

Brugsanvisning Espressomaskine



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

Indhold

Råd om sikkerhed og advarsler	5	Vandbeholderen fyldes	27
Bæredygtighed og miljøbeskyttelse	13	Centraludløbet indstilles efter kop-højden	28
Sådan spares der energi	13	Parametre	28
Installation	14	Parametrene vises og ændres	28
Eltilslutning	14	Mængde for drik ændres	29
Mål	15	Ekspert-mode	29
Opstillingsanvisning	16	Ekspert-mode aktiveres/deaktiveres	29
Lær dit produkt at kende	17	Drik mængde ændres i ekspert-mode	29
Beskrivelse af produktet	17	Profil	30
Mælkebeholder og mælkerør	18	Profil oprettes	30
Oversigt mælkebeholder	18	Drikke tilberedes ud fra en profil	30
Forbindelsesstykke til mælkerør og mælkebeholder	18	Drikke i en profil ændres	30
Medfølgende tilbehør	18	Profil redigeres	30
Ekstratilbehør	19	Malegrad	31
Symboler på drik taster	19	Find den rigtige malegrad	31
Betjenings- og visningselementer... Symboler i displayet	20 21	Malegrad indstilles	31
Betjeningsmåde	22	Netværkstilslutning	32
En menu kaldes frem og navigation i en menu	22	Krav til netværkstilslutning	32
Kaffedrikke	22	MobileStart  aktiveres og deaktiveres	32
Tedrikke	23	Forberedelse af MobileStart	32
Særlige funktioner	23	Kopopvarmning	33
Netværkstilslutning	23	Kopopvarmning til- eller frakobles	33
DoubleShot	23	Forvarmning af kopper	33
To portioner	24	Espressomaskinen vækkes fra standby	33
Kaffekande	24	Forberedelse af længere tids fravær	33
TeaTimer	24	Espressomaskinen slukkes	34
Kopopvarmning	24	Tilberedning af drikke	35
Expert-mode	24	Varm mælk og mælkeskum	35
Profiler	24	Tilberedning af mælk og alternative mælkeprodukter	35
Ibrugtagning	25	Mælkebeholderen forberedes	35
Inden første ibrugtagning	25	Mælkekarton forberedes med mælkerøret	36
Første gang maskinen tændes og tages i brug	25		
Ibrugtagning afsluttes	26		
Betjening	27		
Espressomaskinen tændes	27		
Bønnebeholderen fyldes	27		

Kaffe	37	Lås 	46
Tilberedning af en kaffedrik	37	Miele@home	47
Tilberedningen afbrydes	38	Fjernstyring	47
Tilberedning af en kaffedrik med DoubleShot 	38	RemoteUpdate	47
Tilberedning af to portioner  ..	38	Softwareversion	48
Kaffekande: Tilberedning af flere kopper kaffe lige efter hinanden ..	38	Demoprogram (forhandlere)	48
Tilberedning af kaffedrikke af kaffepulver	38	Standardindstillinger	48
Te	39	Rengøring og vedligeholdelse	49
Tilberedning af te	39	Oversigt over rengøringsintervaller..	49
TeaTimer startes manuelt	40	Rengøring i hånden eller i opvaske- maskine	50
Brygning af varmt og ekstra varmt vand	40	Uegnede rengøringsmidler	51
Godt at vide	41	Rengøring af afdrypningsbakken og affaldsbeholderen	51
Oversigt kaffedrikke	41	Afdrypningsplade rengøres	52
Oversigt tedrikke	41	Vandbeholderen rengøres	52
Parametre	42	Rengøring af filteret i vandbeholde- ren	53
Mængde for drik	42	Centraludløb rengøres	53
Malemængde	42	Mælkerøret rengøres	55
Bryggetemperatur for kaffedrik- ke	42	Mælkebeholderen rengøres	55
Udløbstemperatur for tedrikke...	42	Mælkeslange og skylleventil rengø- res	56
Forbrygning af kaffepulveret	42	Dampdysen rengøres	57
Malegrad	43	Rengøring af bønnebeholder og pulverskakt	57
Indstillinger tilpasses	44	Rengøring af bryggeenheden og det indvendige rum	58
Indstillinger vises og ændres	44	Kabinettet rengøres	59
Sprog	44	Vedligeholdelsesprogrammer	59
Timer: Sluk efter	44	Menuen Vedligeholdelse kaldes frem	59
TeaTimer	44	Skyl produktet	59
Lydstyrke	44	Mælkerøret skylles	59
Displaylysstyrke	44	Mælkerør rengøres	60
Lys	44	Bryggeenheden affedtes	60
Info Info (Informationer vises)	45	Espressomaskinen afkalkes	63
Højtbliggende områder	45	Smør bryggeenheden	64
Performance-mode	45	Småfejl udbedres	65
ECO-mode	45	Meldinger i displayet	65
Barista-mode	45	Uventet reaktion fra espressoma- skinen	68
Latte-mode	45	Resultat ikke tilfredsstillende	76
Party-mode	45		
Vandhårdhed	46		

Indhold

Service	78
Kontakt i tilfælde af fejl	78
Miele Service	78
Konformitetserklæring	80
Transport.....	81
Restvandet i espressomaskinen fordampes.....	81
Sikker emballering af espresso- maskiner.....	81
Tekniske data	82

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 espresso-maskinen 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.

Råd om sikkerhed og advarsler

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, te 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.
- ▶ 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 energiforsyningssystem (såsom stand-alone netværkssystemer, backup-systemer) er mulig. Forudsætning for tilslutning er, at energiforsyningssystemet 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.
- ▶ 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.

⚠ Risiko for øjenskade! Se aldrig direkte eller med optiske instrumenter (lup eller lignende) ind i lyset.

- ▶ 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. Rengøringstabs til affedtning af bryggeenheden opløser ikke disse tilklæbninger.
- ▶ Anvend udelukkende mælk uden tilsætninger. De fleste sukkerholdige tilsætninger tilklister mælkerøret.
- ▶ Brug udelukkende pasteuriseret mælk, hvis der anvendes animalsk mælk.
- ▶ Følg teproducenternes vejledning ved tilberedning af te.
- ▶ 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.
- ▶ Sørg for, at espressomaskinen ikke kommer i kontakt med hånd-spritgel og solcreme, da disse midler beskadiger overfladerne.

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.

Rengøring og vedligeholdelse

- ▶ Følg anvisningerne i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.
- ▶ Rengør espressomaskinen og mælkebeholderen (medfølger afhængig af model) dagligt, og især inden første brug.
- ▶ 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.

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 (forindstillet).
- Reducer lysstyrken i displayet.
- Ændr timerens indstilling Sluk efter til 20 min. Herved slukker espressomaskinen 20 min. efter den sidste brygning af en drik eller den sidste berøring af en sensortast. Hvis indstillingen for timeren Sluk efter forhøjes, øges energiforbruget for espressomaskinen.
- Nogle ændringer af standardindstillingerne kan øge espressomaskinens energiforbrug. Vær især opmærksom på følgende melding i displayet: Denne indstilling medfører et højere energiforbrug
- Hvis kopperne kun forvarmes af og til, bør funktionen Kopopvarmning frakobles.
- Sluk espressomaskinen ved tryk på tænd/sluk-tasten (⏻), når espressomaskinen ikke anvendes.

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.

Installation

Eltilslutning

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 jordingssystem. 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.

Nominel effekt fremgår af typeskiltet.

Sikring: Min. 10 A.

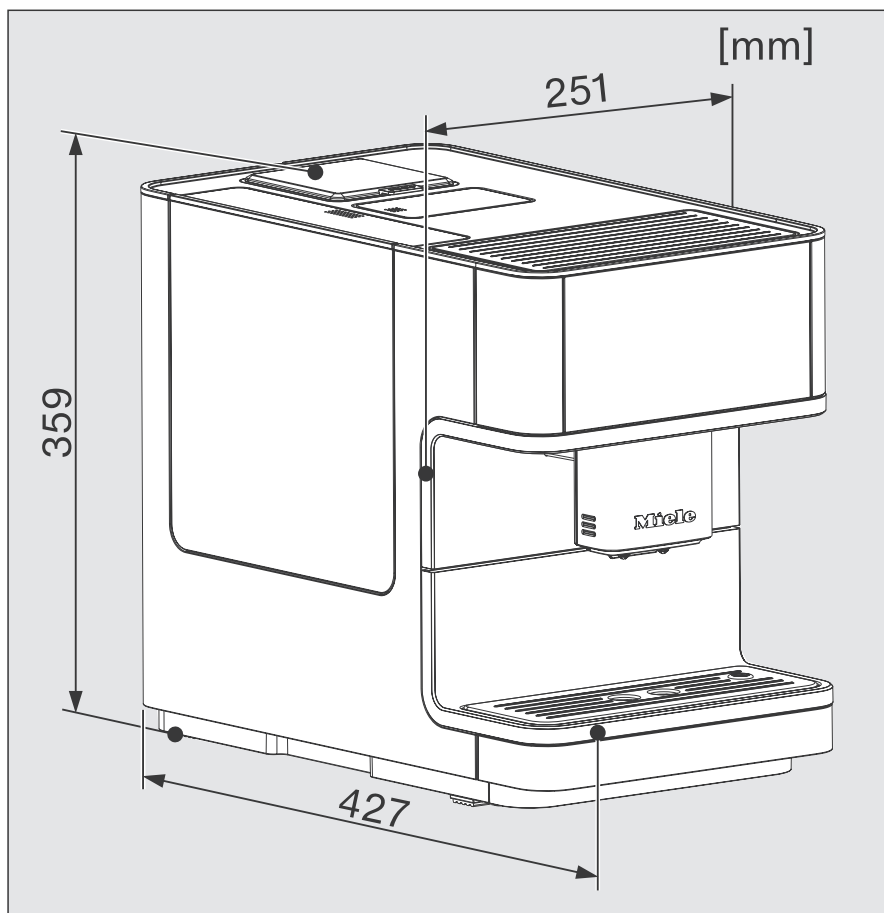
Sammenlign disse oplysninger med dataene for eltilslutning på opstillingsstedet.

I tvivlstilfælde bør man kontakte en uddannet el-fagmand.

Midlertidig eller permanent tilslutning til et selvforsynende eller ikke-netværks-synkront energiforsyningssystem (såsom stand-alone netværkssystemer, backup-systemer) er mulig. Forudsætning for tilslutning er, at energiforsyningssystemet 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.

Mål



Installation

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 skabene omkring den.

Luk ikke køkkenlågen, når espressomaskinen er i brug.

- Opstil espressomaskinen, så den flugter med nichen forkant.

Vær opmærksom på følgende opstillingsanvisninger:

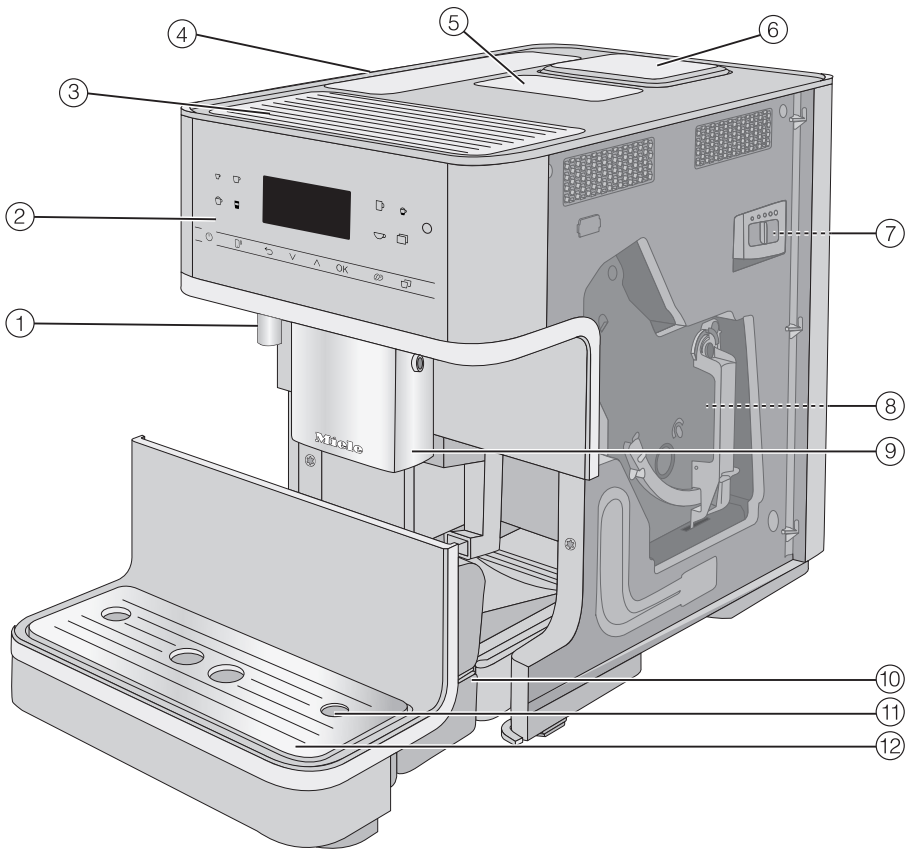
- Opstillingsstedet skal være tørt og godt ventileret.
- Omgivelsestemperaturen på opstillingsstedet skal ligge mellem +10 °C og +38 °C.
- Espressomaskinen skal stå på en vandret flade. Opstillingsfladen skal kunne tåle vand.

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

Højde	508 mm
Bredde	450 mm
Dybde	555 mm

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

Beskrivelse af produktet

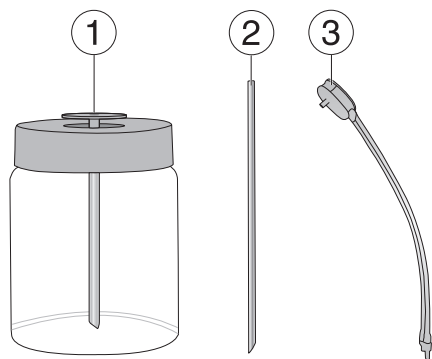


- ① Varmtvandsudløb
- ② Betjeningspanel
- ③ Kopopvarmning*
- ④ Vandbeholder
- ⑤ Kaffepulverskakt
- ⑥ Bønnebeholder
- ⑦ Indstilling af malegrad (bag døren)
- ⑧ Bryggeenhed (bag døren)
- ⑨ Højdejusterbart centraludløb
- ⑩ Afdrypningsbakke med låg og affaldsbeholder
- ⑪ Åbning til mælkeslangen
- ⑫ Nederste panel med afdrypningsplade

* Afhængig af model: CM 6360, CM 6560

Lær dit produkt at kende

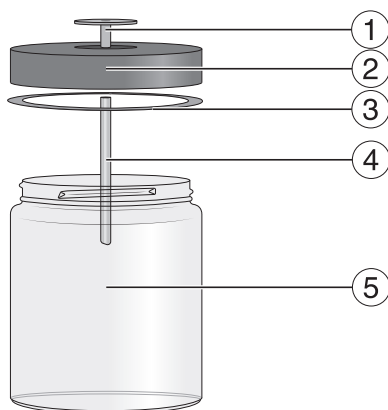
Mælkebeholder og mælkerør



- ① Mælkebeholder*
- ② Mælkerør
- ③ Mælkeslange med skylleventil

* Afhængig af model: CM 6360, CM 6560

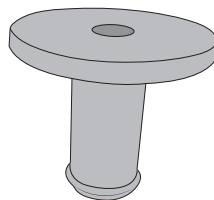
Oversigt mælkebeholder



- ① Forbindelsesstykke
- ② Låg
- ③ Tætningsring
- ④ Rør i rustfrit stål
- ⑤ Glas

Forbindelsesstykke til mælkerør og mælkebeholder

Der kan tilberedes mælk med mælkerøret eller mælkebeholderen (medfølger afhængig af model).



Forbindelsesstykket medfølger ved levering og sættes enten på mælkerøret eller i mælkebeholderens låg.

Ved levering medfølger forbindelsesstykket løst eller sidder i mælkebeholderens låg (afhængig af model). Forbindelsesstykket kan let trykkes ud på indersiden af mælkebeholderens låg.

Medfølgende tilbehør

- **Startsæt "Miele maskinvedligeholdelse"**
Afhængig af model medfølger der forskellige rengøringsprodukter.
- **Rengøringsbørste**
Fx til rengøring af mælkerøret
- **Mælkerør**
Til tilberedning af mælk direkte fra emballagen
- **Mælkebeholder med låg**
Til opbevaring og tilberedning af mælk (medfølger afhængig af model)

Ekstratilbehør

Disse produkter og andet tilbehør kan købes i Miele's webshop, i vores Miele Experience Centre og hos Miele-forhandleren.

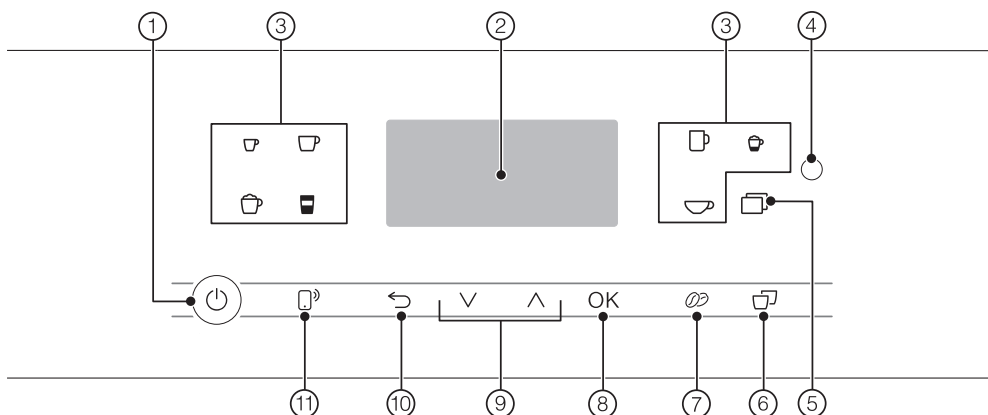
- **Allround-mikrofiberklud**
Til fjernelse af fingeraftryk og let snavs
- **Rengøringstabs**
Til affedtning af bryggeenheden
- **Afkalkningstabs**
Til afkalkning af vandrørene
- **Mælkebeholder med låg**
Til opbevaring og tilberedning af mælk
- **CJ Jug 1,0 l**
Serveringskande til kaffe eller te (kan-defunktion)
- **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

Symboler på drikstaster

	Espresso
	Kaffe
	Caffe lungo
	Cappuccino
	Latte macchiato
	Espresso macchiato
	Tevand

Lær dit produkt at kende

Betjenings- og visningselementer



- ① **Tænd/sluk-tast** Espressomaskinen tændes og slukkes
- ② **Display** Informationer om aktuel handling eller status
- ③ **Driktaster** Tilberedning af drikke
- ④ **Optisk interface** (kun til Miele Service)
- ⑤ **Sensortast**
 - Tilberedning af flere drikke: Ristretto, Cappuccino italiano, Flat white, Caffè Latte, Café au lait, varm mælk og mælkeskum, ekstra varmt vand, varmt vand, funktion kaffekande
 - Vedligeholdelsesprogrammer
 - Profiler
 - Indstillinger
- ⑥ **Sensortast „2 portioner“** Tilberedning af to portioner af en drik samtidigt
- ⑦ **Sensortast „DoubleShot“** til en særlig kraftig, aromatisk drik, der tilberedes med dobbelt mængde kaffepulver med uændret vandmængde
- ⑧ **Sensortast OK** Displaymeldinger bekræftes, og indstillinger gemmes
- ⑨ **Piletaster** Bladring i lister med valgmuligheder, markering af et valg eller ændring af værdier
- ⑩ **Sensortast „Tilbage“** returnering til foregående menu, afbrydelse af utilsigtede handlinger
- ⑪ **Sensortast MobileStart** Aktivering af fjernstart til tilberedning af en drik via Miele-appen

Symboler i displayet

Foruden tekst kan følgende symboler fremkomme:

Symbol	Forklaring
	Symbolet kendetegner menuen Indstillinger og menupunktet Sprog.
	Symbolet kendetegner informationer og vejledning til betjeningen. Bekræft meldingerne med <i>OK</i> .
	Symbolet vises, når børnesikringen er tændt. Betjeningen er spærret.
	Minuturet TeaTimer er startet (se afsnittet Te, TeaTimer). Den resterende trækketid vises ved siden af symbolet.
	Symbolet vises under afkalkning. Symbolet findes også på vandbeholderen.: Påfyld vand til denne markering.
	Hvis Miele@home er aktiveret til espressomaskinen, vises den trådløse netforbindelse med disse symboler. Symbolerne viser netværksforbindelsens styrke i trin fra kraftig til ikke tilsluttet.
	
	
	

Lær dit produkt at kende

Betjeningsmåde

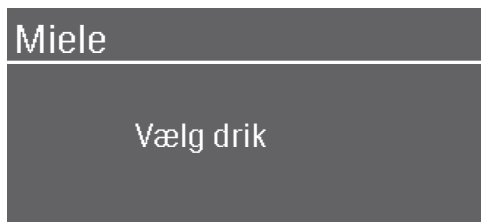
Sensortaster

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 (sensortast).

En menu kaldes frem og navigation i en menu

En menu kaldes frem ved tryk på den pågældende tast, fx 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.

Et menupunkt vælges ved at trykke på piletasterne $\wedge \vee$, indtil det ønskede menupunkt er fremhævet.

Når der vises en værdi, en anvisning eller en indstilling, som kan bekræftes, lyser sensortasten *OK* orange.

Valget bekræftes ved tryk på sensortasten *OK*.

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

En menu forlades, eller en handling afbrydes

Ved tryk på sensortast $\hookleftarrow$ forlades menuen.

Eller tryk igen på sensortasten, der lyser orange, for at komme tilbage til menuen for drikke.

Kaffedrikke

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

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

Tip: Hvis man ønsker at anvende rå (grønne) kaffebønner, kan disse males med en kværn til nødder eller kerner. Sådanne kværne har som regel en roterende kniv i rustfrit stål. Den maledede råkaffe fyldes herefter **portionsvis** i pulverskakten, og den ønskede kaffedrik tilberedes.

Du kan tilberede følgende kaffespecialiteter med din espressomaskine:

- Ristretto
- Espresso
- Kaffe
- Caffè lungo
- Cappuccino
- Cappuccino italiano

- Latte macchiato
- Caffè latte
- Espresso macchiato
- Flat white
- Café au lait

Tedrikke

Ved tilberedning af te kan der vælges forskellige varmtvandstemperaturer til følgende tespecialiteter:

- Japansk te
- Hvid te
- Grøn te
- Sort te
- Urtete
- Frugtte

Særlige funktioner

Netværkstilslutning

Espressomaskinen er udstyret med et integreret wi-fi-modul. Wi-fi-modulet giver dig mulighed for at oprette netværksforbindelse til dit hjemmenetværk og bruge Miele App på en mobil enhed.

Når din espressomaskine er blevet tilsluttet via wi-fi, bliver forbindelsen automatisk genoprettet, hver gang du tænder for den igen.

Sørg for, at signalet fra dit wi-fi-netværk er tilgængeligt med tilstrækkelig signalstyrke på opstillingsstedet for din espressomaskine.

Ved integrering af espressomaskinen i dit wi-fi-netværk øges energiforbruget, også når espressomaskinen er slukket.

Smart Extras via Miele App*

Netværksforbindelse via Miele App giver dig adgang til mange Smart Extras, bl.a.:

- Statusinformationer kaldes frem
- Anvendelse af flere nyttige funktioner
- Din espressomaskine holdes opdateret med den seneste Miele-udvikling via softwareopdateringer

Du kan finde flere oplysninger om Smart Extras på Miele's hjemmeside, i Apple App^{Store} eller i Google Play StoreTM.

*Yderligere digitalt tilbud fra Miele & Cie. KG. Afhængigt af model og land kan udvalget af funktioner variere. Du skal acceptere de generelle betingelser og vilkår og fortrolighedspolitikken for Miele's digitale produkter og tjenester i Miele App. Miele forbeholder sig retten til at ændre eller indstille de digitale tilbud til enhver tid.

Miele App

Miele App kan hentes gratis i Apple App Store[®] eller i Google PlayTM.



DoubleShot

Til en særligt kraftig, aromatisk kaffedrik kan funktionen DoubleShot  vælges. Ved denne funktion males og brygges der nye kaffebønner efter halvdelen af bryggeprocessen. På grund af den reducerede ekstraktionstid, frigives færre uønskede aromaer og bitterstoffer.

DoubleShot kan vælges til alle kaffedrikke undtagen Ristretto.

Lær dit produkt at kende

To portioner

To kopper kan fyldes samtidig, eller der kan brygges 2 portioner på en gang i én stor kop.

Kaffekande

Med funktionen **kaffekande** kan der automatisk brygges flere kopper kaffe efter hinanden for fx at fylde en kaffekande.

Hermed kan der brygges op til 8 kopper direkte efter hinanden (maks. 1 liter).

TeaTimer

Ved brygning af tevand kan **TeaTimer**-funktionen anvendes til at starte et minutur. Der er forudindstillet en bestemt trække tid for den valgte tetype, men den kan ændres.

Kopopvarmning

Afhængig af model: CM 6360, CM 6560.

Kopper eller glas kan forvarmes med kopopvarmningen på espressomaskinen.

Smagen af espresso og andre kaffedrikke udfolder sig bedre, og drikketemperaturen holder længere i forvarmede kopper.

Kopvarmeren forbliver opvarmet, så længe espressomaskinen er tændt.

Expert-mode

Med funktionen **Expert-mode** kan drik mængden ændres under tilberedningen. Indstillingen gemmes **ikke** og gælder kun for den aktuelle tilberedning.

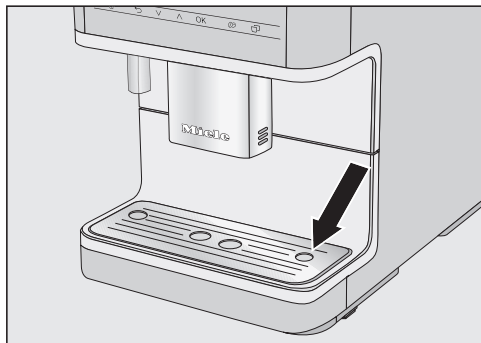
Profiler

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.

Inden første ibrugtagning

- Fjern eventuelle advarselmærkater.



- Fjern beskyttelsesfolien fra afdrygningspladen, og sæt den på plads.
- Stil espressomaskinen på en lige flade, der kan tåle vand (se afsnittet Opstillingsanvisninger).

Rengør espressomaskinen grundigt, inden der fyldes vand og kaffebønner på. Vær opmærksom på anvisningerne i afsnittet Rengøring og vedligeholdelse, fx om at rengøre bønnebeholderen med en tør, blød klud

- Rengør vandbeholderen, bønnebeholderen og centraludløbet (udløbsdyser).
- 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 ri-stede kaffebønner i, og sæt låget på igen.
- Sæt espressomaskinens stik ind i stikkontakten.

Første gang maskinen tændes og tages i brug

- Tryk på tænd/sluk-tasten , hvis der ikke vises noget i displayet.

Displaysprog vælges

- Vælg det ønskede displaysprog.

Der kan også spørges om din placering.

Netværkstilslutning oprettes (Miele@home)

For at få softwareopdateringer og muliggøre betjening af espressomaskinen via Miele App på din mobile enhed kan din espressomaskine forbindes med dit wi-fi-netværk.

Under ibrugtagningen vises: Forbind "Miele@home" i displayet

Tip: Miele@home kan også konfigureres på et senere tidspunkt. Vælg da Spring over.

- Kontroller, om wi-fi-netværkets signalstyrke er tilstrækkeligt kraftig på espressomaskinens opstillingssted.
- Tryk på Videre.
- Vælg den ønskede forbindelsesmetode.
- Følg anvisningerne i espressomaskinens display og i Miele App.

Displayet viser: Tilslutning OK.

Ny tilgængelig software til din espressomaskine vil blive downloadet via RemoteUpdate, næste gang du tænder for den. Du vil i dette tilfælde blive informeret om, at ny software kan installeres (se afsnittet RemoteUpdate).

Netværkstilslutningen øger espresso-maskinens energiforbrug.

- Ibrugtagningen fortsættes med tryk på OK.

Ibrugtagning

Vandhårdhed indstilles

Det lokale vandværk kan oplyse vandhårdheden i området.

Informationer om vandets hårdhedsgrad findes i afsnittet Indstillinger - Vandhårdhed.

- Indstil den lokale vandhårdhed (i °dH), og bekræft med *OK*.

Performance-mode vælges

Vælg den ønskede performance-mode, der passer til dine kaffevaner (se afsnittet Indstillinger - Performance-mode):

- **ECO-mode:** Denne mode bruger mindst energi (standardindstilling).
- **Barista-mode:** Denne mode er optimeret til perfekt kaffenydelse.
- **Latte-mode:** I denne mode kan der tilberedes drikke med mælk betydeligt hurtigere.

- Vælg den ønskede performance-mode.

- Bekræft med *OK*.

Hvis du vælger en anden performance-mode end ECO-mode, vil espressomaskinens energiforbrug stige.

Ibrugtagning afsluttes

Dermed er ibrugtagningen udført korrekt.

- Bekræft med *OK*.

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

- 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 samles pulverrester på afdrypningsbakkens låg.

Tryk på tænd/sluk-tasten  for at slukke espressomaskinen efter brug. Træk **ikke** espressomaskinens stik ud af stikkontakten - hvis strømmen til maskinen afbrydes i den første tid efter ibrugtagningen, skal ibrugtagningen gentages.

Espressomaskinen tændes

- Tryk på tænd/sluk-tasten .

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

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

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

Bønnebeholderen fyldes

 Risiko for beskadigelse af maleenheden 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.

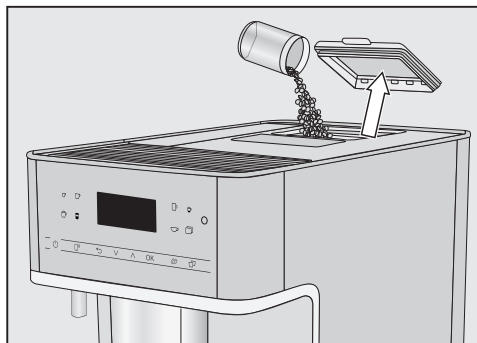
Råkaffe (grønne, uristede kaffebønner) eller kaffeblandinger, der indeholder råkaffe, kan også beskadige maleenheden. Råkaffebønnerne er meget hårde og indeholder stadig restfugtighed. Maleenheden i espressomaskinen kan blive beskadiget, allerede første gang der males kaffe.

Fyld kun ristede kaffebønner i bønnebeholderen.

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 maledede råkaffe fyldes herefter **portionsvis** i pulverskakten, og den ønskede kaffedrik tilberedes.



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

Tip: Fyld kun den mængde kaffebønner i bønnebeholderen, som skal bruges inden for få dage.

Kaffe mister sin aroma ved kontakt med luft.

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**.

Betjening

⚠ Risiko for beskadigelse på grund af forkert anvendelse.

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

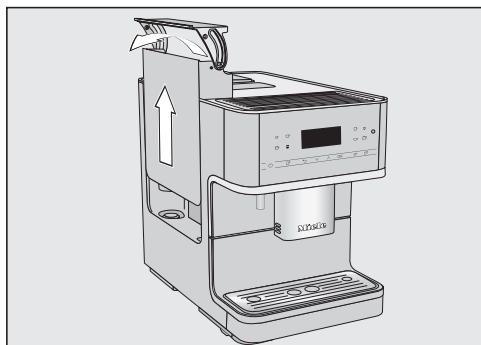
Vand med kulsyre tilkalker espressomaskinen for meget.

Fyld udelukkende koldt, friskt drikkevand i vandbeholderen.

Hvis vandbeholderen sidder lidt for højt eller skråt, kan udløbsventilen ikke gå i hak, og der kan løbe vand ud.

Kontroller, om fladen under vandbeholderen er snavset.

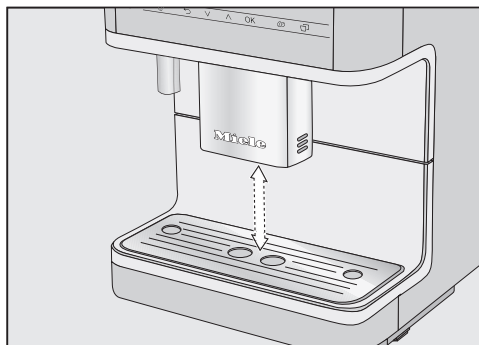
Rengør i så fald fladen under vandbeholderen.



- Tryk i højre side af låget.
- Træk vandbeholderen opad i låget, og tag den ud.
- Fyld koldt, friskt drikkevand i vandbeholderen op til *max*.
- Sæt vandbeholderen i igen.

Centraludløbet indstilles efter kopøjden

Centraludløbet kan indstilles efter højden på de anvendte kop 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.

Parametre

Parametrene vises og ændres

Drikkmængden for alle drikke kan ændres.

Desuden kan malemængden, bryggetemperaturen og forbrygningen indstilles individuelt for hver kaffedrik.

- Tryk på .
- Vælg Parameter.
- Vælg en drik.
- Bekræft med OK.

Parametrene, der kan ændres for denne drik, vises.

Når en kaffedrik er valgt, vises de aktuelle indstillinger for Malemængde, Bryggetemperatur og Forbrygning.

I første linje vises menupunkt Mængde for drik. Ved valg af Mængde for drik og bekræftelse med OK, starter tilberedningen af drikken med det samme.

- Vælg det ønskede parameter.
- Ændr indstillingen som ønsket.
- Bekræft med OK.

Indstillingen gemmes.

Mængde for drik ændres

Drikmængden kan ændres for den tilberedte drik eller permanent i Ekspert-mode. Ændr parameteret Mængde for drik, hvis drikmængden for en drik ønskes ændret permanent.

- Stil en kop under centraludløbet.
- Tryk på .
- Vælg Parameter.
- Vælg en drik.
- Bekræft med OK.

Parametrene, der kan ændres for denne drik, vises.

- Vælg Mængde for drik.
- Bekræft med OK.

Drikken tilberedes. Så snart min.mængden er tilberedt, vises Gem i displayet.

- Tryk på OK, når koppen/glasset er fyldt som ønsket.

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

- Tryk på OK, når mængden af den pågældende bestanddel er som ønsket.

Fra nu af tilberedes den programmerede mængde for denne drik.

Tip: Drikmængden for de drikke, der vises på betjeningspanelet, kan ændres med et langt tryk på tasten. Tryk på den ønskede drikstast, indtil tilberedningen starter. Så snart min.mængden er tilberedt, vises Gem i displayet.

Hvis vandbeholderen tømmes under tilberedningen, afbryder espressomaskinen mængdeprogrammeringen. Den nye mængde for drikken gemmes **ikke**.

Ekspert-mode

Ekspert-mode aktiveres/deaktiveres

Menuen for drikke vises.

- Tryk på sensortasten .
- Vælg Indstillinger  | Expert-mode.
- Vælg den ønskede valgmulighed.
- Bekræft med OK.

Indstillingen gemmes.

Drikmængde ændres i ekspert-mode

Drikmængden kan kun ændres under de enkelte tilberedningsfaser og kun for den tilberedte drik. Den nye drik-mængde gemmes ikke.

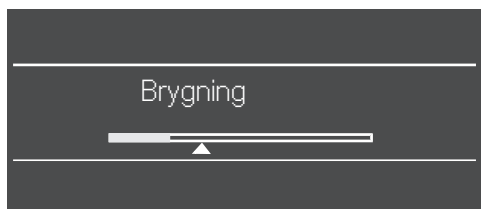
Hvis der vælges DoubleShot  eller 2 portioner , kan drikmængden ikke ændres med Ekspert-mode.

Menuen for drikke vises.

- Vælg en drik.

Tilberedningen starter. Drikmængden kan nu tilpasses under brygningen, fx ændring af mængderne af varm mælk, mælkeskum og espresso til latte macchiato.

Betjening



- Forskyd regulatoren (lille trekant) som ønsket med piletasterne $\wedge$ og $\vee$.

Profiler

Profil oprettes

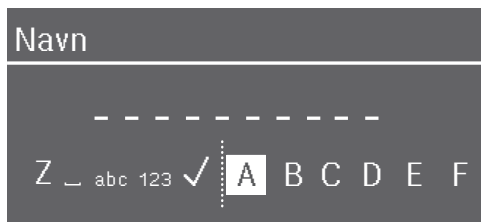
- Tryk på sensortast .
- Vælg Profiler.
- Bekræft med OK.

Menuen Profiler åbnes.

- Vælg Opret profil.

Displayet viser nu tastaturet.

Bogstaver og tal indtastes med piletasterne $\wedge$ og $\vee$. Der kan ligeledes vælges mellem store og små bogstaver.



- Skriv et tegn ved at markere tegnet og bekræfte valget med OK.
 - Et tegn slettes ved at trykke på sensortasten .
 - Gem navnet ved at trykke på hakket  og bekræfte med OK.
- Indtast profilnavnet.

Tip: Vælg korte, præcise navne.

Profilen er oprettet.

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

Drikke tilberedes ud fra en profil

- Tryk på sensortasten , og vælg Profiler. Bekræft med OK.
- Vælg den ønskede profil.
- Vælg den ønskede drik.

Tilberedningen af drikken starter.

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 drikkene ændres individuelt.

Profiler redigeres

Hvis der allerede er oprettet mindst én profil, kan profilerne redigeres i menuen Profiler.

- Tryk på sensortasten .

Menuen Profiler åbnes.

- Vælg Rediger.
- Bekræft med OK.

Nu kan du redigere følgende indstillinger for den valgte profil:

- Skift af profil indstilles
- Profilnavn ændres
- Profil slettes

Skift af profil indstilles

- Tryk på sensortasten .

Menuen Profiler åbnes.

- Vælg Rediger.
- Bekræft med OK.
- Vælg Skift profil.
- Bekræft med OK.

Der er følgende muligheder:

- **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 espresso-maskinen tændes, vises Miele-profilen, uanset hvilken der var valgt, da espressomaskinen blev slukket.

- Vælg den ønskede valgmulighed.
- Bekræft med OK.

Navn ændres

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

- Vælg Ændr navn, og bekræft med OK.
- Ændr navnet som ønsket (se også afsnittet Opret profil)

Profil slettes

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

- Tryk på sensortasten .
- Menuen Profiler åbnes.
- Vælg Rediger.
- Bekræft med OK.
- Vælg Slet profil.
- Bekræft med OK.

- Vælg den profil, der skal slettes.

- Vælg Ja.

- Bekræft med OK.

Profilen slettes.

Malegrad

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

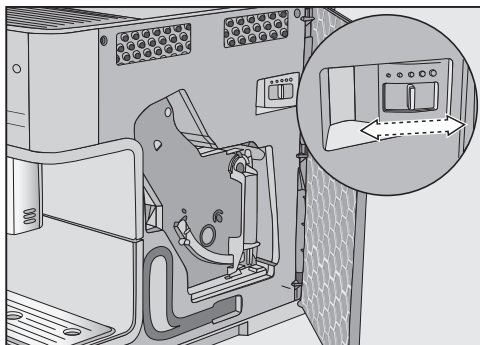
Hvis malegraden justeres med mere end et trin, kan maleenheden blive beskadiget.

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.

Betjening



- Skub malegradsknappen maks. et trin mod venstre (finere maling) eller mod højre (grovere maling)

Den indstillede malegrad gælder for alle kaffedrikke.

- Luk døren.
- Tøm afdrypningsbakken **og** affaldsbeholderen.
- 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.

Netværkstilslutning

Krav til netværkstilslutning

Vær opmærksom på følgende krav til netværkstilslutning:

1. Et hjemmenetværk er tilgængeligt på opstillingsstedet.
Hav wi-fi-adgangskoden klar.
2. Miele App er tilgængelig på en mobil enhed.
3. Du har en brugerkonto i Miele App.

MobileStart aktiveres og deaktiveres

Hvis man ønsker at anvende MobileStart  skal indstillingen Fjernstyring være aktiveret.

Menuen for drikke vises.

- Tryk på sensortasten .

Sensortasten  lyser. Der kan nu startes tilberedning af en drik via appen. Følg de indledende anvisninger.

Forberedelse af MobileStart

 Risiko for forbrænding og skoldning på udløbsdyserne.

Hvis der trænger væske og damp ud, mens espressomaskinen er uden opsyn, er der risiko for, at andre kan brænde sig, hvis kropsdele holdes under centraludløbet eller på varme komponenter.

Sørg for, at ingen personer, og især ikke børn, er i fare, hvis espressomaskinen startes uden opsyn.

Mælken køles **ikke** i mælkebeholderen eller i en mælkekarton.

Hvis mælken står uafkølet i mælkebeholderen eller en mælkekarton i lang tid, kan mælken blive sur (afhængig af type).

Hvis en drik med mælk ønskes startet via appen, skal man sørge for, at mælken er tilstrækkelig kold (< 10 °C).

Lad især ikke komælk være i mælkebeholderen eller en mælkekarton uden køling i længere tid.

Følg producentens anvisninger vedrørende holdbarheden af den anvendte mælk.

Med MobileStart kan fx tilberedning af en drik startes via Miele App.

MobileStart kan kun anvendes, hvis

- Miele@home er tilsluttet for espressomaskinen, og
- MobileStart er tilkoblet.

- Sørg for, at espressomaskinen er klar til brug, fx at vandbeholderen og bønnebeholderen er fyldt tilstrækkeligt.
- Stil en tilstrækkelig stor, tom kop under centraludløbet.

Der kan nu tilberedes drikke via appen.

Hvis der tilberedes en drik med MobileStart, bliver der med akustiske og optiske signaler gjort opmærksom på, at drikken brygges. Disse signaler kan ikke ændres eller frakobles.

Hvis espressomaskinen betjenes direkte, er betjening via appen ikke mulig. Betjeningen på maskinen har 1. prioritet.

Kopopvarmning

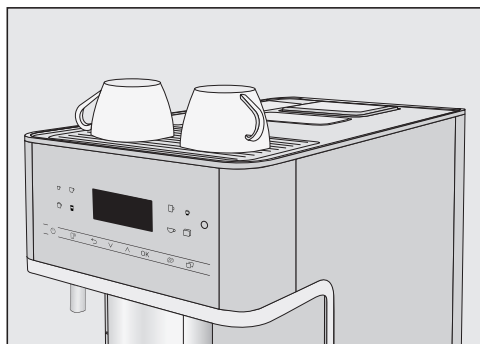
Afhængig af model: CM 6360, CM 6560.

Kopopvarmning til- eller frakobles

- Tryk på sensortasten .
- Vælg Indstillinger  | Kopopvarmning.
- Vælg den ønskede valgmulighed.
- Bekræft med OK.

Indstillingen gemmes.

Forvarmning af kopper



- Stil kopper eller glas på kopopvarmningen på espressomaskinen.

Espressomaskinen vækkes fra standby

Hvis der ikke trykkes på nogen taster, og der ikke er et vedligeholdelsesprogram i gang, slukker displayet efter ca. 7 min. for at spare energi. Tasten OK lyser pulserende, så længe espressomaskinen er tændt.

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

Forberedelse af længere tids fravær

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

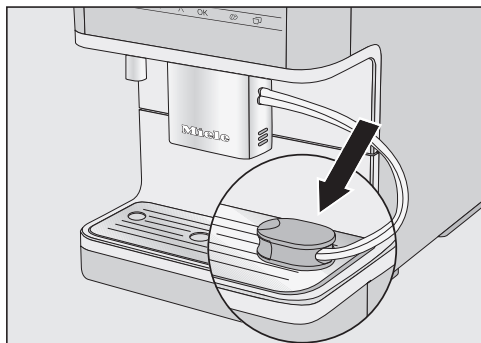
- Tøm afdrypningsbakken, affaldsbeholderen og vandbeholderen.
- Rengør alle dele grundigt, også bryggeenheden og det indvendige rum.
- Træk også netstikket ud for at afbryde espressomaskinen fra strømnettet.

Betjening

Espressomaskinen slukkes

- Tryk på tænd/sluk-tasten .

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



- Stik skylleventilen ned i hullet i højre side af afdrypningspladen.
- Bekræft med OK.

Hvis der er blevet tilberedt en drik, skylles rørene. Herefter slukker espressomaskinen af sig selv.



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.

Varm mælk og mælkeskum

Tilberedning af 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 ($< 10^{\circ}\text{C}$) 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.

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 indsugningen 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.

Mælkebeholderen forberedes

Mælken køles **ikke** i mælkebeholderen.

Hvis mælken står uafkølet i mælkebeholderen i lang tid, kan mælken afhængig af type blive sur.

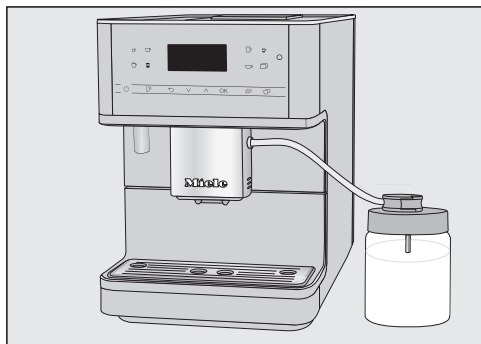
Lad især ikke komælk være i mælkebeholderen uden køling i længere tid. Følg producentens anvisninger vedrørende holdbarheden af den anvendte mælk.

Tilberedning af drikke

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

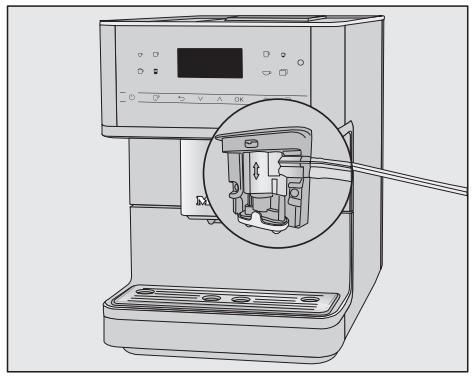
Tip: Anvend kold mælk ($<10^{\circ}\text{C}$) for at tilberede en god mælkeskum.

- Stik forbindelsesstykket ind i låget oppefra, indtil alt slutter til.
- Stik stålrøret ind i låget indefra. Sørg for, at den skrå ende af stålrøret vender nedad.
- Hvis du bruger et alternativt mælkeprodukt, skal det omrøres grundigt. For optimal tilberedning skal alternative mælkeprodukter omrøres, ikke rystes.
- Fyld mælkebeholderen med mælk til maks. 2 cm under kanten. Luk mælkebeholderen med låget.



- Stil mælkebeholderen til højre ved siden af espressomaskinen.
- Sæt mælkeslangens skylleventil ind i mælkebeholderens låg.
- Forbind mælkebeholderen med espressomaskinen ved at stikke mælkeslangen ind i hullet på centraludløbet.

"Samlingen" på mælkeslangen og centraludløbet gør det lettere at samle delene korrekt.



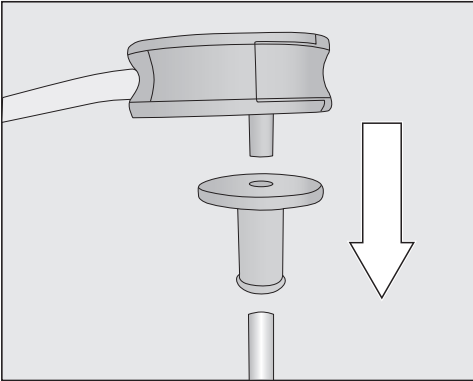
Mælkekarton forberedes med mælkerøret

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

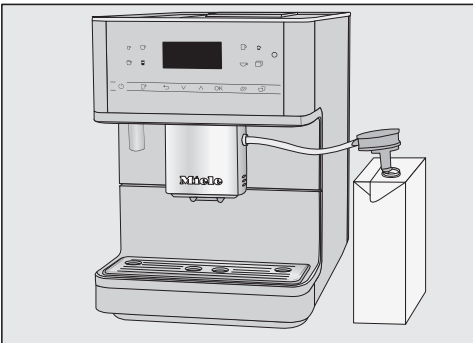
Med mælkerøret kan der tilberedes mælk direkte fra mælkekartonen eller anden emballage. Mælkelansen består af et forbindelsesstykke og et langt rør i rustfrit stål.

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

Tilberedning af drikke

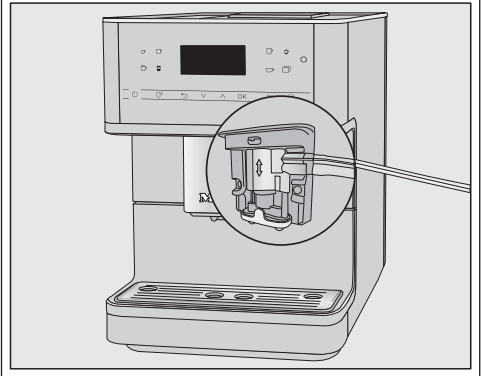


- Sæt først forbindelsesstykket på det lange stålrør. Sørg for, at den skrå ende af stålrøret vender nedad.
- Sæt skylleventilen og forbindelsesstykket sammen.



- Hvis du bruger et alternativt mælkeprodukt, skal det omrøres grundigt. For optimal tilberedning skal alternative mælkeprodukter omrøres, ikke rystes.
- Stil mælkekartonen til højre ved siden af espressomaskinen.
- Før mælkerøret ned i mælken.
- Stik mælkeslangen ind i hullet på siden af centraludløbet.

"Samlingen" på mælkeslangen og centraludløbet gør det lettere at samle delene korrekt.



Tip: Skyl lansen under rindende vand efter brug.

Kaffe

Tilberedning af en kaffedrik



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

Tilberedningen starter.

Tilberedning af drikke

Tilberedningen afbrydes

- Tryk på symbolet, der lyser orange, på betjeningspanelet.

Ved tilberedning af drikke med flere bestanddele, fx latte macchiato, kan tilberedningen af de enkelte bestanddele afbrydes før tid.

- Bekræft med **OK**, når **Stop** vises i displayet.

Tilberedning af en kaffedrik med DoubleShot ☺.

- Tryk på sensortasten ☺ umiddelbart før eller efter, at tilberedning af en drik er startet.

Tilberedningen starter, og sensortast ☺ lyser. Der males og brygges to portioner kaffebønner.

Tilberedning af to portioner ☐

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



- Stil en kop under hver af centraludløbs udløbsdyser.
- Tryk på sensortasten ☐ umiddelbart før eller efter, at tilberedning af en drik er startet.

Sensortasten ☐ lyser.

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

Kaffekande: Tilberedning af flere kopper kaffe lige efter hinanden

Med funktionen Kaffekande kan der automatisk brygges flere kopper kaffe efter hinanden (maks. 1 liter).

Menuen for drikke vises.

Tip: Sørg for, at bønnebeholderen og vandbeholderen er fyldt tilstrækkeligt, inden Kaffekande startes.

- Stil en egnet, tilstrækkelig stor beholder under centraludløbet.
- Tryk på sensortasten ☐.
- Vælg Flere | Flere drikke | Kaffekande, og bekræft med **OK**.
- Vælg det ønskede antal kopper (3 til 8).

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

Tilberedningen afbrydes

- Tryk på sensortasten ☐.

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.

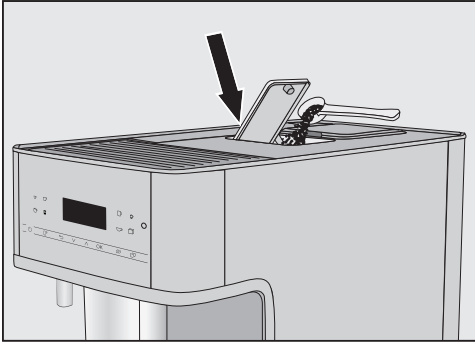
Ved brug af kaffepulver kan der altid kun tilberedes **1** portion kaffe eller espresso ad gangen.

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.



- Åbn kaffepulverskakten.

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

- Kom kaffepulver i pulverskakten.
- Luk kaffepulverskakten.

Tilberedning af kaffedrikke af kaffepulver

I displayet vises: Bryg med kaffepulver?

- Vælg Ja, og bekræft med OK.

Der kan nu vælges, hvilken kaffedrik der skal tilberedes af kaffepulveret.

- Stil en kop under centraludløbet.
- Vælg den ønskede drik.

Kaffedrikken tilberedes.

Hvis der vælges Nej og bekræftes med OK, ledes kaffepulveret ubrygget ned i affaldsbeholderen. Espressomaskinen skyller.

Te

For høje eller for lave udløbstemperaturer og for korte eller for lange træketider kan påvirke teens smag.

Følg te-producentens anvisninger for den te, du tilbereder.

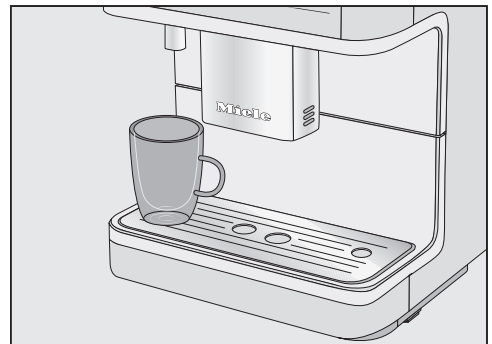
Espressomaskinen er ikke egnet til erhvervsmæssige eller videnskabelige formål. De angivne udløbstemperaturer er ca.-temperaturer, som kan variere afhængig af omgivelsesbetingelserne. Et temperaturtrin giver en forskel på ca. 2 °C.

Tilberedning af te

Menuen med de forskellige tesorter vises ved tryk på sensortast ☞.

Menuen for drikke vises.

- Fyld den løse te i et tefilter el.lign., eller tag teposen ud af emballagen.
- Læg det forberedte tefilter eller teposen i tekoppen.



- Stil tekoppen under varmtvandsudløbet.
- Tryk på sensortasten ☞.
- Vælg den ønskede te-sort.
- Bekræft med OK.

Der løber varmt vand ned i tekoppen.

Tilberedning af drikke

Når indstillingen TeaTimer | Automatisk er valgt, starter minuturet trækketiden, efter at te vandet er brygget.

- Fjern tebladene eller teposen efter den ønskede trækketid.

TeaTimer startes manuelt

TeaTimer kan også startes manuelt.

Når te vandet er brygget, vises TeaTimer i displayet.

- Tryk på OK.

Herefter åbner tastaturet med et tidsforslag.

- Ændr trækketiden efter behov.
- Bekræft med OK.

Når trækketiden er færdig, lyder et signal, og symbolet  blinker.

- Fjern nu tebladene eller teposen.

Brygning af varmt og ekstra varmt vand

 Fare for forbrænding og skoldning på varmtvandsudløbet! 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.

Fra følgende valgmuligheder kan du vælge:

- Ekstra varmt vand ca. 80 °C
- Varmt vand ca. 60 °C

Menuen for drikke vises.

- Stil en egnet kop/et egnet glas under varmtvandsudløbet.
- Tryk på sensortasten .

- Vælg Flere drikke og herefter varmt eller ekstra varmt vand.

- Bekræft med OK.

Tilberedningen starter.

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.
- **Cappuccino Italiano** består af samme andele mælkeskum og espresso som en cappuccino. Først tilberedes espressoen og herefter mælkeskummet.
- **Espresso macchiato** er en espresso med en lille top af mælkeskum.
- **Flat white** er en særlig cappuccino-variant. En betydeligt højere andel af espresso i forhold til mælkeskum giver en intensiv kaffearoma.

- **Café au lait** er en fransk kaffespecialitet bestående af kaffe og mælkeskum. Café au lait serveres sædvanligvis en skål.

Oversigt tedrikke

Ved tilberedning af te kan der vælges forskellige varmtvandstemperaturer til følgende tespecialiteter:

- **Japansk te** er en førsteklases grøn te og udmærker sig ved en fin, frisk - "grøn" smag.
Udløbstemperatur: ca. 65 °C, trækketid ca. 1,5 minutter.
- **Hvid te** er en grøn te, som fremstilles særligt skånsomt udelukkende af tebuskens yngste, stadig lukkede knopper. Hvid te har en særlig mild smag.
Udløbstemperatur: ca. 70 °C, trækketid ca. 2 minutter.
- **Grøn te** får sin grønne farve fra tebuskens blade. Alt efter dyrkningsområdet ristes eller dampes tebladene. Der kan brygges flere gange af grøn te.
Udløbstemperatur: ca. 77 °C, trækketid ca. 2,5 minutter.
- **Sort te** får sin mørke farve og karakteristiske smag takket være fermenteringsprocessen, som tebladene gennemgår. Sort te kan drikkes ren, med lidt citron eller med mælk.
Udløbstemperatur: ca. 87 °C, trækketid ca. 3 minutter.
- **Urtete** er en aromatisk drik af tørrede blade eller endda friske plantedele.
Udløbstemperatur: ca. 87 °C, trækketid ca. 8 minutter.
- **Frugtte** består af tørrede frugstykker og/eller plantedele, fx hyben. Smagen afhænger af anvendte planter og blandingen heraf. Mange frugtteeer har des-

Godt at vide

uden fået tilsat ekstra aroma.
Udløbstemperatur: ca. 87 °C, trække-
tid ca. 8 minutter.

Den forindstillede udløbstemperatur varierer afhængig af tesort.

De pågældende udløbstemperaturer er de temperaturer, Miele anbefaler til tilberedning af disse tesorter.

Om der anvendes teblade, teblandinger eller teposer afhænger af, hvad man personligt foretrækker.

Doseringen af temængden varierer fra tesort til tesort. Følg anbefalingerne på emballagen eller dem, der blev givet ved købet. Mængden af tevand kan tilpasses tesorten og kopstørrelsen (se afsnittet Mængde for drik ændres).

Parametre

Mængde for drik

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

Vandmængden til alle drikke (undtagen Kaffekande) kan tilpasses kopstørrelserne og/eller afstemmes efter den anvendte kaffesort.

Ud over espresso- eller kaffemængden kan man til kaffespecialiteter med mælk også tilpasse mælke- og mælkeskumandelen.

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.

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 espresso-
en eller kaffen smager tyndt.

Øg malemængden for at brygge mere kaffepulver.

Malemængden er **for høj**, hvis espresso-
en 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.

Udløbstemperatur for tedrikke

Udløbstemperaturen for de enkelte tedrikke kan ændres ved at tilpasse bryggetemperaturen individuelt.

Et temperaturtrin giver en forskel på ca. 2 °C.

Forbrygning af kaffepulveret

Ved forbrygning fugtes kaffepulveret først med en smule varmt vand. Kaffepulveret svumler 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.

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.

Indstillinger tilpasses

Indstillinger vises og ændres

Menuen for drikke vises.

- Tryk på sensortasten .
- Vælg Indstillinger .
- Bekræft med OK.
- Vælg det menupunkt, der skal vises eller ændres.
- Bekræft med OK.
- Ændr indstillingen som ønsket.
- Bekræft med OK.

Nogle indstillinger, der findes i menuen Indstillinger, er beskrevet i separate afsnit i brugsanvisningen.

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: Sluk efter

Hvis der ikke trykkes på en tast eller tilberedes en drik, slukker espressomaskinen automatisk efter 20 minutter for at spare energi.

Denne forindstilling kan ændres (indstillelig mellem 20 minutter og 9 timer).

Hvis tiden Sluk efter forlænges, vil espressomaskinens energiforbrug stige.

TeaTimer

Ved brygning af te kan funktionen TeaTimer anvendes som minutur. Der er indstillet en bestemt trækketid for den valgte tesort. Den forindstillede trækketid kan ændres (maks. 14:59 minutter).

TeaTimer kan indstilles som følger:

- **Automatisk:** TeaTimer starter automatisk, når te vandet er brygget.
- **Manuelt:** Når te vandet er brygget, kan TeaTimer startes.

Mens trækketiden afvikles, kan espressomaskinen betjenes som normalt. Når trækketiden er færdig, lyder et signal, og symbolet  blinker.

Lydstyrke

Lydstyrken for velkomstmelodi, signal- og tastelyde kan indstilles (segmentbjælke).

Displaylysstyrke

Displayets lysstyrke kan indstilles (segmentbjælke).

Jo lysere displayet er indstillet, jo højere er energiforbruget.

Lys

Lysstyrken på espressomaskinen mens den er tændt eller slukket, kan ændres.

Desuden kan det for den slukkede espressomaskine fastlægges, inden for hvilket tidsrum (mellem 15 minutter og 9 timer), belysningen skal være slukket.

Jo kraftigere belysningen er indstillet, og jo længere den er tændt, desto højere er espressomaskinens energiforbrug.

Info Info (Informationer vises)

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

Højtbliggende områder

Hvis espressomaskinen er opstillet på højtbliggende områder, koger vandet pga. det lavere lufttryk allerede ved lavere temperaturer. Opstillingsstedets højde kan indstilles for at sikre optimale tilberedningstemperaturer.

Performance-mode

Den passende Performance-mode for dine brugsvaner kan vælges.

- ECO-mode
- Barista-mode
- Latte-mode

Desuden findes Party-mode til den sjældne, intensive brug af espressomaskinen.

ECO-mode

Espressomaskinen bruger mindst energi i mode ECO. Først når tilberedning af drikke er startet, varmer systemet op.

Eco-Mode er indstillet fra fabrikken. Hvis du vælger en anden Performance-mode end Eco-mode, vil espressomaskinens energiforbrug stige.

Barista-mode

Denne Performance-mode er optimeret til perfekt kaffenydelse. Kaffedrikke kan tilberedes uden ventetid, da espressomaskinen forbliver opvarmet til bryggetemperatur.

Energiforbruget i Barista-mode er højere end ved Eco-mode.

Latte-mode

Denne Performance-mode er optimeret til tilberedning af mælk. Mælkedrikke Latte-mode kan tilberedes betydeligt hurtigere.

Energiforbruget i Latte-mode er højere end i Eco-mode og Barista-mode.

Party-mode

Denne Performance-mode er beregnet til **sjældent** intensiv brug af espressomaskinen, ved fx selskabelige lejligheder.

Rengør espressomaskinen grundigt efter intensiv brug, især mælkerørerne.

Espressomaskinen skal ligeledes afkalkes, og bryggeenheden affedtes.

Vær opmærksom på følgende anvisninger til Party-mode:

- Meddelelser om vedligeholdelsesstatus eller nødvendige opfordringer til vedligeholdelse undertrykkes og udsendes til næste gang, espressomaskinen tændes.
- Timeren Sluk efter deaktiveres. Espressomaskinen slukker 6 timer efter sidste tryk på en tast.
- Kopbelysningen er konstant tændt ved maksimal lysstyrke, så længe espressomaskinen er tændt.

Indstillinger tilpasses

Vandhårdhed

Indstil espressomaskinen på vandhårdheden for det anvendte vand, så den kan fungere optimalt og ikke bliver beskadiget.

Det lokale vandværk kan oplyse om drikkevandets vandhårdhed i området.

Hvis der anvendes drikkevand på flaske, fx mineralvand, skal kalciumindholdet indstilles på maskinen. Kalciumindholdet angives på flaskens etiket i mg/l Ca^{2+} eller ppm (mg Ca^{2+} /l).

Anvend drikkevand uden kulsyre.

Som standard er hårdhedsgraden indstillet til 21 °dH.

Vandhårdhed		Kalciumindhold mg/l Ca^{2+} eller ppm (mg Ca^{2+} /l)	Indstilling
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,8	71	10
11	2,0	79	11
12	2,1	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,0	121	17
18	3,2	129	18

Vandhårdhed		Kalciumindhold mg/l Ca^{2+} eller ppm (mg Ca^{2+} /l)	Indstilling
°dH	mmol/l		
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	3,9	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,6	186	26
27	4,8	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,5	221	31
32	5,7	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,4	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Tip: Hvis vandhårdheden er >21 °dH (3,8 mmol/l), anbefaler vi i stedet, at der anvendes drikkevand på flaske (< 150 mg/l Ca^{2+}). Hermed skal espressomaskinen ikke afkalkes så hyppigt, hvilket er mere skånsomt for miljøet, da forbruget af afkalkningsmiddel reduceres.

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.

Miele@home

Espressomaskinen er udstyret med et wi-fi-modul og er Miele@home-kompatibel.

Afhængigt af om du har tilsluttet espressomaskinen til dit netværk eller ej, vises følgende punkter under Miele@home:

- **Forbind**: Denne mulighed vises kun, hvis espressomaskinen endnu ikke er blevet forbundet med et trådløst netværk eller netværkskonfigurationen er blevet nulstillet.
- **Deaktiver*/Aktiver***: Indstillingerne for det trådløse netværk bibeholdes, men netværkstilslutningen til- eller frakobles.
- **Forbindelsesstatus***: Informationer om den trådløse netværksforbindelse vises. Symbolerne angiver forbindelsens styrke.
- **Forbind igen***: Indstillingerne for det aktuelle trådløse netværk nulstilles. Der oprettes forbindelse til det trådløse netværk igen.
- **Tilbage til standardindstilling***: Netværkstilslutningen frakobles, og indstillingerne for det aktuelle trådløse netværk nulstilles.

* Dette menupunkt vises, når Miele@home er oprettet, og espressomaskinen er forbundet med et trådløst netværk.

Netværkstilslutning øger espressomaskinens energiforbrug, selv når den er slukket.

Nulstil netværkskonfigurationen, hvis espressomaskinen skal bortskaffes eller sælges, eller hvis en brugt espressomaskine tages i brug. Kun på denne måde sikres det, at alle personlige data er fjernet, og den tidligere ejer ikke længere har adgang til espressomaskinen.

Fjernstyring

* Dette menupunkt Fjernstyring vises, når Miele@home er oprettet, og espressomaskinen er forbundet med wi-fi.

I Miele App kan man fx ændre espressomaskinens indstillinger, hvis fjernstyring er aktiveret. For at kunne starte tilberedning af en drik via appen skal MobileStart også være aktiveret.

Fjernstyring er aktiveret som standard.

RemoteUpdate

Via RemoteUpdate (Fjernopdatering) kan espressomaskinens software opdateres. Espressomaskinen downloader tilgængelige opdateringer. Opdateringen installeres ikke automatisk, men skal startes manuelt.

Hvis en opdatering ikke installeres, kan espressomaskinen anvendes som normalt. Miele anbefaler dog, at opdateringer installeres.

Menupunktet RemoteUpdate (Fjernopdatering) vises kun og kan vælges, når forudsætningerne for brugen af Miele@home er opfyldt.

RemoteUpdate (Fjernopdatering) er som standard aktiveret. En tilgængelig opdatering downloades automatisk og skal startes manuelt.

Deaktiver RemoteUpdate (Fjernopdatering), hvis opdateringen ikke skal downloades automatisk.

Indstillinger tilpasses

Forløb RemoteUpdate

Informationer om indhold og omfang af en opdatering vises i Miele App.

Når der er en tilgængelig opdatering, vises det i espressomaskinens display.

En opdatering kan installeres med det samme eller udskydes til senere. Opfordringen vises da, næste gang espresso-maskinen tændes.

Deaktiver RemoteUpdate, hvis en opdatering ikke ønskes installeret,

Opdateringen kan vare nogle minutter.

Vær opmærksom på følgende ved RemoteUpdates:

- Så længe der ikke vises nogen melding, er ingen RemoteUpdate (fjernopdatering) tilgængelig.
- En installeret RemoteUpdate (fjernopdatering) kan ikke fortrydes.
- Sluk ikke espressomaskinen under opdatering. Ellers afbrydes opdateringen og bliver ikke installeret.
- Visse softwareopdateringer kan kun gennemføres af Miele Service.

Softwareversion

Menupunktet Softwareversion er beholdt Miele Service. Denne funktion er ikke nødvendig til privat brug.

Demoprogram (forhandlere)

Denne funktion er ikke nødvendig til privat brug.

Espressomaskinen kan præsenteres hos forhandleren eller i showrooms med funktionen Forhandler | Demoprogram.

Espressomaskinens belysning tændes, men der kan ikke tilberedes drikke eller udføres vedligeholdelsesprogrammer.

Demoprogrammet kan aktiveres uden at gennemføre første ibrugtagning. Sluk og tænd espressomaskinen. Tryk umiddelbart derefter på tasten ↵ i 5 sekunder. Demoprogrammet er aktivret.

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 brygeenheden)
- Sprog
- Profiler og tilhørende drikke
- Miele@home



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
	Mælkebeholder
	Mælkerør
1 x ugentligt (oftere ved kraftig tilsmudsning)	Centraludløb
	Skylleventil og tilslutningsstykker til mælkeslangen (med rengøringsbørste)
	Bryggeenhed
	Indvendigt rum (under bryggeenheden)
	Kabinet (især vigtigt lige efter afkalkning)
1 x om måneden	Bønnebeholder og pulverskakt
	Filter i vandbeholder
	Dampdyse (med rengøringsbørste)
1 gang om året (oftere, hvis det er nødvendigt)	Smøring af bryggeenheden (med silikonefedt)
Ved opfordring	Mælkerør rengøres (med 1 rengøringsstick)
	Bryggeenheden affedtes (med 1 rengøringstab)
	Espressomaskinen afkalkes (med 1 afkalkningstab)

Rengøring og vedligeholdelse

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 vandbeholderen
- 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 deforme.

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 **opvaskemaskineegnede**:

- Afdrypningsbakken og låget
- Afdrypningspladen
- Affaldsbeholderen
- Vandbeholderen

- Centraludløb (uden afdækningen i rustfrit stål)
- Mælkeslange med skylleventil
- Mælkerør
- Mælkebeholder med låg (medfølger afhængig af model)

 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.

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

For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:

- Soda-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- Rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- Desinficerende rengøringsmidler og håndspritgel
- Kalkopløsende rengøringsmidler (uegnet til rengøring af kabinettet)
- Rengøringsmiddel til rustfrit stål
- Opvaskemiddel til opvaskemaskiner (uegnet til rengøring af kabinettet)
- Glasrengøringsmidler
- Rengøringsmidler til glaskeramiske kogeplader
- Ovnrens
- Rengøringsmiddel til dampovn (DG-Clean)
- 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
- Stålund eller stålsvampe
- Solcreme

Rengøring af afdrypningsbakken og affaldsbeholderen

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

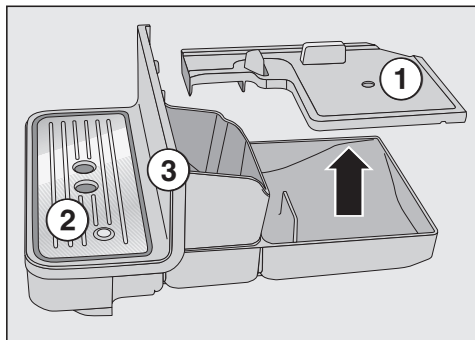
Affaldsbeholderen sidder i afdrypningsbakken. I affaldsbeholderen er der som regel også lidt skyllevand.

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.

Tøm afdrypningsbakken og affaldsbeholderen, mens espressomaskinen er tændt. Ellers vises meldingen Tøm afdrypningsbakken og affaldsbeholderen, og sæt dem ind i displayet, selvom afdrypningsbakken og/eller affaldsbeholderen ikke er helt fuld.

- Skub centraludløbet helt op.



- Træk forsigtigt afdrypningsbakken ud af espressomaskinen.

Rengøring og vedligeholdelse

- Tag låget ① af.
- Tøm afdrypningsbakken **og** affaldsbeholderen.
- Tag afdrypningspladen ② og det nederste panel ③ af.

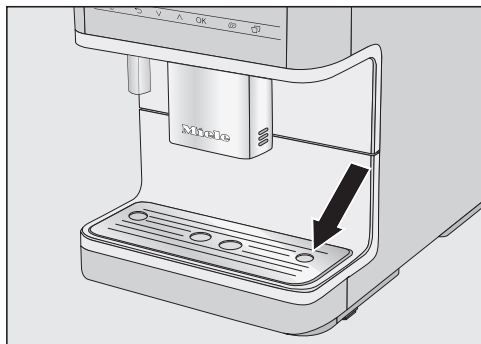
Rengør altid det nederste panel i hånden med varmt vand og lidt opvaskemiddel og ikke i opvaskemaskinen. Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskine.

- Rengør alle dele.
- Rengør espressomaskinen indvendigt under afdrypningsbakken.
- Saml alle dele igen.
- Skub afdrypningsbakken ind i espressomaskinen.

Sørg for at skubbe afdrypningsbakken helt ind i espressomaskinen.

Afdrypningsplade rengøres

- Tag afdrypningspladen ud.
- Rengør afdrypningspladen i opvaskemaskine eller i hånden med varmt vand og lidt opvaskemiddel.
- Aftør afdrypningspladen.



- Sæt afdrypningspladen i igen. Sørg for, at den sidder rigtigt (se illustration).

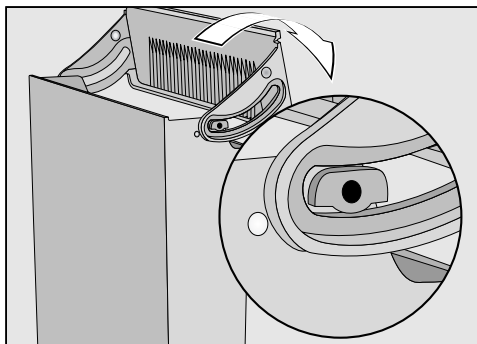
Tip: For at rengøre afdrypningsbakken særligt grundigt kan du rengøre den i opvaskemaskinen fra tid til anden.

Vandbeholderen rengøres

Rengør udelukkende låget på vandbeholderen **i hånden** med varmt vand og lidt opvaskemiddel.

Rengør vandbeholderen dagligt.

- Tryk på markeringen på vandbeholderens låg.
- Træk vandbeholderen opad i låget, og tag den ud.



- Tag låget af vandbeholderen, og rengør dette i hånden.
- Rengør vandbeholderen dagligt manuelt med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Tør vandbeholderen af.

Tip: For at rengøre vandbeholderen særligt grundigt kan den rengøres i opvaskemaskinen fra tid til anden.

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

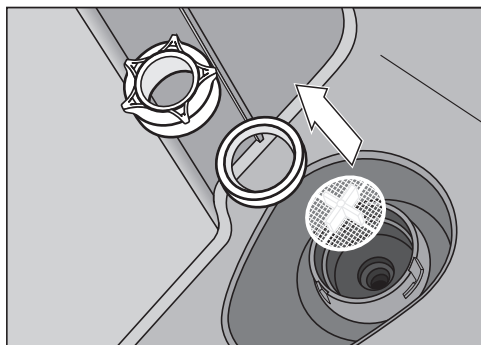
Sørg for, at ventilen, undersiden af vandbeholderen og frastillingsfladen er rene. Ellers kan vandbeholderen ikke sættes rigtigt i.

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.

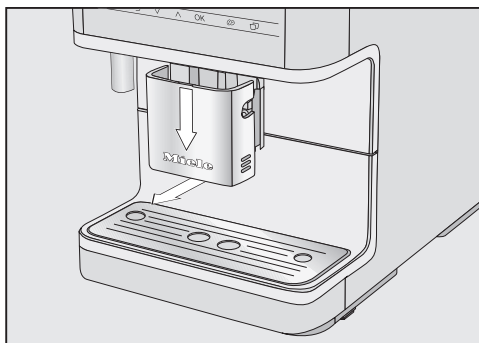
Centraludløb rengøres

Centraludløbets afdækning i rustfrit stål må **udelukkende** rengøres i hånden med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskine.

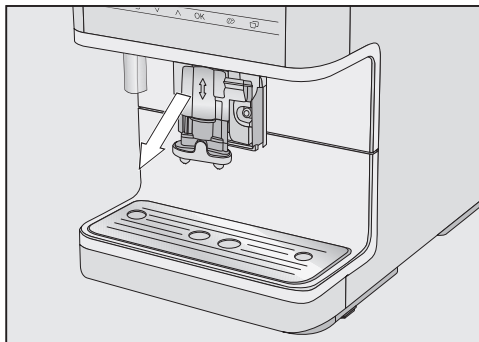
Anvend den medfølgende rengøringsbørste til vanskeligt tilgængelige steder, fx i udløbsenheden.

Tip: Fastsiddende snavs løsner sig nemmere, hvis de enkelte dele lægges i blød natten over i vand med en smule opvaskemiddel. Skyl derefter delene grundigt under rindende vand.

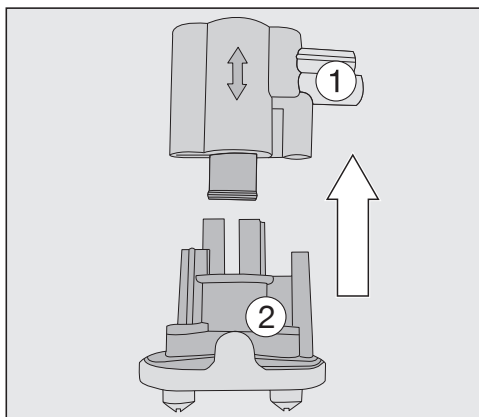
Kaffeudløb skilles ad



- Skub kaffeudløbet helt ned, og tag stålafdekningen af fremad.

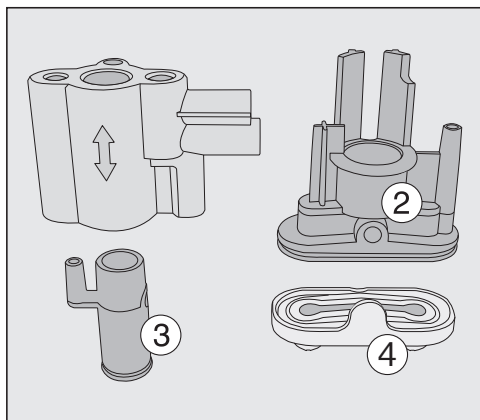


- Træk udløbsenheden af fremad.



- Træk den øverste silikonedel med hullet til mælkeslangen ① af den sorte holder ②.

Rengøring og vedligeholdelse

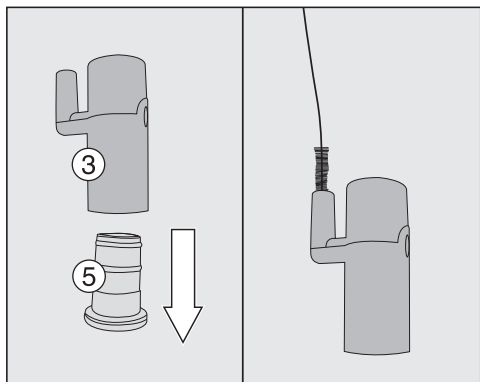


■ I den grå silikonedel ① er der en sort, cylinderformet komponent ③. Træk den sorte komponent ud.

■ Løsn udløbsdyserne ④.

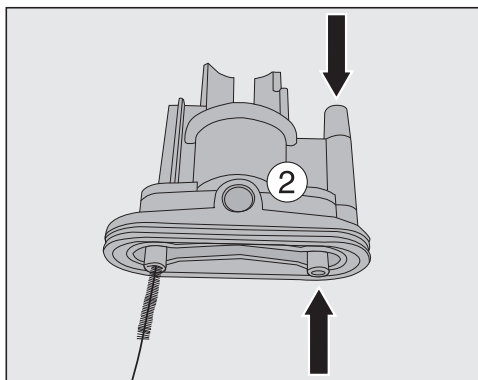
Tip: Genstridige aflejringer løses ved at lægge udløbsdyserne ④ i blød i vand med en smule opvaskemiddel i ca. 1 time. "Motioner" derefter udløbsdyserne.

Centraludløb rengøres

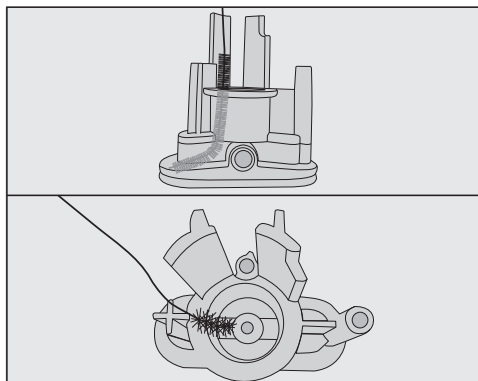


■ Træk den grå silikoneindsats ⑤ ud af den sorte komponent ③.

■ Rengør det lille rør i den sorte komponent ③ med en børste, som vist på illustrationen.



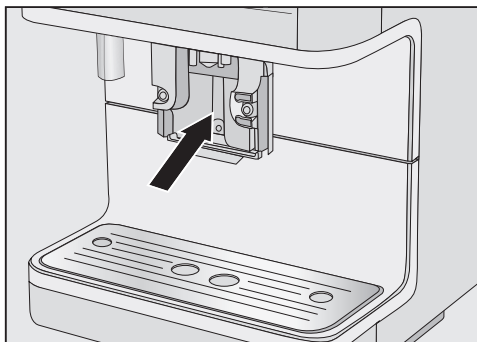
■ Rengør alle åbninger i den sorte holder ② med rengøringsbørsten.



■ Bøj til dette formål rengøringsbørsten en smule, og rengør begge udløb.

■ Rengør alle dele omhyggeligt.

■ Skyl alle dele grundigt under rindende vand.



- Rengør fladen på centraludløbet med en fugtig svampekuld.

Centraludløbet samles

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

- Saml udløbsenheden igen.
- Tryk udløbsdyserne ③ fast hele vejen rundt, så udløbsenheden sidder fast i rillen.
- Skub udløbsenheden ind i centraludløbet.
- Sæt stålafdækningen på igen, og sæt efter behov mælkeslangen på.

Tip: "Samlingen" på mælkeslangen og centraludløbet gør det lettere at samle delene korrekt.

Mælkerøret rengøres

Rengør mælkerøret dagligt.

- Skyl mælkerøret under rindende vand efter brug.
- Træk forbindelsesstykket af stålrøret.
- Rengør delene i hånden under rindende vand og med en smule opvaskemiddel.
- Læg eventuelt delene i blød natten over i vand med lidt opvaskemiddel.

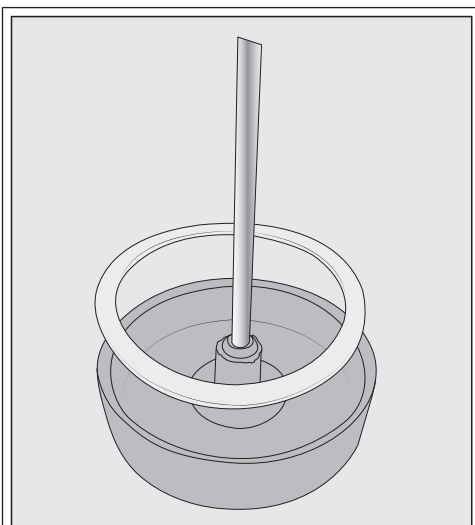
- Skyl delene grundigt under rindende vand.
- Tør delene.

Tip: For at rengøre de enkelte dele særligt grundigt kan de jævnligt rengøres i opvaskemaskinen.

Mælkebeholderen rengøres

Rengør mælkebeholderen dagligt.

- Skru låget af mælkebeholderens glas.
- Fjern stålrøret.



Efter behov kan forbindelsesstykket og tætningsringen tages ud af mælkebeholderens låg. Når stålrøret er taget af, kan forbindelsesstykket nemt trykkes ud fra lågets inderside.

- Rengør alle delene til mælkebeholderen i hånden med varmt vand og en smule opvaskemiddel.
- Tør alle dele.

Tip: For at rengøre delene i mælkebeholderen særligt grundigt skal de jævnligt rengøres i opvaskemaskinen.

Rengøring og vedligeholdelse

Mælkeslange og skylleventil rengøres

Risiko for beskadigelse på grund af forkert rengøring.

Silikonepropperne kan blive beskadigede af spidse genstande, fx af den medfølgende rengøringsbørste og dermed blive ubrugelige.

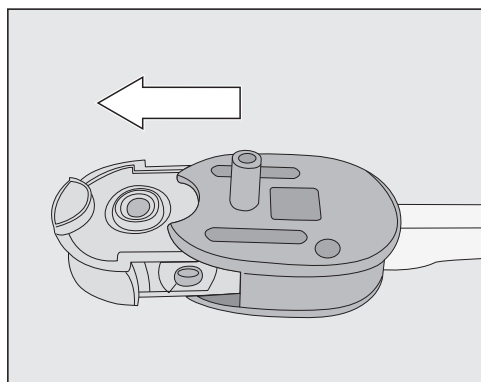
Det er nødvendigt at tage silikoneproppen af, inden skylleventilkomponenten rengøres med rengøringsbørsten eller lign.

Anvend **ikke spidse genstande** til rengøring af silikoneproppen, fx en nål.

De hvide kugler i silikoneproppen må ikke fjernes eller flyttes.

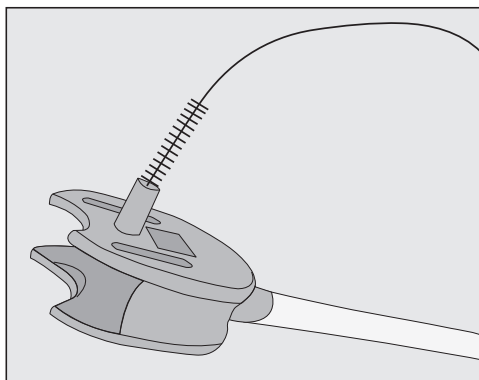
Rengør udelukkende silikonepropperne under rindende vand og/eller i opvaskemaskine. Anvend **aldrig** den medfølgende rengøringsbørste hertil.

Rengør mælkeslangen og skylleventilen min. en gang om ugen.

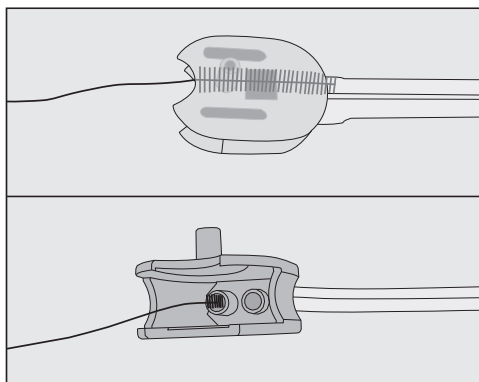


■ Træk silikoneproppen ud af skylleventilkomponenten.

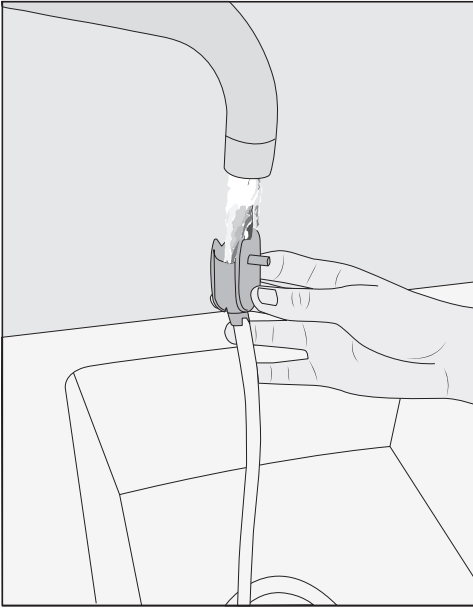
■ Skyl silikoneproppen grundigt under rindende vand. Anvend **ikke spidse genstande** til at fjerne mælkerester med.



■ Rengør skylleventilmodulet med rengøringsbørsten under rindende vand for at fjerne mælkerester.



■ Rengør også slangetilslutningerne i skylleventilkomponenten: Stik rengøringsbørsten ind i begge huller, og bevæg børsten frem og tilbage.



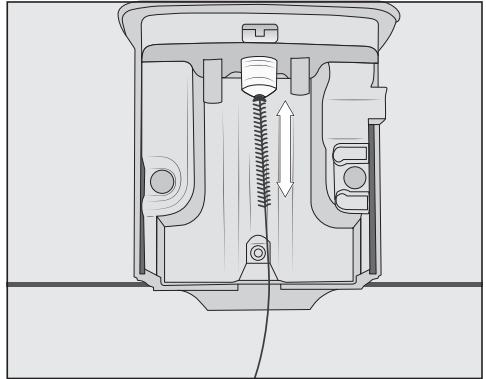
- Skyl mælkeslangen og skylleventil-komponenten under rindende vand.
- Læg eventuelt alle delene i blød natten over i vand med lidt opvaskemiddel.
- Skyl alle dele grundigt under rindende vand.
- Saml skylleventilen igen.

Tip: For at rengøre de enkelte dele særligt grundigt kan de jævnligt rengøres i opvaskemaskinen.

Dampdysen rengøres

Rengør dampdysen en gang om måneden.

- Skub centraludløbet helt ned, og tag stålafdækningen af fremad.
- Træk udløbsenheden af fremad.



Skub rengøringsbørsten maks. 1 cm ind i dampdysen.

- Rengør dampdysen med rengøringsbørsten.
- Skub udløbsenheden ind i centraludløbet igen, og sæt stålafdækningen på.

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.

Rengøring og vedligeholdelse

Rengør om nødvendigt pulverskakten:

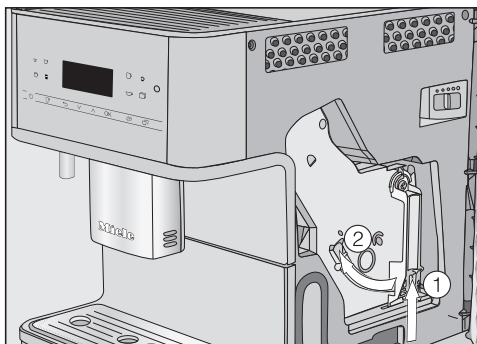
- Åbn pulverskakten, og fjern eventuelt kaffegrums.

Tip: Støvsug bønnebeholderen og pulverskakten for at fjerne tørt kaffegrums.

Rengøring af bryggeenheden og det indvendige rum

For at opnå en god kaffesmag og forhindre kimdannelse skal bryggeenheden og det indvendige rum nedenunder rengøres min. en gang om ugen.

- Åbn døren.



- Tryk på tasten nederst på grebet på bryggeenheden ①, og hold den nede, mens grebet drejes til venstre ②.

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

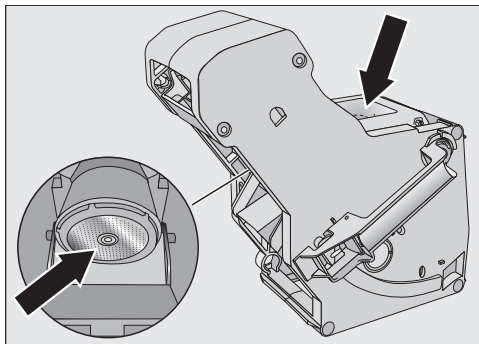
- Træk forsigtigt bryggeenheden ud af espressomaskinen.

De bevægelige dele i bryggeenheden er smurt.

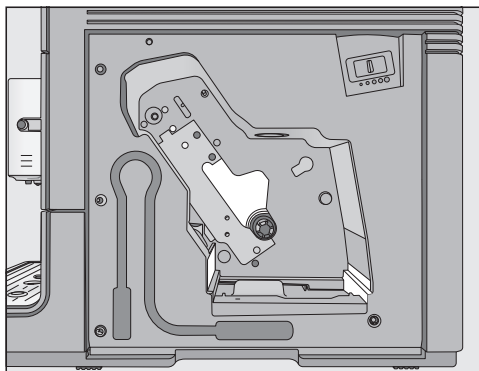
Rengøringsmidler beskadiger bryggeenheden.

Rengør altid bryggeenheden **i hånden** med varmt vand **uden rengøringsmiddel**.

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



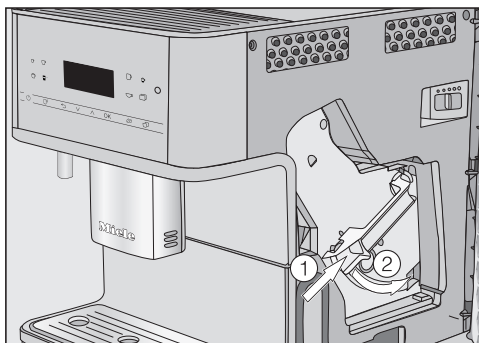
- Gnid kaffegrumsrester af filteret i bryggeenheden.
- Tør tragten af, så der ikke bliver noget kaffepulver siddende i den til næste kaffetilberedning.



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

Tip: Fjern tørt kaffegrums med en støvsuger.

- Skub bryggeenheden ind i espressomaskinen.



- Tryk på tasten nederst på grebet på bryggeenheden ①, og drej samtidig grebet til højre ②.

- Luk døren.

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 svampekuld, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand.
- Tør overfladerne af med en blød klud.

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

Vedligeholdelsesprogrammer

Der findes følgende vedligeholdelsesprogrammer:

- Espressomaskinen skylles
- Mælkeslangen skylles
- Mælkesystem rengøres

- Bryggeenheden affedtes
- Espressomaskinen afkalkes

Udfør det pågældende vedligeholdelsesprogram, når der vises en opfordring hertil i displayet. Vedligeholdelsesprogrammet kan til enhver tid startes, så espressomaskinen ikke kræver rengøring eller vedligeholdelse på et upassende tidspunkt.

Vær opmærksom på, at det pågældende vedligeholdelsesprogram ikke kan afbrydes, men skal gennemføres helt.

Menuen Vedligeholdelse kaldes frem

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

- Tryk på .
- Vælg Vedligeholdelse.
- Bekræft med OK.

Der kan nu vælges et vedligeholdelsesprogram.

Tip: For at skulle tømme afdrypningsbakken mindre hyppigt og kunne opfange eventuelle sprøjt kan der stilles en beholder ind under centraludløbet.

Skyl produktet

Hvis der er blevet tilberedt en kaffedrik, foretager espressomaskinen en skylning, når den slukkes.

Skyl produktet kan også startes manuelt.

Mælkerøret skylles

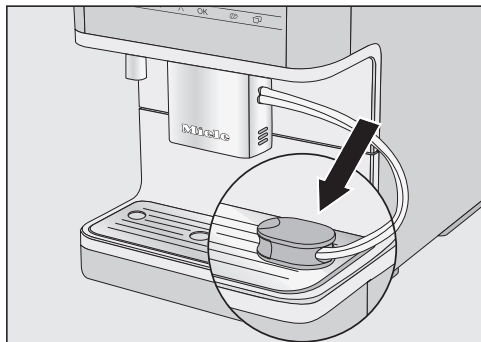
Hvis der ikke er tilberedt mælk i længere tid, skal mælkerøret skylles inden første tilberedning af en drik.

- Tryk på .

Rengøring og vedligeholdelse

- Vælg Vedligeholdelse | Skyl mælkerør.
- Bekræft med OK.

I displayet vises meldingen Sæt skylle-ventilen i afdrypningspladen.



- Stik skylleventilen ned i hullet i højre side af afdrypningspladen.
- Bekræft med OK.

Mælkesystemet skylles.

Mælkerør rengøres

Vedligeholdelsesprogrammet Rengør mælkerør varer ca. 15 min.

Der skal bruges 1 stick med rengøringsmiddel til mælkeslanger til vedligeholdelsesprogrammet.

- Tryk på .
- Vælg Vedligeholdelse | Rengør mælkerør.
- Bekræft med OK.

Processen startes.

- Følg anvisningerne i displayet.

Displayet viser: Tag vandbeholderen ud. Sæt vandbeholderen ind igen med rengøringsopløsning (se brugsanvisningen).

Tip: For optimal rengøring anbefaler vi, at man anvender Miele-rengøringsmiddel til mælkerør. Rengøringsmidlet er udviklet specielt til Miele-espressomaskiner og forhindrer skader på maskinen på grund af uegnet rengøringsmiddel. Rengøringsmiddel til mælkerør kan købes i Miele's webshop, i vores Miele Experience Centre eller hos Miele-forhandleren.

- Kom indholdet fra 1 stick rengøringsmiddel til mælkeslanger i en beholder sammen med **300 ml** lunkent vand. Omrør opløsningen med en ske, indtil rengøringspulveret er fuldstændig opløst.
- Tag vandbeholderen ud, og tøm den.
- Fyld den forberedte rengøringsopløsning i vandbeholderen.
- Sæt vandbeholderen ind.
- Følg de videre anvisninger i displayet.
- Skyl vandbeholderen grundigt med rent vand, når det vises i displayet. Sørg for, at der **ikke** er rengøringsmiddelrester i vandbeholderen.
- Fyld vandbeholderen med vand.

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

Bryggeenheden affedtes

Kaffegrums kan samle sig under bryggeenheden.

Her kan der dannes skimmel på grund af varme og fugtighed.

Fjern fugtigt kaffegrums min. en gang om ugen for at forhindre skimmeldannelse.

Bryggeenheden skal affedtes regelmæssigt for at opnå aromatiske kaffedrikke og korrekt funktion af espressomaski-

nen. Afhængig af den anvendte kaffesorts fedtindhold kan bryggeenheden tilstoppe hurtigt.

Vedligeholdelsesprogrammet "Bryggeenheden affedtes" varer ca. 10 min.

Der skal bruges 1 rengøringstablet til vedligeholdelsesprogrammet.

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

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

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

■ Bekræft med **OK**.

Bryggeenheden kan affedtes med det samme eller på et senere tidspunkt. Espressomaskinen kan stadig anvendes indtil da. For at sikre lang holdbarhed af espressomaskinen anbefales det, at espressomaskinen affedtes direkte efter opfordringen.

Meldingen vises, når espressomaskinen tændes, indtil bryggeenheden er blevet affedt.

■ Tryk på .

■ Vælg Vedligeholdelse | Affedt bryggeenheden.

■ Bekræft med **OK**.

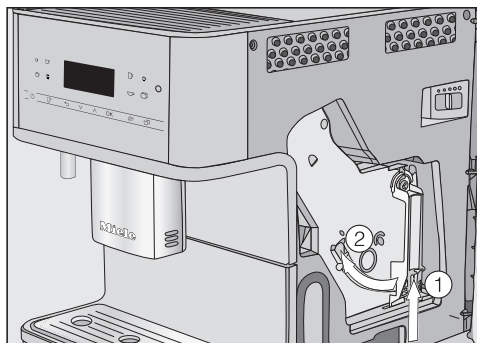
Processen startes.

I displayet vises Fjern bryggeenheden.

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

■ Følg anvisningerne i displayet.

■ Åbn døren.



■ Tryk på tasten nederst på grebet på bryggeenheden ①, og hold den nede, mens grebet drejes til venstre ②.

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

■ Træk forsigtigt bryggeenheden ud af espressomaskinen.

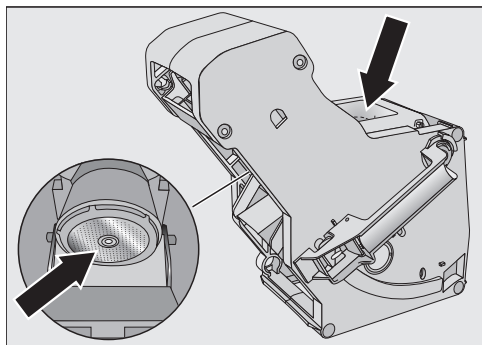
De bevægelige dele i bryggeenheden er smurt.

Rengøringsmidler beskadiger bryggeenheden.

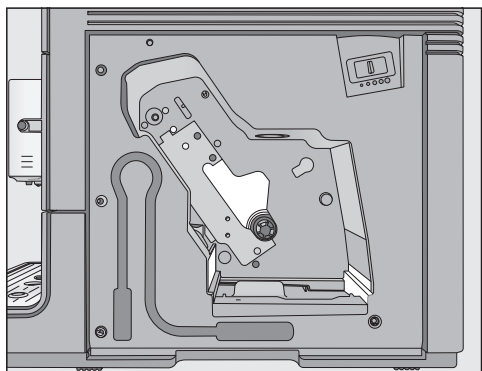
Rengør altid bryggeenheden **i hånden** med varmt vand **uden rengøringsmiddel**.

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

Rengøring og vedligeholdelse

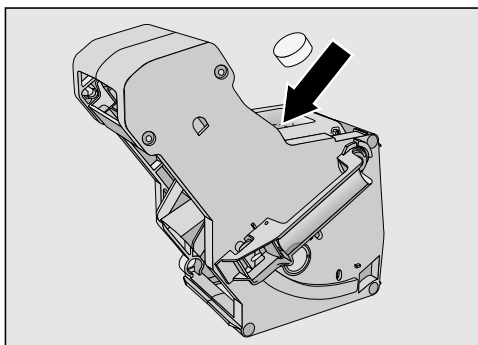


- Gnid kaffegrumsrester af filteret i bryggeenheden.
- Tør tragten af, så der ikke bliver noget kaffepulver siddende i den til næste kaffetilberedning.

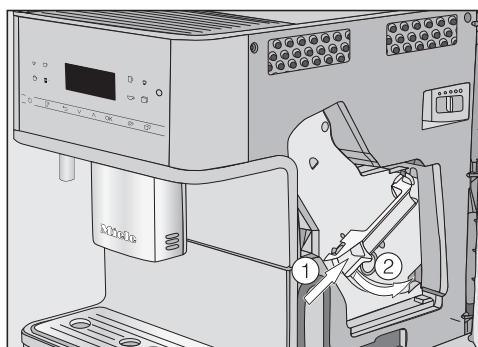


- Rengør espressomaskinen indvendigt. Sørg for, at de områder, der er vist med hvidt på illustrationen, rengøres særligt grundigt.

Tip: Fjern tørt kaffegrums med en støvsuger.



- Kom 1 rengøringstablet i bryggeenheden foroven (pil).
- Skub bryggeenheden ind i espressomaskinen.



- Tryk på tasten nederst på grebet på bryggeenheden ①, og drej samtidig grebet til højre ②.
- Luk døren.

Vedligeholdelsesprogrammets resttid vises i displayet.

Når drikmenuen vises i displayet, er vedligeholdelsesprogrammet færdigt.

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 vandhårdhedsgraden 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.

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

■ Bekræft meldingen med **OK**.

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.

I displayet vises meldingen Maskinen afkalkes.

■ Bekræft med **OK**.

Processen startes.

■ Følg anvisningerne i displayet.

Hvis driftstemperaturen til afkalkningsprocessen er for høj, afkøles espressomaskinen. Under afkølingsfasen vises ingen speciel melding i displayet.

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

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

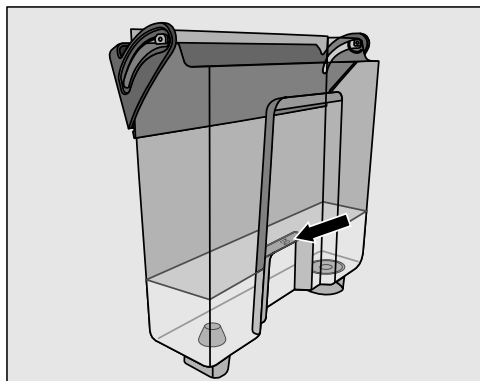
Afkalkningstabletterne er udviklet specielt til Miele espressomaskiner.

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 webshop, i vores Miele Experience Centre eller hos Miele-forhandleren.

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

Rengøring og vedligeholdelse



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

Overhold blandingsforholdet for afkalkningsmidlet. Det er vigtigt, at der hverken fyldes mere eller mindre vand i vandbeholderen. Ellers afbrydes afkalkningsprocessen for tidligt.

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

Når Fyld vandbeholderen til afkalkningsmærket S, 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 min. til markeringen S.

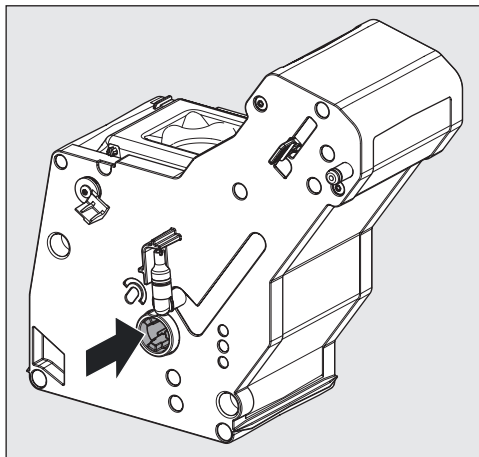
Afkalkningsprogrammet er færdigt, når menuen for drikke vises.

Smør bryggeenheden

Smør bryggeenheden en gang om året og efter behov, hvis bryggeenheden er vanskelig at tage ud og sætte i igen.

Brug fødevaregodkendt silikonefedt.

- Åbn døren.
- Tag bryggeenheden ud.



- Påfør en mængde silikonefedt på størrelse med en ært på bryggeenhedens drivaksel.
- Sæt bryggeenheden ind igen.
- Luk døren.

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

Besøg www.miele.dk/support/customer-assistance for at få yderligere oplysninger om, hvordan du selv kan udbedre fejl.



Meldinger i displayet

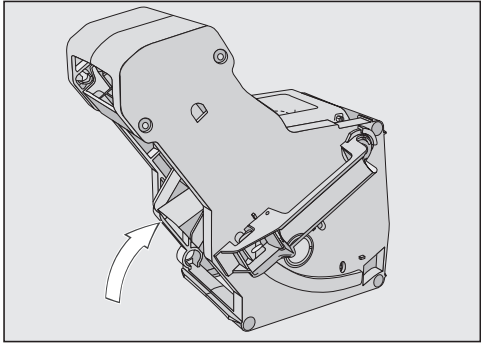
Fejlmeldinger skal bekræftes med **OK**. Ellers kan det medføre, at meldingen vises i displayet igen, selvom fejlen er blevet udbedret.

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).

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
F73 eller Kontroller bryggeenheden	Bryggeenheden kan ikke køre i grundstilling. ■ 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.  ■ Skub bryggeenhedens kaffesliske i grundstilling. ■ Sæt ikke bryggeenheden i. Luk lugen på espressomaskinen, og tænd espressomaskinen med tænd/sluk-tasten . Bryggeenhedens motor initialiseres og kører i grundstilling. ■ Sæt bryggeenheden ind i espressomaskinen igen, når meldingen Sæt bryggeenheden ind i maskinen vises. Luk døren.

Fejl	Årsag og udbedring
For stor pulvermængde	Der er for meget kaffepulver i kaffepulverskotten. Hvis der fyldes mere end 12 g (2 strøgne kaffeskefulde) malet kaffepulver i pulverskotten, kan bryggeenheden ikke presse kaffepulveret. Kaffepulveret tømmes ud i affaldsbeholderen, og fejlmeldingen vises i displayet. ■ Sluk espressomaskinen ved tryk på tænd/sluk-tasten . ■ Tag bryggeenheden ud, og rengør den (se afsnittet Bryggeenheden tages ud og rengøres i hånden). ■ Fjern kaffepulveret i espressomaskinens indvendige rum, fx med en støvsuger. ■ Kom maks. 12 g kaffepulver i pulverskotten.
	Der er for meget kaffepulver i kaffepulverskotten. Visse typer kaffe producerer en meget høj volumen kaffepulver. Dette skyldes oftest, at malegraden er indstillet på "grov" og malemængden på "maks.". ■ Indstil malegraden på en finere maling. ■ Vælg en lavere malemængde. Prøv en anden bønnetype, hvis kaffen alligevel ikke smager dig, eller har for lidt aroma.

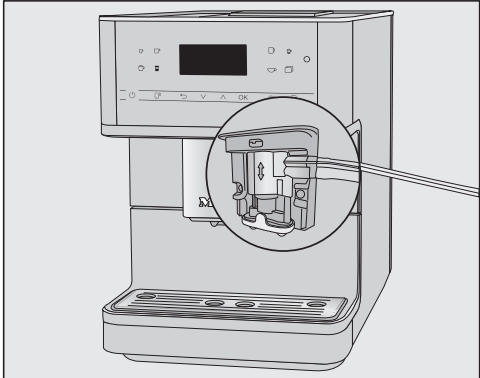
Småfejl udbedres

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.
Når espressomaskinen tændes, tænder lyset ikke.	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.
	Lyset blev frakoblet. ■ Aktiver lyset (se afsnittet Indstillinger, Lys).
Espressomaskinen slukker pludselig af sig selv.	Lyset er defekt ■ Kontakt Miele Service.
	Den forindstillede frakoblingstid (20 min.) eller den programmerede frakoblingstid er udløbet. ■ Indstil i givet fald frakoblingstiden på ny (se afsnittet Indstillinger, Timer).
Sensortasterne reagerer ikke. Espressomaskinen kan ikke længere betjenes.	Stikket sidder ikke rigtigt i stikkontakten. ■ Sæt stikket i stikkontakten.
	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
Fyld vandbeholderen, og sæt den ind vises, selvom vandbeholderen er fyldt og sat i.	Vandbeholderen sidder ikke rigtigt. ■ Tag vandbeholderen ud, og sæt den i igen. ■ Tag filteret i vandbeholderen ud, og rengør det (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse, Filteret i vandbeholderen tages ud og rengøres). Vandbeholderen blev ikke fyldt/isat rigtigt ved afkalkningen. ■ Fyld vandbeholderen til afkalkningsmærket , og start afkalkningen igen.
Når espressomaskinen tændes, vises Fyld vandbeholderen, og sæt den ind, selvom beholderen er fyldt og sat ind. Espressomaskinen skyller ikke.	Espressomaskinen er tilkalket. ■ 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.
Når espressomaskinen tændes, vises Tøm afdrypningsbakken og affaldsbeholderen, selvom begge er tømte.	Der er ikke tale om en fejl. 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.

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Der løber hverken mælk eller mælkeskum ud af centraludløbet.	Mælkeslangen er tilsluttet forkert til centraludløbet.  "Samlingen" på mælkeslangen, centraludløbet og skylleventilen gør det lettere at samle delene korrekt. ■ Kontroller, om mælkeslangen er tilsluttet korrekt til centraludløbet.
	Mælkesystemet er tilstoppet. ■ Rengør centraludløbet og mælkeslangen 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.
Sæt afdrypningsbakken og affaldsbeholderen ind i maskinen vises, selvom begge er sat i.	Afdrypningsbakken er ikke sat rigtigt i og bliver derfor ikke registreret. ■ Tøm afdrypningsbakken og affaldsbeholderen. Saml alle dele igen, og skub afdrypningsbakken helt ind i espressomaskinen.

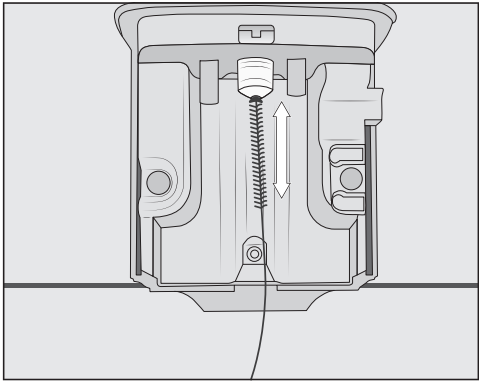
Fejl	Årsag og udbedring
Affaldsbeholderen er for fuld, selvom afdrypningsbakken og affaldsbeholderen er blevet tømt efter hver opfor-dring.	Afdrypningsbakken er muligvis blevet trukket ud, uden at affaldsbeholderen er blevet tømt. Når afdrypningsbakken trækkes ud, nulstilles den in-terne tæller til tømning af affaldsbeholderen. ■ Tøm altid affaldsbeholderen, hver gang afdrypningsbakken trækkes ud. Bestemte bønnesorter afgiver ved maling meget kaffe-pulver, og dermed presses der også mere kaffegrums. ■ Tilpas i givet fald malemængden og malegraden. ■ Tøm affaldsbeholderen hyppigere, end der angives i displayet.
Meldingen Fyld bønnebeholderen vises, selv om bønnebeholderen lige er fyldt.	Der er ikke tale om en fejl. ■ Bekræft meldingen med OK. Der løber ikke nok kaffebønner ind i kværnen. Anven-des der en mørk ristning? Meget mørkt ristede kaffebønner er ofte olieholdige. Dette fedt kan blive aflejret på bønnebeholderens vægge og hæmme bønnestrømmen. ■ Tilbered en kaffedrik, og hold øje med, om kaffebøn-nerne i bønnebeholderen løber ned. ■ Rengør bønnebeholderen oftere, hvis der anvendes meget mørke, olieholdige kafferistninger. Prøv eventuelt en anden kaffesort, der er mindre olieholdig.
Espressomaskinens bryggeenhed kan ikke sættes ind.	Bryggeenhedens motor er ikke i udgangsposition. ■ Luk døren. ■ Tænd espressomaskinen. Bryggeenhedens motor initialiseres og kører i grundstilling. ■ Gentag trinnet igen, hvis det er nødvendigt.
Espressomaskinen skyl-ler ikke, når den tændes.	Der er ikke tale om en fejl. Hvis espressomaskinen allerede har bryggetempera-tur, skylles rørene ikke, når den tændes.

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Tilberedningen af kaffedrikke bliver afbrudt gentagne gange, og meldingen Fyld bønnebeholderen vises.	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.". ■ Bekræft meldingen med <i>OK</i>. Prøv en anden kaffesort, hvis kaffen er for stærk eller smager for bittert. Hvis meldingen vises ved tilberedning af alle kaffespecialiteter: ■ Indstil malegraden på en grovere maling (se afsnittet Malegrad). ■ Vælg en højere malemængde. Vær også opmærksom på eventuelt ændrede drikke i Profiler. Hvis meldingen kun vises ved tilberedning af visse kaffespecialiteter: ■ Kontroller indstillingerne af malemængde for disse kaffespecialiteter (se afsnittet Malemængde). Vælg en højere malemængde. ■ Indstil evt. også malegraden en smule grovere.
Afkalkningsprocessen er startet utilsigtet.	Afkalkningsprocessen kan ikke afbrydes, når der er trykket på <i>OK</i>. Processen skal nu gennemføres helt. Dette er en sikkerhedsindstilling for at espressomaskinen kan afkalles helt. Dette er meget vigtigt for espressomaskinens levetid og funktionsdygtighed. ■ Afkalk espressomaskinen (se Espressomaskinen afkalles).

Fejl	Årsag og udbedring
Der løber ingen kaffedrik ud af centraludløbet. Eller der løber kun kaffedrik ud af den ene udløbsdyse.	Centraludløbet er tilstoppet. ■ Skyl kafferørene (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse, Espressomaskinen skylles). Løber der stadig ingen kaffedrik ud af centraludløbet eller kun i den ene side. ■ Skil centraludløbet ad, og rengør alle dele omhyggeligt. Anvend den medfølgende rengøringsbørste til vanskeligt tilgængelige steder. ■ Sørg for, at delene monteres korrekt igen.
	Bryggeenheden er tilstoppet. ■ Affedt bryggeenheden (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse, Bryggeenheden affedtes og rengøres indvendigt).

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag og udbedring
Mælken sprøjter ved tilberedningen. Der høres pibende lyde under tilberedningen. Selv om der skal tilberedes mælkeskum, løber der kun varmt vand ud af centraludløbet.	Mælkeslangen er ikke monteret korrekt. ■ Vær opmærksom på "samlingen" på dobbeltslangen, når mælkeslangen sættes ind i centraludløbet. ■ Hvis mælkeslangen er trukket af skylleventilen: Dobbeltslangen har forskellige diametre. Sørg for at samle dem korrekt.
	Den anvendte mælks temperatur er for høj. Kun med kold mælk ($< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$) kan der tilberedes godt mælkeskum. ■ Kontroller mælketemperaturen.
	Centraludløbet er ikke monteret korrekt og trækker luft ind. Eller udløbsdyserne er tilstoppede. ■ Kontroller, om centraludløbet er samlet korrekt. Sørg for, at alle dele er forbundet helt tæt med hinanden. ■ Rengør centraludløbet. Nulr udløbsdyserne under rindende vand for at løsne snavset.
	Mælkeslangen, tilslutningsstykkerne, stålrøret på mælkebeholderen eller mælkerøret er tilstoppet. ■ Rengør delene grundigt med rengøringsbørsten.
	Dampdysen på centraludløbet er tilstoppet.  ■ Rengør dampdysen med rengøringsbørsten (se illustrationen).

Fejl	Årsag og udbedring
Der er kaffepulver på af-drypningsbakkens låg og indvendigt i rummet omkring bryggeenheden.	Der er ikke tale om en fejl. På grund af bryggeenhedens bevægelse under bryggeprocessen kan der falde noget kaffepulver ved siden af. Også den anvendte bønnensort, malegraden og malemængden har indflydelse på mængden. Vigtigt! Rengør espressomaskinens indvendige rum regelmæssigt for at forebygge skimmel o.l. Kontroller, om malemængden evt. er indstillet for højt.
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 aktivret. ■ 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 kopopvarmningen (afhængig af model).
	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.
Den tilberedte mængde for kaffedrikkene har ændret sig.	Bryggeenheden er tilstoppet. ■ Affedt bryggeenheden (se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse, Bryggeenheden affedtes og rengøres indvendigt).
Mælkeskummets 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.

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.

Service

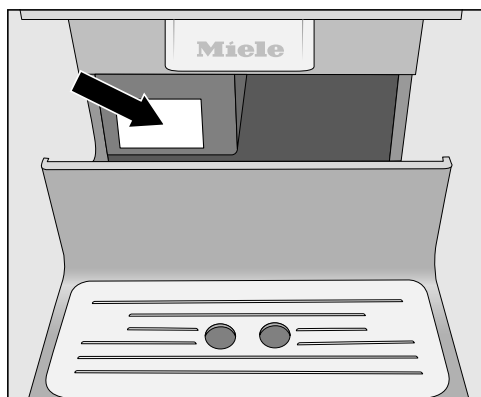
Under miele.dk/Services findes informationer om, hvordan man selv kan udbedre småfejl og bestille reservedele.

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

Reparationsservice

Får du brug for reparationsservice, 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.

Rygraden i god service er dygtige serviceteknikere. Alle vores teknikere har en relevant faglig håndværksmæssig uddannelse, og denne suppleres løbende med Miele's 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

Miele's 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.

Mieles 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.

Mieles 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 Mieles 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, fejlbetjening, 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.

Konformitetserklæring

Miele erklærer hermed, at denne espressomaskine overholder direktiv 2014/53/EU.

Den komplette tekst til EU-konformitetserklæringen er tilgængelig her:

- På Miele's hjemmeside på den respektive produktside under Downloads.
- Brugsanvisning m.m. kan downloades på <https://miele.dk/brugsanvisninger> ved at angive produktnavn eller serienummer.

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

Restvandet i espressomaskinen fordamper

 **Advarsel!** Der trænger varm damp ud af udløbsdyserne. Fare for forbrænding og skoldning ved kontakt med varm damp. Undgå direkte kontakt med udtrængende damp.

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

For at undgå vand- og frostskafer på produktet fjernes alt vand fra systemet ved afdampningen.

Processen kan ikke afbrydes, men skal gennemføres helt.

- Tryk på sensortasten .
- Vælg Flere | Indstillinger  | Forhandler | Vandfordampning.
- Vælg Ja.
- Bekræft med OK.
- Følg anvisningerne i displayet.

Når displayet slukker, er afdampningen færdig.

- Træk stikket ud for at afbryde strømmen til espressomaskinen.

- Tøm vandbeholderen.
- Tøm og rengør afdrypningsbakken og affaldsbeholderen.

Sikker emballering af espressomaskiner

Emballer kun produktet i ren og tør tilstand. Kaffegrums 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.

Tekniske data

Strømforbrug i standby	≤ 0,3 watt
Strømforbrug i netværksforbundet standbytilstand	≤ 1,0 watt
Pumpetryk:	Maks. 15 bar
Gennemløbsvandvarmer:	1 rustfri stål-termoblok
Mål (B x H x D):	251 x 359 x 427 mm
Nettovægt:	9,9 kg
Tilslutningsledningens længde:	144 cm
Kapacitet vandbeholder:	1,8 l
Bønnebeholderens kapacitet:	ca. 300 g
Kapacitet mælkebeholder:	0,7 l
Kapacitet Afdrypningsbakke:	0,8 l
Kapacitet affaldsbeholder:	Maks. 10 portioner kaffegrums
Centraludløb:	Højdeindstillelig mellem 80-140 mm
Maleenhed:	Kegleformet maleenhed af stål
Malegrad:	Indstillelig i 5 trin
Pulverkaffeportion:	Maks. 12 g
Frekvensbånd:	2,400–2,4835 GHz
Maks. sendeeffekt	< 100 mW

(mælkebeholderen medfølger ved levering for CM 6360, CM 6560)

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 6160, CM 6360, CM 6560

da-DK

M.-Nr. 12 922 260 / 02 / 002