

Gebrauchsanweisung Kaffeevollautomat



Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchsanweisung vor Aufstellung –
Installation – Inbetriebnahme.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung dient der Handhabung und schützt das Gerät vor Transportschäden.

Das Rückführen der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe. Nutzen Sie materialspezifische Wertstoffsammlungen und Rückgabemöglichkeiten.

Wir empfehlen, die Verpackung für Transportzwecke aufzubewahren.

Energie sparen

Sie können mit den folgenden Tipps Energie und Geld sparen sowie die Umwelt schonen:

- Betreiben Sie den Kaffeevollautomaten im Ecomodus (voreingestellt).
- Verringern Sie die Helligkeit des Displays.
- Stellen Sie die Ausschaltzeit der Beleuchtung bei ausgeschaltetem Gerät aus.
- Schalten Sie die Tageszeitanzeige aus.
- Ändern Sie die Einstellung des Timers
Ausschalten nach auf 20 Minuten.
Dann schaltet sich der Kaffeevollautomat 20 Minuten nach der letzten Getränkezubereitung oder der Berührung einer Sensortaste aus. Wenn Sie die Einstellung für den Timer Ausschalten nach erhöhen, erhöht sich der Energieverbrauch des Kaffeevollautomaten.
- Durch einige Änderungen der Werkeinstellungen kann sich der Energieverbrauch des Kaffeevollautomaten erhöhen. Achten Sie insbesondere auf folgende Meldung im Display: Einstellung führt zu einem höheren Energieverbrauch

- Wenn Sie Ihre Tassen nur gelegentlich vorwärmen, schalten Sie die Tassenheizung aus.
- Wenn Sie den Kaffeevollautomaten nicht benutzen, schalten Sie das Gerät über die Taste Ein-/Aus ① aus.

Entsorgung des Altgerätes

Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten auch bestimmte Stoffe, Gemische und Bauteile, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Hausmüll sowie bei nicht sachgemäßer Behandlung können sie der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Hausmüll.



Nutzen Sie stattdessen die offiziellen, eingerichteten Sammel- und Rücknahmestellen zur unentgeltlichen Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte bei Kommune, Händler oder Miele. Für das Löschen etwaiger personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Altgerät sind Sie gesetzmäßig eigenverantwortlich. Sie sind gesetzlich verpflichtet, nicht vom Gerät fest umschlossene Altbatterien und Akkumulatoren sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können, zerstörungsfrei zu entnehmen. Bringen Sie diese zu einer geeigneten Sammelstelle, wo sie unentgeltlich abgegeben werden können. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Ihr Beitrag zum Umweltschutz.....	2	Getränke zubereiten.....	30
Sicherheitshinweise und Warnungen.....	6	Kaffee	30
Gerätebeschreibung	15	Kaffeegetränke im Detail	30
Zentralauslauf im Detail.....	16	Milch und alternative Milchprodukte.....	31
Milchbehälter und Milchlanze	16	Milchbehälter vorbereiten.....	31
Milchbehälter im Detail.....	16	Milchkarton mit Milchlanze vorbereiten	32
Verbindungsstück für Milchlanze und Milchbehälter	16	Kaffeegetränk zubereiten.....	33
Symbole im Display	17	Zubereitung abbrechen	33
Bedienprinzip	19	DoubleShot	33
Touchdisplay.....	19	Zwei Portionen ☐ zubereiten.....	34
Bedienaktionen	19	Kaffeekanne: Mehrere Tassen Kaffee direkt nacheinander zubereiten	34
Auspacken und Aufstellen.....	21	Kaffeegetränke aus Kaffeepulver zubereiten	34
Kaffeevollautomat auspacken.....	21	Tee	36
Mitgeliefertes Zubehör	21	TeaTimer	36
Kaffeevollautomat aufstellen und anschließen	21	Tee zubereiten	37
Erste Inbetriebnahme	23	Teezubereitung abbrechen.....	37
Wassershärte einstellen.....	23	Teekanne: Mehrere Tassen Tee direkt nacheinander zubereiten..	37
Vernetzungsfähiges Gerät bestätigen	23	Heißwasser zubereiten.....	38
Wassertank füllen	25	Parameter	39
Bohnenbehälter füllen.....	26	Parameter anzeigen und ändern	39
Ein- und Ausschalten.....	27	Mahlmenge	39
Kaffeevollautomaten einschalten....	27	Brühtemperatur bei Kaffeegetränken	39
Kaffeevollautomaten ausschalten ...	27	Vorbrühen des Kaffeepulvers	39
Längere Abwesenheit vorbereiten ..	27	Mahlgrad.....	40
Zentralauslauf mit Tassenrand-sensor	28	Richtigen Mahlgrad erkennen	40
Zentralauslauf in Pflegeposition fahren	28	Mahlgrad verstellen	40
Auslaufverstellung ein- und ausschalten.....	28	Getränkemenge.....	41
Tassenheizung	29	Getränkemenge ändern.....	41
Tassen vorwärmen	29	Getränke zurücksetzen.....	42
		Profile	43
		Profil erstellen.....	43
		Profil aufrufen	43
		Profil bearbeiten	43
		Getränk in Profil erstellen	44

Inhalt

Getränk ändern: Getränkemenge, Getränkparameter und Namen ändern	44	Reinigung und Pflege	56
Getränk aus Profil zubereiten	45	Übersicht der Reinigungsintervalle..	56
Expertenmodus	46	Von Hand oder im Geschirrspüler reinigen	57
Einstellungen.....	47	Ungeeignete Reinigungsmittel.....	58
Menü „Einstellungen“ aufrufen	47	Abtropfschale und Satzbehälter rei- nigen.....	58
Einstellungen ändern und spei- chern	47	Abtropfblech reinigen	59
Sprache.....	47	Wassertank reinigen	60
Tageszeit	47	Milchlanze reinigen	60
Timer	48	Milchbehälter reinigen.....	60
Einschalten um.....	48	Tassenrandsensor reinigen	61
Ausschalten um	48	Zentralauslauf reinigen	61
Ausschalten nach.....	48	Milchleitung manuell oder mit dem Pflegeprogramm reinigen.....	63
Wochentage auswählen (Wo- chentagzuordnung).....	48	Gehäuse reinigen	64
Ecomodus.....	49	Bohnenbehälter reinigen.....	65
Beleuchtung	49	Pulverschublade reinigen	65
Wasserhärte	49	Wassertanksieb entnehmen und reinigen	65
Info (Informationen anzeigen)	50	Dampfdüse reinigen.....	66
Inbetriebnahmesperre 	50	Pflegeprogramme.....	66
Miele@home	50	Menü „Pflege“ aufrufen	67
Display-Helligkeit	50	Gerät spülen	67
Lautstärke	50	Milchleitung spülen	67
Service	51	Milchleitung reinigen	67
Ausdampfen	51	Brüheinheit entfetten	68
Messeschaltung.....	51	Gerät entkalken	71
Werkeinstellungen.....	51	Brüheinheit fetten	72
Geräteeinstellungen	51	Was tun, wenn	74
Netzwerkkonfiguration	51	Meldungen im Display.....	74
Vernetzung.....	52	Unerwartetes Verhalten des Kaf- feevollautomaten.....	77
Voraussetzungen für die Vernet- zung	52	Nicht zufriedenstellendes Ergebnis.	82
Vernetzung einrichten (Miele@home).....	53	Kundendienst und Garantie.....	84
Netzwerkverbindung neu einrich- ten.....	53	Kontakt bei Störungen.....	84
Fernsteuerung.....	53	Garantie.....	84
MobileStart vorbereiten	53	Transportieren	85
RemoteUpdate	54	Ausdampfen.....	85
		Kaffeevollautomaten sicher verpa- cken.....	85
		Zubehör.....	86

Elektroanschluss	87
Gerätemaße	88
Technische Daten.....	89
Konformitätserklärung	90

Sicherheitshinweise und Warnungen

Dieser Kaffeevollautomat entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie den Kaffeevollautomaten in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für das Aufstellen, die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung. Dadurch schützen Sie sich und verhindern Schäden am Kaffeevollautomaten.

Entsprechend der Norm IEC 60335-1 weist Miele ausdrücklich darauf hin, das Kapitel zum Aufstellen und Anschließen des Kaffeevollautomaten sowie die Sicherheitshinweise und Warnungen unbedingt zu lesen und zu befolgen.

Miele kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die infolge von Nichtbeachtung dieser Hinweise verursacht werden.

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf, und geben Sie sie an einen eventuellen Nachbesitzer weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- ▶ Dieser Kaffeevollautomat ist für die Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.
- ▶ Verwenden Sie den Kaffeevollautomaten ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen, um Getränke wie Espresso, Cappuccino, Latte macchiato, Tee u. Ä. zuzubereiten. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- ▶ Der Kaffeevollautomat ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.
- ▶ Der Kaffeevollautomat darf ausschließlich unter 2.000 m Höhenlage verwendet werden.
- ▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Kaffeevollautomaten sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
Diese Personen dürfen den Kaffeevollautomaten nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können. Sie müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen und verstehen können.

Sicherheitshinweise und Warnungen

Kinder im Haushalt

 Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr an den Ausläufen.

Die Haut von Kindern reagiert empfindlicher auf hohe Temperaturen als die von Erwachsenen.

Hindern Sie Kinder daran, heiße Teile des Kaffeevollautomaten zu berühren oder Körperteile unter die Ausläufe zu halten.

► Stellen Sie den Kaffeevollautomaten außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

► Kinder unter 8 Jahren müssen vom Kaffeevollautomaten und der Netzanschlussleitung ferngehalten werden.

► Kinder ab 8 Jahren dürfen den Kaffeevollautomaten nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können.

Kinder ab 8 Jahren müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen können.

► Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kaffeevollautomaten aufhalten. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

► Kinder dürfen den Kaffeevollautomaten nicht reinigen, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.

► Bedenken Sie, dass Espresso und Kaffee keine Kindergetränke sind.

► Erstickungsgefahr. Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder sich das Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

Technische Sicherheit

- ▶ Beschädigungen am Kaffeevollautomaten können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, bevor Sie es aufstellen. Nehmen Sie niemals einen beschädigten Kaffeevollautomaten in Betrieb.
- ▶ Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Kaffeevollautomaten unbedingt die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen des Elektronetzes. Diese Daten müssen unbedingt übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Kaffeevollautomaten ist nur dann gewährleistet, wenn er an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsvoraussetzung muss vorhanden sein. Lassen Sie im Zweifelsfall die Elektroinstallation durch eine Elektrofachkraft prüfen.
- ▶ Der zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (wie z. B. Inselnetze, Back-up-Systeme) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar einhält. Die in der Hausinstallation und in diesem Miele Produkt vorgesehenen Schutzmaßnahmen müssen auch im Inselbetrieb oder im nicht netzsynchronen Betrieb in ihrer Funktion und Arbeitsweise sichergestellt sein oder durch gleichwertige Maßnahmen in der Installation ersetzt werden. Wie beispielsweise in der aktuellen Veröffentlichung der VDE-AR-E 2510-2 beschrieben.
- ▶ Schließen Sie den Kaffeevollautomaten nicht über eine Mehrfachsteckdose oder Verlängerungskabel an das Elektronetz an. Diese gewähren nicht die nötige Sicherheit des Gerätes (Brandgefahr).
- ▶ Der Kaffeevollautomat darf nicht an nichtstationären Einsatzorten (z. B. Schiffen) betrieben werden.
- ▶ Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Ihnen Schäden oder z. B. Schmorgeruch auffallen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht eingeklemmt wird oder an scharfen Kanten scheuert.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Netzanschlussleitung nicht herabhängt. Es besteht Stolpergefahr und der Kaffeevollautomat könnte beschädigt werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Benutzen Sie den Kaffeevollautomaten ausschließlich bei Umgebungstemperaturen zwischen +16 °C und +38 °C.
- ▶ Stellen Sie den Kaffeevollautomaten in mindestens 850 mm Höhe vom Fußboden auf.
- ▶ Überhitzungsgefahr. Achten Sie auf eine ausreichende Be- und Entlüftung des Kaffeevollautomaten. Bedecken Sie den Kaffeevollautomaten während des Betriebs nicht mit Tüchern oder Ähnlichem.
- ▶ Dieser Kaffeevollautomat darf nicht in einer Nische aufgestellt werden. In einer Nische stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können das Gerät und/oder der Möbelumbau beschädigt werden.
- ▶ Schützen Sie den Kaffeevollautomaten vor Wasser und Spritzwasser. Tauchen Sie den Kaffeevollautomaten nicht ins Wasser.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Kaffeevollautomat nicht von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst repariert wird.
- ▶ Durch unsachgemäße Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt. Wartungsarbeiten und Reparaturen am Kaffeevollautomaten dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.
- ▶ Bei Reparaturen muss der Kaffeevollautomat vom Elektronetz getrennt sein.

Der Kaffeevollautomat ist nur dann vom Elektronetz getrennt, wenn

 - der Netzstecker des Kaffeevollautomaten gezogen ist.

Ziehen Sie ausschließlich am Netzstecker, nicht an der Netzanschlussleitung.
 - die Sicherungen der Hausinstallation ausgeschaltet sind.
 - die Schraubsicherungen der Hausinstallation vollständig herausgeschraubt sind.
- ▶ Eine beschädigte Netzanschlussleitung darf nur durch eine spezielle Netzanschlussleitung vom gleichen Typ ersetzt werden (erhältlich z. B. im Miele Webshop oder beim Miele Kundendienst). Aus Sicherheitsgründen darf der Austausch nur von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst vorgenommen werden.

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Kaffeevollautomaten. Das Berühren spannungsführender Anschlüsse sowie das Verändern des elektrischen und mechanischen Aufbaus gefährden Sie und führen möglicherweise zu Funktionsstörungen des Kaffeevollautomaten.

Sachgemäßer Gebrauch

 **Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr an den Ausläufen.**
Die austretenden Flüssigkeiten und der Dampf sind sehr heiß.
Halten Sie keine Körperteile unter die Ausläufe, wenn heiße Flüssigkeiten oder Dampf austreten.
Berühren Sie keine heißen Teile.
Die Düsen können heiße Flüssigkeit oder Dampf verspritzen. Achten Sie deshalb darauf, dass der Zentralauslauf sauber ist und korrekt montiert wird.
Auch das Wasser in der Abtropfschale kann sehr heiß sein. Leeren Sie die Abtropfschale vorsichtig.

 **Verletzungsgefahr der Augen!**
Niemals direkt oder mit optischen Instrumenten (Lupe oder Ähnlichem) in die Beleuchtung sehen.

- Beachten Sie Folgendes zum verwendeten Wasser:
 - Die Wasserqualität muss der Trinkwasserverordnung des jeweiligen Landes entsprechen, in dem der Kaffeevollautomat betrieben wird.
 - Füllen Sie ausschließlich kaltes und frisches Trinkwasser in den Wassertank. Warmes oder heißes Wasser oder andere Flüssigkeiten können den Kaffeevollautomaten beschädigen.
 - Wechseln Sie das Wasser täglich, um Keimbildung vorzubeugen.
 - Verwenden Sie kein Wasser, das mit Kohlensäure versetzt ist.
- Füllen Sie ausschließlich geröstete Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter. Füllen Sie keine mit Zusatzstoffen behandelten Kaffeebohnen oder gemahlene Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter.
- Füllen Sie keine Flüssigkeiten in den Bohnenbehälter.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Verwenden Sie keinen Rohkaffee (grüne, ungeröstete Kaffeebohnen) oder Kaffeemischungen, die Rohkaffee enthalten. Rohkaffeebohnen sind sehr hart und enthalten noch eine Restfeuchtigkeit. Das Mahlwerk des Kaffeevollautomaten kann bereits beim ersten Mahlen beschädigt werden.
- ▶ Füllen Sie keine mit Zucker, Karamell o. ä. vorbehandelten Kaffeebohnen sowie zuckerhaltige Flüssigkeiten in den Kaffeevollautomaten. Zucker zerstört das Gerät.
- ▶ Füllen Sie ausschließlich gemahlene Kaffeebohnen in den Pulverschacht.
- ▶ Verwenden Sie keinen karamellisierten Pulverkaffee. Der darin enthaltene Zucker verklebt und verstopft die Brüheinheit des Kaffeevollautomaten. Die Reinigungstablette zum Entfetten der Brüheinheit löst diese Verklebungen nicht.
- ▶ Verwenden Sie ausschließlich Milch ohne Zusätze. Die meisten zuckerhaltigen Zusätze verkleben die Milchleitung.
- ▶ Wenn Sie tierische Milch verwenden, nehmen Sie ausschließlich pasteurisierte Milch.
- ▶ Wenn Sie Teegetränke zubereiten, beachten Sie die Hinweise der Lebensmittelhersteller.
- ▶ Halten Sie keine brennenden Alkoholgemische unter den Zentralauslauf. Die Kunststoffteile des Kaffeevollautomaten können dadurch Feuer fangen und schmelzen.
- ▶ Stellen Sie kein offenes Feuer, z. B. eine Kerze, auf oder neben den Kaffeevollautomaten. Der Kaffeevollautomat könnte sich an der Flamme entzünden und das Feuer könnte sich ausbreiten.
- ▶ Reinigen Sie keine Gegenstände mit Hilfe des Kaffeevollautomaten.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Kaffeevollautomat nicht in Kontakt mit Handdesinfektionsgel und Sonnenschutzmittel/Sonnencremes kommt, da diese Mittel die Oberflächen beschädigen.

Zubehör und Ersatzteile

- ▶ Im Falle des Austauschs defekter sicherheitsrelevanter Bauteile gewährleistet Miele nur bei Miele Originalersatzteilen, dass sie die Sicherheitsanforderungen in vollem Umfang erfüllen.
- ▶ Miele übernimmt keine Haftung für die Verwendung von Zubehör, das nicht Miele Originalzubehör ist. Für Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung haftet Miele nicht, soweit Schäden oder Mängel auf die Verwendung oder den Einbau von Zubehör zurückzuführen sind, das nicht von Miele stammt oder von Miele freigegeben wurde.
- ▶ Miele gibt Ihnen eine bis zu 15-jährige, mindestens aber 10-jährige Liefergarantie für funktionserhaltende Ersatzteile nach Serienauslauf Ihres Kaffeevollautomaten.

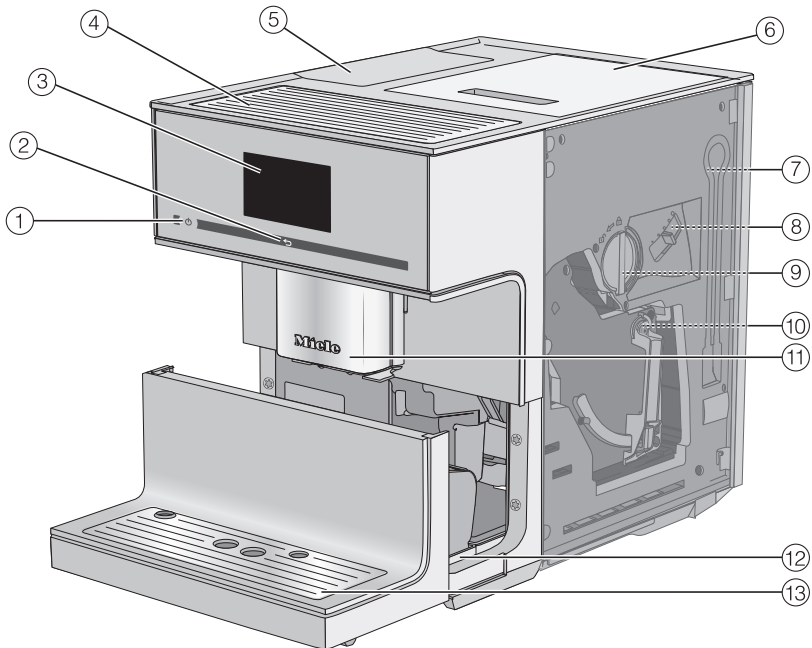
Sicherheitshinweise und Warnungen

Reinigung und Pflege

- ▶ Reinigen Sie den Kaffeevollautomaten und den Milchbehälter täglich, insbesondere vor dem ersten Gebrauch.
- ▶ Achten Sie darauf, dass Sie die milchführenden Teile sorgfältig und regelmäßig reinigen. Milch enthält von Natur aus Keime, die sich bei ungenügender Reinigung stark vermehren.
- ▶ Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung. Der Dampf kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.
- ▶ Entkalken Sie den Kaffeevollautomaten regelmäßig je nach Wasserhärte. Entkalken Sie das Gerät häufiger, wenn Sie sehr kalkhaltiges Wasser verwenden. Miele haftet nicht für Schäden, die durch mangelndes Entkalken, falsche Entkalkungsmittel oder ungeeignete Konzentrationen entstehen.
- ▶ Entfetten Sie die Brüheinheit regelmäßig mit den Reinigungstabletten. Je nach Fettgehalt der verwendeten Kaffeesorte kann die Brüheinheit schneller verstopfen.
- ▶ Der Espresso-/Kaffeersatz gehört in den Biomüll oder auf den Kompost, nicht in den Abfluss eines Spülbeckens. Der Abfluss kann dadurch verstopfen.

Für Geräte mit Edelstahlflächen gilt:

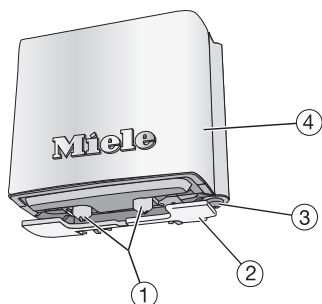
- ▶ Kleben Sie keine Haftnotizen, Klebeband oder andere Klebemittel auf die Edelstahlflächen.
- ▶ Die Edelstahlflächen sind kratzempfindlich. Selbst Magneten können Kratzer hervorrufen.



- ① Taste Ein/Aus ①
- ② Sensortaste „Zurück“ ↩
- ③ Touchdisplay
- ④ Tassenheizung
- ⑤ Wassertank
- ⑥ Bohnenbehälter
- ⑦ Parkposition für die Milchleitung
- ⑧ Mahlgradverstellung
- ⑨ Pulverschublade mit integriertem Kaffeelöffel
- ⑩ Brüheinheit
- ⑪ höhenverstellbarer Zentralauslauf mit Beleuchtung
- ⑫ Abtropfschale mit Deckel und Satzbehälter
- ⑬ untere Blende mit Abtropfblech

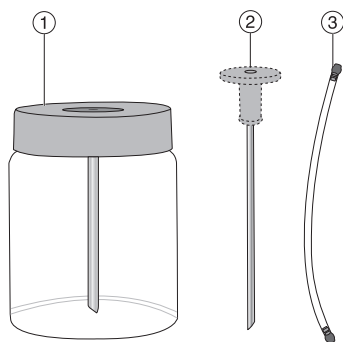
Gerätebeschreibung

Zentralauslauf im Detail



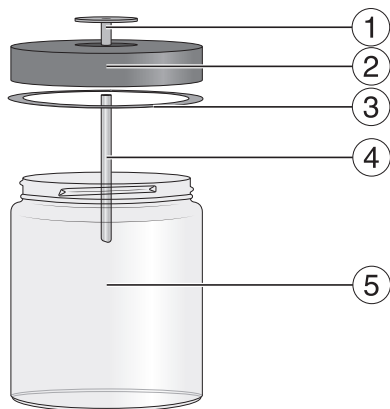
- ① Ausläufe für Kaffee und Milch (Auslaufdüsen)
- ② Tassenrandsensor
- ③ Heißwasserauslauf
- ④ Edelstahlabdeckung

Milchbehälter und Milchlanze



- ① Milchbehälter
- ② Milchlanze
- ③ Milchleitung

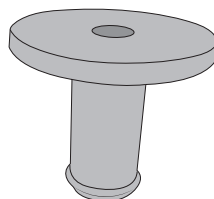
Milchbehälter im Detail



- ① Verbindungsstück
- ② Deckel
- ③ Dichtring
- ④ Edelstahlrohr
- ⑤ Glas

Verbindungsstück für Milchlanze und Milchbehälter

Sie können Milch mit der Milchlanze oder dem Milchbehälter zubereiten.



Das Verbindungsstück ist einmal im Lieferumfang enthalten und wird entweder an die Milchlanze oder in den Deckel des Milchbehälters gesteckt. Bei der Auslieferung befindet sich das Verbindungsstück im Deckel des Milchbehälters. Sie können das Verbindungsstück leicht von der Deckelinnenseite des Milchbehälters herausdrücken.

Symbole im Display

Zusätzlich zum Text können folgende Symbole erscheinen:

Symbol	Erklärung
	Das Symbol kennzeichnet das Menü „Einstellungen“ und den Menüpunkt „Sprache“.
	Einstellungen, wie z. B. Display-Helligkeit oder Lautstärke der Töne, werden über einen Segmentbalken eingestellt.
	Das Symbol kennzeichnet Informationen und Hinweise zur Bedienung. Bestätigen Sie die Meldungen mit <i>OK</i> .
	Timer Einschalten um ist aktiviert (siehe „Einstellungen – Timer“). Das Symbol erscheint 23:59 Stunden vorher im Display plus die gewünschte Einschaltzeit, sofern für die Tageszeitanzeige ein oder Nachtabschaltung ausgewählt wurde.
	Der Kurzzeitwecker TeaTimer wurde gestartet (siehe Kapitel „Tee“, Abschnitt „TeaTimer“). Die verbleibende Ziehzeit wird neben dem Symbol angezeigt.
	Das Symbol wird angezeigt, wenn die Inbetriebnahmesperre eingeschaltet ist. Die Bedienung ist gesperrt.
	Das Symbol wird während der Entkalkung angezeigt. Außerdem befindet sich das Symbol auf dem Wassertank: Bis zu dieser Markierung Wasser einfüllen.
	Das Symbol erscheint, wenn Sie das Menü <i>Profile</i> aufrufen.

Gerätebeschreibung

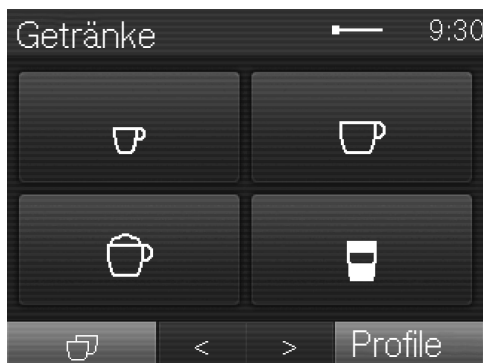
Symbol	Erklärung
	Falls eine Störung auftritt, werden das Symbol und ein Fehlercode angezeigt.
    	Die Stärke der WLAN-Verbindung wird unter Einstellungen  Miele@home Verbindungsstatus dargestellt. Dabei geben Symbole die Verbindungsstärke in Abstufungen von stark bis nicht verbunden an.
	Das Symbol erscheint, wenn MobileStart aktiviert ist.
	Symbole im Getränkemenü:
	Espresso
	Kaffee
	Cappuccino
	Latte macchiato
	Zwei Portionen

Touchdisplay

Das empfindliche Touchdisplay kann durch spitze oder scharfe Gegenstände wie z. B. Stifte zerkratzt werden.

Berühren Sie das Touchdisplay nur mit den Fingern.

Wenn Ihre Finger kalt sind, reagiert das Touchdisplay möglicherweise nicht.



Das Display ist in drei Bereiche aufgeteilt.

In der Kopfzeile werden links der aktuelle Menüname und rechts die Tageszeit angezeigt. Dazwischen kann, je nach Umfang des Menüs, ein Scrollbalken erscheinen.

In der Mitte finden Sie das aktuelle Menü mit den möglichen Optionen. Im Menü Getränke sind die gängigen Kaffeegetränke mit Symbolen abgebildet (siehe Kapitel „Bedienprinzip“, Abschnitt „Symbole im Display“).

In der Fußzeile finden Sie die Pfeiltasten < und >, mit denen Sie blättern können. Links und rechts von den Pfeiltasten finden Sie kontextbezogene Funktionen oder Menüs.

Bedienaktionen

Sie können nur Optionen auswählen, die hellgrau gefärbt sind.

Jede Berührung einer möglichen Auswahl färbt das entsprechende Feld teilweise oder ganz **orange**.

Auswählen oder ein Menü aufrufen

- Berühren Sie mit dem Finger das gewünschte Feld im Display.

Blättern

Sie können mit den Pfeiltasten < und > nach links oder rechts blättern.

- Berühren Sie die Pfeiltaste für die gewünschte Richtung.

Menüebene verlassen (Sensortaste „Zurück“ ↶)

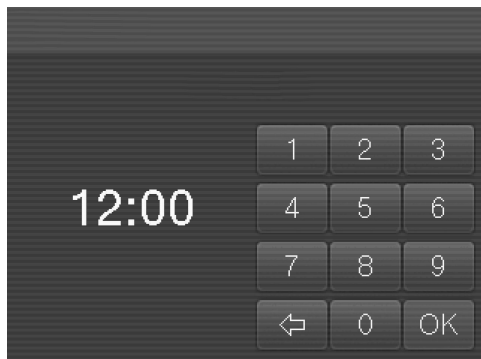
- Um zum vorherigen Bildschirm zu gelangen, berühren Sie die Sensortaste ↶.

Alle Eingaben, die Sie bis dahin getätigt und nicht mit *OK* bestätigt haben, werden nicht gespeichert.

Bedienprinzip

Zahlen eingeben

Zahlen geben Sie über den Ziffernblock ein, z. B. wenn Sie die Timerzeiten festlegen möchten. Der Ziffernblock erscheint automatisch in den entsprechenden Menüs.



- Berühren Sie die gewünschten Zahlen.

Sobald Sie einen gültigen Wert eingegeben haben, färbt sich das Feld *OK* grün.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Mit der Pfeiltaste können Sie schrittweise löschen.

Buchstaben eingeben

Profilnamen oder Benennungen von eigenen Getränken geben Sie über eine Tastatur ein.

Wählen Sie kurze, prägnante Namen (max. 8 Zeichen).

Weitere Buchstaben oder Zeichen können mit den Pfeiltasten < und > angezeigt werden. Zahlen finden Sie unter der Schaltfläche 123.



- Wählen Sie die Buchstaben oder Zeichen.
- Berühren Sie *speichern*.

Kaffeevollautomat auspacken

- Packen Sie den Kaffeevollautomaten aus.
- Entfernen Sie eventuell vorhandene Schutzfolien und Hinweiszettel.

Tipp: Wir empfehlen Ihnen die Originalverpackung aufzubewahren, um das Gerät später sicher zu verpacken und zu transportieren.

Das Abtropfblech befindet sich im Zubehörkarton.



- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Abtropfblech und setzen Sie es in die untere Blende ein.

Mitgeliefertes Zubehör

Folgendes Zubehör wird mitgeliefert.

- Milchbehälter MB-CM-G (Füllvolumen 0,5 l)
- Milchlanze
- Reinigungstabletten zum Entfetten der Brüheinheit (Startset)
- Miele Entkalkungstabletten (Startset)
- Reinigungsbürste

Kaffeevollautomat aufstellen und anschließen

⚠ Überhitzungsgefahr durch ungenügende Belüftung.

Wenn der Kaffeevollautomat nicht ausreichend belüftet wird, kann das Gerät überhitzen.

Achten Sie auf eine ausreichende Belüftung des Kaffeevollautomaten.

Bedecken Sie den Kaffeevollautomaten während des Betriebs nicht mit Tüchern oder Ähnlichem.

Wenn der Kaffeevollautomat in einer Einbaunische aufgestellt wird, stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können der Kaffeevollautomat und/oder der Möbelumbau beschädigt werden.

Stellen Sie das Gerät nicht in einer Einbaunische auf.

Beachten Sie folgende Aufstellhinweise:

- Der Aufstellort ist trocken und gut belüftet.
- Die Umgebungstemperatur am Aufstellort beträgt zwischen +16 °C und +38 °C.
- Der Kaffeevollautomat steht auf einer waagerechten Fläche. Die Aufstellfläche sollte unempfindlich gegen Wasser sein.
- Sie müssen die Gerätetür ganz öffnen, um die Brüheinheit entnehmen zu können.

- Stellen Sie den Kaffeevollautomat auf.
- Reinigen Sie das Gerät gründlich, bevor Sie Trinkwasser und Kaffeebohnen in den Kaffeevollautomaten füllen.

Auspacken und Aufstellen

- Stecken Sie den Netzstecker des Kaffeevollautomaten in die Steckdose (siehe Kapitel „Elektroanschluss“).

Sobald der Kaffeevollautomat an das Elektronetz angeschlossen ist, erscheint kurz Miele im Display.

- Entnehmen Sie den Wassertank und füllen Sie frisches, kaltes Wasser ein. Beachten Sie die Markierung „max.“.
- Setzen Sie den Wassertank wieder ein.
- Nehmen Sie den Deckel des Bohnenbehälters ab.
- Füllen Sie geröstete Kaffeebohnen ein.
- Setzen Sie den Deckel wieder auf.

Tipp: Die Milchleitung können Sie bei Nichtgebrauch hinter der Gerätetür verstauen.

Sobald der Kaffeevollautomat an das Elektronetz angeschlossen ist, erscheint kurz Miele im Display.

Wenn Sie den Kaffeevollautomaten zum ersten Mal einschalten, erscheint erneut kurz Miele im Display.

Folgende Einstellungen werden abgefragt:

- Sprache und Land
- Datum
- Tageszeit
- Tageszeit-Anzeige
- Wasserhärte

■ Berühren Sie die Taste Ein/Aus ①.

Sprache einstellen

- Wählen Sie die Sprache.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Gegebenenfalls wird auch Ihr Standort abgefragt.

Datum einstellen

- Geben Sie das aktuelle Datum ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Einstellung wird gespeichert.

Tageszeit einstellen

- Geben Sie die aktuelle Tageszeit ein.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Die Einstellung wird gespeichert.

Wasserhärte einstellen

Die zuständige Wasserversorgung kann Ihnen Auskunft über die örtliche Wasserhärte geben.

Vier Härtestufen sind im Gerät einstellbar:

°dH	mmol/l	ppm (mg/l CaCO ₃)	Ein- stellung*
0 – 8,4	0 – 1,5	0 – 150	weich
8,4 – 14	1,5 – 2,5	150 – 250	mittel
14 – 21	2,5 – 3,7	250 – 375	hart
> 21	> 3,7	> 375	sehr hart

* Gegebenenfalls weichen die Härtestufen im Display von der Wasserhärtebezeichnung Ihres Landes ab. Um den Kaffeevollautomaten auf Ihre vorhandene Wasserhärte einzustellen, orientieren Sie sich **unbedingt** an den Werten in der Tabelle.

Vernetzungsfähiges Gerät bestätigen

Um Softwareupdates zu bekommen und den Kaffeevollautomaten über die Miele App zu bedienen, können Sie Ihren Kaffeevollautomaten mit Ihrem WLAN-Netzwerk verbinden.

Im Display erscheint Miele@home Kommunikationsfähiges Hausgerät.

■ Bestätigen Sie mit *OK*.

Sie können Ihren Kaffeevollautomaten nach der Erstinbetriebnahme jederzeit vernetzen. Neue Software wird nach der erfolgreichen Vernetzung beim nächsten Einschalten per RemoteUpdate automatisch heruntergeladen, insofern diese zur Verfügung steht. Sie werden in diesem Fall benachrichtigt, dass Sie die neue Software installieren können (siehe Kapitel "RemoteUpdate").

Damit ist die Inbetriebnahme erfolgreich abgeschlossen.

Schütten Sie die ersten 2 Kaffeegetränke beim ersten Betrieb weg, damit alle Kaffeereste von der Werkkontrolle aus dem Brühsystem entfernt sind.

Erste Inbetriebnahme

Sie bereiten die ersten Kaffeegetränke nach der Erstinbetriebnahme zu: Es kann vorkommen, dass bis zu fünf Mal Kaffeebohnen gemahlen werden. Der Kaffeevollautomat prüft, ob die Menge Kaffeepulver ausreichend für ein aromatisches Kaffeegetränk ist und mahlt gegebenenfalls erneut.

⚠ Gesundheitsgefährdung durch verkeimtes Wasser.

Wasser, das länger im Wassertank steht, kann verkeimen und Ihre Gesundheit gefährden.

Wechseln Sie **täglich** das Wasser im Wassertank.

⚠ Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Benutzung.

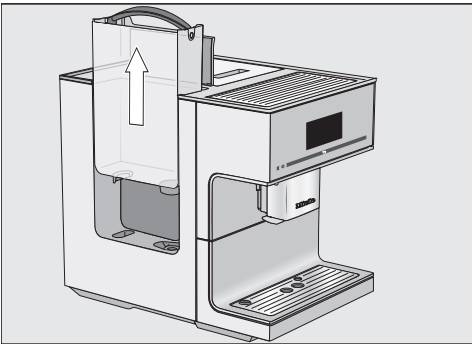
Ungeeignete Flüssigkeiten wie heißes oder warmes Wasser sowie andere Flüssigkeiten können den Kaffeevollautomaten beschädigen.

Mit Kohlensäure versetztes Wasser verkalkt den Kaffeevollautomaten zu stark.

Füllen Sie ausschließlich frisches, kaltes Trinkwasser in den Wassertank.

Wenn der Wassertank nicht richtig eingesetzt ist, z. B. etwas höher oder schräg sitzt, kann Wasser aus dem Auslaufventil austreten.

Prüfen Sie, ob die Abstellfläche des Wassertanks verschmutzt ist. Reinigen Sie gegebenenfalls die Abstellfläche des Wassertanks.



- Öffnen Sie den Deckel auf der linken Seite des Kaffeevollautomaten.
- Ziehen Sie den Wassertank am Griff nach oben heraus.
- Füllen Sie kaltes, frisches Trinkwasser bis zur Markierung *max.* in den Wassertank.
- Setzen Sie den Wassertank wieder ein.
- Schließen Sie den Deckel.

Bohnenbehälter füllen

⚠ Beschädigungsgefahr des Mahlwerks durch unsachgemäße Benutzung.

Wenn Ungeeignetes wie Flüssigkeiten, gemahlener Kaffee oder vorbehandelte Kaffeebohnen mit Zucker, Karamell oder Ähnlichem in den Bohnenbehälter gefüllt werden, wird der Kaffeefvollautomat beschädigt.

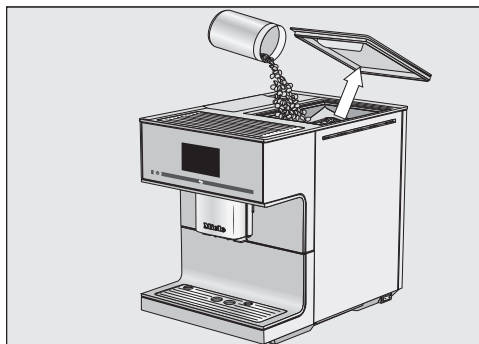
Auch Rohkaffee (grüne, ungeröstete Kaffeebohnen) oder Kaffeemischungen, die Rohkaffee enthalten, können das Mahlwerk beschädigen. Rohkaffeebohnen sind sehr hart und enthalten noch eine Restfeuchte. Das Mahlwerk des Kaffeefvollautomaten kann bereits beim ersten Mahlen beschädigt werden.

Füllen Sie ausschließlich geröstete Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter.

Sie können Kaffee oder Espresso aus ganzen gerösteten Kaffeebohnen zubereiten, die der Kaffeefvollautomat für jede Portion frisch mahlt. Dafür füllen Sie die Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter.

Alternativ können Sie Kaffeegetränke aus bereits gemahlenem Kaffee - Kaffeepulver - zubereiten.

Tipp: Rohkaffee können Sie mit einer Mühle für Nüsse oder Saaten mahlen. Solche Mühlen haben in der Regel ein rotierendes Edelmessermesser. Den gemahlene Rohkaffee füllen Sie dann **portionsweise** in den Pulverschacht und bereiten das gewünschte Kaffeegetränk zu.



- Nehmen Sie den Deckel des Bohnenbehälters ab.
- Füllen Sie die Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter.
- Setzen Sie den Deckel wieder auf.

Tipp: Füllen Sie nur so viele Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter, wie Sie innerhalb weniger Tage verbrauchen. Kaffee verliert bei Luftkontakt sein Aroma.

Kaffeevollautomaten einschalten

- Berühren Sie die Taste Ein/Aus ①.

Im Display erscheint kurz Miele.

Das Gerät heizt auf und spült die Leitungen. Aus dem Zentralauslauf läuft heißes Wasser.

Nun können Sie Getränke zubereiten.

Wenn der Kaffeevollautomat bereits Betriebstemperatur hat, werden die Leitungen beim Einschalten nicht gespült.

Kaffeevollautomaten ausschalten

- Berühren Sie die Taste Ein/Aus ①.

Wenn ein Getränk zubereitet wurde, spült der Kaffeevollautomat die Leitungen vor dem Ausschalten.

Längere Abwesenheit vorbereiten

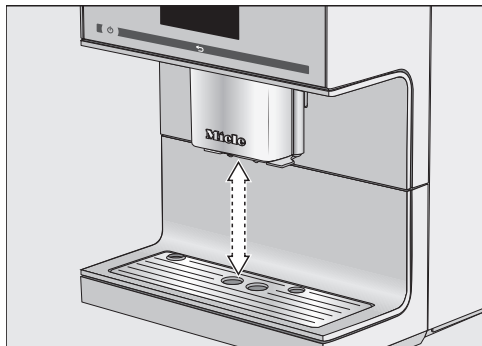
Wenn Sie den Kaffeevollautomaten länger als drei Tage nicht benutzen, z. B. während eines Urlaubs, bereiten Sie das Gerät dafür vor.

- Leeren Sie die Abtropfschale, den Satzbehälter und den Wassertank.
- Reinigen Sie alle Teile gründlich, auch die Brüheinheit und den Innenraum.
- Um den Kaffeevollautomaten vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker.

Die eingestellte Tageszeit wird für max. zehn Tage gespeichert und muss danach erneut eingestellt werden. Timer-einstellungen, Profile u. Ä. bleiben erhalten.

Zentralauslauf mit Tassenrandsensor

Der Zentralauslauf mit Tassenrandsensor verfügt über eine automatische Auslaufverstellung. Durch diese Auslaufverstellung fährt der Zentralauslauf zu Beginn der Zubereitung eines Getränks automatisch nach unten und stoppt durch den Tassenrandsensor auf der optimalen Höhe der verwendeten Tassen oder Gläser.



Sie können den Zentralauslauf mit Tassenrandsensor **nicht** manuell verstellen.

Zentralauslauf in Pflegeposition fahren

Sie können die automatische Auslaufverstellung ausschalten. Dann bleibt der Zentralauslauf während der Zubereitung von Getränken in der oberen Position stehen. Wenn Pflegeprogramme ausgeführt werden, fährt der Zentralauslauf auf die Höhe der Gefäße oder in eine Pflegeposition.

- Um den Zentralauslauf in die Pflegeposition zu fahren, berühren Sie für 3 Sekunden ↶.

Tipp: Wenn der Kaffeevollautomat ausgeschaltet ist, befindet sich der Zentralauslauf in einer mittleren Position. In dieser mittleren Position können Sie die Teile des Zentralauslaufs jederzeit entnehmen und reinigen.

Auslaufverstellung ein- und ausschalten

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Berühren Sie ↶.
- Berühren Sie Einstellungen ⚙.
- Berühren Sie Auslaufverstellung.
- Um die Auslaufverstellung ein- oder auszuschalten, wählen Sie die gewünschte Option.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Einstellung wird gespeichert.

Sie können Tassen oder Gläser mit der Tassenheizung des Kaffeevollautomaten vorwärmen.

Der Geschmack von Espresso und anderen Kaffeegetränken entfaltet sich in vorgewärmten Tassen besser und die Getränketemperatur bleibt länger erhalten.

Wenn die Tassenheizung aktiviert ist, wird die Tassenabstellfläche ständig beheizt, solange der Kaffeevollautomat eingeschaltet ist. Dadurch erhöht sich der Energieverbrauch des Kaffeevollautomaten.

Tassenheizung ein- oder ausschalten

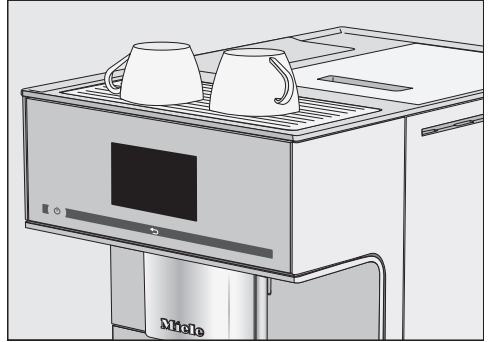
Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Berühren Sie ↩.
- Berühren Sie Einstellungen.
- Berühren Sie Tassenheizung.
- Um die Tassenheizung ein- oder auszuschalten, wählen Sie die gewünschte Einstellung.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Einstellung wird gespeichert.

Im Auslieferungszustand ist die Tassenheizung ausgeschaltet.

Tassen vorwärmen



- Stellen Sie die Tassen oder Gläser auf die Tassenheizung des Kaffeevollautomaten.

Getränke zubereiten

Kaffee



Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr an den Ausläufen.

Die austretenden Flüssigkeiten und der Dampf sind sehr heiß und können Verbrühungen verursachen.

Halten Sie keine Körperteile unter die Ausläufe, wenn heiße Flüssigkeiten oder Dampf austreten.

Berühren Sie keine heißen Teile.

Kaffeegetränke im Detail

Sie können mit dem Kaffeevollautomaten folgende Kaffeespezialitäten zubereiten:

- **Café au lait** ist Espresso mit etwas heißer Milch.
- **Caffè Americano** besteht aus Espresso und Heißwasser. Zuerst wird der Espresso zubereitet, danach wird Heißwasser in die Tasse gefüllt.
- **Caffè Latte** wird aus Kaffee und heißer Milch zubereitet.
- **Cappuccino** besteht aus etwa 2 Dritteln Milchschaum und 1 Drittel Espresso.
- **Cappuccino Italiano** hat die gleichen Anteile Milchschaum und Espresso wie ein Cappuccino. Allerdings wird der Espresso zuerst und danach der Milchschaum zubereitet.
- **Espresso** ist ein starker, aromatischer Kaffee mit einer dichten, haselnussbraunen Schaumschicht – der Crema. Für Espressozubereitungen empfehlen wir Kaffeebohnen mit Espressoröstung zu verwenden.
- **Espresso macchiato** ist ein Espresso mit einer kleinen Milchschaumhaube. Verwenden Sie dafür eine Tasse mit mindestens 100 ml Fassungsvermögen.
- **Flat white** ist ein großer Cappuccino: Viel Espresso mit reichlich Milchschaum.
- **Kaffee** unterscheidet sich vom Espresso durch die höhere Wassermenge und eine andere Röstung der Kaffeebohnen. Für Kaffeezubereitungen empfehlen wir Kaffeebohnen mit der entsprechenden Röstung zu verwenden.
- **Kaffee lang** ist ein Kaffee mit deutlich mehr Wasser.
- **Latte macchiato** besteht aus je 1 Drittel heißer Milch, Milchschaum und Espresso.
- **Long black** wird aus Heißwasser und zwei Portionen Espresso zubereitet.
- **Ristretto** ist ein konzentrierter, kräftiger Espresso. Die gleiche Menge Kaffeepulver wie bei einem Espresso wird mit sehr wenig Wasser zubereitet.

Außerdem können Sie **Heiße Milch** und **Milchschaum** zubereiten.

Milch und alternative Milchprodukte

Zuckerhaltige Zusätze in Kuhmilch oder alternativen Milchprodukten auf pflanzlicher Basis, z. B. Sojadrinks, können die Milchleitung und die Milch führenden Teile verkleben. Rückstände aus ungeeigneten Flüssigkeiten können die einwandfreie Zubereitung beeinträchtigen. Verwenden Sie ausschließlich Milch ohne Zusätze.

Tierische Milch enthält von Natur aus Keime.

Wenn Sie tierische Milch verwenden, nehmen Sie ausschließlich pasteurisierte Milch wie z. B. pasteurisierte Kuhmilch.

Sie können Heiße Milch und Milchschaum mit Kuhmilch oder mit alternativen Milchprodukten auf pflanzlicher Basis zubereiten.

Nach der Aufheizphase wird im Zentralauslauf die angesaugte Milch mit Dampf erwärmt und für Milchschaum zusätzlich mit Luft aufgeschäumt. Je nach verwendeter Milch unterscheidet sich die Konsistenz des Milchschaums jedoch sehr. Nicht jede Milchsorte eignet sich gut für Milchschaum.

Tipp: Für eine perfekte Konsistenz des Milchschaums verwenden Sie kalte Kuhmilch ($< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$) mit einem Eiweißgehalt von mindestens 3 %.

Sie können den Fettgehalt der Milch Ihren persönlichen Vorlieben entsprechend wählen. Mit Vollmilch (mindestens 3,5 % Fettgehalt) wird der Milchschaum etwas cremiger als mit fettarmer Milch.

Alternative Milchprodukte auf pflanzlicher Basis – im Folgenden kurz "alternative Milchprodukte" genannt – enthalten andere Inhaltsstoffe als z. B. Kuhmilch. Durch naturbedingtes Absetzen entstehen bei alternativen Milchprodukten Verdickungen. Bei der Zubereitung von Heißer Milch oder Milchschaum können solche Verdickungen das Ansaugen des alternativen Milchprodukts behindern.

Rühren Sie alternative Milchprodukte direkt vor der Zubereitung gut um.

Schütteln Sie alternative Milchprodukte nicht. Schütteln führt zu unerwünschter Schaumbildung in der Verpackung und beeinträchtigt die Zubereitung.

Tipp: Spülen Sie die Milchleitung nach der Zubereitung sofort manuell.

Milchbehälter vorbereiten

 Gesundheitsgefahr!

Die Milch wird im Milchbehälter **nicht** gekühlt. Wenn Sie die Milch längere Zeit ungekühlt im Milchbehälter stehen lassen, kann die Milch verderben (je nach Milchsorte). Der Verzehr von verdorbener Milch kann gesundheitsgefährdend sein.

Lassen Sie insbesondere Kuhmilch nicht für längere Zeit ungekühlt im Milchbehälter stehen.

Beachten Sie die Angaben des Herstellers bezüglich der Haltbarkeit der verwendeten Milch.

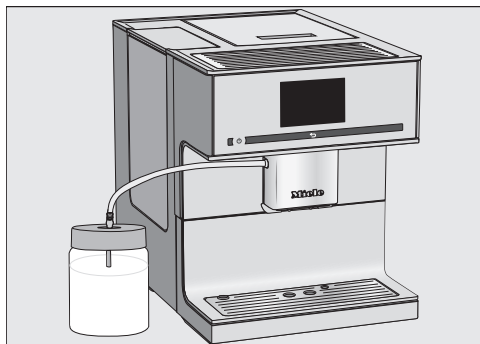
Wenn Sie längere Zeit keine Milch zubereitet haben, spülen Sie die Milchleitung vor dem ersten Getränkebezug.

Getränke zubereiten

- Stecken Sie das Verbindungsstück von oben in den Deckel, bis alles bündig abschließt.
- Stecken Sie das Edelstahlrohr von innen an den Deckel. Achten Sie darauf, dass das abgeschrägte Ende nach unten zeigt.
- Wenn Sie ein alternatives Milchprodukt verwenden, rühren Sie es gut um. Für eine optimale Zubereitung benötigen Sie alternative Milchprodukte gerührt, nicht geschüttelt.
- Füllen Sie den Milchbehälter bis max. 2 cm unter den Rand mit Milch.

Tipp: Um qualitativ guten Milchschaum zuzubereiten, verwenden Sie kalte Milch ($< 10^{\circ}\text{C}$).

- Verschließen Sie den Milchbehälter mit dem Deckel.



- Stellen Sie den Milchbehälter neben den Kaffeevollautomaten.
- Stecken Sie die Milchleitung in den Deckel des Milchbehälters.
- Verbinden Sie den Milchbehälter mit dem Kaffeevollautomaten, indem Sie die Milchleitung in die Aufnahme am Zentralauslauf stecken.

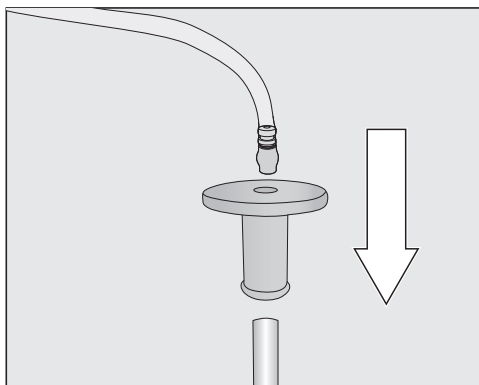
Tipp: Um die Milchleitung leichter in die Aufnahme am Zentralauslauf einzustecken, können Sie den Zentralauslauf in die Pflegeposition fahren. Berühren Sie für 3 Sekunden die Taste ↶.

Milchkarton mit Milchlanze vorbereiten

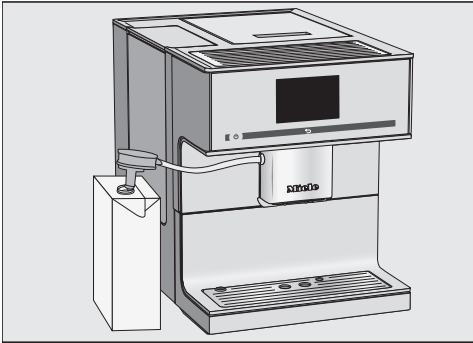
Wenn Sie längere Zeit keine Milch zubereitet haben, spülen Sie die Milchleitung vor dem ersten Getränkebezug.

Mit der Milchlanze können Sie Milch direkt aus Milchkartons oder anderen Verkaufsverpackungen zubereiten. Die Milchlanze besteht aus dem Verbindungsstück und einem langen Edelstahlrohr.

Tipp: Um qualitativ guten Milchschaum zuzubereiten, verwenden Sie kalte Milch ($< 10^{\circ}\text{C}$).



- Stecken Sie das Verbindungsstück auf die Milchlanze.
- Docken Sie die Milchleitung an das Verbindungsstück.



- Wenn Sie ein alternatives Milchprodukt verwenden, rühren Sie die Milch gut um. Für eine optimale Zubereitung benötigen Sie die Milch gerührt, nicht geschüttelt.
- Stellen Sie den Milchkarton neben den Kaffeevollautomaten.
- Tauchen Sie die Milchlanze in die Milch.
- Stecken Sie die Milchleitung in die Aufnahme am Zentralauslauf.

Tipp: Um die Milchleitung leichter in die Aufnahme am Zentralauslauf einzustecken, können Sie den Zentralauslauf in die Pflegeposition fahren. Berühren Sie für 3 Sekunden die Taste ↶.

Tipp: Spülen Sie die Milchlanze nach dem Gebrauch unter fließendem Wasser.

Kaffeegetränk zubereiten

Mit der Pfeiltaste > können Sie weitere Getränke anzeigen und auswählen. Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Wenn Sie ein Kaffeegetränk mit Milch zubereiten möchten, bereiten Sie den Milchbehälter oder einen Milchkarton mit der Milchlanze vor.

- Stellen Sie eine Tasse unter den Zentralauslauf.
- Berühren Sie das Symbol oder den Namen für das gewünschte Kaffeegetränk.

Die Zubereitung startet.

Zubereitung abbrechen

Sie können die Ausgabe einzelner Getränkebestandteile vorzeitig beenden, z. B. wenn die Tassengröße nicht ausreicht.

Einzelnen Getränkebestandteil abbrechen

- Berühren Sie Stop.

Gesamte Getränkezubereitung abbrechen

- Berühren Sie abbrechen.

DoubleShot

Für ein besonders kräftiges, aromatisches Kaffeegetränk können Sie die Funktion DoubleShot wählen. Dabei werden nach der Hälfte des Brühvorgangs erneut Kaffeebohnen gemahlen und gebrüht. Durch die verkürzte Extraktionszeit werden weniger unerwünschte Aromen und Bitterstoffe gelöst.

Getränke zubereiten

DoubleShot wird bei der Zubereitung von Getränken angezeigt. DoubleShot können Sie für alle Kaffeegetränke außer „Ristretto“ und „Long black“ aktivieren.

Ein Kaffeegetränk mit DoubleShot zubereiten

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Stellen Sie eine Tasse unter den Zentralauslauf.
- Wählen Sie das Kaffeegetränk.

Die Zubereitung startet und unten im Display erscheint:



- Berühren Sie DoubleShot.

Es werden zweimal Kaffeebohnen gemahlen und gebrüht.

Zwei Portionen ☐ zubereiten

Sie können mit „Doppelte Portion“ ☐ zwei Portionen eines Getränks gleichzeitig zubereiten.



- Stellen Sie je eine Tasse unter eine Auslaufdüse des Zentralauslaufs.
- Berühren Sie ☐.
- Wählen Sie das Getränk.

Es werden zwei Portionen des Getränks zubereitet.

Kaffeekanne: Mehrere Tassen Kaffee direkt nacheinander zubereiten

Sie können mit der Funktion Kaffeekanne mehrere Tassen Kaffee nacheinander zubereiten (max. 1 Liter), um z. B. eine Kaffeekanne zu füllen. Bis zu acht Tassen können so zubereitet werden.

Das Menü Getränke wird angezeigt.

Sie können die Funktion Kaffeekanne zweimal nacheinander nutzen. Danach ist eine längere Abkühlzeit des Kaffeevollautomaten von einer Stunde notwendig, damit das Gerät nicht beschädigt wird.

- Stellen Sie ein Gefäß mit ausreichender Größe unter den Zentralauslauf.
- Wählen Sie Kaffeekanne.
- Wählen Sie die Tassenzahl (3 bis 8).
- Befolgen Sie die Anweisungen im Display.

Jede Portion Kaffee wird einzeln gemahlen, gebrüht und ausgeschenkt. Das Display zeigt währenddessen den Ablauf an.

Kaffeekanne abbrechen

Sie können die Zubereitung jederzeit abbrechen.

- Berühren Sie abbrechen.

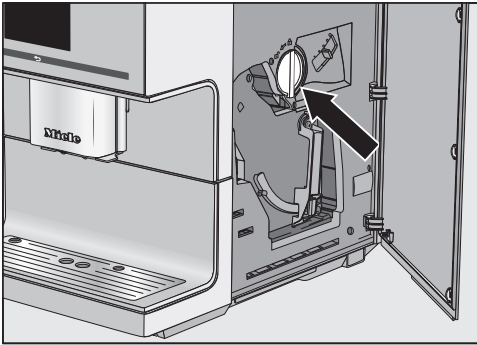
Kaffeegetränke aus Kaffeepulver zubereiten

Sie können Kaffeegetränke aus bereits gemahlene Kaffeebohnen zubereiten. So können Sie z. B. entkoffeinierten Kaffee zubereiten, obwohl im Bohnenbehälter koffeinhaltige Kaffeebohnen sind.

Dafür füllen Sie Kaffeepulver in die Pulverschublade. Der Kaffeevollautomat verwendet das gesamte Kaffeepulver, das Sie eingefüllt haben, für die nächste Kaffeezubereitung.

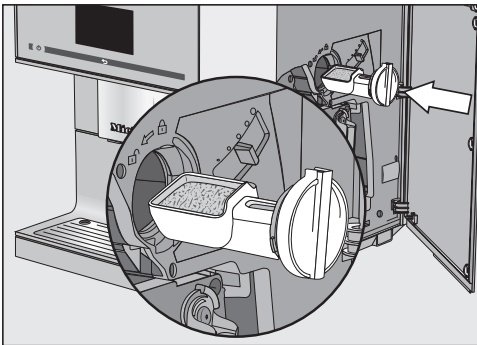
Sie können immer nur **eine** Portion Kaffee oder Espresso zubereiten.

Kaffeepulver einfüllen



Der Kaffeelöffel ist in der Pulverschublade integriert.

- Öffnen Sie die Gerätetür.
- Um die Pulverschublade zu entnehmen, drehen Sie den Griff (Pfeil) nach links.



- Füllen Sie den Kaffeelöffel mit Kaffeepulver. Schieben Sie die Pulverschublade waagrecht in den Pulverschacht.

Um die Brüheinheit nicht zu überfüllen, füllen Sie max. **2** gestrichene Kaffeelöffel in den Pulverschacht.

- Um das Kaffeepulver in die Brüheinheit zu füllen und den Pulverschacht zu verschließen, drehen Sie den Griff nach rechts.
- Schließen Sie die Gerätetür.

Im Display erscheint Pulverkaffee zubereiten?

Kaffeegetränke aus Kaffeepulver zubereiten

- Berühren Sie ja.

Sie können nun wählen, welches Kaffeegetränk aus dem Kaffeepulver zubereitet werden soll.

- Stellen Sie eine Tasse unter den Zentralauslauf.
- Wählen Sie das Getränk.

Das Kaffeegetränk wird zubereitet.

Wenn Sie **nein** wählen, wird das Kaffeepulver ungebrüht in den Satzbehälter entsorgt. Das Gerät spült.

Getränke zubereiten

Tee

Dieses Gerät ist nicht für gewerbliche oder wissenschaftliche Zwecke geeignet. Bei den Temperaturen handelt es sich um ca.-Angaben, die je nach Umgebungsbedingungen variieren können.

Bei der Zubereitung von Tee können Sie aus Heißwasser für die folgenden Teespezialitäten wählen:

- **Grüner Tee** ca. 80 °C
- **Kräuter-Tee** ca. 90 °C
- **Früchte-Tee** ca. 90 °C
- **Schwarzer Tee** ca. 90 °C

Die Teesorte bestimmt dabei die voreingestellte Auslauftemperatur.

Bei den jeweiligen Auslauftemperaturen handelt es sich um von Miele empfohlene Temperaturen für die Zubereitung von Schwarzem, Grünem, Kräuter- oder Früchte-Tee.

Beachten Sie die Zubereitungshinweise der Lebensmittelhersteller.

Der Geschmack von Tee wird entscheidend vom verwendeten Wasser beeinflusst. Das Wasser sollte möglichst weich sein, damit sich das Aroma des Tees optimal entfalten kann.

Ob Sie lose Teeblätter, Teemischungen oder Teebeutel verwenden, hängt von Ihren persönlichen Vorlieben ab.

Die Teemenge und die Ziehzeit variieren von Teesorte zu Teesorte. Folgen Sie den Empfehlungen, die auf der Verpackung stehen oder die Sie beim Kauf bekommen haben. Die Menge des Heißwassers können Sie an die Teesorte und Tassengröße anpassen (siehe Kapitel „Getränkemenge“).

Tipp: Lagern Sie den Tee möglichst dunkel und trocken in dicht verschließbaren Behältern. Um den Aromaverlust möglichst gering zu halten, kaufen Sie lieber kleinere Mengen.

TeaTimer

Wenn Sie Teewasser zubereiten, können Sie mit dem TeaTimer einen Kurzzeitwecker starten. Es ist eine Ziehzeit von 2 Minuten voreingestellt. Sie können die voreingestellte Ziehzeit entsprechend Ihrer Wünsche verändern (zwischen 1:00 und 23:59 Minuten).

Der Teatimer kann zweimal nacheinander gestartet werden.

Wenn der Teatimer gestartet wurde und während die Ziehzeit abläuft, können Sie den Kaffeevollautomaten normal weiter bedienen. Nach Ablauf der Ziehzeit ertönt ein Signalton.

Falls Sie die Signaltöne ausgeschaltet haben, erhalten Sie keinen Hinweis, wenn die Ziehzeit abgelaufen ist.

TeaTimer ein- und ausschalten

Das Menü Einstellungen  wird angezeigt.

■ Wählen Sie Timer.

■ Wählen Sie TeaTimer.

- ein: Während der Teewasserzubereitung wird der TeaTimer angezeigt. Der TeaTimer kann nach der Zubereitung gestartet werden.

- aus: TeaTimer wird nicht angezeigt.

■ Wählen Sie die gewünschte Einstellung.

■ Bestätigen Sie mit OK.

Tee zubereiten

⚠ Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr am Heißwasserauslauf.

Die austretenden Flüssigkeiten und der Dampf sind sehr heiß und können Verbrühungen verursachen.

Halten Sie keine Körperteile unter den Heißwasserauslauf, wenn heiße Flüssigkeiten oder Dampf austreten.

Berühren Sie keine heißen Teile.

Der Heißwasserauslauf befindet sich rechts am Zentralauslauf.

Mit der Pfeiltaste > können Sie die Teesorten anzeigen und auswählen. Sie finden die verschiedenen Teesorten im Getränkemenü nach dem Eintrag Milchschaum.

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Füllen Sie den losen Tee in einen Teefilter o. Ä. oder nehmen Sie den Teebeutel aus der Verpackung.
- Legen Sie den vorbereiteten Teefilter oder den Teebeutel in die Teetasse.



- Stellen Sie die Teetasse unter den Heißwasserauslauf.
 - Wählen Sie die Teesorte im Display.
- Heißes Wasser läuft in die Teetasse.

Sie können nun den Kurzzeitwecker für die Ziehzeit starten, wenn TeaTimer eingeschaltet ist.

TeaTimer starten

Im Display erscheint links unten TeaTimer.



- Berühren Sie TeaTimer.

TeaTimer wird markiert. Nach der Ausgabe öffnet sich der Editor mit einer Vorschlagszeit.

- Ändern Sie gegebenenfalls die Ziehzeit.
- Bestätigen Sie mit OK.

Nach Ablauf der Ziehzeit ertönt ein Signalton.

- Entfernen Sie nun die Teeblätter oder den Teebeutel.

Teezubereitung abbrechen

- Berühren Sie Stop oder abbrechen.

Teekanne: Mehrere Tassen Tee direkt nacheinander zubereiten

Sie können mit der Funktion Teekanne mehrere Tassen Tee automatisch nacheinander zubereiten (max. 1 Liter), um z. B. eine Teekanne zu füllen. Bis zu acht Tassen können so zubereitet werden.

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Legen Sie den vorbereiteten Tee oder die Teebeutel in die Teekanne.
- Stellen Sie eine Teekanne ausreichender Größe unter den Heißwasserauslauf.
- Wählen Sie Teekanne.
- Wählen Sie die Teesorte.

Getränke zubereiten

- Wählen Sie die Tassenzahl (3 bis 8).
- Befolgen Sie die Anweisungen im Display.

Die Teekanne wird gefüllt. Das Display zeigt währenddessen den Ablauf an.

Sie können die Zubereitung jederzeit abbrechen:

- Berühren Sie **abbrechen**.

Die Zubereitung startet.

Zubereitung abbrechen

- Berühren Sie **Stop** oder **abbrechen**.

Heißwasser zubereiten

⚠ Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr am Heißwasserauslauf.

Die austretenden Flüssigkeiten und der Dampf sind sehr heiß und können Verbrühungen verursachen.

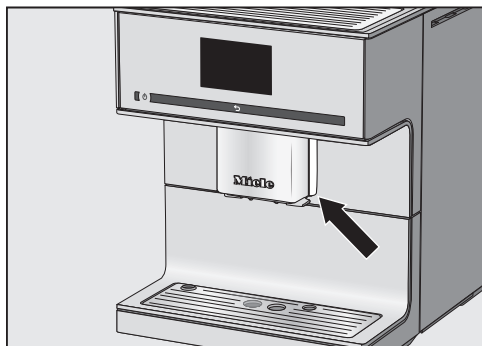
Halten Sie keine Körperteile unter die Ausläufe, wenn heiße Flüssigkeiten oder Dampf austreten.

Berühren Sie keine heißen Teile.

Das Heißwasser hat eine Auslauftemperatur von ca. 90 °C.

Die Menge des Heißwassers können Sie an die Fassengröße anpassen (siehe Kapitel „Getränkemenge“).

Das Menü Getränke wird angezeigt.



- Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter den Heißwasserauslauf.
- Wählen Sie Heißwasser.

Parameter anzeigen und ändern

Sie können folgende Parameter für jedes Kaffeegetränk individuell einstellen:

- Mahlmenge
- Brühtemperatur
- Vorbrühen

Getränkparameter ändern

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Berühren Sie bearbeiten.
- Berühren Sie Getränk ändern.
- Wählen Sie das Getränk.

Nun können Sie die Getränkemenge anpassen (siehe Kapitel „Getränkemenge“) oder die Getränkparameter einstellen.

- Berühren Sie Getränkparameter.
- Berühren Sie Mahlmenge, Brühtemperatur oder Vorbrühen.
- Wählen Sie die gewünschte Einstellung.
- Bestätigen Sie mit **OK**.

Die Übersicht der Getränkparameter erscheint im Display.

- Um die geänderten Einstellungen zu speichern, bestätigen Sie erneut mit **OK**.

Mahlmenge

Der Kaffeevollautomat kann 6–14 g Kaffeebohnen pro Tasse mahlen und brühen. Je mehr Kaffeepulver gebrüht wird, desto kräftiger, stärker ist das Kaffeegetränk.

Die Mahlmenge ist **zu gering**, wenn der Espresso oder der Kaffee dünn schmecken.

Um mehr Kaffeepulver zu brühen, erhöhen Sie die Mahlmenge.

Die Mahlmenge ist **zu hoch**, wenn der Espresso oder der Kaffee bitter schmecken.

Um weniger Kaffeepulver zu brühen, verringern Sie die Mahlmenge.

Brühtemperatur bei Kaffeegetränken

Die Brühtemperatur muss auf die verwendeten Kaffeebohnen und deren Röstung abgestimmt sein. Dabei ist auch entscheidend, ob Sie Espresso oder Kaffee zubereiten.

Einige Sorten reagieren empfindlich auf hohe Brühtemperaturen, sodass der Geschmack beeinträchtigt wird. Wenn Ihr Kaffee bitter schmeckt, kann eine zu hoch gewählte Brühtemperatur die Ursache sein.

Espresso wird in der Regel mit höheren Temperaturen zubereitet.

Vorbrühen des Kaffeepulvers

Beim Vorbrühen wird das Kaffeepulver zunächst mit etwas heißem Wasser angefeuchtet. Das Kaffeepulver quillt etwas auf. Die restliche Wassermenge wird nach kurzer Zeit durch das angefeuchtete Kaffeepulver gepresst. Wenn Ihnen z. B. der Kaffee zu fad schmeckt und Sie sich mehr „Würze“ und „Fülle“ wünschen, probieren Sie die Funktion „Vorbrühen“. Je nach verwendeter Kaffeesorte kann Vorbrühen den Geschmack intensivieren.

Sie können ein kurzes oder ein langes Vorbrühen einstellen oder aber die Funktion „Vorbrühen“ ausschalten.

Tipp: Vorbrühen ist besonders für Kaffeezubereitungen empfehlenswert.

Mahlgrad

Der Mahlgrad bestimmt die Kontaktzeit des Kaffeepulvers mit dem Wasser, die so genannte Extraktionszeit. Nur wenn der Mahlgrad optimal eingestellt ist, kann ein perfektes Kaffeegetränk mit feiner, haselnussbrauner Crema zubereitet werden.

Richtigen Mahlgrad erkennen

Sie erkennen an den folgenden Merkmalen, ob Sie den Mahlgrad verändern müssen.

Der Mahlgrad ist **zu grob**, wenn

- der Espresso oder Kaffee sehr schnell in die Tasse fließt,
- der Espresso oder Kaffee sauer schmeckt,
- die Crema sehr hell und unbeständig ist.

Der Mahlgrad ist **zu fein**, wenn

- der Espresso oder Kaffee nur tröpfchenweise in die Tasse läuft,
- der Espresso oder Kaffee zu bitter schmeckt,
- die Crema dunkelbraun ist.

Mahlgrad verstellen

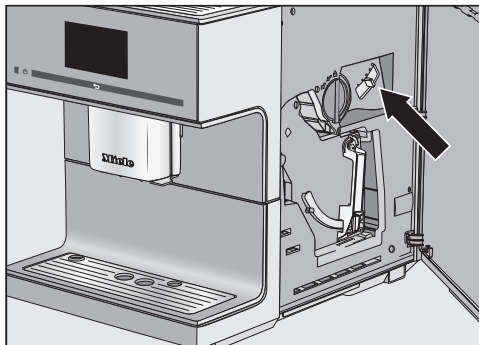
Wenn der Mahlgrad um mehr als eine Stufe verstellt wird, kann das Mahlwerk beschädigt werden.

Verstellen Sie den Mahlgrad immer nur um eine Stufe.

Starten Sie nach jeder Verstellung eine Getränkezubereitung, damit Kaffeebohnen gemahlen werden. Danach können Sie den Mahlgrad stufenweise weiter verstellen.

Der Mahlgradhebel befindet sich hinter der Gerätetür rechts oben.

- Öffnen Sie die Gerätetür.



- Schieben Sie den Mahlgradhebel um maximal eine Stufe nach links (feinere Mahlung) oder nach rechts (gröbere Mahlung).

Der eingestellte Mahlgrad gilt für alle Kaffeegetränke.

- Schließen Sie die Gerätetür.
- Bereiten Sie ein Kaffeegetränk zu.

Danach können Sie erneut den Mahlgrad verstellen.

Der veränderte Mahlgrad wird erst nach dem zweiten Kaffeebezug wirksam.

Das Mahlwerk nutzt sich naturgemäß mit der Zeit etwas ab. Stellen Sie bei Bedarf den Mahlgrad feiner ein.

Der Geschmack des Kaffeegetränks hängt neben der Kaffeesorte auch stark von der Wassermenge ab.

Sie können die Wassermenge für alle Kaffeegetränke, Heißwasser und Teesorten an Ihre Tassengrößen anpassen und auf die verwendete Kaffeesorte abstimmen. Die Menge des Kaffeepulvers wird dabei nicht verändert.

Für Kaffeegetränke mit Milch können Sie auch die Milch- und Milchschaumanteile entsprechend Ihren Wünschen verändern. Ebenso können Sie die Portionsgrößen für Heiße Milch und für Milchschaum anpassen.

Die veränderte Getränkemenge wird immer im aktuellen Profil gespeichert. Der Name des aktuellen Profils wird oben links im Display angezeigt.

Wenn sich der Wassertank während der Zubereitung leert, bricht der Kaffeevollautomat die Mengenprogrammierung ab. Die Getränkemenge wird **nicht** gespeichert.

Getränkemenge ändern

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Stellen Sie die gewünschte Tasse unter den Zentral- oder den Heißwasserauslauf.
- Berühren Sie bearbeiten.
- Berühren Sie Getränk ändern.
- Wählen Sie das Getränk.
- Berühren Sie Getränkemenge.

Wenn Sie eine Milch- oder Teezubereitung wählen, startet direkt die Mengenprogrammierung. Getränkemenge muss nicht gesondert aufgerufen werden.

Das Getränk wird zubereitet und im Display erscheint **speichern**, sobald die Mindestausgabemenge erreicht ist.

- Wenn die Tasse entsprechend Ihren Wünschen gefüllt ist, bestätigen Sie mit **speichern**.

Wenn die Maximalmenge erreicht ist, stoppt die Zubereitung und die maximal mögliche Menge wird gespeichert.

Wenn Sie die Getränkemenge für Kaffeegetränke mit Milch oder mit Heißwasser ändern wollen, werden nacheinander die Bestandteile des Getränks während der Zubereitung gespeichert.

Von nun an wird für dieses Getränk die programmierte Zusammensetzung und Getränkemenge zubereitet.

Getränke zurücksetzen

Sie können die Getränkemengen und die Parameter für einzelne oder für alle Getränke auf den Auslieferungszustand zurücksetzen.

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Berühren Sie bearbeiten.

Ein Getränk zurücksetzen

- Berühren Sie Getränk zurücksetzen.
- Wählen Sie das Getränk.

Im Display erscheint Das Getränk auf Werkeinstellung zurücksetzen?.

- Bestätigen Sie mit ja.

Alle Getränke zurücksetzen

- Berühren Sie Alle Getränke zurücksetzen.

Im Display erscheint Alle Getränke auf Werkeinstellung zurücksetzen?.

- Bestätigen Sie mit ja.

Um Geschmack und Kaffeevorlieben von unterschiedlichen Nutzern zu berücksichtigen, können Sie zusätzlich zum Miele Getränkemenü (Miele Profil) bis zu 8 individuelle Profile anlegen.

Der Name des aktuellen Profils wird oben links im Display angezeigt.

Profil erstellen

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Berühren Sie Profile.
- Berühren Sie Profil erstellen.

Im Display öffnet sich der Editor.

- Geben Sie den gewünschten Namen (max. 8 Zeichen) ein.
- Bestätigen Sie mit speichern.

Das Profil ist erstellt. Nun können Sie Getränke erstellen (siehe Kapitel „Profil: Getränke erstellen und bearbeiten“).

Profil aufrufen

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Berühren Sie Profile.
- Wählen Sie das gewünschte Profil.

Nun haben Sie die folgenden Möglichkeiten:

- Getränke aus dem Profil zubereiten
- Getränk erstellen
- Parameter der einzelnen Getränke im Profil ändern oder Getränk löschen

Profil bearbeiten

Wenn Sie bereits mindestens ein Profil erstellt haben, können Sie dieses Profil bearbeiten.

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Berühren Sie Profile.
- Berühren Sie bearbeiten.

Jetzt können Sie folgende Profileinstellungen bearbeiten:

- Profilwechsel
- Name ändern
- Profil löschen

Profil wechseln

Sie können den Kaffeevollautomaten so einstellen, dass er nach jedem Getränkebezug automatisch wieder zurück auf das Miele Getränkemenü wechselt oder dass er das zuletzt eingestellte Profil beibehält.

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Berühren Sie Profile.
- Berühren Sie bearbeiten.
- Berühren Sie Profilwechsel.

Sie haben nun die folgenden Möglichkeiten:

- **manuell:** Das ausgewählte Profil bleibt so lange aktiv, bis Sie ein anderes Profil auswählen.
- **nach Bezug:** Nach jedem Getränkebezug wechselt das Gerät automatisch wieder auf das Miele Getränkemenü.
- **mit Einschalten:** Bei jedem Einschalten des Gerätes wählt das Gerät automatisch das Miele Getränkemenü, egal, welches Profil vor dem letzten Ausschalten ausgewählt war.

- Wählen Sie die gewünschte Option.
- Bestätigen Sie mit OK.

Profile

Name ändern

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Berühren Sie Profile.
- Berühren Sie bearbeiten.
- Berühren Sie Name ändern.
- Wählen Sie das Profil.
- Ändern Sie den Namen wie gewünscht.
- Bestätigen Sie mit speichern.

Der geänderte Profilname wird gespeichert.

Profil löschen

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Berühren Sie Profile.
- Berühren Sie bearbeiten.
- Berühren Sie Profil löschen.
- Berühren Sie das gewünschte Profil.
- Bestätigen Sie mit OK.

Das Profil wird gelöscht.

Getränk in Profil erstellen

Sie können auf Basis der vorhandenen Getränke neue Getränke erstellen.

- Rufen Sie das gewünschte Profil auf.
- Berühren Sie Getränk erstellen.
- Wählen Sie nun ein Getränk.
- Ändern Sie wie gewünscht die Getränkeparameter und die Getränkmenge für dieses Getränk.

Die Zubereitung startet und Sie können die Mengen der einzelnen Bestandteile wie gewünscht speichern.

- Geben Sie einen Namen für das neu erstellte Getränk ein (max. 8 Zeichen).
- Bestätigen Sie mit speichern.

Das neu erstellte Getränk erscheint im Profil an erster Stelle.

Das zuletzt erstellte Getränk erscheint im Profil immer an erster Stelle. Die Reihenfolge der Getränke in einem Profil kann nicht verändert werden.

Getränk ändern: Getränkmenge, Getränkeparameter und Namen ändern

Sie können in jedem Profil die Getränkmengen und Parameter für Kaffee- und Milchgetränke, für Heißwasser und für Tee individuell anpassen.

Das gewünschte Profil mit den erstellten Getränken wird angezeigt.

- Rufen Sie das gewünschte Profil auf.
- Berühren Sie Getränk bearbeiten.
- Berühren Sie Getränk ändern.
- Wählen Sie das Getränk.

Nun können Sie die Getränkmenge, die Getränkeparameter oder den Namen ändern.

Getränk aus Profil löschen

Das gewünschte Profil mit Getränken wird angezeigt.

- Rufen Sie das gewünschte Profil auf.
- Berühren Sie Getränk bearbeiten.
- Berühren Sie Getränk löschen.
- Wählen Sie das Getränk.
- Bestätigen Sie mit OK.

Der Eintrag wird gelöscht.

Getränk aus Profil zubereiten

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Berühren Sie Profile.
- Wählen Sie das Profil.

Der Name des gewählten Profils wird links oben im Display angezeigt. Nun können Sie Ihr gewünschtes Getränk zubereiten.

- Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter den Zentralauslauf.
- Wählen Sie das Getränk.

Die Zubereitung startet.

Expertenmodus

Sie können im Expertenmodus während der Getränkezubereitung die Mahlmenge bei Kaffeegetränken und die Getränkmenge verändern. Die Einstellung wird **nicht** gespeichert und gilt nur für die aktuelle Zubereitung.

Expertenmodus ein- und ausschalten

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Berühren Sie ↶.
- Berühren Sie Einstellungen ⚙.
- Berühren Sie Expertenmodus.
- Um den Expertenmodus ein- oder auszuschalten, wählen Sie die gewünschte Option.
- Bestätigen Sie mit OK.

Wenn der Expertenmodus eingeschaltet wurde, können Sie von nun an die Mahlmenge oder/und die Getränkmenge bei der Getränkezubereitung ändern.

Expertenmodus: Mahlmenge und Getränkmenge anpassen

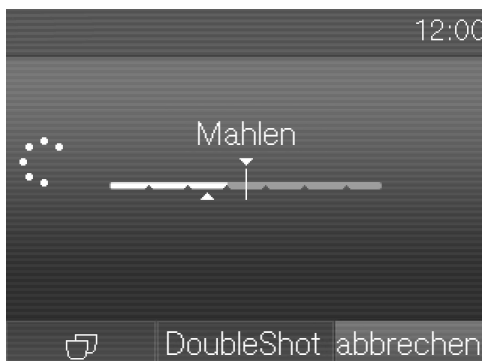
Das Menü Getränke wird angezeigt.

Die Parameter lassen sich nur während der einzelnen Zubereitungsphasen verändern.

Mahlmenge anpassen

- Wählen Sie ein Kaffeegetränk.

Die Zubereitung startet. Sie können nun die Mahlmenge anpassen, während die Kaffeebohnen gemahlen werden.



- Berühren Sie den Balken und verschieben Sie den Regler (kleines Dreieck) wie gewünscht.

Solange Sie den Balken berühren, erscheint anpassen.

Getränkmenge verändern

- Wählen Sie ein Getränk.

Wenn Sie DoubleShot oder „Zwei Portionen“ ☞ wählen, kann die Getränkmenge nicht mit dem Expertenmodus verändert werden.

Die Zubereitung startet. Sie können nun während der Ausgabe die Getränkmenge anpassen, z. B. bei Latte macchiato die Mengen von heißer Milch, Milchschaum und Espresso verändern.

- Berühren Sie den Balken und verschieben Sie den Regler (kleines Dreieck) wie gewünscht.

Im Menü „Einstellungen“ können Sie den Kaffeevollautomaten individuell an Ihre Bedürfnisse anpassen.

Einige Einstellungen, die Sie im Menü Einstellungen finden, sind in besonderen Abschnitten der Gebrauchsanweisung beschrieben.

Menü „Einstellungen“ aufrufen

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Berühren Sie ↩.
- Berühren Sie Einstellungen .

Nun können Sie die Einstellungen prüfen oder ändern.

Sie erkennen aktuell ausgewählte Einstellungen an der farbigen Markierung.

Durch Berührung von ↩ gelangen Sie in die nächsthöhere Menüebene.

Einstellungen ändern und speichern

Das Menü Einstellungen  wird angezeigt.

- Wählen Sie den Menüpunkt, den Sie ändern möchten.
- Wählen Sie die gewünschte Einstellung.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Einstellung wird gespeichert.

Sprache

Sie können Ihre Sprache und gegebenenfalls auch Ihren Standort für alle Texte im Display auswählen.

Tipp: Falls Sie versehentlich eine falsche Sprache eingestellt haben, finden Sie „Sprache“ über das Symbol  wieder.

Tageszeit

Sie können die Anzeige der Tageszeit, das Zeitformat und die Tageszeit einstellen.

Tageszeitanzeige

Sie können zwischen den folgenden Möglichkeiten wählen:

- ein: Die Tageszeit und das Datum werden immer angezeigt, wenn das Gerät ausgeschaltet wird.
- aus: Die Tageszeit und das Datum werden nicht angezeigt, wenn das Gerät ausgeschaltet wird.
- Nachtabstaltung: Die Tageszeit und das Datum werden von 5:00 bis 23:00 Uhr angezeigt.

Die Tageszeitanzeige kann nur eingeschaltet werden, wenn der Kaffeevollautomat vernetzt ist.

Bei eingeschalteter Tageszeitanzeige erhöht sich der Energieverbrauch des Kaffeevollautomaten. Im Display erscheint eine entsprechende Meldung.

Zeitformat

Zur Auswahl stehen:

- 24-Stunden-Anzeige (24 Std)
- 12-Stunden-Anzeige (12 Std (am/pm))

Einstellen

Sie stellen die Stunden und Minuten ein.

Wenn der Kaffeevollautomat mit einem WLAN-Netzwerk verbunden und in der Miele App angemeldet ist, wird die Uhrzeit anhand der Standorteinstellung in der Miele App synchronisiert.

Einstellungen

Timer

Sie haben zwei Timer zur Verfügung mit folgenden Timerfunktionen:

Der Kaffeevollautomat

- schaltet sich zu einer bestimmten Zeit ein, z. B. morgens zum Frühstück (Einschalten um),
- schaltet sich zu einer bestimmten Zeit aus (Ausschalten um),
- schaltet sich nach einer bestimmten Zeit aus, wenn keine Taste gedrückt oder kein Getränk zubereitet wird (Abschalten nach, nur bei Timer 1 verfügbar).

Sie können die Timerfunktionen einzelnen Wochentagen zuordnen.

Für Einschalten um und Ausschalten um muss der Timer aktiviert und mindestens ein Wochentag zugeordnet sein.

Timer auswählen

Zur Auswahl stehen:

- Timer 1: Einschalten um, Ausschalten um, Abschalten nach
- Timer 2: Einschalten um, Ausschalten um

Einschalten um

Wenn die Inbetriebnahmesperre aktiviert ist, schaltet sich der Kaffeevollautomat **nicht** zu der vorgegebenen Zeit ein.
Die Timereinstellungen werden deaktiviert.

Wenn sich der Kaffeevollautomat **drei-mal** über die Timerfunktion Einschalten um eingeschaltet hat und keine Getränke bezogen wurden, schaltet sich das Gerät nicht mehr automatisch ein. So schaltet sich der Kaffeevollautomat bei längerer Abwesenheit, z. B. Urlaub,

nicht täglich ein.

Die programmierten Zeiten bleiben jedoch gespeichert und werden nach dem nächsten manuellen Einschalten wieder aktiviert.

Ausschalten um

Bei längerer Abwesenheit bleiben die programmierten Zeiten gespeichert und werden mit dem nächsten manuellen Einschalten wieder aktiviert (siehe Abschnitt „Einschalten um“).

Ausschalten nach

Die Timerfunktion Abschalten nach ist nur im Timer 1 verfügbar.

Wenn keine Taste berührt oder kein Getränk zubereitet wird, schaltet sich der Kaffeevollautomat nach 20 Minuten ab, um Energie zu sparen.

Sie können diese Voreinstellung ändern und eine Zeit zwischen 15 Minuten und 9 Stunden wählen. Verlängern Sie diese Zeit, erhöht sich der Energieverbrauch des Kaffeevollautomaten.

Wochentage auswählen (Wochentagszuordnung)

Der ausgewählte Wochentag wird mit ☒ markiert.

- Wählen Sie den gewünschten Wochentag aus.
- Wenn alle gewünschten Wochentage markiert sind, bestätigen Sie mit **OK**.

Timer aktivieren und deaktivieren

Sie haben für die Tageszeitanzeige ein oder Nachtabschaltung ausgewählt:
Wenn der Timer für Einschalten um aktiviert ist, erscheint 23:59 Stunden vorher im Display das Symbol ☺ und die gewünschte Einschaltzeit.

Wenn die Inbetriebnahmesperre aktiviert ist, kann die Timerfunktion eingeschalten um nicht ausgewählt werden.

Wählen Sie die gewünschte Timerfunktion aus. Die ausgewählte Timerfunktion wird mit ☒ markiert.

Ecomodus

Der Ecomodus ist ein Energiesparmodus. Erst wenn eine Getränkezubereitung gestartet wird, heizt das System auf.

Werkseitig ist Ecomodus eingeschaltet.

Schalten Sie den Ecomodus aus, erhöht sich der Energieverbrauch des Kaffeevollautomaten.

Beleuchtung

Sie haben folgende Möglichkeiten:

- Das Gerät ist eingeschaltet: Helligkeit der Beleuchtung einstellen.
- Das Gerät ist ausgeschaltet: Helligkeit der Beleuchtung einstellen und festlegen, wann sich die Beleuchtung ausschalten soll.

Im eingeschalteten Zustand wird der Kaffeevollautomat nach der letzten Aktion noch für eine gewisse Zeit beleuchtet. Diese Zeitspanne können Sie nicht verändern.

Je heller die Beleuchtung eingestellt und je länger sie eingeschaltet ist, desto mehr erhöht sich der Energieverbrauch des Kaffeevollautomaten.

Wasserhärte

Stellen Sie den Kaffeevollautomaten auf die Wasserhärte des verwendeten Wassers ein, damit das Gerät einwandfrei funktioniert und nicht beschädigt wird.

Die zuständige Wasserversorgung kann Ihnen Auskunft über die lokale Wasserhärte des Trinkwassers geben.

Wenn Sie in Flaschen abgefülltes Trinkwasser, z. B. Mineralwasser verwenden, nehmen Sie die Geräteeinstellung entsprechend des Calciumgehaltes vor. Der Calciumgehalt ist auf dem Etikett der Flasche in mg/l Ca^{2+} oder ppm ($\text{mg Ca}^{2+}/\text{l}$) angegeben.

Verwenden Sie Trinkwasser ohne Zusatz von Kohlensäure.

Tipp: Wenn die Wasserhärte >21 °dH (3,8 mmol/l) ist, empfehlen wir stattdessen in Flaschen abgefülltes Trinkwasser (< 150 mg/l Ca^{2+}) zu verwenden. So muss Ihr Kaffeevollautomat seltener entkalkt werden und Sie schonen die Umwelt, weil weniger Entkalkungsmittel eingesetzt wird.

Ab Werk ist die Härtestufe 3 voreingestellt.

Vier Härtestufen sind im Gerät einstellbar:

°dH	mmol/l	ppm (mg/l CaCO_3)	Einstellung*
0 – 8,4	0 – 1,5	0 – 150	weich 1
8,4 – 14	1,5 – 2,5	150 – 250	mittel 2
14 – 21	2,5 – 3,8	250 – 375	hart 3
> 21	$> 3,8$	> 375	sehr hart 4

* Gegebenenfalls weichen die Härtestufen im Display von der Wasserhärtebezeichnung Ihres Landes ab. Um den Kaffeevollautomaten auf Ihre vorhandene Wasserhärte einzustellen, orientieren Sie sich **unbedingt** an den Werten in der Tabelle.

Einstellungen

Info (Informationen anzeigen)

Im Menüpunkt Info können Sie sich die Anzahl der zubereiteten Portionen für die einzelnen Getränke anzeigen lassen.

Außerdem können Sie sehen, wie viele Portionen bis zum nächsten Entkalken oder zum nächsten Entfetten der Brüh-einheit möglich sind (Bezüge bis).

- Um wieder in die vorherige Displayan-zeige zu gelangen, berühren Sie ↩.

Inbetriebnahmesperre

Sie können den Kaffeevollautomaten sperren, so dass unbefugte Personen, z. B. Kinder, das Gerät nicht benutzen können.

Inbetriebnahmesperre aktivieren und deaktivieren

Wenn die Inbetriebnahmesperre akti-viert ist, sind die Timereinstellungen für Einschalten um deaktiviert. Der Kaf-feevollautomat schaltet sich **nicht** zu der vorgegebenen Zeit ein.

Inbetriebnahmesperre vorüberge-hend deaktivieren

Wenn Sie die Taste Ein/Aus  berüh-ren, erscheint .

- Berühren Sie , solange im Display eine entsprechende Aufforderung an-gezeigt wird.

Sobald der Kaffeevollautomat ausge-schaltet wird, ist das Gerät wieder ge-sperrt.

Miele@home

Folgende Punkte können unter Miele@home erscheinen:

- Einrichten: Diese Option erscheint nur, wenn der Kaffeevollautomat bisher nicht mit einem WLAN-Netzwerk ver-bunden oder die Netzwerkkonfiguration zurückgesetzt wurde.
- deaktivieren*/aktivieren*: Die Einstel-lungen für das WLAN-Netzwerk blei-ben bestehen, aber die Vernetzung wird ein- oder ausgeschaltet.
- Verbindungsstatus*: Informationen zur WLAN-Verbindung werden angezeigt. Die Symbole geben die Stärke der Verbindung an.
- Neu einrichten*: Die Einstellungen für das aktuelle WLAN-Netzwerk werden zurückgesetzt. Die WLAN-Verbindung wird neu eingerichtet.)

* Dieser Menüpunkt erscheint, wenn Miele@home eingerichtet wurde und der Kaffeevollautomat gegebenenfalls mit einem WLAN-Netzwerk verbunden ist.

Durch die Vernetzung erhöht sich der Energieverbrauch des Kaffeevollauto-maten, auch, wenn dieser ausgeschal-tet ist.

Display-Helligkeit

Sie können im Segment-Balken die Dis-play-Helligkeit einstellen.

Lautstärke

Sie können die Lautstärke der Signal- und Tastentöne im Segment-Balken ein-stellen.

Service

Ausdampfen

Wenn Sie den Kaffeevollautomaten über einen längeren Zeitraum einlagern oder transportieren, sollten Sie das Wasser aus den Leitungen entfernen – das Gerät ausdampfen (siehe Kapitel „Transportieren“).

Messeschaltung

Für den privaten Gebrauch benötigen Sie diese Funktion nicht.

Der Kaffeevollautomat kann mit der Funktion *Messeschaltung* im Handel oder in Ausstellungsräumen präsentiert werden. Dabei wird das Gerät beleuchtet, aber es können keine Getränke zubereitet oder Aktionen ausgeführt werden.

Werkeinstellungen

Sie können die Einstellungen des Kaffeevollautomaten auf den Auslieferungszustand zurücksetzen.

Die Einstellungen des Auslieferungszustands können Sie der „Übersicht der möglichen Einstellungen“ entnehmen.

Geräteeinstellungen

Folgendes wird **nicht** zurückgesetzt:

- Anzahl der Getränkezüge und der Gerätestatus (Bezüge bis Gerät entkalken, ... Brüheinheit entfetten)
- Sprache
- Datum und Uhrzeit
- Profile und die zugehörigen Getränke

Netzwerkconfiguration

Die Einstellungen für das WLAN-Netzwerk werden zurückgesetzt.

Setzen Sie die Netzwerkconfiguration zurück, wenn Sie den Kaffeevollautomaten entsorgen, verkaufen oder einen gebrauchten Kaffeevollautomaten in Betrieb nehmen. Nur so ist sichergestellt, dass Sie alle persönlichen Daten entfernt haben und der Vorbesitzer nicht mehr auf den Kaffeevollautomaten zugreifen kann.

Vernetzung

Ihr Kaffeevollautomat ist mit einem integrierten WLAN-Modul ausgestattet. Das WLAN-Modul ermöglicht die Netzwerkverbindung mit Ihrem Heimnetzwerk und die Nutzung der Miele App auf einem mobilen Endgerät.

Wenn Ihr Kaffeevollautomat einmal per WLAN verbunden wurde, wird die Verbindung nach jedem erneuten Einschalten automatisch wiederhergestellt.

Stellen Sie sicher, dass am Aufstellort Ihres Kaffeevollautomaten das Signal Ihres WLAN-Netzwerks mit ausreichender Signalstärke vorhanden ist.

Durch das Einbinden des Kaffeevollautomaten in Ihr WLAN-Netzwerk erhöht sich der Energieverbrauch, auch wenn der Kaffeevollautomat ausgeschaltet ist.

Sie können die Verbindung zu Ihrem WLAN-Netzwerk über die Einstellungen ausschalten.

Smart Extras über die Miele App*

Mit der Vernetzung über die Miele App erhalten Sie Zugang zu zahlreichen Smart Extras, unter anderem:

- Statusinformationen abrufen
- Zusätzliche hilfreiche Funktionen nutzen
- Über Softwareupdates den Kaffeevollautomaten auf dem neuesten Miele Entwicklungsstand halten

Mehr Details zu den Smart Extras finden Sie auf der Miele Website, im Apple App Store® oder im Google Play Store™.

* Zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren. Erforderlich ist Ihr Einverständnis zu den Allgemeinen Geschäftsbedingungen und Datenschutzhinweisen für digitale Produkte und Dienste von Miele in der Miele App. Miele behält sich das Recht vor, die digitalen Angebote jederzeit zu ändern oder einzustellen.

Voraussetzungen für die Vernetzung

Beachten Sie für die Vernetzung folgende Voraussetzungen:

1. Am Aufstellort ist ein Heimnetzwerk verfügbar.
Halten Sie das WLAN-Passwort bereit.
2. Die Miele App ist auf einem mobilen Endgerät vorhanden.
3. Sie besitzen ein Benutzerkonto in der Miele App.

Miele App

Die Miele App können Sie kostenlos aus dem Apple App Store® oder dem Google Play Store™ herunterladen.



Vernetzung einrichten (Miele@home)

Werkseitig ist die Funktion Miele@home ausgeschaltet.

- Prüfen Sie, ob das Signal Ihres WLAN-Netzwerkes am Aufstellort des Kaffeevollautomaten mit ausreichender Signalstärke vorhanden ist.

Das Menü Einstellungen  wird angezeigt.

- Berühren Sie Miele@home.
- Berühren Sie Einrichten.
- Wählen Sie die gewünschte Verbindungsmethode:
 - per Miele App
 - per WPS
- Befolgen Sie die Anweisungen im Display des Kaffeevollautomaten und in der Miele App.

Im Display erscheint Verbindung erfolgreich hergestellt.

Durch die Vernetzung erhöht sich der Energieverbrauch des Kaffeevollautomaten. Das gilt auch, wenn der Kaffeevollautomat ausgeschaltet ist.

Netzwerkverbindung neu einrichten

Wenn sich z. B. Ihr WLAN-Netzwerk geändert hat, können Sie Miele@home für Ihren Kaffeevollautomaten neu einrichten.

Das Menü Einstellungen  wird angezeigt.

- Berühren Sie Miele@home.
- Berühren Sie Neu einrichten.
- Befolgen Sie die Hinweise im Abschnitt „Netzwerkverbindung einrichten (Miele@home)“.

Fernsteuerung

Fernsteuerung ist nur sichtbar, wenn der Kaffeevollautomat mit einem WLAN-Netzwerk verbunden ist.

Sie können in der Miele App z. B. Einstellungen des Kaffeevollautomaten verändern, wenn Fernsteuerung eingeschaltet ist. Um eine Getränkezubereitung über die App zu starten, muss zusätzlich MobileStart aktiviert sein.

Werkseitig ist die Funktion Fernsteuerung eingeschaltet.

Fernsteuerung ein- oder ausschalten

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Berühren Sie .
- Berühren Sie Einstellungen .
- Berühren Sie Fernsteuerung.
- Um die Fernsteuerung ein- oder auszuschalten, wählen Sie die gewünschte Option.

MobileStart vorbereiten

 Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr an den Ausläufen.

Wenn beim unbeaufsichtigtem Betrieb Flüssigkeiten oder Dampf austreten, können sich Dritte verbrennen, wenn sie Körperteile unter den Zentralauslauf halten oder heiße Bauteile berühren.

Stellen Sie sicher, dass keine Personen, insbesondere keine Kinder, gefährdet sind, wenn Sie einen unbeaufsichtigten Betrieb starten.

Vernetzung

Die Milch wird im Milchbehälter oder in einem Milchkarton **nicht** gekühlt.

Wenn Sie die Milch längere Zeit ungekühlt im Milchbehälter oder im Milchkarton stehen lassen, kann die Milch verderben (je nach Milchsorte).

Lassen Sie insbesondere Kuhmilch nicht für längere Zeit ungekühlt im Milchbehälter oder Milchkarton stehen.

Beachten Sie die Angaben des Herstellers bezüglich der Haltbarkeit der verwendeten Milch.

Mit MobileStart können Sie z. B. eine Getränkezubereitung über die Miele App starten.

Sie können MobileStart nur dann nutzen, wenn

- Miele@home für Ihren Kaffeevollautomaten eingerichtet und
- die Funktionen Fernsteuerung und MobileStart eingeschaltet sind.

- Stellen Sie sicher, dass der Kaffeevollautomat betriebsbereit ist, dass z. B. Wassertank und Bohnenbehälter ausreichend gefüllt sind.
- Stellen Sie ein ausreichend großes, leeres Gefäß unter den Zentralauslauf.

MobileStart ein- und ausschalten

Wenn Sie MobileStart nutzen wollen, muss die Funktion Fernsteuerung eingeschaltet sein.

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Berühren Sie ↩.
- Wählen Sie MobileStart.
- Um MobileStart ein- oder auszuschalten, wählen Sie die gewünschte Option.

Nun können Sie per App eine Getränkezubereitung starten.

Wenn Sie mit MobileStart ein Getränk zubereiten, werden Sie durch akustische und optische Signale auf die Getränkeausgabe aufmerksam gemacht. Sie können diese Warnsignale nicht verändern oder ausschalten.

Während MobileStart eingeschaltet ist, leuchtet das Symbol  und die Tageszeit wird immer im Display des angeschalteten Kaffeevollautomaten angezeigt.

Die Leitungen werden beim Einschalten nicht vorgewärmt, damit die vorbereitete Tasse unter dem Zentralauslauf nicht mit Spülwasser gefüllt wird.

Wenn der Kaffeevollautomat direkt bedient wird, ist die Bedienung über die App nicht möglich. Die Bedienung am Gerät hat Vorrang.

Sobald Sie ein Getränk über die App zubereitet oder die Gerätetür geöffnet haben, ist MobileStart automatisch ausgeschaltet.

RemoteUpdate

Der Menüpunkt „RemoteUpdate“ wird nur angezeigt und ist wählbar, wenn die Voraussetzungen für die Nutzung von Miele@home erfüllt sind.

Mit RemoteUpdate kann die Software Ihres Kaffeevollautomaten aktualisiert werden. Steht ein Update für Ihren Kaffeevollautomaten zur Verfügung, so wird dieses durch Ihren Kaffeevollautomaten automatisch heruntergeladen. Die Installation eines Updates erfolgt nicht automatisch, sondern muss manuell von Ihnen gestartet werden.

Wenn Sie ein Update nicht installieren, können Sie Ihren Kaffeevollautomaten wie gewohnt nutzen. Miele empfiehlt jedoch, die Updates zu installieren.

Einschalten/Ausschalten

Werkseitig ist RemoteUpdate eingeschaltet. Ein zur Verfügung stehendes Update wird automatisch heruntergeladen und muss manuell von Ihnen gestartet werden.

Schalten Sie RemoteUpdate aus, wenn Sie möchten, dass kein Update automatisch heruntergeladen wird.

Ablauf eines RemoteUpdates

Informationen über den Inhalt und Umfang eines Updates werden in der Miele App bereitgestellt.

Steht ein Update zur Verfügung, wird im Display Ihres Kaffeevollautomaten eine Meldung angezeigt.

Sie können das Update sofort installieren oder die Installation auf später verschieben. Die Abfrage erfolgt dann nach dem erneuten Einschalten des Kaffeevollautomaten.

Möchten Sie das Update nicht installieren, schalten Sie RemoteUpdate aus.

Das Update zu installieren, kann einige Minuten dauern.

Folgendes ist bei RemoteUpdate zu beachten:

- Solange Sie keine Meldung erhalten, steht kein Update zur Verfügung.
- Ein installiertes Update kann nicht rückgängig gemacht werden.
- Schalten Sie den Kaffeevollautomaten während des Updates nicht aus. Das Update wird anderenfalls abgebrochen und nicht installiert.
- Einige Softwareupdates können nur vom Miele Kundendienst durchgeführt werden.

Reinigung und Pflege



Gesundheitsgefährdung durch mangelnde Reinigung.

Durch Wärme und Feuchtigkeit im Innenraum des Kaffeevollautomaten können Kaffeereste schimmeln und/oder Milchreste sauer werden und die Gesundheit gefährden.

Reinigen Sie den Kaffeevollautomaten sorgfältig und regelmäßig.

Übersicht der Reinigungsintervalle

Empfohlenes Reinigungsintervall	Was muss ich reinigen/pflegen?
Täglich (am Ende des Tages)	Wassertank
	Satzbehälter
	Abtropfschale und Abtropfblech
	Milchbehälter
	Milchlanze
	Tassenrandsensor
1 x wöchentlich (öfter bei starker Verschmutzung)	Zentralauslauf
	Brüheinheit
	Innenraum unter der Brüheinheit und der Abtropfschale
	Gehäuse
1 x monatlich	Bohnenbehälter
	Pulverschacht und Pulverschublade
1 x jährlich (öfter bei Bedarf)	Brüheinheit fetten (mit Silikonfett)
nach Aufforderung	Milchleitung reinigen (mit 1 Reinigungsstick)
	Brüheinheit entfetten (mit 1 Reinigungstablette)
	Gerät entkalken (mit 1 Entkalkungstablette)

Von Hand oder im Geschirrspüler reinigen

Die Brüheinheit ist **nicht** spülmaschinene geeignet.

Reinigen Sie die Brüheinheit ausschließlich von Hand mit warmem Wasser **ohne Reinigungsmittel**.

Die folgenden Teile sollten ausschließlich **von Hand** gereinigt werden:

- Edelstahlabdeckung des Zentralauslaufs
- Tassenrandsensor
- Brüheinheit
- Deckel des Bohnenbehälters
- untere Blende

 Beschädigungsgefahr durch zu hohe Spülmaschinentemperaturen. Bauteile können durch die Reinigung in der Geschirrspülmaschine bei mehr als 55 °C unbrauchbar werden, z. B. sich verformen.

Wählen Sie für spülmaschinene geeignete Bauteile ausschließlich Spülmaschinenprogramme mit maximal 55 °C.

Durch den Kontakt mit Naturfarbstoffen, z. B. in Karotten, Tomaten und Ketchup können sich Kunststoffteile im Geschirrspüler verfärben. Diese Verfärbung beeinflusst nicht die Stabilität der Teile.

Die folgenden Teile sind **spülmaschinene geeignet**:

- Abtropfschale und Deckel
- Abtropfblech
- Satzbehälter
- Wassertank

- Zentralauslauf (ohne Edelstahlabdeckung)
- Milchbehälter mit Deckel
- Milchlanze

 Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr an heißen Bauteilen oder durch heiße Flüssigkeiten.

Durch den Betrieb können Bauteile sehr heiß werden. Wenn heiße Bauteile berührt werden, kann es zu Verbrennungen kommen. Die austretenden Flüssigkeiten und der Dampf sind sehr heiß und können Verbrühungen verursachen.

Halten Sie keine Körperteile unter die Ausläufe, wenn heiße Flüssigkeiten oder Dampf austreten.

Lassen Sie den Kaffeevollautomaten abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.

Beachten Sie auch, dass das Wasser in der Abtropfschale sehr heiß sein kann.

 Schäden durch eindringende Feuchtigkeit.

Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um den Kaffeevollautomaten zu reinigen.

Die regelmäßige Reinigung des Gerätes ist sehr wichtig, da Kaffeereste schnell schimmeln. Milchreste können sauer werden und die Milchleitung kann verstopfen.

Reinigung und Pflege

Ungeeignete Reinigungsmittel

Alle Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn sie mit ungeeigneten Reinigungsmitteln in Berührung kommen. Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer unter Umständen zum Zerschlagen führen.

Entfernen Sie Rückstände von Reinigungsmitteln sofort. Achten Sie darauf, dass eventuelle Spritzer beim Entkalken sofort entfernt werden.

Um die Oberflächen nicht zu beschädigen, vermeiden Sie bei der Reinigung:

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltige Reinigungsmittel
- lösemittelhaltige Reinigungsmittel
- desinfizierende Reinigungsmittel und Handdesinfektionsgel
- kalklösende Reinigungsmittel (ungeeignet für die Gehäusereinigung)
- Edelstahl-Reinigungsmittel
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger (ungeeignet für die Gehäusereinigung)
- Glasreiniger
- Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder
- Backofenreiniger
- Dampfgarer-Reinigungsmittel (DG-Clean)
- scheuernde Reinigungsmittel, wie Scheuerpulver, Scheuermilch und Putzsteine
- scheuernde, harte Schwämme, wie z. B. Topfschwämme, Bürsten oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten
- Schmutzradierer
- scharfe Metallschaber

- Stahlwolle oder Edelstahl-Spiralen
- Sonnenschutzmittel/Sonnencremes

Abtropfschale und Satzbehälter reinigen

 Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr an heißen Bauteilen oder durch heiße Flüssigkeiten.

Durch den Betrieb können Bauteile sehr heiß werden. Wenn heiße Bauteile berührt werden, kann es zu Verbrennungen kommen. Die austretenden Flüssigkeiten und der Dampf sind sehr heiß und können Verbrühungen verursachen.

Falls die Leitungen gerade gespült wurden, warten Sie einige Zeit, bevor Sie die Abtropfschale aus dem Kaffeevollautomaten nehmen.

Beachten Sie auch, dass das Wasser in der Abtropfschale sehr heiß sein kann.

Berühren Sie keine heißen Teile.

Um Geruchsbildung und Schimmel zu verhindern, reinigen Sie die Abtropfschale und den Satzbehälter **täglich**.

Wenn die Abtropfschale und/oder der Satzbehälter voll sind und geleert werden müssen, erscheint eine Meldung im Display des Kaffeevollautomaten. Leeren Sie dann die Abtropfschale **und** den Satzbehälter.

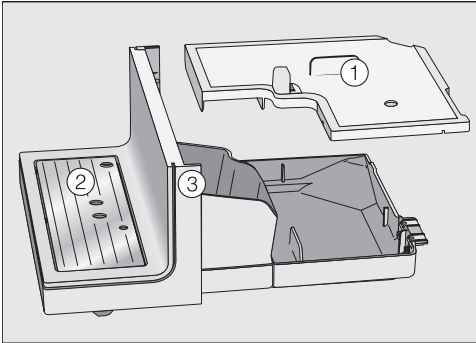
Der Satzbehälter befindet sich in der Abtropfschale.

Entnehmen Sie die Abtropfschale und den Satzbehälter, während der Kaffeevollautomat eingeschaltet ist. Andernfalls erscheint die Meldung Abtropfschale und Satzbehälter leeren im Display, obwohl die Abtropfschale und/oder der Satzbehälter noch nicht maximal gefüllt sind.

- Ziehen Sie die Abtropfschale vorsichtig aus dem Kaffeevollautomaten.

Im Satzbehälter befindet sich meist auch etwas Spülwasser.

- Leeren Sie die Abtropfschale **und** den Satzbehälter.

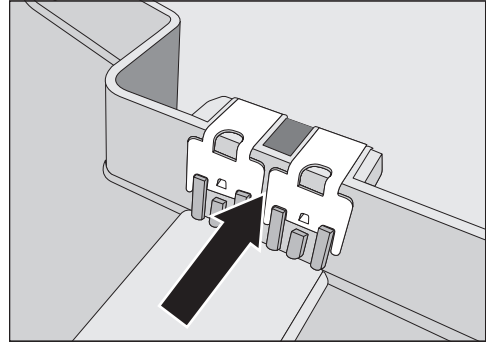


- Nehmen Sie den Deckel ①, das Abtropfblech ② und die untere Blende ③ ab.

Reinigen Sie die untere Blende ausschließlich von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

- Reinigen Sie alle Teile von Hand.

Tipp: Um die Abtropfschale, den Satzbehälter, den Deckel und das Abtropfblech besonders gründlich zu reinigen, reinigen Sie diese Teile von Zeit zu Zeit im Geschirrspüler.



- Reinigen Sie die Kontakte (Metallplättchen) und den Zwischenraum sorgfältig.
- Trocknen Sie alle Teile gut.

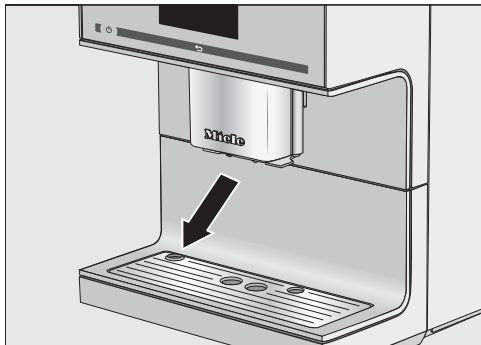
Nur mit sauberen und trockenen Kontakten wird eindeutig sensiert, ob die Abtropfschale voll ist. Kontrollieren Sie einmal wöchentlich den Bereich der Kontakte.

- Reinigen Sie den Innenraum des Gerätes unter der Abtropfschale.
- Setzen Sie den Satzbehälter, den Deckel und die untere Blende wieder auf, **bevor** Sie die Abtropfschale in den Kaffeevollautomaten schieben. Achten Sie darauf, die Abtropfschale bis zum Anschlag in das Gerät zu schieben.

Abtropfblech reinigen

- Entnehmen Sie das Abtropfblech.
- Reinigen Sie das Abtropfblech von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie das Abtropfblech.

Reinigung und Pflege



- Setzen Sie das Abtropfblech wieder ein. Achten Sie darauf, dass das Abtropfblech richtig eingesetzt ist (siehe Abbildung).

Tipp: Um das Abtropfblech besonders gründlich zu reinigen, reinigen Sie es von Zeit zu Zeit im Geschirrspüler.

Wassertank reinigen

Reinigen Sie den Wassertank täglich.

Achten Sie darauf, dass das Ventil, die untere Fläche des Wassertanks und die Abstellfläche am Kaffeevollautomaten sauber sind. Nur so kann der Wassertank richtig eingesetzt werden.

- Entnehmen Sie den Wassertank.
- Reinigen Sie den Wassertank von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie den Wassertank.

Tipp: Um den Wassertank besonders gründlich zu reinigen, reinigen Sie diesen von Zeit zu Zeit im Geschirrspüler.

- Reinigen und trocknen Sie die Abstellfläche im Kaffeevollautomaten sorgfältig, vor allem die Vertiefungen.
- Setzen Sie den Wassertank wieder ein.

Milchlanze reinigen

Reinigen Sie die Milchlanze täglich.

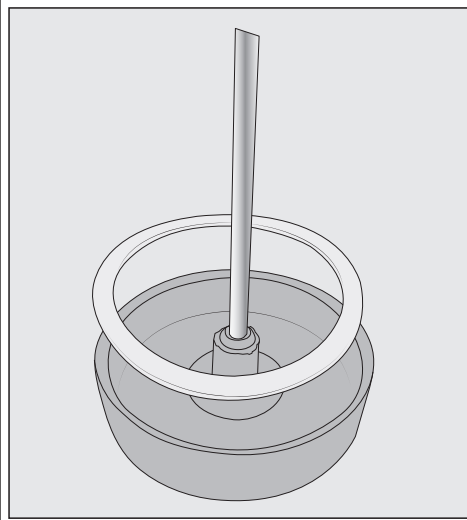
- Spülen Sie die Milchlanze unter fließendem Wasser.
- Ziehen Sie das Verbindungsstück vom Edelstahlrohr ab.
- Reinigen Sie die Teile von Hand unter fließendem Wasser und mit etwas Spülmittel.
- Bei Bedarf weichen Sie die Teile über Nacht in Wasser mit etwas Spülmittel ein.
- Spülen Sie die Teile unter fließendem Wasser.
- Trocknen Sie die Teile.

Tipp: Um die einzelnen Teile besonders gründlich zu reinigen, reinigen Sie diese von Zeit zu Zeit im Geschirrspüler.

Milchbehälter reinigen

Reinigen Sie den Milchbehälter täglich.

- Schrauben Sie den Deckel vom Glas des Milchbehälters ab.
- Entnehmen Sie das Edelstahlrohr.



Bei Bedarf können Sie das Verbindungsstück und den Dichtring aus dem Deckel des Milchbehälters entnehmen. Wenn Sie das Edelstahlrohr entnommen haben, lässt sich das Verbindungsstück leicht von der Deckelinnenseite herausdrücken.

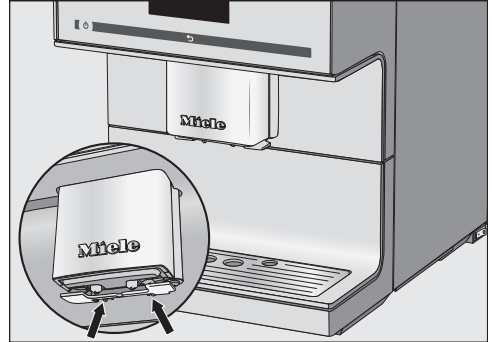
- Reinigen Sie alle Teile des Milchbehälters von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile.

Tipp: Um die Teile des Milchbehälters besonders gründlich zu reinigen, reinigen Sie die Teile von Zeit zu Zeit im Geschirrspüler.

Tassenrandsensor reinigen

Reinigen Sie den Tassenrandsensor täglich.

Unten am Zentralauslauf befindet sich der Tassenrandsensor.



- Drücken Sie die beiden Rastnasen zusammen (Pfeile).

Der Tassenrandsensor löst sich.

- Reinigen Sie den Tassenrandsensor von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie den Tassenrandsensor.

Zum Einsetzen:

- Drücken Sie den Tassenrandsensor von unten in die Halterung am Zentralauslauf.

Zentralauslauf reinigen

Reinigen Sie alle Teile des Zentralauslaufs mit integriertem Cappuccinatore mindestens **einmal wöchentlich**.

Das Menü Getränke wird angezeigt.

Reinigung und Pflege

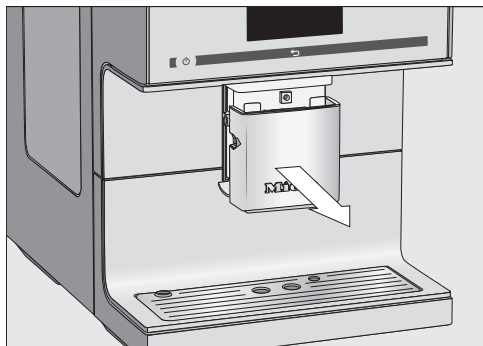
Zentralauslauf entnehmen und zerlegen

Wenn der Zentralauslauf in der obersten Position steht, können Sie die Teile nicht entnehmen. Dafür muss der Zentralauslauf in die Pflegeposition fahren.

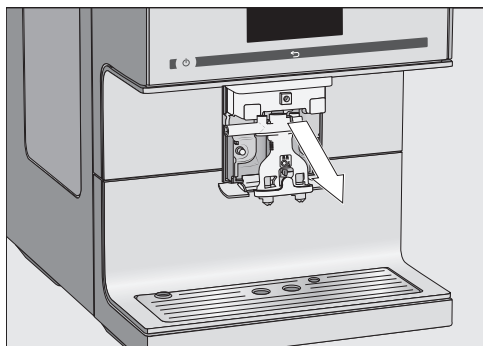
- Berühren Sie für 3 Sekunden ↶.

Der Zentralauslauf fährt in die Pflegeposition.

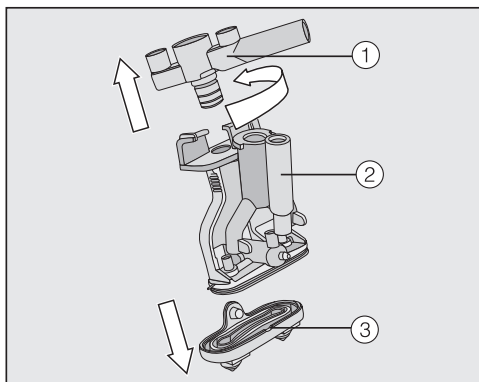
Tipp: Wenn der Kaffeevollautomat ausgeschaltet ist, können Sie die Teile des Zentralauslaufs jederzeit entnehmen und reinigen.



- Nehmen Sie die Edelstahlabdeckung nach vorn ab.



- Ziehen Sie die Auslaufeinheit nach vorn ab.



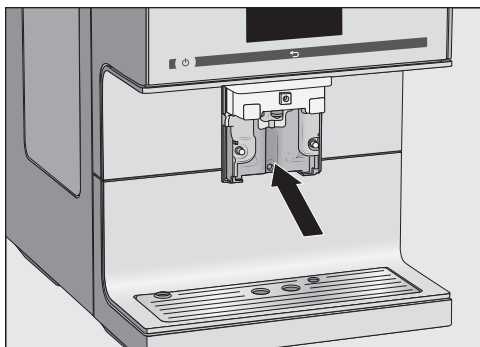
- Drehen Sie das obere Teil ① mit der Aufnahme für die Milchleitung. Ziehen Sie das Bauteil ab. Ziehen Sie auch das Y-Stück ② ab. Lösen Sie die Auslaufdüsen ③.

Zentralauslauf reinigen

Reinigen Sie die Edelstahlabdeckung des Zentralauslaufs **ausschließlich** von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

- Reinigen Sie alle Teile gründlich von Hand.

Tipp: Um die Teile des Zentralauslaufs, ausgenommen die Edelstahlabdeckung, besonders gründlich zu reinigen, reinigen Sie diese von Zeit zu Zeit im Geschirrspüler. So werden Kaffeeablagerungen und Milchreste effektiv entfernt.



- Reinigen Sie die Fläche am Zentralauslauf mit einem feuchten Schwammtuch.
- Reinigen Sie verstopfte Anschlussstücke der Milchleitung mit der mitgelieferten Reinigungsbürste unter fließendem Wasser: Stecken Sie dazu die Reinigungsbürste in das Anschlussstück. Bewegen Sie die Bürste vor und zurück, bis alle Milchreste entfernt sind.

Zentralauslauf einsetzen

Die Auslafeinheit lässt sich leichter zusammensetzen, wenn die Einzelteile vorher mit Wasser angefeuchtet werden.

- Setzen Sie die Auslafeinheit wieder zusammen. Drücken Sie kräftig, um die Auslaufdüsen ③ fest auf die Auslafeinheit zu setzen.

Achten Sie darauf, dass alle Teile dicht miteinander verbunden sind.

- Schieben Sie die Auslafeinheit wieder in den Zentralauslauf.
- Setzen Sie die Edelstahlabdeckung auf.
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Milchleitung manuell oder mit dem Pflegeprogramm reinigen

 Gesundheitsgefährdung durch mangelnde Reinigung. Milch enthält von Natur aus Keime. Durch Wärme und Feuchtigkeit im Innenraum des Kaffeevollautomaten können sich diese Keime vermehren z. B. Milchreste sauer werden und die Gesundheit gefährden. Reinigen Sie die milchführenden Teile sorgfältig und regelmäßig.

Die Milchleitung des Kaffeevollautomaten muss etwa einmal pro Woche gereinigt werden. Eine Meldung im Display erinnert Sie zum richtigen Zeitpunkt daran.

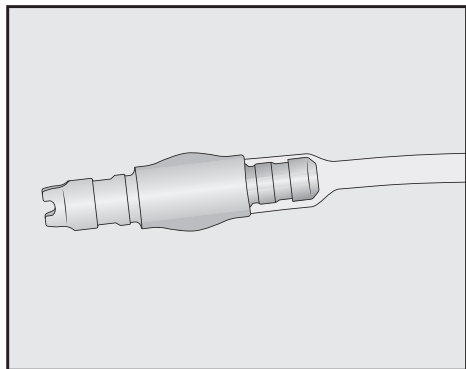
- Bestätigen Sie mit *OK*.

Wenn Sie die Meldung *Milchleitung reinigen* mit *OK* bestätigen, wird der interne Zähler für das Reinigungsintervall zurückgesetzt. Sie werden **nicht** erneut daran erinnert.

Sie haben zwei Möglichkeiten die Milchleitung zu reinigen:

- Sie können den Zentralauslauf mit integriertem Cappuccinatore entnehmen, zerlegen und im Geschirrspüler oder von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen (siehe Abschnitt „Zentralauslauf mit integriertem Cappuccinatore reinigen“).
- Oder Sie reinigen die Milchleitung mit dem Pflegeprogramm *Milchleitung reinigen* und einem Reiniger für Milchleitungen (siehe Abschnitt „Milchleitung reinigen“).

Reinigung und Pflege



Falls Sie das Anschlussstück von der Milchleitung gelöst haben: Achten Sie beim Zusammensetzen darauf, dass die kleinere, dünnere Seite des Anschlussstücks in den Schlauch geschoben wird.

- Schalten Sie den Kaffeevollautomaten aus.
- Reinigen Sie die Gerätefront mit einem sauberen Schwammtuch, Spülmittel und warmem Wasser.
- Trocknen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

Tipp: Sie können das Gehäuse auch mit dem Miele Allzweck-Microfasertuch reinigen.

Tipp: Wir empfehlen zusätzlich zur gewohnten wöchentlichen Reinigung, die alternative Reinigungsmöglichkeit einmal monatlich durchzuführen. Wenn Sie beispielsweise wöchentlich manuell reinigen, dann sollten Sie einmal monatlich das Pflegeprogramm durchführen. Durch die Kombination wird die Milchleitung optimal gereinigt.

Gehäuse reinigen

Die Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Verschmutzungen länger einwirken oder mit ungeeigneten Reinigungsmitteln in Berührung kommen.

Entfernen Sie Verschmutzungen am Gehäuse sofort.

Achten Sie darauf, dass eventuelle Spritzer beim Entkalken sofort abgewischt werden.

Bohnenbehälter reinigen

⚠ Verletzungsgefahr am laufenden Mahlwerk.

Wenn Sie ins Mahlwerk greifen oder sich Gegenstände z. B. ein Löffel im Mahlwerk befinden, und dann unbeabsichtigt ein Mahlvorgang gestartet wird, können Sie sich verletzen.

Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung des Bohnensystems, um den Kaffeevollautomaten vom Elektronetz zu trennen.

Kaffeebohnen enthalten Fette, die sich an den Wänden des Bohnenbehälters ablagern und den Bohnenfluss behindern können. Reinigen Sie deshalb den Bohnenbehälter regelmäßig mit einem weichen Tuch.

- Nehmen Sie den Deckel des Bohnenbehälters ab.
- Entfernen Sie die vorhandenen Kaffeebohnen.

Tipp: Um trockene Kaffeereste zu entfernen, saugen Sie den Bohnenbehälter mit einem Staubsauger aus.

- Reinigen Sie den Bohnenbehälter mit einem trockenen, weichen Tuch.

Nun können Sie wieder Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter füllen.

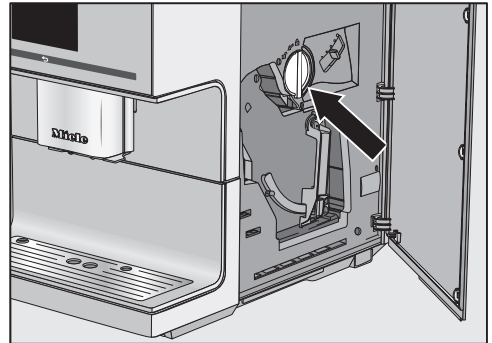
- Setzen Sie den Deckel wieder auf.

Tipp: Bei Bedarf können Sie den Deckel des Bohnenbehälters **von Hand** mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Trocknen Sie den Deckel gut, bevor Sie den Bohnenbehälter damit verschließen.

Pulverschublade reinigen

Reinigen Sie die Pulverschublade und den Pulverschacht für Kaffeepulver regelmäßig, z. B. wenn Sie die Brüheinheit entfetten.

- Öffnen Sie die Gerätetür.



- Um die Pulverschublade zu entnehmen, drehen Sie den Griff (Pfeil) nach links.
- Reinigen Sie die Pulverschublade von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Trocknen Sie die Pulverschublade.

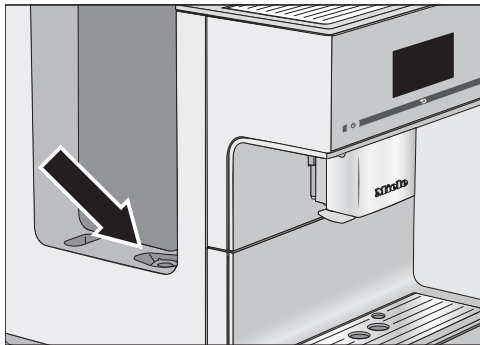
Tipp: Um die Pulverschublade besonders gründlich zu reinigen, reinigen Sie diese von Zeit zu Zeit im Geschirrspüler.

- Entfernen Sie die Kaffeepulverreste im Pulverschacht mit einem trockenen, weichen Tuch.
- Setzen Sie die Pulverschublade wieder ein.
- Um den Pulverschacht zu verschließen, drehen Sie den Griff nach rechts.
- Schließen Sie die Gerätetür.

Wassertanksieb entnehmen und reinigen

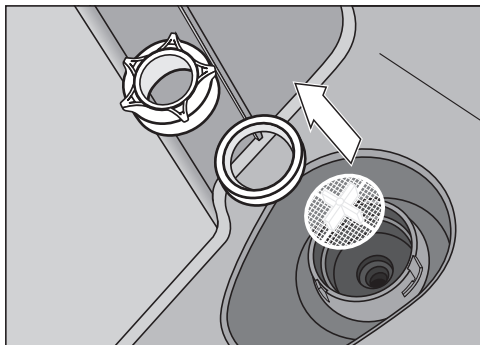
Reinigen Sie das Wassertanksieb einmal im Monat.

Reinigung und Pflege



Das Wassertanksieb befindet sich unter dem Wassertank.

- Entnehmen Sie den Wassertank.



- Drehen Sie die Überwurfkappe ab.
- Entnehmen Sie den Dichtungsring und das Sieb.
- Reinigen Sie die Teile von Hand.
- Spülen Sie alles sorgfältig unter fließendem Wasser ab.
- Setzen Sie zuerst das Sieb (das Kreuz nach oben) und dann den Dichtungsring ein.

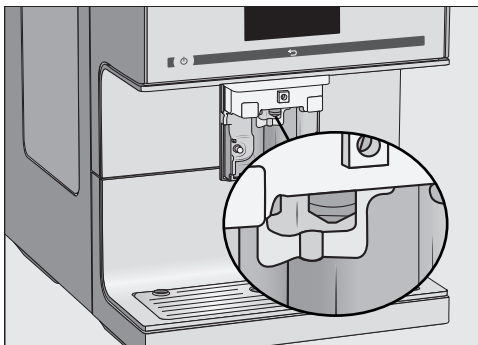
Dabei zeigt die Öffnung des Dichtungsringes nach unten.

- Drehen Sie die Überwurfkappe fest.
- Setzen Sie den Wassertank wieder ein.

Dampfdüse reinigen

Reinigen Sie die Dampfdüse einmal im Monat.

- Um den Zentralauslauf in die Pflegeposition zu fahren, berühren Sie für 3 Sekunden
- Nehmen Sie die Edelstahlabdeckung nach vorn ab.
- Ziehen Sie die Auslaufeinheit nach vorn ab.



Schieben Sie die Reinigungsbürste maximal 1 cm in die Dampfdüse.

- Reinigen Sie die Dampfdüse mit der Reinigungsbürste.
- Schieben Sie die Auslaufeinheit wieder in den Zentralauslauf.
- Setzen Sie die Edelstahlabdeckung auf.

Pflegeprogramme

Folgende Pflegeprogramme gibt es:

- Gerät spülen
- Milchleitung spülen
- Milchleitung reinigen
- Brüheinheit entfetten
- Gerät entkalken

Führen Sie das jeweilige Pflegeprogramm durch, wenn Sie im Display dazu aufgefordert werden. Sie können die Pflegeprogramme jederzeit zusätzlich starten, so dass der Kaffeevollautomat nicht zu einem unpassenden Zeitpunkt zwingend gereinigt werden muss.

Beachten Sie, dass das jeweilige Pflegeprogramm vollständig durchgeführt werden muss und nicht abgebrochen werden kann.

Menü „Pflege“ aufrufen

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Berühren Sie ↵.
- Berühren Sie Pflege.

Nun können Sie ein Pflegeprogramm wählen.

Gerät spülen

Wenn ein Kaffeegetränk zubereitet wurde, spült der Kaffeevollautomat beim Ausschalten. So werden eventuell vorhandene Kaffeereste entfernt.

Sie können die Leitungen auch manuell spülen.

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Berühren Sie ↵.
- Berühren Sie Pflege.
- Berühren Sie Gerät spülen.

Gegebenenfalls werden Sie aufgefordert, die Milchleitung in das Abtropfblech zu stecken.

Milchleitung spülen

Die Milchleitung kann durch Milchreste verstopfen. Deshalb soll die Milchleitung regelmäßig gespült werden. Wenn Milch zubereitet wurde, erscheint spä-

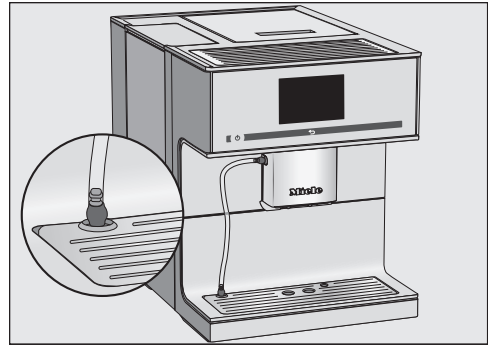
testens beim Ausschalten die Aufforderung, die Milchleitung in das Abtropfblech zu stecken.

Sie können die Milchleitung auch manuell spülen.

Das Menü Getränke wird angezeigt.

Tipp: Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter den Zentralauslauf.

- Berühren Sie ↵.
- Berühren Sie Pflege.
- Berühren Sie Milchleitung spülen.



- Stecken Sie die Milchleitung in die Öffnung im Abtropfblech.
- Bestätigen Sie mit OK.

Die Milchleitung wird gespült.

Milchleitung reinigen

Sie benötigen für die Reinigung der Milchleitung 1 Stick Reiniger für Milchleitungen.

Wir empfehlen für eine optimale Reinigung, den Miele Reiniger für Milchleitungen zu verwenden. Das Reinigungspulver für die Milchleitung wurde speziell für die Miele Kaffeevollautomaten entwickelt und verhindert dadurch Folgeschäden.

Reinigung und Pflege

Sie erhalten den Reiniger für Milchleitungen beim Miele Webshop, beim Miele Kundendienst oder bei Ihrem Miele Fachhändler.

Das Pflegeprogramm Milchleitung reinigen dauert ca. 10 Minuten.

Das Menü Getränke wird angezeigt.

- Berühren Sie ↵.

Der Reinigungsvorgang kann nicht abgebrochen werden. Der Vorgang muss vollständig durchgeführt werden.

- Berühren Sie Pflege.
- Berühren Sie Milchleitung reinigen.

Der Vorgang wird gestartet.

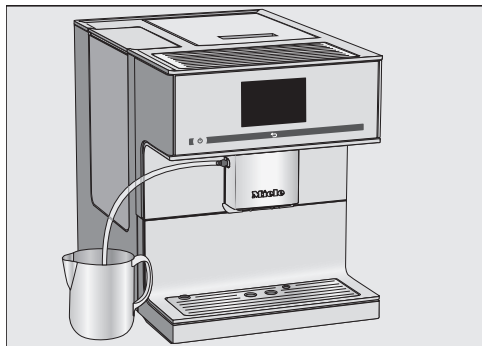
- Befolgen Sie die Anweisungen im Display.

Im Display erscheint Milchleitung in Reinigungsmittel stecken.

Reinigungslösung herstellen:

- Lösen Sie das Reinigungspulver in einem Gefäß mit 200 ml lauwarmem Wasser auf: Rühren Sie die Lösung mit einem Löffel um, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat.

Reinigung durchführen:



- Stellen Sie das Gefäß neben den Kaffeevollautomaten und hängen Sie die Milchleitung in die Reinigungslösung.

Achten Sie darauf, dass die Milchleitung ausreichend tief in die Reinigungslösung getaucht ist.

- Bestätigen Sie mit OK.
- Befolgen Sie die weiteren Anweisungen im Display.

Nach dem Spülen ist der Reinigungsvorgang beendet.

Brüheinheit entfetten

Je nach Fettgehalt der verwendeten Kaffeesorte kann die Brüheinheit schneller verstopfen. Für aromatische Kaffeegetränke und eine einwandfreie Funktion des Kaffeevollautomaten muss die Brüheinheit regelmäßig entfettet werden.

Wir empfehlen für eine optimale Reinigung die Miele Reinigungstabletten zu verwenden. Diese Reinigungstabletten zum Entfetten der Brüheinheit wurden speziell für die Miele Kaffeevollautomaten entwickelt und verhindern dadurch Folgeschäden.

Sie erhalten die Reinigungstabletten im Miele Webshop, beim Miele Kundendienst oder bei Ihrem Miele Fachhändler.

Meldung im Display

Nach 200 zubereiteten Getränken erscheint im Display Brüheinheit entfetten.

- Bestätigen Sie mit OK.

Die Meldung erscheint in regelmäßigen Abständen wieder. Wenn die maximale mögliche Anzahl von Getränkebezügen erreicht ist, wird der Kaffeevollautomat gesperrt.

Sie können den Kaffeevollautomaten ausschalten, wenn Sie das Pflegeprogramm zu diesem Zeitpunkt nicht

durchführen möchten. Kaffeegetränke können Sie erst wieder zubereiten, wenn die Brüheinheit entfettet wurde.

Brüheinheit entfetten nach Aufforderung im Display

Im Display erscheint die Meldung **Brüheinheit entfetten** und es können keine Getränke zubereitet werden.

Sie benötigen für das Pflegeprogramm 1 Reinigungstablette.

Das Pflegeprogramm „Brüheinheit entfetten“ dauert ca. 10 Minuten.

Das Pflegeprogramm kann nicht abgebrochen werden. Der Vorgang muss vollständig durchgeführt werden.

- Bestätigen Sie mit *OK*.

Das Pflegeprogramm wird gestartet.

- Befolgen Sie die Anweisungen im Display.

Brüheinheit und Innenraum reinigen

Für guten Kaffeegeschmack und um Keimbildung vorzubeugen, reinigen Sie die Brüheinheit und den Innenraum einmal wöchentlich.

Sie benötigen für die Reinigung der Brüheinheit 1 Reinigungstablette.



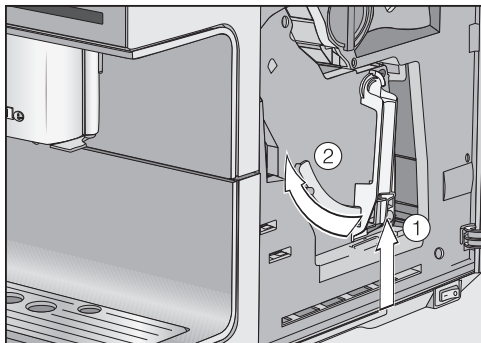
Gesundheitsgefährdung durch mangelnde Reinigung.

Feuchte Kaffeepulverreste im Innenraum können schimmeln und die Gesundheit gefährden.

Entfernen Sie regelmäßig die Kaffeepulverreste und reinigen Sie den Innenraum.

- Öffnen Sie die Gerätetür.

Reinigung und Pflege



- Halten Sie die Taste unten am Griff der Brüheinheit ① gedrückt und drehen Sie dabei den Griff nach links ②.

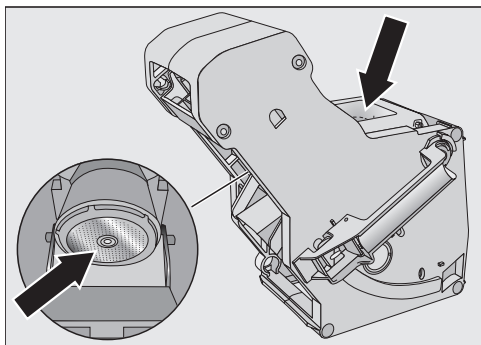
Wenn Sie die Brüheinheit herausgezogen haben, verändern Sie **nicht** die Position des Griffs an der Brüheinheit. Gegebenenfalls lässt sich die Brüheinheit nicht mehr einsetzen.

- Ziehen Sie die Brüheinheit vorsichtig aus dem Kaffeevollautomaten.

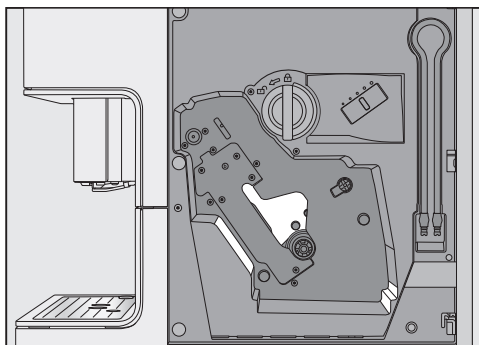
Die beweglichen Teile der Brüheinheit sind gefettet. Reinigungsmittel beschädigen die Brüheinheit.

Reinigen Sie die Brüheinheit ausschließlich von Hand mit warmem Wasser **ohne Reinigungsmittel**.

- Reinigen Sie die Brüheinheit **von Hand unter fließendem warmem Wasser** ohne Reinigungsmittel.



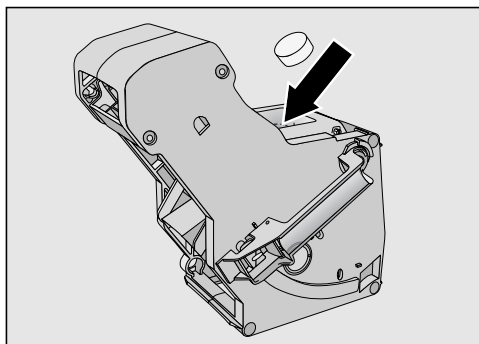
- Reiben Sie die Kaffeereste von beiden Sieben ab (siehe Pfeile).
- Trocknen Sie den Trichter, damit kein Kaffeepulver bei der nächsten Kaffeezubereitung im Trichter kleben bleibt.



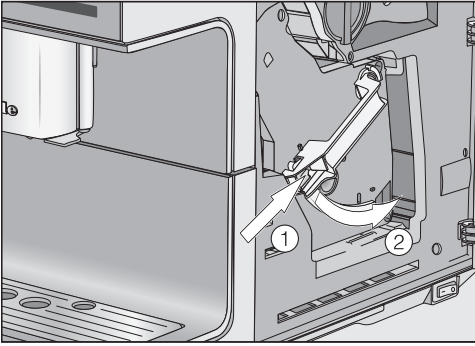
- Reinigen Sie den Innenraum des Kaffeevollautomaten. Achten Sie darauf, dass die Bereiche, die in der Abbildung hell dargestellt sind, besonders sorgfältig gereinigt werden.

Tipp: Entfernen Sie trockene Kaffeepulverreste mit einem Staubsauger.

Im Display erscheint: Brüheinheit mit eingeworfener Tablette einsetzen



- Geben Sie die Reinigungstablette oben in die Brüheinheit (Pfeil).
- Schieben Sie die Brüheinheit mit der Reinigungstablette gerade in den Kaffeevollautomaten.



- Drücken Sie auf die Taste unten am Griff der Brüheinheit ① und drehen Sie dabei den Griff nach rechts ②.

Der Griff rastet hörbar ein.

- Schließen Sie die Gerätetür.
- Befolgen Sie die weiteren Anweisungen im Display.

Nach dem Spülen ist der Reinigungsvorgang beendet. Sie können wieder Getränke zubereiten.

Gerät entkalken

Beschädigungsgefahr durch Spritzer der Entkalkungslösung.

Empfindliche Oberflächen und/oder Naturfußböden können beschädigt werden.

Entfernen Sie eventuelle Spritzer beim Entkalken sofort.

Der Kaffeevollautomat verkalkt durch den Gebrauch. Wie schnell das Gerät verkalkt, hängt vom Härtegrad des verwendeten Wassers ab. Die Kalkrückstände müssen regelmäßig entfernt werden.

Sie werden vom Gerät durch den Entkalkungsvorgang geführt. Im Display erscheinen verschiedene Meldungen, z. B.

werden Sie aufgefordert, die Abtropfschale zu leeren oder den Wassertank zu füllen.

Das Entkalken ist **zwingend** und dauert ca. 25 Minuten.

Der Kaffeevollautomat fordert Sie über das Display rechtzeitig auf, das Gerät zu entkalken. Im Display erscheint Bezüge bis Gerät entkalken: 50. Der Kaffeevollautomat zeigt die verbleibende Anzahl der Bezüge bis zum Entkalken bei jeder Getränkezubereitung an.

- Bestätigen Sie mit **OK**.

Wenn die Anzahl der verbleibenden Bezüge gleich 0 ist, wird der Kaffeevollautomat blockiert.

Im Display erscheint Gerät entkalken.

Wenn Sie das Gerät zu diesem Zeitpunkt nicht entkalken möchten, schalten Sie den Kaffeevollautomaten aus. Sie können jedoch erst wieder Getränke zubereiten, wenn Sie den Kaffeevollautomaten entkalkt haben.

Entkalken nach Aufforderung im Display

Im Display erscheint: Gerät entkalken.

Der Entkalkungsvorgang kann nicht abgebrochen werden. Der Vorgang muss vollständig durchgeführt werden.

- Bestätigen Sie mit **OK**.

Der Vorgang wird gestartet.

- Befolgen Sie die Anweisungen im Display.

Wenn im Display Wassertank mit Entkalkungsmittel und lauwarmem Wasser bis zur Entkalkungsmarke  befüllen und einsetzen erscheint, gehen Sie wie folgt vor.

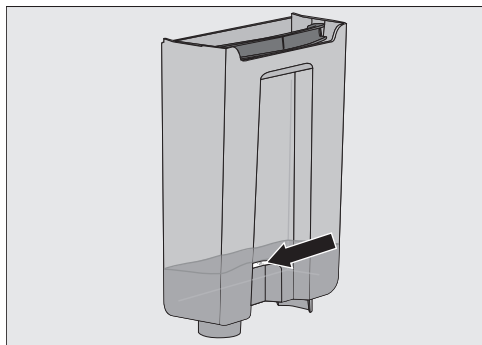
Wir empfehlen für eine optimale Entkalkung, die Miele Entkalkungstabletten zu verwenden.

Reinigung und Pflege

Die Entkalkungstabletten wurden speziell für die Miele Kaffeevollautomaten entwickelt.

Andere Entkalkungsmittel, die außer Zitronensäure auch andere Säuren enthalten und/oder die nicht frei von anderen unerwünschten Inhaltsstoffen sind, wie z. B. Chloriden, können das Produkt beschädigen. Außerdem kann bei nicht eingehaltener Konzentration der Entkalkungslösung die geforderte Wirkung nicht gewährleistet sein.

Sie erhalten die Entkalkungstabletten im Miele Webshop, beim Miele Kundendienst oder bei Ihrem Miele Fachhändler.



- Füllen Sie den Wassertank bis zur Entkalkungsmarke S mit lauwarmem Wasser.
- Geben Sie 1 Entkalkungstablette in den Wassertank.

Beachten Sie das Mischungsverhältnis für das Entkalkungsmittel. Es ist wichtig, dass Sie die vorgegebene Wassermenge in den Wassertank füllen. Der Entkalkungsvorgang wird sonst vorzeitig abgebrochen.

Entkalkung durchführen

- Setzen Sie den Wassertank wieder ein.
- Befolgen Sie die weiteren Anweisungen im Display.

Wenn im Display Wassertank ausspülen und bis zur Entkalkungsmarke S mit Frischwasser füllen erscheint:

- Spülen Sie den Wassertank sorgfältig mit klarem Wasser aus. Achten Sie darauf, dass **keine** Entkalkungsmittelreste im Wassertank zurückbleiben.
- Füllen Sie bis zur Entkalkungsmarke S sauberes Trinkwasser ein.

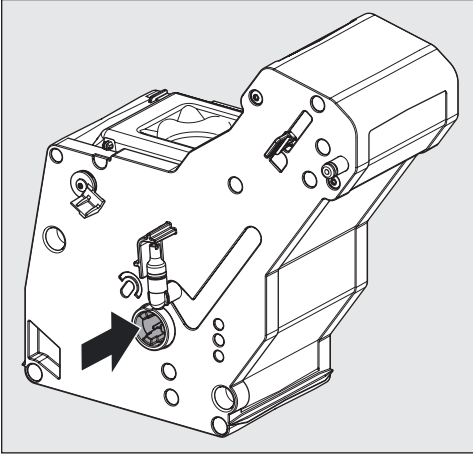
Nach dem Spülen ist der Entkalkungsvorgang beendet. Sie können wieder Getränke zubereiten.

Brüheinheit fetten

Fetten Sie die Brüheinheit einmal jährlich und nach Bedarf, wenn die Brüheinheit sich nur noch schwer herausnehmen und wieder einsetzen lässt.

Verwenden Sie nur lebensmittelkonformes Silikonfett.

- Öffnen Sie die Gerätetür.
- Entnehmen Sie die Brüheinheit.



- Verteilen Sie eine erbsengroße Menge Silikonfett auf der Antwieswelle der Brüheinheit.
- Setzen Sie die Brüheinheit wieder ein.
- Schließen Sie die Gerätetür.

Was tun, wenn ...

Sie können die meisten Störungen und Fehler, zu denen es im täglichen Betrieb kommen kann, selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst rufen müssen.

Unter www.miele.com/service erhalten Sie Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen.

Die nachfolgenden Tabellen sollen Ihnen dabei helfen, die Ursachen einer Störung oder eines Fehlers zu finden und zu beseitigen.

Sie können die meisten Störungen und Fehler selbst beheben. In vielen Fällen können Sie Zeit und Kosten sparen, da Sie nicht den Kundendienst kontaktieren müssen.

Unter www.miele.de/support/customer-assistance erhalten Sie zusätzliche Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen.



Meldungen im Display

Fehlermeldungen müssen mit OK bestätigt werden. Das bedeutet, auch wenn die Störung behoben ist, kann die Meldung wiederholt im Display erscheinen.

Befolgen Sie die Aufforderungen im Display, um die „Störung“ zu beheben.

Wenn die Fehlermeldung danach erneut im Display erscheint, rufen Sie den Kundendienst.

Problem	Ursache und Behebung
F1, F2, F80, F82	Eine interne Störung liegt vor. ■ Schalten Sie den Kaffeevollautomaten über die Taste Ein/Aus ① aus. Warten Sie ca. 1 Stunde, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
F41, F42, F74, F77, F225, F226, F235, F236	Eine interne Störung liegt vor. ■ Schalten Sie den Kaffeevollautomaten über die Taste Ein/Aus ① aus. Warten Sie ca. 2 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

Problem	Ursache und Behebung
F73 oder Brüheinheit kontrollieren	Die Brüheinheit kann nicht in die Grundposition fahren. ■ Schalten Sie den Kaffeefullautomaten über die Taste Ein/Aus ① aus. ■ Entnehmen und reinigen Sie die Brüheinheit. Das Diagramm zeigt eine Draufsicht auf die Brüheinheit, die aus dem Kofferraum des Kaffeevollautomaten entnommen wird. Ein gebogener Pfeil deutet auf die mechanische Verbindung an, die die Einheit in die Grundposition zurückführt. ■ Schieben Sie den Kaffeeauswurf der Brüheinheit in die Grundposition. ■ Die Brüheinheit nicht einsetzen. Schließen Sie die Gerätetür und schalten Sie den Kaffeefullautomaten über die Taste Ein/Aus ① ein. Der Antrieb der Brüheinheit wird initialisiert und fährt in die Grundposition. ■ Wenn die Meldung <u>Brüheinheit einsetzen</u> erscheint, setzen Sie die Brüheinheit wieder in das Gerät. Schließen Sie die Gerätetür. Wenn die Meldung wiederholt erscheint, reduzieren Sie die Mahlmenge und/oder wählen Sie einen feineren Mahlgrad. Manche Kaffeesorten haben ein deutlich höheres Mahlvolumen.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
F233	Der Tassenrandsensor ist nicht oder nicht korrekt eingesetzt. Die Edelstahlabdeckung des Zentralauslaufs wurde nicht korrekt montiert, ist z. B. leicht nach vorn geneigt. Während der Zentralauslauf nach oben fährt und der Tassenrandsensor angestoßen wird z. B. mit der Tasse, verliert der Tassenrandsensor seine Referenzposition. ■ Bestätigen Sie die Meldung mit <i>OK</i>. ■ Schalten Sie den Kaffeevollautomaten über die Taste Ein/Aus ① aus. Warten Sie ca. 2 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten. ■ Setzen Sie den Tassenrandsensor neu ein. ■ Setzen Sie die Edelstahlabdeckung neu auf. Achten Sie darauf, dass die Abdeckung gerade abschließt.

Unerwartetes Verhalten des Kaffeevollautomaten

Problem	Ursache und Behebung
Nach Einschalten des Kaffeevollautomaten bleibt die Beleuchtung aus.	Die Beleuchtung wurde ausgeschaltet. ■ Schalten Sie die Beleuchtung ein (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Beleuchtung“).
	Die Beleuchtung ist defekt. ■ Rufen Sie den Kundendienst.
Das Display bleibt dunkel, wenn der Kaffeevollautomat über die Ein-/Aus-Taste ① eingeschaltet wird.	Die Berührung der Taste Ein/Aus ① war nicht ausreichend. ■ Berühren Sie die Mulde der Taste Ein/Aus ① mindestens 3 Sekunden.
	Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose. ■ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
	Die Sicherung der Elektroinstallation wurde ausgelöst, weil der Kaffeevollautomat, die Hausspannung oder ein anderes Gerät defekt sind. ■ Ziehen Sie den Netzstecker des Kaffeevollautomaten aus der Steckdose. ■ Rufen Sie eine Elektrofachkraft oder den Kundendienst.
Der Kaffeevollautomat schaltet sich plötzlich aus.	Die werkseitig voreingestellte Ausschaltzeit (20 Minuten) oder die von Ihnen programmierte Ausschaltzeit ist abgelaufen. ■ Stellen Sie gegebenenfalls die Ausschaltzeit neu ein (siehe Kapitel „Einstellungen“, Abschnitt „Timer“).
	Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose. ■ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
Der Kaffeevollautomat ist eingeschaltet. Plötzlich schaltet sich die Beleuchtung des Gerätes aus.	Wenn der Kaffeevollautomat eine gewisse Zeit nicht bedient wurde, schaltet sich die Beleuchtung automatisch aus. Sie können die automatische Ausschaltzeit nicht verändern.
Die Sensortasten reagieren nicht. Der Kaffeevollautomat lässt sich nicht mehr bedienen.	Eine interne Störung liegt vor. ■ Unterbrechen Sie die Stromzufuhr, indem Sie den Netzstecker vom Kaffeevollautomaten aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung der Hausinstallation ausschalten.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
Der Kaffeevollautomat schaltet sich nicht ein, obwohl die Timereinstellung Einschalten um aktiviert ist.	Die Inbetriebnahmesperre ist aktiviert. ■ Deaktivieren Sie die Inbetriebnahmesperre.
	Es wurden keine Wochentage ausgewählt und/oder der Timer wurde nicht aktiviert. ■ Überprüfen Sie die Timereinstellungen und ändern Sie diese gegebenenfalls.
	Der Kaffeevollautomat wurde nach dem automatischen Einschalten dreimal nacheinander nicht bedient (Urlaubsmodus). ■ Schalten Sie das Gerät ein und bereiten Sie ein Getränk zu.
Wassertank füllen und einsetzen erscheint, obwohl der Wassertank gefüllt und eingesetzt ist.	Der Wassertank sitzt nicht richtig im Gerät. ■ Nehmen Sie den Wassertank heraus und setzen Sie ihn erneut ein. ■ Reinigen Sie gegebenenfalls die Abstellfläche unter dem Wassertank.
	Beim Entkalken wurde der Wassertank nicht korrekt gefüllt und eingesetzt. ■ Füllen Sie ihn bis zur Entkalkungsmarke ☞ und starten Sie den Entkalkungsvorgang erneut.
Nach dem Einschalten erscheint Wassertank füllen und einsetzen, obwohl der Behälter gefüllt und eingesetzt ist. Das Gerät spült nicht.	Der Kaffeevollautomat ist verkalkt. ■ Schalten Sie den Kaffeevollautomaten über die Taste Ein/Aus ① aus. Warten Sie ca. 1 Stunde. ■ Schalten Sie das Gerät erneut ein. Sobald Aufheizphase erscheint, berühren Sie Pflege und wählen dann Gerät entkalken. ■ Entkalken Sie den Kaffeevollautomaten.
Abtropfschale und Satzbehälter einsetzen erscheint, obwohl beide eingesetzt sind. Obwohl die Abtropfschale geleert wurde, erscheint im Display Abtropfschale und Satzbehälter leeren.	Die Abtropfschale ist nicht richtig eingesetzt und wird deshalb nicht sensiert. ■ Leeren Sie gegebenenfalls die Abtropfschale und den Satzbehälter. ■ Setzen Sie alle Teile wieder zusammen und schieben Sie die Abtropfschale bis zum Anschlag in den Kaffeevollautomaten.

Problem	Ursache und Behebung
Der Satzbehälter ist zu voll, obwohl die Abtropfschale und der Satzbehälter nach jeder Aufforderung im Display geleert wurden.	Wahrscheinlich wurde die Abtropfschale herausgezogen, ohne dass der Satzbehälter geleert wurde. Beim Herausziehen der Abtropfschale wird der interne Zähler für das Leeren des Satzbehälters zurückgesetzt. ■ Wenn Sie die Abtropfschale herausziehen, leeren Sie immer den Satzbehälter.
	Bestimmte Bohnensorten ergeben beim Mahlen sehr volumenreiches Kaffeepulver und entsprechend werden größere Satzkuchen ("Kaffeepucks") gepresst. ■ Passen Sie gegebenenfalls die Mahlmenge und den Mahlgrad an. ■ Leeren Sie den Satzbehälter häufiger als im Display angezeigt.
Die Brüheinheit des Kaffeevollautomaten lässt sich nicht entnehmen.	Der Antrieb der Brüheinheit befindet sich nicht in der Grundposition, weil z. B. während des Mahl- oder Brühvorgangs die Gerätetür geöffnet wurde. ■ Drehen Sie gegebenenfalls den Griff der Brüheinheit zurück in die Ausgangsposition. Schließen Sie die Gerätetür. ■ Schalten Sie den Kaffeevollautomaten über die Taste Ein/Aus ① aus. ■ Unterbrechen Sie die Stromzufuhr, indem Sie den Netzstecker des Kaffeevollautomaten aus der Steckdose ziehen oder die Sicherung der Elektroinstallation ausschalten. ■ Warten Sie ca. 1 Minute, bevor Sie den Kaffeevollautomaten wieder ans Stromnetz anschließen und einschalten. Der Antrieb der Brüheinheit wird initialisiert und fährt in die Grundposition. ■ Wiederholen Sie gegebenenfalls die Schritte noch einmal.

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
Die Brüheinheit des Kaffeevollautomaten lässt sich nicht einsetzen.	Der Antrieb der Brüheinheit befindet sich nicht in der Grundposition. ■ Schließen Sie die Gerätetür. ■ Schalten Sie den Kaffeevollautomaten ein. Der Antrieb der Brüheinheit wird initialisiert und fährt in die Grundposition. ■ Wiederholen Sie gegebenenfalls den Schritt noch einmal.
Aus dem Zentralauslauf fließt kein Kaffeetrunk. Oder das Kaffeetrunk läuft nur aus einer Auslaufdüse.	Der Zentralauslauf ist verstopft. ■ Spülen Sie die Kaffeeleitungen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Abschnitt „Gerät spülen“). Wenn danach das Kaffeetrunk noch immer nicht oder nur einseitig läuft, ■ zerlegen Sie den Zentralauslauf und reinigen Sie alle Teile sorgfältig. ■ Achten Sie beim Zusammenbau auf eine korrekte Montage.
Aus dem Zentralauslauf laufen weder Milch noch Milchschaum.	Die Milchleitung ist verstopft. ■ Reinigen Sie den Zentralauslauf und die Milchleitung sorgfältig mit der Reinigungsbürste.
Die Milch spritzt bei der Ausgabe. Während der Zubereitung sind zischende Geräusche zu hören. Obwohl Milchschaum zubereitet werden soll, läuft nur heiße Milch aus dem Zentralauslauf.	Die Temperatur der verwendeten Milch ist zu hoch. Nur mit kalter Milch (< 10 °C) können Sie guten Milchschaum zubereiten. ■ Prüfen Sie die Temperatur der Milch.
	Der Zentralauslauf ist nicht korrekt montiert und zieht Luft. Oder die Auslaufdüsen sind verstopft. ■ Prüfen Sie, ob der Zentralauslauf korrekt zusammengesetzt ist. Achten Sie darauf, dass alle Teile dicht miteinander verbunden sind. ■ Reinigen Sie den Zentralauslauf. Um Verschmutzungen zu lösen, „kneten“ Sie die Auslaufdüsen unter fließendem Wasser.
	Die Milchleitung, die Anschlussstücke oder das Edelstahlrohr des Milchbehälters sind verstopft. ■ Reinigen Sie die Teile sorgfältig mit der Reinigungsbürste.
	Die Dampfdüse am Zentralauslauf ist verstopft. ■ Reinigen Sie die Dampfdüse mit der Reinigungsbürste (maximal 1 cm weit).

Problem	Ursache und Behebung
Das Display ist beleuchtet, aber der Kaffeevollautomat heizt nicht und bereitet keine Getränke zu. Der Kaffeevollautomat lässt sich nicht ausschalten.	Die Messeschaltung zur Präsentation des Kaffeevollautomaten beim Händler oder in Ausstellungsräumen wurde aktiviert. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung.

Was tun, wenn ...

Nicht zufriedenstellendes Ergebnis

Problem	Ursache und Behebung
Das Kaffeegetränk ist nicht heiß genug.	Die Tasse wurde nicht vorgewärmt. Je kleiner und dickwandiger die Tasse, um so wichtiger ist das Vorwärmen. ■ Wärmen Sie die Tasse vor, z. B. mit der Tassenheizung (je nach Modell).
	Die Brühtemperatur ist zu niedrig eingestellt. ■ Stellen Sie die Brühtemperatur höher ein.
	Die Siebe der Brüheinheit sind verstopft. ■ Entnehmen und reinigen Sie die Brüheinheit von Hand. ■ Entfetten Sie die Brüheinheit.
Die Aufheizzeit wird länger. Die Wassermenge stimmt nicht mehr und der Kaffeevollautomat leistet weniger. Die Kaffeegetränke fließen sehr langsam aus dem Zentralauslauf.	Der Kaffeevollautomat ist verkalkt. ■ Entkalken Sie den Kaffeevollautomaten.
Die Konsistenz des Milchschaums ist unbefriedigend.	Die Milchtemperatur ist zu hoch. Nur mit kalter Milch (< 10 °C) können Sie guten Milchschaum zubereiten. ■ Kontrollieren Sie die Milchtemperatur im Milchbehälter.
	Die Milchleitung ist verstopft. ■ Reinigen Sie den Zentralauslauf und die Milchleitung mit der Reinigungsbürste.
Beim Mahlen der Kaffeebohnen sind lautere Geräusche als üblich zu hören.	Der Bohnenbehälter wurde während des Mahlens geleert. ■ Füllen Sie den Bohnenbehälter mit frischen Bohnen.
	Fremdkörper, z. B. Kunststoff oder Steine, befinden sich zwischen den Kaffeebohnen. ■ Schalten Sie den Kaffeevollautomaten sofort aus. Rufen Sie den Kundendienst.

Problem	Ursache und Behebung
Auf dem Kaffee oder Espresso bildet sich keine Crema.	Die Kaffeebohnen sind nicht mehr frisch. Wenn geröstete Kaffeebohnen zu lange offen gelagert werden, entweicht nach und nach das Kohlendioxid aus den Kaffeebohnen. Deshalb bildet sich bei der Zubereitung keine Crema mehr. Natürlich können Sie die Kaffeebohnen weiterhin verwenden.
Der Kaffee schmeckt dünn. Die Kaffeekuchen (Portion Kaffeesatz) im Satzbehälter sind matschig und krümelig.	Es rutschen nicht genügend Kaffeebohnen ins Mahlwerk und es wird weniger Kaffeepulver gebrüht. Verwenden Sie eine dunkle Röstung? Sehr dunkel geröstete Kaffeebohnen sind oft ölig. Diese Fette können sich an den Wänden des Bohnenbehälters ablagern und den Bohnenfluss behindern. ■ Bereiten Sie ein Kaffeegetränk zu und beobachten Sie, ob die Kaffeebohnen im Bohnenbehälter nach rutschen. ■ Reinigen Sie den Bohnenbehälter häufiger, wenn Sie sehr dunkle, ölige Kaffeeröstungen verwenden. Probieren Sie eventuell eine andere Kaffeesorte, die weniger ölig ist.

Kundendienst und Garantie

Unter www.miele.com/service erhalten Sie Informationen zur selbstständigen Behebung von Störungen und zu Miele Ersatzteilen.

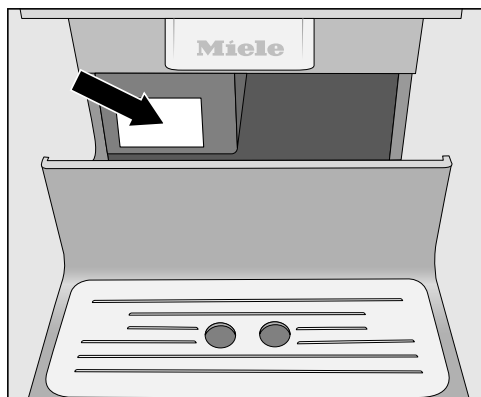
Kontakt bei Störungen

Bei Störungen, die Sie nicht selbst beheben können, benachrichtigen Sie z. B. Ihren Miele Fachhändler oder den Miele Kundendienst.

Den Miele Kundendienst können Sie online unter www.miele.com/service buchen.

Die Kontaktdaten des Miele Kundendienstes finden Sie am Ende dieses Dokumentes.

Der Kundendienst benötigt die Modellkennung und die Fabrikationsnummer (Fabr./SN/Nr.). Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild.



Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.

Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Wenn Sie den Kaffeevollautomaten über einen längeren Zeitraum nicht benutzen und über weite Strecken transportieren wollen, sollten Sie das Gerät für diese Zeit wie folgt vorbereiten:

- Bohnenbehälter leeren und reinigen
- Wassertank leeren und reinigen
- Ausdampfen
- Innenraum reinigen
- sicher verpacken

Ausdampfen

Bevor Sie den Kaffeevollautomaten über einen längeren Zeitraum einlagern oder transportieren, insbesondere bei Temperaturen unter null Grad, sollten Sie die Leitungen ausdampfen.

Um Wasser- und Frostschäden im Gerät vorzubeugen, wird das vorhandene Wasser beim Ausdampfen aus dem System entfernt.

Das Menü Getränke wird angezeigt.



Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr an den Ausläufen.

Heißer Wasserdampf kann Verbrühungen verursachen.

Halten Sie keine Körperteile unter die Ausläufe, wenn Dampf oder heiße Flüssigkeiten austreten.

Berühren Sie keine heißen Teile.

- Berühren Sie .
- Berühren Sie Einstellungen .
- Berühren Sie Service.
- Berühren Sie Ausdampfen.
- Bestätigen Sie mit ja.
- Befolgen Sie die Anweisungen im Display.

Wenn das Display erlischt, ist das Ausdampfen beendet.

- Reinigen Sie die Abtropfschale und den Satzbehälter.

Kaffeevollautomaten sicher verpacken

Verpacken Sie ausschließlich ein sauberes und trockenes Gerät. Kaffeepulverreste können die Oberflächen verkratzen. Außerdem begünstigen Kaffee-, Milch- und Wasserreste die Keimbildung.

Nutzen Sie die Originalverpackung, um den Kaffeevollautomaten zu verpacken.

Legen Sie die Gebrauchsanweisung mit in den Karton. So haben Sie sie zur Hand, wenn Sie den Kaffeevollautomaten wieder benutzen möchten.

Zubehör

Diese Produkte und weiteres Zubehör erhalten Sie im Miele Webshop, beim Miele Kundendienst oder bei Ihrem Miele Fachhändler.

- **Allzweck-Microfasertuch**
zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen
- **Reiniger für Milchleitungen**
zum Reinigen des Milchsystems
- **Reinigungstabletten**
zum Entfetten der Brüheinheit
- **Entkalkungstabletten**
zum Entkalken der Wasserleitungen
- **CJ Jug 1,0 l**
Isolierkanne für Kaffee oder Tee (Kannenfunktion)

Der Kaffeevollautomat ist serienmäßig „steckerfertig“ für den Anschluss an einen Schutzkontakt-Steckdose ausgerüstet.

Stellen Sie den Kaffeevollautomat so auf, dass die Steckdose frei zugänglich ist. Wenn die Steckdose nicht frei zugänglich ist, dann stellen Sie sicher, dass installationsseitig eine Trennvorrichtung für jeden Pol vorhanden ist.



Brandgefahr durch Überhitzung.

Der Betrieb des Kaffeevollautomaten an Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabeln kann zu einer Überlastung der Kabel führen.

Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel, Adapter und/oder sogenannte Energiesparstecker.

Die Elektroanlage muss nach VDE 0100 ausgeführt sein.

Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir die Verwendung eines Fehlerstrom-Schutzschalters (RCD) des Typs  in der zugeordneten Hausinstallation für den elektrischen Anschluss des Kaffeevollautomaten.

Eine beschädigte Netzanschlussleitung darf nur durch eine spezielle Netzanschlussleitung vom gleichen Typ ersetzt werden (erhältlich z. B. beim Miele Kundendienst). Aus Sicherheitsgründen darf der Austausch nur von einer qualifizierten Fachkraft oder vom Miele Kundendienst vorgenommen werden.

Über die Nennaufnahme gibt das Typenschild Auskunft.

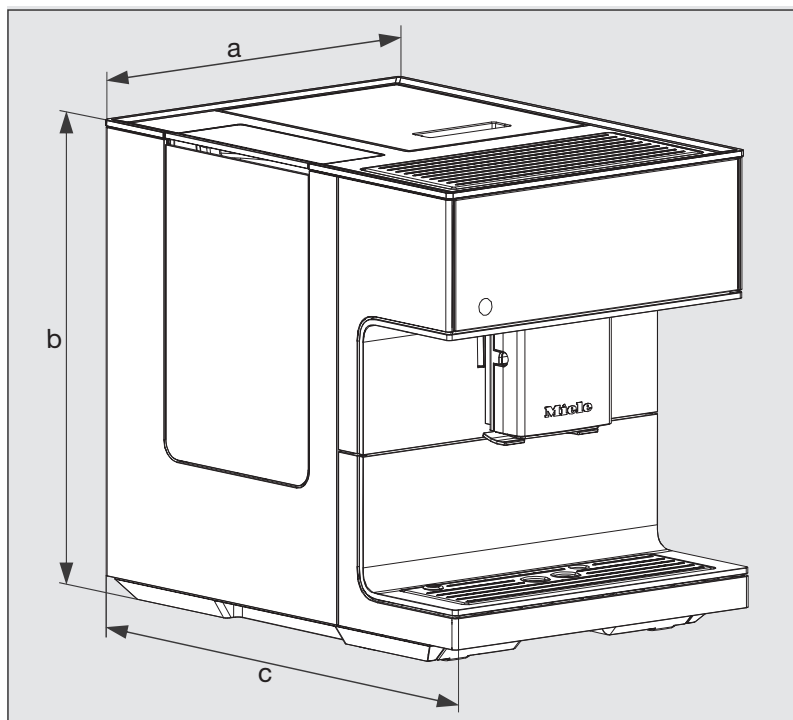
Die Absicherung muss mit mindestens 10 A erfolgen.

Vergleichen Sie diese Angaben mit den Daten des Elektroanschlusses vor Ort. Fragen Sie im Zweifelsfall eine Elektrofachkraft.

Der zeitweise oder dauerhafte Betrieb an einer autarken oder nicht netzsynchronen Energieversorgungsanlage (wie z. B. Inselnetze, Back-up-Systeme) ist möglich. Voraussetzung für den Betrieb ist, dass die Energieversorgungsanlage die Vorgaben der EN 50160 oder vergleichbar einhält.

Die in der Hausinstallation und in diesem Miele Produkt vorgesehenen Schutzmaßnahmen müssen auch im Inselbetrieb oder im nicht netzsynchronen Betrieb in ihrer Funktion und Arbeitsweise sichergestellt sein oder durch gleichwertige Maßnahmen in der Installation ersetzt werden. Wie beispielsweise in der aktuellen Veröffentlichung der VDE-AR-E 2510-2 beschrieben.

Gerätemaße



a = 311 mm

b = 397 mm

c = 445 mm

Technische Daten

Stromverbrauch im Standby:	≤ 0,5 Watt
Stromverbrauch im vernetzten Betriebschaftsbetrieb:	≤ 1,0 Watt
Pumpendruck:	max. 15 bar
Durchlauferhitzer:	1 Edelstahl-Thermoblock
Gerätemaße (B x H x T):	311 x 397 x 445 mm
Nettogewicht:	13 kg
Länge der Netzanschlussleitung:	120 cm
Fassungsvermögen Wassertank:	2,2 l
Fassungsvermögen des Bohnenbehälters:	ca. 500 g
Fassungsvermögen Milchbehälter :	0,5 l
Fassungsvermögen Abtropfschale:	0,8 l
Fassungsvermögen Satzbehälter:	max. 16 Portionen Kaffeesatz
Zentralauslauf:	höhenverstellbar zwischen 80-160 mm
Mahlwerk:	Kegelmahlwerk aus Stahl
Mahlgrad:	in 5 Stufen verstellbar
Pulverkaffeeportion:	max. 12 g
Frequenzband:	2,400–2,4835 GHz
max. Sendeleistung	< 100 mW

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Miele, dass dieser Kaffeevollautomat der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter einer der folgenden Internetadressen verfügbar:

- Produkte, Download, auf www.miele.de
- Service, Informationen anfordern, Gebrauchsanweisungen, auf <https://miele.de/gebrauchsanweisungen> durch Angabe des Produktnamens oder der Fabrikationsnummer

Deutschland:

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

Telefon: +49 5241 22 44 666*

* unsere Erreichbarkeitszeiten entnehmen
Sie bitte unserer Homepage

Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele im Internet: www.miele.de

E-Mail: info@miele.de

Österreich:

Miele Gesellschaft m.b.H.
Mielestraße 1
5071 Wals bei Salzburg

Telefon: 050 800 800

(Festnetz zum Ortstarif;
Mobilfunkgebühren abweichend)
Mo-Fr 8-17 Uhr

Telefax: 050 800 81219

Miele im Internet: www.miele.at

E-Mail: info@miele.at

Luxemburg:

Miele S.à.r.l.
20, rue Christophe Plantin
Postfach 1011
L-1010 Luxemburg/Gasperich

Telefon (Kundendienst)

+352 497 11 30

Mo-Do 8.30-17.00 Uhr

Fr 8.30-16.00 Uhr

Miele im Internet: www.miele.lu

E-Mail: infolux@miele.lu

CM 7350

de – DE, AT

M.-Nr. 12 921 951 / 01 / 002