*.

Vedligeholdelsesprogrammet startes.

- Følg anvisningerne i displayet.

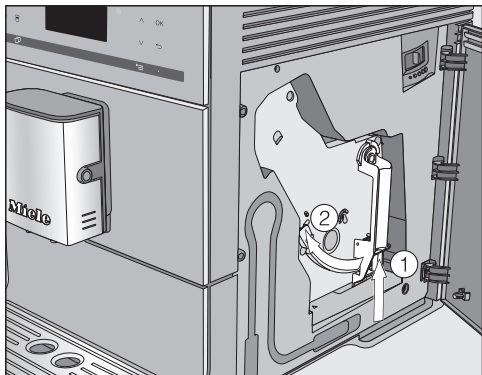
Bryggeenheden og det indvendige rum rengøres

Rengør altid bryggeenheden **i hånden** med varmt vand **uden rengøringsmiddel**. De bevægelige dele i bryggeenheden er smurt. Rengøringsmidler beskadiger bryggeenheden.

For at opnå en god kaffesmag og forebygge kimdannelse skal bryggeenheden tages ud og rengøres under rindende vand en gang om ugen.

Displayet viser Fjern bryggeenheden. Rengør det indvendige rum. Skyl bryggeenheden i hånden, kom en tablet i, og sæt den ind i maskinen..

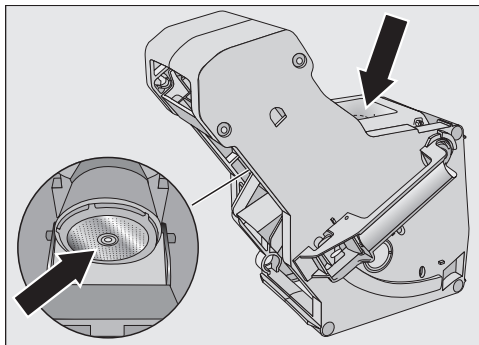
- Åbn døren.



- Tryk på tasten nederst på grebet på bryggeenheden ①, og hold den nede, mens grebet drejes til venstre ②.
- Træk forsigtigt bryggeenheden ud af espressomaskinen.

Når bryggeenheden er trukket ud, må grebets position på bryggeenheden **ikke** ændres.

- Rengør bryggeenheden **i hånden under rindende, varmt vand** uden rengøringsmiddel.



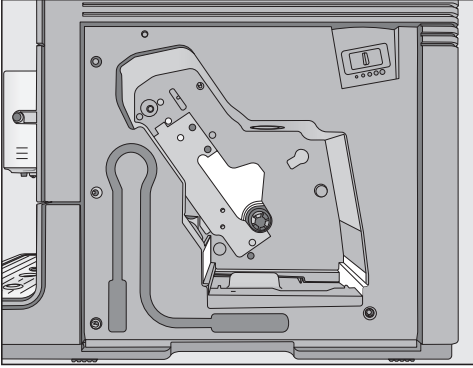
- Gnid kafferesterne af filterne (se pile-ne).
- Tør tragten af, så der ikke bliver noget kaffepulver siddende i den til næste kaffetilberedning.

⚠ Sundhedsfare på grund af manglende rengøring.

Fugtige kafferester inde i espressomaskinen kan danne skimmel og forårsage sundhedsfare.

Fjern kaffepulverrester regelmæssigt, og rengør espressomaskinen indvendigt.

Rengøring og vedligeholdelse

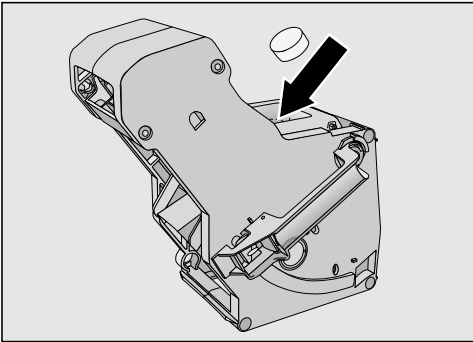


- Rengør espressomaskinen indvendigt. Sørg for, at de områder, der er vist med hvidt på illustrationen, rengøres særligt grundigt.

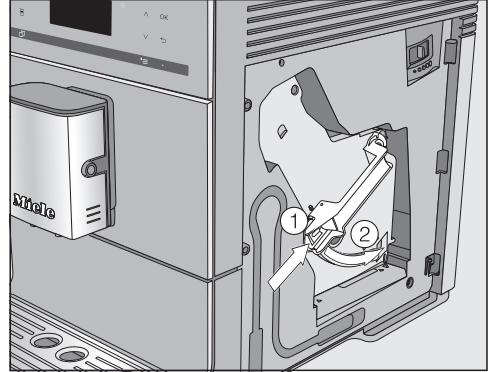
Tip: Fjern tørre kaffepulverrester med en støvsuger.

Rengøringstabletten kommes i bryggeenheden

I displayet vises: Kom en tablet i bryggeenheden, og sæt den ind.



- Kom rengøringstabletten i bryggeenheden foroven (pil).
- Skub bryggeenheden med rengøringstabletten ind i espressomaskinen.



- Tryk på tasten nederst på grebet på bryggeenheden ①, og drej samtidig grebet til højre ②.
- Luk døren.
- Følg de videre anvisninger i displayet.

Rengøringsprocessen er slut, når menuen for drikke vises i displayet.

Espressomaskinen afkalkes

Fare for beskadigelse på grund af sprøjt fra afkalkningsopløsningen. Sarte overflader og/eller gulve af naturtræ kan blive beskadiget. Fjern straks eventuelle sprøjt ved afkalkningen.

Espressomaskinen kalker til under brug. Hvor hurtigt espressomaskinen kalker til, afhænger af vandhårhedsgraden for det anvendte vand. Kalkrester skal fjernes regelmæssigt.

Anvisninger til udførelse af afkalkningsprocessen vises i displayet. Der vises forskellige meldinger i displayet, fx en opfordring til at tømme afdrypningsbakken eller fylde vandbeholderen.

Afkalkningen er **obligatorisk** og varer ca. 15 min.

Rengøring og vedligeholdelse

Displayet viser i tide en opfordring til at afkalke espressomaskinen. Displayet viser Antal brygninger indtil afkalkning: 50. Espressomaskinen viser det resterende antal brygninger indtil afkalkning ved hver tilberedning af en drik.

- Berør **OK** for at bekræfte meldingen.

Når det resterende antal brygninger er 0, blokeres espressomaskinen.

Espressomaskinen kan slukkes, hvis man ikke vil afkalke den på dette tidspunkt. Den kan først anvendes igen, når der er foretaget afkalkning.

Afkalkning efter opfordring i displayet

I displayet vises meldingen Maskinen afkalkes.

Afkalkningsprocessen kan ikke afbrydes. Processen skal gennemføres helt.

- Bekræft med **OK**.

Processen startes.

- Følg anvisningerne i displayet.

Følg følgende fremgangsmåde, når denne melding vises i displayet: Fyld vandbeholderen med afkalkningsmiddel og lunkent vand til afkalkningsmærket S , og sæt den ind..

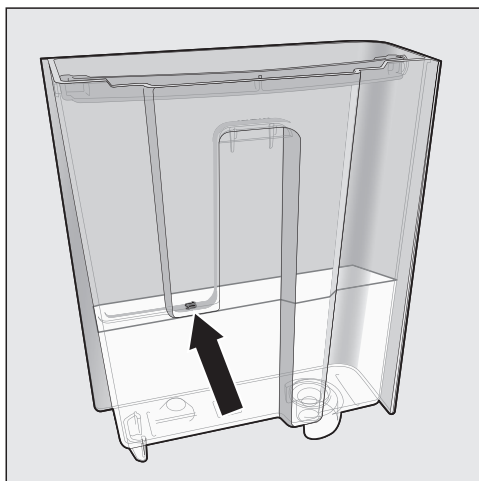
Vi anbefaler anvendelse af Miele's afkalkningstabletter for at opnå en optimal afkalkning.

Afkalkningstabletterne er udviklet specielt til Miele's espressomaskiner.

Andre afkalkningsmidler, der ud over citronsyre også indeholder andre syrer og/eller ikke er fri for andre uønskede indholdsstoffer som fx klorid, kan medføre beskadigelser på produktet. Desuden kan den ønskede virkning ikke garanteres, hvis afkalkningsmiddelkoncentrationen ikke overholdes.

Afkalkningstabletterne kan købes i Miele's webshop, i vores Miele Experience Centre eller hos Miele-forhandleren.

Der skal anvendes **1** afkalkningstab til afkalkningsprocessen.




- Fyld vandbeholderen med lunkent vand op til markeringen S .
- Kom **1** afkalkningstab i vandet.

Vær opmærksom på blandingsforholdet for afkalkningsmidlet. Det er vigtigt, at der fyldes den angivne vandmængde i vandbeholderen. Ellers bliver afkalkningen ikke korrekt udført.

Afkalkning gennemføres

- Sæt vandbeholderen i igen.
- Følg de videre anvisninger i displayet.

Når Skyl vandbeholderen, fyld den, og sæt den ind. Luk døren. vises i displayet:

- Skyl vandbeholderen grundigt med rent vand. Sørg for, at der **ikke** er afkalkningsmiddelrester i vandbeholderen. Fyld rent drikkevand i til markeringen .

Afkalkningsprogrammet er færdigt, når menuen for drikke vises.

Småfejl udbedres

De fleste funktionsforstyrrelser og fejl, der måtte opstå i den daglige drift, vil man selv kunne afhjælpe. I mange tilfælde kan man spare tid og penge, da det ikke er nødvendigt at tilkalde Miele Service.

Under miele.dk/Services/Hjælp til selvhjælp findes informationer om, hvordan man selv kan udbedre småfejl.



Nedenstående oversigt kan være en hjælp, når årsagen til en fejl skal findes, og fejlen skal udbedres.


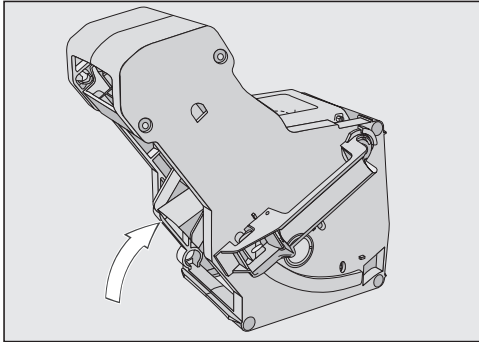


Meldinger i displayet

Fejlmeldinger skal bekræftes med *OK*. Ellers kan det medføre, at meldingen vises i displayet igen, selvom fejlen er blevet udbedret.

Følg opfordringerne i displayet for at udbedre fejlen.




Kontakt Miele Service, hvis fejlmeldingen derefter vises i displayet igen.

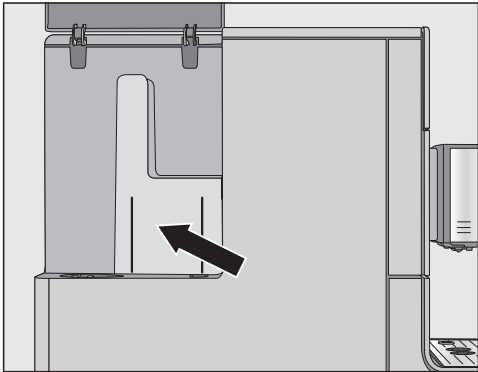



Fejl	Årsag og udbedring
F1, F2, F80, F82	Der foreligger en intern fejl. ■ Sluk espressomaskinen ved tryk på tænd/sluk-tasten  . Vent ca. 1 time, inden maskinen tændes igen.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Der foreligger en intern fejl. ■ Sluk espressomaskinen ved tryk på tænd/sluk-tasten  . Vent ca. 2 minutter, inden maskinen tændes igen.
F10, F17	Der suges intet eller for lidt vand ind. ■ Tag vandbeholderen ud. Påfyld frisk drikkevand, og sæt vandbeholderen ind i maskinen. ■ Tag filteret i vandbeholderen ud, og rengør det (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse, Filteret i vandbeholderen tages ud og rengøres).

Fejl	Årsag og udbedring
<p>F73 eller Kontroller bryggeenheden</p>	<p>Bryggeenheden kan ikke køre i grundstilling.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sluk espressomaskinen ved tryk på tænd/sluk-tasten . ■ Træk espressomaskinens stik ud af stikkontakten. Vent 2 minutter, og sæt derefter stikket i igen. ■ Tag bryggeenheden ud, og rengør den under rindende vand. <div data-bbox="400 432 879 775" style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Skub bryggeenhedens kaffesliske i grundstilling. ■ Sæt ikke bryggeenheden i. Luk lugen på espressomaskinen, og tænd espressomaskinen med tænd/sluk-tasten . <p>Bryggeenhedens motor initialiseres og kører i grundstilling.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sæt bryggeenheden ind i espressomaskinen igen, når meldingen Sæt bryggeenheden ind i maskinen vises. Luk døren.
<p>For stor pulvermængde</p>	<p>Der er for meget kaffepulver i pulverskakten. Hvis der fyldes mere end 2 strøgne kaffeskefulde mallet kaffepulver i pulverskakten, kan bryggeenheden ikke presse kaffepulveret. Kaffepulveret tømmes ud i affaldsbeholderen, og fejlmeldingen vises i displayet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sluk espressomaskinen ved tryk på tænd/sluk-tasten . ■ Tag bryggeenheden ud, og rengør den i hånden (se afsnittet Bryggeenheden affedtes og espressomaskinen rengøres indvendigt). ■ Fjern kaffepulveret i espressomaskinens indvendige rum, fx med en støvsuger. ■ Kom maks. 12 g kaffepulver i pulverskakten.

Småfejl udbedres

Uventet reaktion fra espressomaskinen

Fejl	Årsag og udbedring
Displayet forbliver mørkt, når espressomaskinen tændes med tænd/sluk-tasten .	Der blev ikke trykket længe nok på tænd/sluk-tasten  .
	■ Tryk på fordybningen til tænd/sluk-tasten  i min. 3 sek.
	Stikket sidder ikke rigtigt i stikkontakten. ■ Sæt stikket i stikkontakten.
	Sikringen i elinstallationen er sprunget, fordi der er en defekt på espressomaskinen, i husets elinstallation eller på et andet produkt. ■ Træk espressomaskinens stik ud af stikkontakten. ■ Kontakt en elfagmand eller Miele Service.
Espressomaskinen slukker pludselig af sig selv.	Den forindstillede frakoblingstid (20 min.) eller den programmerede frakoblingstid er udløbet. ■ Indstil i givet fald frakoblingstiden på ny (se afsnittet Indstillinger, Timer).
	Stikket sidder ikke rigtigt i stikkontakten. ■ Sæt stikket i stikkontakten.
Sensortasterne reagerer ikke. Espressomaskinen kan ikke længere betjenes.	Der foreligger en intern fejl. ■ Afbryd strømtilførslen ved at trække espressomaskinens stik ud af stikkontakten eller fjerne sikringen fra elinstallationen.
Displayet er svært eller umuligt at læse.	Displayets lysstyrke er indstillet for lavt. ■ Ændr indstillingen (se Indstillinger).

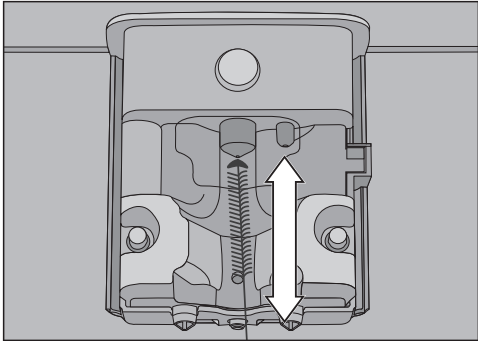
Fejl	Årsag og udbedring
<p>Vandbeholderen er tom. Meldingen Fyld vandbeholderen, og sæt den ind vises ikke.</p>	<p>Der er vanddråber mellem vandbeholderen og kabinetvæggen, eller dette område er fugtigt (se illustration).</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ Tør området af. Tag vandbeholderen ud, og fyld vand på. <p>Der er for meget restfugtighed på indersiden af vandbeholderen, fx kan der være dannet en biofilm. Eller vandbeholderen er tilkalket, har fx kalkrande.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rengør vandbeholderen dagligt.
<p>Fyld vandbeholderen, og sæt den ind vises, selvom vandbeholderen er fyldt og sat i.</p>	<p>Vandbeholderen sidder ikke rigtigt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tag vandbeholderen ud, og sæt den i igen. <p>Vandbeholderen ikke fyldt/isat rigtigt ved afkalkningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Fyld den til afkalkningsmærket , og start afkalkningen igen.
<p>Når espressomaskinen tændes, vises Fyld vandbeholderen, og sæt den ind, selvom beholderen er fyldt og sat ind. Espressomaskinen skyller ikke.</p>	<p>Espressomaskinen er tilkalket.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Sluk espressomaskinen ved tryk på tænd/sluk-tasten . Vent ca. 1 time. ■ Tænd espressomaskinen igen. Tryk på sensortasten , og vælg Maskinen afkalkes, så snart Opvarmning vises. ■ Afkalk espressomaskinen.
<p>Når espressomaskinen tændes, vises Tøm afdrypningsbakken og affaldsbeholderen, selvom begge er tømt.</p>	<p>Der er ikke tale om en fejl.</p> <p>Hvis afdrypningsbakken og affaldsbeholderen tømmes, når espressomaskinen er slukket, nulstilles den interne tæller ikke. Ellers vises meldingen Tøm afdrypningsbakken og affaldsbeholderen i displayet, selvom afdrypningsbakken og affaldsbeholderen endnu ikke er helt fuld.</p>

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Der løber hverken mælk eller mælkeskum ud af centraludløbet.	Mælkerøret er tilstoppet. <ul style="list-style-type: none"> ■ Rengør centraludløbet, især opskumningsenheden (cappuccinatoren) og tilslutningsstykkerne, grundigt med rengøringsbørsten.
Selvom afdrypningsbakken er fyldt, vises Tøm afdrypningsbakken og affaldsbeholderen i displayet.	Dette er ikke en fejl. Afdrypningsbakken er ikke taget helt ud og/eller sat for hurtigt ind igen.
Tøm afdrypningsbakken og affaldsbeholderen vises, selvom begge er sat i.	Afdrypningsbakken er ikke sat rigtigt i og bliver derfor ikke registreret. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tøm afdrypningsbakken og affaldsbeholderen. Saml alle dele igen, og skub afdrypningsbakken helt ind i espressomaskinen.
Afdrypningsbakken eller affaldsbeholderen er for fuld eller løber over, selvom afdrypningsbakken og affaldsbeholderen er blevet tømt efter hver opfordring i displayet.	Dette er ikke en fejl. Sandsynligvis er afdrypningsbakken og affaldsbeholderen blevet trukket ud, eller espressomaskinens dør er åbnet, uden at afdrypningsbakken og affaldsbeholderen er blevet tømt. Når afdrypningsbakken trækkes ud, eller espressomaskinens dør åbnes, nulstilles den interne tæller for tømning af afdrypningsbakken og affaldsbeholderen. <ul style="list-style-type: none"> ■ Træk afdrypningsbakken med affaldsbeholderen ud, og tøm den om nødvendigt.
Meldingen Fyld bønnebeholderen vises, selv om bønnebeholderen lige er fyldt.	Der er ikke tale om en fejl. <ul style="list-style-type: none"> ■ Bekræft meldingen med <i>OK</i>. <p>Der løber ikke nok kaffebønner ind i kværnen. Anvendes der en mørk ristning? Meget mørkt ristede kaffebønner er ofte olieholdige. Dette fedt kan blive aflejret på bønnebeholderens vægge og hæmme bønnestrømmen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tilbered en kaffedrik, og hold øje med, om kaffebønnerne i bønnebeholderen løber ned. ■ Rengør bønnebeholderen oftere, hvis der anvendes meget mørke, olieholdige kafferistninger. <p>Prøv eventuelt en anden kaffesort, der er mindre olieholdig.</p>
Espressomaskinen skylles ikke, når den tændes.	Der er ikke tale om en fejl. Hvis espressomaskinen allerede har bryggetemperatur, skylles rørene ikke, når den tændes.

Fejl	Årsag og udbedring
<p>Tilberedningen af kaffedrikke bliver afbrudt gentagne gange, og meldingen Fyld bønnebeholderen vises.</p>	<p>Der er ikke tale om en fejl. Bryggeenheden registrerer ikke kaffepulveret. Bestemte kaffetyper producerer en lav volumen kaffepulver ved malingen. Dette skyldes oftest, at malegraden er indstillet på "fin" og malemængden på "min.".</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Bekræft meldingen med <i>OK</i>. <p>Prøv en anden kaffesort, hvis kaffen er for stærk eller smager for bittert.</p> <p>Hvis meldingen vises ved tilberedning af alle kaffespecialiteter:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Indstil malegraden på en grovere maling (se afsnittet Malegrad). ■ Vælg en højere malemængde. <p>Vær også opmærksom på eventuelt ændrede drikke i Profiler.</p> <p>Hvis meldingen kun vises ved tilberedning af visse kaffespecialiteter:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontroller indstillingerne af malemængde for disse kaffespecialiteter (se afsnittet Malemængde). Vælg en højere malemængde. ■ Indstil evt. også malegraden en smule grovere.
<p>Afkalkningsprocessen er startet utilsigtet.</p>	<p>Afkalkningsprocessen kan ikke afbrydes, når der er trykket på <i>OK</i>.</p> <p>Processen skal nu gennemføres helt. Dette er en sikkerhedsindstilling for at espressomaskinen kan afkalkes helt. Dette er meget vigtigt for espressomaskinens levetid og funktionsdygtighed.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Afkalk espressomaskinen (se Espressomaskinen afkalkes).

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
<p>Mælken sprøjter ved tilberedningen. Der høres pibende lyde under tilberedningen. Selv om der skal tilberedes mælkeskum, løber der kun varmt vand ud af centraludløbet.</p>	<p>Den anvendte mælks temperatur er for høj. Kun med kold mælk (< 10 °C) kan der tilberedes godt mælkeskum.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kontroller mælketemperaturen. <p>Centraludløbet med integreret opskumningsenhed (cappucinatore) er ikke monteret korrekt og trækker luft. Eller udløbsdyserne er tilstoppede.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kontroller, om centraludløbet er samlet korrekt. Sørg for, at alle dele er forbundet helt tæt med hinanden.■ Rengør om nødvendigt centraludløbet. <p>Mælkerøret, tilslutningsstykkerne eller indsugningsrøret på mælkebeholderen er tilstoppet.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Rengør delene omhyggeligt. <p>Dampdysen på centraludløbet er tilstoppet.</p>  <p>Skub rengøringsbørsten maks. 1 cm ind i dampdysen.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Rengør dampdysen med rengøringsbørsten.
<p>Der er kaffepulver på af-drypningsbakkens låg og indvendigt i rummet omkring bryggeenheden.</p>	<p>Der er ikke tale om en fejl.</p> <p>På grund af bryggeenhedens bevægelse under bryggeprocessen kan der falde noget kaffepulver ved siden af. Også den anvendte bønnesort, malegraden og malemængden har indflydelse på mængden. Vigtigt! Rengør espressomaskinens indvendige rum regelmæssigt for at forebygge skimmel o.l.</p> <p>Kontroller, om malemængden evt. er indstillet for højt.</p>

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Den indvendige side af bønnebeholderens låg er meget fugtig. Der kan ses vanddråber.	Der er tilberedt mange drikke efter hinanden, og pulver-skakten er åben, eller den er ikke lukket rigtigt. Vanddamp fra bryggeenheden stiger op via pulver-skakten og kondenserer på bønnebeholderens låg. ■ Sæt pulver-skaktens låg på, så pulver-skakten er helt lukket.
Der samler sig “kaffe- vand” på fladen under espressomaskinen.	Dette er ikke en fejl! Når afdrypningsbakken trækkes ud, kan der løbe vand ind under espressomaskinen. Rengør fladen under espressomaskinen regelmæssigt.
Der er lys i displayet, men espressomaskinen varmer ikke og tilbereder ikke nogen drikke. Espressomaskinen kan ikke slukkes.	Udstillingsprogrammet til præsentation af espressomaskinen hos forhandlere eller i showrooms er aktive- ret. ■ Deaktiver udstillingsprogrammet.

Småfejl udbedres

Resultat ikke tilfredsstillende

Fejl	Årsag og udbedring
Kaffedrikken er ikke varm nok.	Koppen er ikke blevet forvarmet. Jo mindre og tykkere koppen er, desto vigtigere er forvarmningen. ■ Forvarm koppen, fx med varmt vand.
	Bryggetemperaturen er indstillet for lavt. ■ Indstil en højere bryggetemperatur.
	Filtrene i bryggeenheden er tilstoppede. ■ Tag bryggeenheden ud, og rengør den i hånden. ■ Affedt bryggeenheden.
Opvarmningstiden forlænges. Vandmængden stemmer ikke længere, og espressomaskinens ydeevne er reduceret. Kaffedrikkene løber meget langsomt ud af centraludløbet.	Espressomaskinen er tilkalket. ■ Afkalk espressomaskinen.
Der løber ingen kaffedrik ud af centraludløbet. Eller der løber kun kaffedrik ud af den ene udløbsdysse.	Centraludløbet er tilstoppet. ■ Skyl kafferørene (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse - Espressomaskinen skylles). ■ Hvis kaffedrikken derefter stadig ikke løber ud, eller hvis den kun løber ud i den ene side, skal udløbsdysserne rengøres med rengøringsbørsten.
Mælkeskummet konsistens er utilfredsstillende.	Mælketemperaturen er for høj. Kun med kold mælk (< 10 °C) kan der tilberedes godt mælkeskum. ■ Kontroller mælkens temperatur i mælkebeholderen.
	Mælkesystemet er tilstoppet. ■ Rengør centraludløbet og mælkeslangen med rengøringsbørsten.
Under maling af kaffebønner høres der højere lyde end sædvanligt.	Bønnebeholderen er blevet tømt under malingen. ■ Fyld friske kaffebønner på bønnebeholderen.
	Der kan forekomme fremmedlegemer i kaffebønnerne, fx plast eller sten. ■ Sluk straks espressomaskinen. Kontakt Miele Service.

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Kaffedrikken løber for hurtigt ned i koppen.	Malegraden er indstillet for groft. ■ Indstil malegraden på en finere maling (se Malegrad).
Kaffedrikken løber langsomt ned i koppen.	Bryggeenheden er tilstoppet. ■ Affedt bryggeenheden (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse, Bryggeenheden affedtes og rengøres indvendigt).
Der dannes ingen rigtig crema på kaffen eller espressoen.	Kaffebønnerne er ikke længere friske. Hvis ristede kaffebønner opbevares for længe i åbnet emballage, vil kuldioxiden gradvist forsvinde fra kaffebønnerne. Derfor dannes der ikke længere crema ved tilberedningen. Kaffebønnerne kan naturligvis stadig anvendes.

Transport




Hvis espressomaskinen ikke skal anvendes i længere tid, og hvis den skal transporteres over lange strækninger, bør den klargøres til dette på følgende måde:

- Tøm og rengør bønnebeholderen
- Tøm og rengør vandbeholderen
- Foretag afdampning
- Rengør espressomaskinen indvendigt
- Sikker emballering

Espressomaskinen afdampes


Espressomaskinen bør afdampes, inden den stilles til side i længere tid - især ved temperaturer under 0 grader - eller transporteres.

Ved afdampningen fjernes alt vand fra systemet for at undgå vand- og frostska-der på espressomaskinen.

- Tænd espressomaskinen ved tryk på tænd/sluk-tasten .
- Tryk på sensortast .
- Tryk på sensortasten  to gange.

Displayet viser Vandfordampning.

- Vælg Ja, og bekræft med OK.
- Følg anvisningerne i displayet.

 Risiko for forbrænding og skoldning på udløbsdyserne.

Varm vanddamp kan forårsage forbrændinger.

Undgå at holde kropsdele under udløbene, når der kommer damp eller varme væsker ud.

Undlad at berøre de varme dele.

Når Proces slut vises i displayet, og displayet slukker, er afdampningen slut.

- Træk netstikket ud for at afbryde strømmen til espressomaskinen.

- Rengør afdrypningsbakken og affaldsbeholderen.

Sikker emballering af espressomaskiner

Emballer kun produktet i ren og tør tilstand. Kaffebrums kan lave ridser i overladerne. Desuden fremmer rester af kaffe, mælk og vand kimdannelse.

Anvend originalemballagen til at emballere espressomaskinen med.

Læg brugsanvisningen i kartonen. Så er den ved hånden, når espressomaskinen skal anvendes igen.

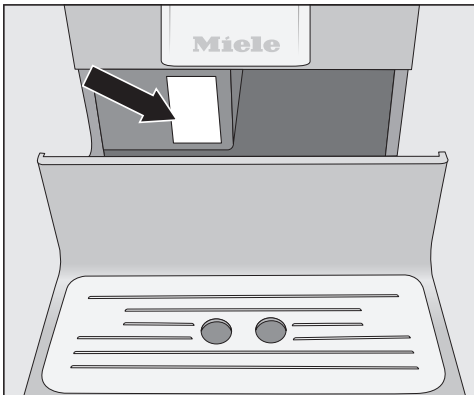
Under miele.dk/Services findes informationer om, hvordan man selv kan udbedre småfejl og bestille reservedele.

Kontakt i tilfælde af fejl

Kontakt forhandleren eller Miele Kundecenter, hvis det ikke er muligt selv at udbedre fejlen.

Bestil service via Miele's hjemmeside www.miele.dk/service.

Kontaktinformation til Miele Kundecenter findes i slutningen af denne dokumentation.



Miele Service

- Service inden for kort tid
- Lokale Miele-serviceteknikere i landsdækkende servicenet
- Teknikerne er specialuddannede i Miele's produkter
- Centralt dirigerede servicevogne
- Stor reservedelsbeholdning i servicevognen
- Originale Miele-reservedele
- 24 måneders garanti på alle fabriksnye Miele-produkter, -reservedele og reparationer

- Garanteret levering af reservedele i mange år efter at produktet er taget ud af salgsprogrammet

Reparationservice

Får du brug for reparationservice, klarer vi det hurtigt med egen serviceafdeling. Vi har over hele landet mere end 60 lokalt boende serviceteknikere og er derfor altid tæt på kunderne. Ventetiden på at få besøg af en servicetekniker er normalt kun ganske få dage, så dit produkt hurtigt er klar til brug igen. Dette kan vi gøre i kraft af vores store stab af serviceteknikere, som kører i centralt dirigerede servicevogne.

Teknikeren medbringer en stor mængde originale Miele-reservedele i sin servicevogn. Dette bevirker, at langt de fleste reparationer klares med det samme uden yderligere servicebesøg.

Service / garanti

Rygraden i god service er dygtige serviceteknikere. Alle vores teknikere har en relevant faglig håndværksmæssig uddannelse, og denne suppleres løbende med Mieleles egen uddannelse i drift, vedligeholdelse og reparation af vores produkter. Du kan derfor også altid få råd og vejledning om produkternes drift og vedligeholdelse.

Servicebestilling

Kontakt Miele Kundecenter via miele.dk/service

Mieleles garanti

De efterfølgende bestemmelser om garanti omfatter udelukkende fabriksnye produkter. Garantien er gældende 24 mdr. fra købsdato, når der forevises kvittering, regning eller tilsvarende, hvoraf købsdato fremgår. Funktionssvigt på produkterne, der skyldes installationsmæssige forhold, dækkes ikke af garantien. Garantien indskrænker ikke købers rettigheder if. lovgivningen over for Miele.

Mieleles garanti omfatter:

Fabriksnye produkter beregnet til private husholdninger og anvendt til rette formål. Fabrikations- og materialefejl, såfremt disse fejl konstateres under produktets normale brug.

For mindre øer, hvor færgetransport er påkrævet, Grønland og Færøerne gælder dog særlige bestemmelser.

Mieleles garanti indebærer:

For store produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele, arbejds løn og rejseudgifter for teknikere. Såfremt Miele skønner det nødvendigt, at produktet sendes til et Miele værksted, betaler Miele alle fragtudgifter hertil. For små produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele og arbejds løn, hvorimod fremsendelse af produktet sker for købers regning og risiko. Efter udbedring af fejlen sker returnering af produktet for Mieleles regning og risiko. Dele udskiftet ved en sådan reparation tilhører Miele.

Miele's garanti omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbehandling, misbrug, skødesløs behandling, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning, spændingsvariationer og elektriske forstyrrelser eller ved reparation udført af andre end de af Miele autoriserede teknikere.
- Fejl eller skader opstået som følge af erhvervsmæssig eller anden brug af produkter, der er beregnet til private husholdninger.
- Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, driftstab etc., medmindre andet er lovmæssigt fastlagt.

Uberettiget tilkaldelse af Miele Service:

Inden Miele Service tilkaldes, kontrolleres de fejlmuligheder, det er muligt selv at udbedre. Såfremt kravet om udbedring er uberettiget, eksempelvis hvis produktets svigt skyldes en defekt sikring eller et defekt afløb, påhviler det kunden selv at betale de omkostninger, der er forbundet med at have tilkaldt service.

Transportskader:

Skulle produktet have fået en transport-skade under en transport, som køber selv har sørget for, rettes omgående henvendelse til den forhandler, hvor produktet er købt.

Lov om køb:

Bestemmelserne vedrørende garanti er gældende fra ikrafttrædelse af Lov om køb år 2002. Garantien fratager ikke køber adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende over for den forhandler, hvor produktet er købt. Henvendelse til Miele A/S virker samtidig som reklamation over for forhandleren.

Indberetning:

Ønskes fejlen ikke afhjulpel omgående, skal eventuelle krav i henhold til Miele's garanti sammen med den fornødne dokumentation for købsdato være indsendt skriftligt inden garantiens udløb til Miele A/S

Erhvervsvej 2, Postboks 1371
DK - 2600 Glostrup.

Tilbehør

Disse produkter og yderligere tilbehør kan købes via vores webshop, ved henvendelse til vores kundecenter (kontaktinformation findes på omslaget) eller hos Miele-forhandlere.

Medfølgende tilbehør

- **Startsæt "Miele maskinvedligeholdelse"**
Afhængig af model medfølger der forskellige rengøringsprodukter.
- **Rengøringsbørste**
Fx til rengøring af mælkerøret


Ekstratilbehør

Afhængig af espressomaskine medfølger der en række nyttigt tilbehør og rengørings- og plejemidler.

- **Allround-mikrofiberklud**
Til fjernelse af fingeraftryk og let snavs
- **Rengøringsmiddel til mælkerør**
Til rengøring af mælkesystemet
- **Rengøringsstabs**
Til affedtning af bryggeenheden
- **Afkalkningstabs**
Til afkalkning af vandrørene
- **CJ Jug 1,0 l**
Serveringskande til kaffe eller te (kandefunktion)
- **Mælkebeholder med låg**
til opbevaring og tilberedning af mælk
- **Miele Black Edition One for all**
Hele kaffebønner - perfekt egnet til tilberedning af espresso, café crema og kaffespecialiteter med mælk
- **Miele Black Edition Espresso**
Hele kaffebønner - perfekt egnet til espressotilberedninger
- **Miele Black Edition café crema**
Hele kaffebønner - perfekt egnet til kaffetilberedninger
- **Miele Black Edition Decaf**
Hele kaffebønner - perfekt til tilberedning af koffeinfrie kaffespecialiteter

Espressomaskinen leveres med et stik godkendt i EU, som dog ikke må anvendes i en dansk installation, da maskinen derved ikke jordforbindes iht. Stærkstrømsbekendtgørelsen. Udskiftning til dansk stik skal foretages af en uddannet fagmand. Alternativt kan der anvendes en adapter til overgang mellem Schuko-stikprop og dansk jordingsystem. En sådan kan bestilles ved henvendelse til vores kundecenter (kontaktinformation findes på omslaget).


Monter espressomaskinen, så stikkontakten er frit tilgængelig. Hvis stikkontakten ikke er frit tilgængelig, skal produktet kunne afbrydes på gruppeafbryderen.

 Brandfare på grund af overophedning.

Hvis espressomaskinen anvendes med stikdåser eller forlængerledninger kan det medføre overbelastning af ledningerne.

Af sikkerhedsgrunde må der ikke anvendes stikdåser, forlængerledning, adaptere og/eller såkaldte energisparestik.

Den elektriske montering skal foretages af en uddannet fagmand i henhold til Stærkstrømsbekendtgørelsen.

Af sikkerhedsårsager anbefaler vi, at der anvendes et HPFI-relæ af typen  i husinstallationen til eltilslutning af espressomaskinen.

En beskadiget tilslutningsledning må kun udskiftes med en speciel tilslutningsledning af samme type (kan købes ved henvendelse til vores kundecenter). Af sikkerhedsmæssige grunde må ledningen kun udskiftes af Miele Service eller en anden uddannet fagmand.

Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.

Nominal effekt fremgår af typeskiltet.

Sikring: Min. 10 A.


Sammenlign disse oplysninger med dataene for eltilslutning på opstillingsstedet.

I tvivlstilfælde bør man kontakte en uddannet el-fagmand.

Midlertidig eller permanent tilslutning til et selvforsynende eller ikke-netværks-synkront energiforsyningsystem (såsom stand-alone netværkssystemer, backup-systemer) er mulig. Forudsætning for tilslutning er, at energiforsyningsystemet opfylder kravene i EN 50160 eller tilsvarende.

Beskyttelsesforanstaltningerne i husinstallationen og i Miele-produktet skal også sikres med hensyn til deres funktion og driftsform ved tilslutning til stand-alone netværkssystemer eller ved ikke-netværkssynkron drift, eller de skal erstattes af tilsvarende foranstaltninger i installationen. Som eksempelvis beskrevet i den aktuelle version af VDE-AR-E 2510-2.

Opstillingsanvisning

 Fare for overopvarmning på grund af utilstrækkelig ventilation.

Hvis espressomaskinen ikke ventileres tilstrækkeligt, kan den blive overophedet.

Sørg for tilstrækkelig ventilation omkring espressomaskinen.

Dæk aldrig espressomaskinen til med klude eller lignende under brug.

Hvis espressomaskinen er opstillet bag en lukket køkkenlåge, kan der opstå en ophobning af varme og fugtighed. Dette kan beskadige espressomaskinen og/eller skabe omkring den.

Luk ikke køkkenlågen, når espressomaskinen er i brug.

- Opstil espressomaskinen, så den flugter med nichen forkant.

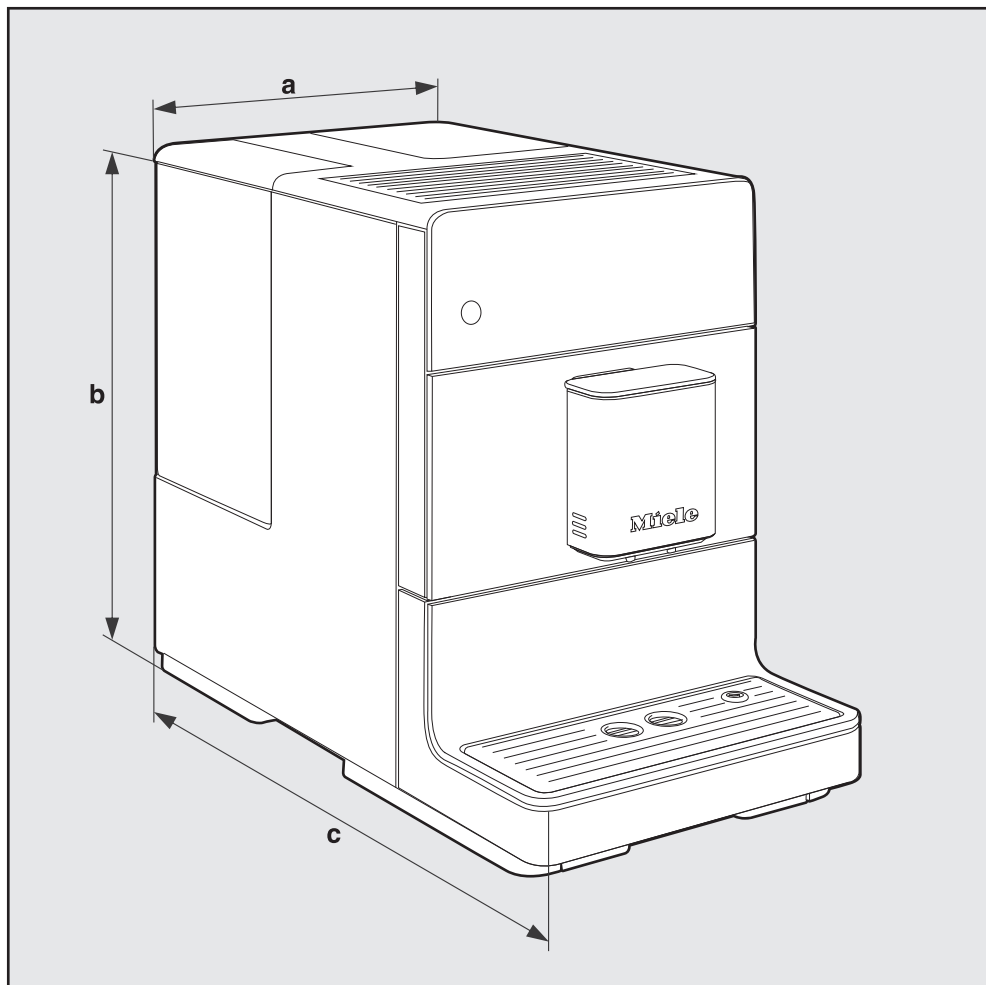
Vær opmærksom på følgende opstillingsanvisninger:

- Opstillingsstedet skal være tørt og godt ventileret.
- Omgivelsestemperaturen på opstillingsstedet skal ligge mellem +10 °C og +38 °C.
- Espressomaskinen skal stå på en vandret flade. Opstillingsfladen skal kunne tåle vand.

Hvis espressomaskinen opstilles i en niche, skal nichen have følgende minimumsmål:

Højde	510 mm
Bredde	450 mm
Dybde	575 mm

Vær opmærksom på følgende ved opstilling: Bryggeenheden kan kun tages ud, når døren er helt åben.



a = 241 mm

b = 360 mm

c = 460 mm

Tekniske data

Strømforbrug ved standby (indstilling ved levering):	< 0,5 watt
Pumpetryk:	Maks. 15 bar
Gennemløbsvandvarmer:	1 rustfri stål-termoblok
Mål (B x H x D):	241 x 360 x 460 mm
Nettovægt:	9,48 kg
Ledningslængde:	98 cm
Kapacitet vandbeholder:	1,3 l
Kapacitet bønnebeholder:	200 g
Kapacitet Affaldsbeholder:	Maks. 7 portioner kaffegrums
Centraludløb:	Højdeindstillelig mellem 80–135 mm
Maleenhed:	Kegleformet maleenhed af stål
Malegrad:	Indstillelig i 5 trin
Pulverkaffeportion:	Maks. 12 g

Miele A/S
Erhvervsvej 2
2600 Glostrup
www.miele.dk

Kontakt: miele.dk/service

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Tyskland

CM 5300, CM 5315, CM 5310, CM 5410, CM 5510, CM
5710