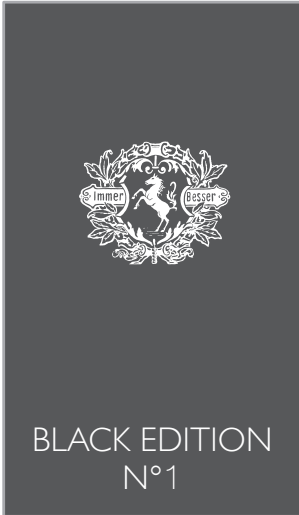


Gebrauchsanweisung Kaffeevollautomat



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

Miele Kaffee



Der Miele Kaffee Black Edition N°1 ist eine harmonische, ausgewogene Mischung aus vier edlen, südamerikanischen Hochland-Arabicabohnen, die von Hand geröstet werden.

Sie erhalten den Miele Kaffee im Miele Webshop, beim Miele Kundendienst oder bei ihrem Miele Fachhändler.

Für den perfekten Kaffeegenuss nehmen Sie bitte folgende Einstellungen an Ihrem Kaffeevollautomaten vor:


	Getränke mit Espresso	Getränke mit Kaffee
Mahlgrad	4. Position von links	4. Position von links
Mahlmenge	3. Position von links	4. Position von links
Brühtemperatur	mittel	niedrig
Vorbrühen	lang	aus

Wie Sie die einzelnen Parameter einstellen, wird in den entsprechenden Kapiteln beschrieben.

Die Getränkemengen sollten den Werkeinstellungen entsprechen. Setzen Sie im Zweifelsfalle die Getränkemengen auf Werkeinstellungen zurück.

Miele Kaffee	2
Sicherheitshinweise und Warnungen	6
Gerätebeschreibung	16
Bedien- und Anzeigeelemente	17
Transportverpackung und Entsorgung	18
Zubehör	19
Bedienprinzip	20
Erste Inbetriebnahme	21
Vor dem ersten Gebrauch	21
Das erste Mal einschalten	21
Wasserhärte	23
Wassertank füllen	24
Bohnenbehälter füllen	25
Ein- und Ausschalten	26
Zentralauslauf auf die Tassenhöhe einstellen	27
Getränke zubereiten	28
Ein Kaffeegetränk zubereiten	28
Zubereitung abbrechen	29
Zwei Portionen.....	29
Kaffeekanne: Mehrere Tassen Kaffee direkt nacheinander zubereiten	30
Kaffeegetränke aus Kaffeepulver	30
Kaffeepulver einfüllen	30
Heißwasser zubereiten (CM5400, CM5500).....	31
Getränke aus einem Profil zubereiten (CM5400, CM5500)	32
Kaffeegetränke mit Milch zubereiten	33
Milch aus Milchkartons oder anderen Verkaufsverpackungen verwenden.....	33
Getränke mit Milch zubereiten.....	34
Mahlgrad	35

Inhalt

Mahlmenge, Brühtemperatur und Vorbrühen	36
Mahlmenge	36
Brühtemperatur	36
Vorbrühen des Kaffeepulvers	36
Getränkemenge	37
Profile	39
Profile aufrufen	39
Profil erstellen	39
Profil auswählen	40
Profil wechseln	40
Name ändern	40
Profil löschen	40
Einstellungen	41
Menü "Einstellungen" aufrufen	41
Einstellungen ändern und speichern	41
Übersicht der möglichen Einstellungen	42
Sprache	43
Timer: Ausschalten nach	43
Ecomodus	43
Info (Informationen anzeigen)	43
Kaffeevollautomat sperren (Inbetriebnahmesperre )	43
Wasserhärte	44
Display-Helligkeit	44
Lautstärke	44
Werkeinstellung	44
Messeschaltung (Händler)	44
Reinigung und Pflege	45
Übersicht der Reinigungsintervalle	45
Von Hand oder im Geschirrspüler reinigen	46
Abtropfschale, Satzbehälter und Abtropfblech	48
Wassertank reinigen	49
Zentralauslauf mit integriertem Cappuccinatore	49
Milchleitung	51
Bohnenbehälter und Pulverschacht	51
Gehäuse reinigen	52
Pflegeprogramme	52
Menü "Pflege" aufrufen	52
Gerät spülen	53
Milchleitung spülen	53
Brüheinheit entfetten und Innenraum reinigen	55

Gerät entkalken	58
Transportieren	60
Kaffeevollautomaten ausdampfen.....	60
Verpacken.....	60
Was tun, wenn	61
Meldungen im Display.....	61
Unerwartetes Verhalten des Kaffeevollautomaten	64
Nicht zufriedenstellendes Ergebnis	71
Kundendienst	73
Kontakt bei Störungen	73
Garantie.....	73
Energie sparen	74
Elektroanschluss	75
Aufstellhinweise	76
Gerätemaße	77
Technische Daten	78

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.

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 Kaffeefullautomat ist für die Verwendung im Haushalt und in haushaltsähnlichen Aufstellumgebungen bestimmt. Beispiele für haushaltsähnliche Aufstellumgebungen sind
 - Läden, Büros und andere Arbeitsumgebungen,
 - landwirtschaftliche Anwesen und
 - ein von Kunden genutzter Kaffeefullautomat in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und weiteren typischen Wohnumfeldern.
- ▶ Der Kaffeefullautomat ist nicht für die Verwendung im Außenbereich bestimmt.
- ▶ Der Kaffeefullautomat darf ausschließlich unter 2000 m Höhenlage verwendet werden.
- ▶ Verwenden Sie den Kaffeefullautomaten ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen, um Getränke wie Espresso, Cappuccino, Latte macchiato u. Ä. zuzubereiten. Alle anderen Anwendungsarten sind unzulässig.
- ▶ Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Kaffeefullautomaten sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden. Diese Personen dürfen den Kaffeefullautomaten 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 Kaffeefullautomaten zu berühren oder Körperteile unter die Ausläufe zu halten.

- ▶ Stellen Sie den Kaffeefullautomaten außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- ▶ Kinder unter acht Jahren müssen vom Kaffeefullautomaten und der Netzanschlussleitung ferngehalten werden.
- ▶ Kinder ab acht Jahren dürfen den Kaffeefullautomaten nur ohne Aufsicht bedienen, wenn ihnen das Gerät so erklärt wurde, dass sie es sicher bedienen können.
Kinder ab acht Jahren müssen mögliche Gefahren einer falschen Bedienung erkennen können.
- ▶ Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Kaffeefullautomaten aufhalten. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Kinder dürfen den Kaffeefullautomaten nicht ohne Aufsicht reinigen, es sei denn, sie sind acht 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 es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.

Technische Sicherheit

- ▶ Beschädigungen am Kaffeefullautomaten können Ihre Sicherheit gefährden. Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, bevor Sie es aufstellen. Nehmen Sie niemals einen beschädigten Kaffeefullautomaten in Betrieb.
- ▶ Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Kaffeefullautomaten 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 Elektro-Fachkraft.
- ▶ Die elektrische Sicherheit des Kaffeefullautomaten 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 Elektro-Fachkraft prüfen.
- ▶ Der zuverlässige und sichere Betrieb des Kaffeefullautomaten ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät an das öffentliche Stromnetz angeschlossen ist.
- ▶ Schließen Sie den Kaffeefullautomaten nicht über eine Mehrfachsteckdose oder Verlängerungskabel an das Elektronetz an. Diese gewährleisten nicht die nötige Sicherheit des Gerätes (Brandgefahr).
- ▶ Der Kaffeefullautomat 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 Kaffeefullautomat könnte beschädigt werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Benutzen Sie den Kaffeefullautomaten ausschließlich bei Umgebungstemperaturen zwischen +10 °C und +38 °C.
- ▶ Überhitzungsgefahr! Achten Sie auf eine ausreichende Be- und Entlüftung des Kaffeefullautomaten. Bedecken Sie den Kaffeefullautomaten während des Betriebs nicht mit Tüchern oder Ähnlichem.
- ▶ Wenn Sie den Kaffeefullautomaten hinter einer geschlossenen Möbelfront aufgestellt haben, betreiben Sie ihn ausschließlich bei geöffneter Möbeltür. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können das Gerät und/oder der Möbelumbau beschädigt werden. Schließen Sie die Möbeltür nicht, wenn der Kaffeefullautomat in Betrieb ist. Schließen Sie die Möbeltür erst, wenn der Kaffeefullautomat vollständig abgekühlt ist.
- ▶ Schützen Sie den Kaffeefullautomaten vor Wasser und Spritzwasser. Tauchen Sie den Kaffeefullautomaten nicht ins Wasser.
- ▶ Reparaturen, einschließlich der Netzanschlussleitung, dürfen nur von Miele autorisierten Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Garantieansprüche gehen verloren, wenn der Kaffeefullautomat nicht von einem von Miele autorisierten Kundendienst repariert wird.
- ▶ Nur bei Original-Ersatzteilen gewährleistet Miele, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen. Defekte Bauteile dürfen nur gegen Miele Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

▶ 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.

▶ 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.

▶ Verwenden Sie ausschließlich Miele Original-Zubehör. Wenn andere Teile verwendet werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.

Sicherheitshinweise und Warnungen

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.

► Beachten Sie Folgendes zum verwendeten Wasser:

- 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 Mineralwasser. Dadurch verkalkt der Kaffeevollautomat stark und wird beschädigt.
- Verwenden Sie kein Wasser aus Umkehrosmoseanlagen. Das Gerät könnte beschädigt werden.

► 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.

► Verwenden Sie keinen Rohkaffee (grüne, ungeröstete Kaffeebohnen) oder Kaffeemischungen, die Rohkaffee enthalten. Rohkaffeebohnen sind sehr hart und enthalten noch eine gewisse Restfeuchte. Das Mahlwerk des Kaffeevollautomaten kann bereits beim ersten Mahlen beschädigt werden.

Sicherheitshinweise und Warnungen

- ▶ Füllen Sie keine mit Zucker, Karamell o. ä. vorbehandelten Kaffeebohnen sowie zuckerhaltige Flüssigkeiten in den Kaffeefullautomaten. 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 Kaffeefullautomaten. Die Reinigungstablette zum Entfetten der Brüheinheit löst diese Verklebungen nicht.
- ▶ Verwenden Sie ausschließlich Milch ohne Zusätze. Die meist zuckerhaltigen Zusätze verkleben die Milchleitung.
- ▶ Wenn Sie tierische Milch verwenden, nehmen Sie ausschließlich pasteurisierte Milch.
- ▶ Halten Sie keine brennenden Alkohol-Gemische unter den Zentralauslauf. Die Kunststoffteile des Kaffeefullautomaten können dadurch Feuer fangen und schmelzen.
- ▶ Stellen Sie kein offenes Feuer, z. B. eine Kerze, auf oder neben den Kaffeefullautomaten. Der Kaffeefullautomat könnte sich an der Flamme entzünden und das Feuer könnte sich ausbreiten.
- ▶ Reinigen Sie keine Gegenstände mit Hilfe des Kaffeefullautomaten.

Sicherheitshinweise und Warnungen

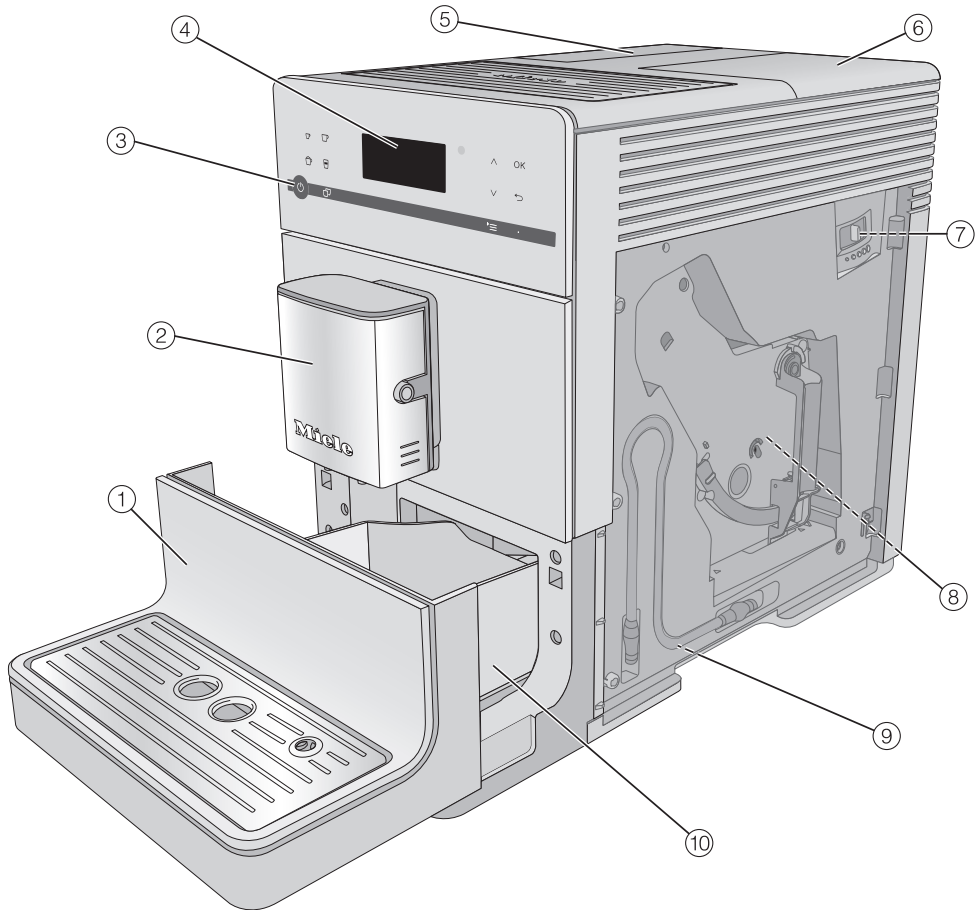
Reinigung und Pflege


- ▶ Schalten Sie den Kaffeevollautomaten vor der Reinigung aus.
- ▶ Reinigen Sie den Kaffeevollautomaten nach Benutzung täglich, insbesondere vor dem ersten Gebrauch (siehe "Reinigung und Pflege").
- ▶ 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:

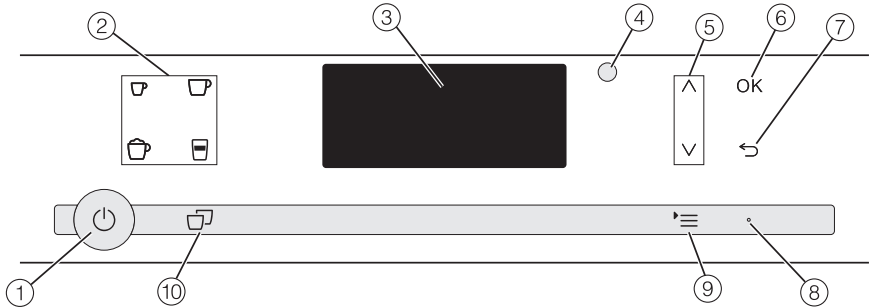
- ▶ Kleben Sie keine Haftnotizen, transparentes Klebeband, Abdeck-Klebeband oder andere Klebemittel auf die Edelstahlflächen. Die Beschichtung der Edelstahlflächen wird durch Klebemittel beschädigt und verliert ihre schützende Wirkung vor Verschmutzungen.
- ▶ Die Beschichtung der Edelstahlflächen ist kratzempfindlich. Selbst Magneten können Kratzer hervorrufen.








Gerätebeschreibung



- ① untere Blende mit Abtropfblech
- ② Zentralauslauf mit Cappuccinatore und Heißwasserauslauf
- ③ Ein-/Aus-Taste 
- ④ Bedien- und Anzeigeelemente
- ⑤ Wassertank
- ⑥ Bohnenbehälter und Pulverschacht
- ⑦ Mahlgradverstellung (hinter Gerätetür)
- ⑧ Brüheinheit (hinter Gerätetür)
- ⑨ Parkposition der Milchleitung (hinter Gerätetür)
- ⑩ Abtropfschale mit Deckel und Satzbehälter

Bedien- und Anzeigeelemente



- ① **Ein-/Aus-Taste** 
Kaffeevollautomaten ein- und ausschalten
- ② **Getränkertasten**
Espresso ,
Kaffee ,
Cappuccino  oder
Latte macchiato  zubereiten
- ③ **Display**
Informationen zur aktuellen Aktion oder zum Status
- ④ **Optische Schnittstelle**
(nur für den Miele Kundendienst)
- ⑤ **Pfeiltasten**  
weitere Auswahlmöglichkeiten im Display anzeigen, eine Auswahl markieren
- ⑥ **OK**
Displaymeldungen bestätigen und Einstellungen speichern
- ⑦ **"Zurück"** 
in die nächsthöhere Menüebene zurück gelangen, ungewollte Aktionen abbrechen
- ⑧ **LED**
leuchtet pulsierend, wenn das Gerät eingeschaltet ist, aber das Display im Energiesparmodus ist
- ⑨ **Menüs** 
Weitere Getränke
Profile*
Pflege
Parameter
Einstellungen 
- ⑩ **Zwei Portionen** 
zwei Portionen eines Getränks zubereiten

* CM5400, CM5500

Transportverpackung und Entsorgung

Transportverpackung

Die Verpackung schützt den Kaffeevollautomaten vor Transportschäden. Wir empfehlen Ihnen den Originalkarton und die Styroporteile aufzubewahren, um das Gerät später sicher zu verpacken und zu transportieren.

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 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. Bitte sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

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

Mitgeliefertes Zubehör

- **Startset "Miele Gerätepflege"**
Je nach Modell werden verschiedene Reinigungsprodukte mitgeliefert, z. B. die Miele Entkalkungstabletten.
- **Reinigungsbürste**
z. B. zum Reinigen der Milchleitung

Nachkaufbares Zubehör

Abgestimmt auf den Kaffeevollautomaten sind im Miele-Sortiment eine Reihe hilfreicher Zubehöre und Reinigungs- und Pflegemittel erhältlich.

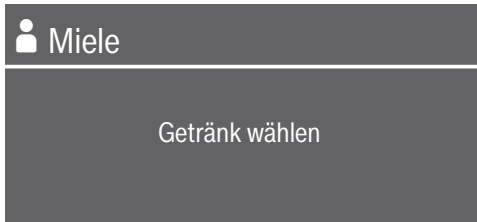
- **Allzweck-Microfasertuch**
zum Entfernen von Fingerabdrücken und leichten Verschmutzungen
- **Reiniger für Milchleitungen**
zum Reinigen des Milchsystems
- **Reinigungstabletten**
zum Entfetten der Brühereinheit
- **Entkalkungstabletten**
zum Entkalken der Wasserleitungen
- **Edelstahl-Milchbehälter MB-CM**
hält die Milch länger kühl
(Füllvolumen 0,5 l)
- **CJ JUG Kaffeekanne**
Isolierkanne für Kaffee oder Tee
(Füllvolumen 1 l)
- **Miele Black Edition N°1**
Mischung aus vier südamerikanischen Hochland Arabica Kaffeebohnen

Bedienprinzip

Sie bedienen den Kaffeevollautomaten, indem Sie die Sensortasten mit dem Finger berühren.

Bei jeder Tastenberührung ertönt ein akustisches Signal. Sie können die Lautstärke der Tastentöne anpassen oder die Tastentöne ausschalten (siehe "Einstellungen – Lautstärke").

Sie befinden sich im Getränkemenü, wenn im Display erscheint:



Um ein Kaffeegetränk zuzubereiten, berühren Sie eine der Getränketasten.

Berühren Sie \equiv , um das Menü *Weitere Getränke* aufzurufen. Dort finden Sie z. B. Ristretto oder Caffè Latte.

Ein Menü aufrufen und in einem Menü navigieren

Um ein Menü aufzurufen, berühren Sie die entsprechende Taste. In dem jeweiligen Menü können Sie Aktionen starten oder Einstellungen ändern.

Ein Balken rechts im Display zeigt an, dass weitere Optionen oder weiterer Text folgen. Mit den Pfeiltasten $\wedge \vee$ können Sie diese anzeigen.

Sie erkennen an dem Haken \checkmark , welche Einstellung aktuell ausgewählt ist.

Wenn Sie eine Option auswählen möchten, berühren Sie die Pfeiltasten $\wedge \vee$, bis die gewünschte Option hell unterlegt ist.

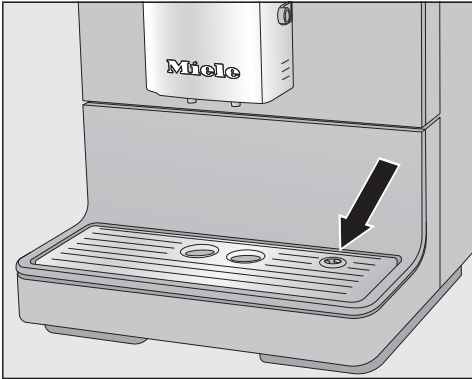
Um die Auswahl zu bestätigen, berühren Sie *OK*.

Menüebene verlassen oder Aktion abbrechen

Um die aktuelle Menüebene zu verlassen, berühren Sie \hookleftarrow .

Vor dem ersten Gebrauch

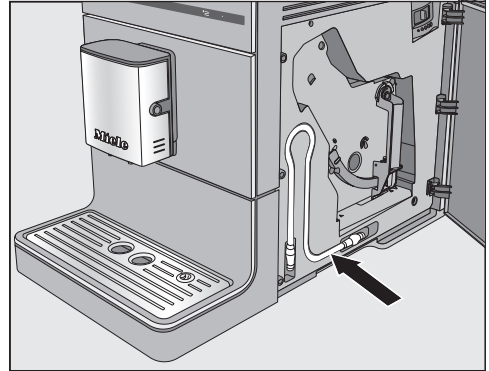
- Entfernen Sie eventuell vorhandene Schutzfolien und Hinweiszettel.



- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Abtropfblech und setzen Sie es in die untere Blende ein.
- Stellen Sie den Kaffeevollautomaten auf eine ebene und gegen Wasser unempfindliche Fläche (siehe "Aufstellhinweise").

Reinigen Sie das Gerät gründlich (siehe "Reinigung und Pflege"), bevor Sie Wasser und Kaffeebohnen in den Kaffeevollautomaten füllen.

- Stecken Sie den Netzstecker des Kaffeevollautomaten in die Steckdose (siehe "Elektroanschluss").
- Entnehmen Sie den Wassertank und füllen Sie frisches, kaltes Wasser ein. Beachten Sie die Markierung "max." und setzen Sie den Wassertank wieder ein (siehe "Wassertank füllen").
- Nehmen Sie den Deckel des Bohnenbehälters ab, füllen Sie geröstete Kaffeebohnen ein und setzen Sie den Deckel wieder auf (siehe "Bohnenbehälter füllen").



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

Das erste Mal einschalten

- Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste .

Im Display erscheint für kurze Zeit die Meldung Miele - Willkommen.

- Berühren Sie die Pfeiltasten \wedge \vee , bis die gewünschte Sprache hell unterlegt ist. Berühren Sie OK.
- Wählen Sie nun gegebenenfalls das Land und berühren Sie danach OK.

Die Einstellung wird gespeichert.

Damit ist die Erstinbetriebnahme erfolgreich abgeschlossen. Der Kaffeevollautomat heizt auf und spült die Leitungen. Spülwasser läuft aus dem Zentralauslauf.

- Spülen Sie die Milchleitung (siehe "Milchleitung spülen"), bevor Sie das erste Mal Milch zubereiten.

Beachten Sie, dass sich das volle Kaffee Aroma und die typische Crema erst nach einigen Kaffeezubereitungen entwickeln.

Erste Inbetriebnahme

Bei den ersten Kaffeegetränken wird eine größere Menge Kaffeebohnen gemahlen und es können sich dadurch Pulverreste auf dem Deckel der Abtropfschale befinden.

Die Wasserhärte gibt an, wie viel Kalk im Wasser gelöst ist. Je mehr Kalk im Wasser gelöst ist, umso härter ist das Wasser. Und je härter das Wasser, desto häufiger muss der Kaffeevollautomat entkalkt werden.

Der Kaffeevollautomat misst die verbrauchte Wasser- und Dampfmenge. Je nachdem, welche Wasserhärte eingestellt ist, können mehr oder weniger Getränke zubereitet werden, bevor das Gerät entkalkt werden muss.

Stellen Sie den Kaffeevollautomaten auf die örtliche Wasserhärte ein, damit das Gerät einwandfrei funktioniert und nicht beschädigt wird. Dann erscheint zum richtigen Zeitpunkt die Aufforderung im Display, den Entkalkungsvorgang zu starten.

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

Ab Werk ist die Härtestufe 3 voreingestellt.

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 1
8,4 – 14	1,5 – 2,5	150 – 250	mittel 2
14 – 21	2,5 – 3,7	250 – 375	hart 3
> 21	> 3,7	> 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.

Wasserhärte einstellen

- Berühren Sie **☰**.
- Wählen Sie mit den Pfeiltasten **^**/**v** das Menü **Einstellungen** **☑** und berühren Sie **OK**.
- Wählen Sie **Wasserhärte** und berühren Sie **OK**.
- Wählen Sie die Härtestufe und berühren Sie **OK**.

Die Einstellung wird gespeichert.

Wassertank füllen

⚠ Wechseln Sie **täglich** das Wasser, um Keimbildung vorzubeugen.

Füllen Sie ausschließlich frisches, kaltes Trinkwasser in den Wassertank.

Heißes oder warmes Wasser sowie andere Flüssigkeiten können den Kaffeevollautomaten beschädigen.

Füllen Sie **kein Mineralwasser** in den Wassertank. Dadurch verkalkt der Kaffeevollautomat stark und wird beschädigt.



- Öffnen Sie den Deckel auf der linken Seite des Kaffeevollautomaten.
- Entnehmen Sie den Wassertank nach oben heraus.
- Füllen Sie kaltes, frisches Trinkwasser bis zur Markierung "max." in den Wassertank.
- Setzen Sie den Wassertank wieder ein und schließen Sie den Deckel.

Achten Sie darauf, dass der Henkel des Wassertanks rechts liegt, damit der Deckel gut schließt.

Wenn der Wassertank etwas höher oder schräg sitzt, prüfen Sie, ob er korrekt eingesetzt ist oder die Abstellfläche des Wassertanks verschmutzt ist. Wasser könnte auslaufen. Reinigen Sie gegebenenfalls die Abstellfläche des Wassertanks.

Bohnenbehälter füllen

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

Alternativ können Sie Kaffeegetränke aus bereits gemahlenem Kaffee - Kaffeepulver - zubereiten (siehe "Kaffeegetränke aus Kaffeepulver").

Achtung! Beschädigung des Mahlwerks!

Füllen Sie ausschließlich geröstete Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter. Füllen Sie keinen gemahlene Kaffee in den Bohnenbehälter.

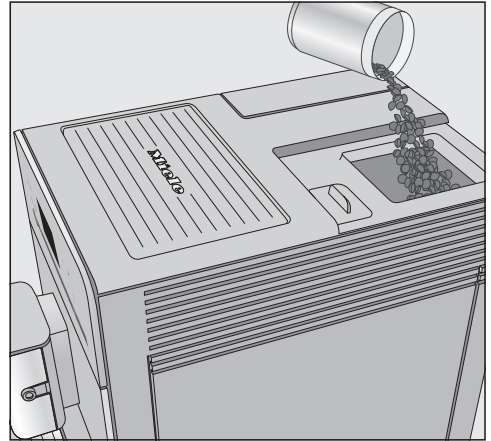
Füllen Sie keine Flüssigkeiten in den Bohnenbehälter.

Achtung! Zucker zerstört den Kaffeefullautomaten!

Füllen Sie keine mit Zucker, Karamell o. ä. vorbehandelten Kaffeebohnen sowie keine zuckerhaltigen Flüssigkeiten in den Bohnenbehälter.

Verwenden Sie keinen Rohkaffee (grüne, ungeröstete Kaffeebohnen) oder Kaffeemischungen, die Rohkaffee enthalten. Rohkaffeebohnen sind sehr hart und enthalten noch eine Restfeuchte. Das Mahlwerk des Kaffeefullautomaten kann bereits beim ersten Mahlen beschädigt werden.

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 (siehe "Kaffeegetränke aus Kaffeepulver").



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

Ein- und Ausschalten

Kaffeevollautomaten einschalten

- Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste .

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

Wenn im Display Getränk wählen erscheint, können Sie Getränke zubereiten.

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

Wenn keine Taste berührt oder keine Pflegeprogramme durchgeführt werden, schaltet sich das Display nach ca. 7 Minuten aus, um Energie zu sparen. Die LED rechts leuchtet pulsierend, solange der Kaffeevollautomat eingeschaltet ist.

- Um den Kaffeevollautomaten aufzuwecken und wieder Getränke zuzubereiten, berühren Sie eine der Sensortasten.

Kaffeevollautomaten ausschalten

- Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste .

Wenn ein Kaffeegetränk zubereitet wurde, werden die Kaffeeleitungen vor dem Ausschalten gespült.

Wenn Sie ein Getränk mit Milch zubereitet haben, erscheint im Display Milchleitung in Abtropfblech stecken.

- Wenn Sie die Milchleitung in das Abtropfblech gesteckt haben, berühren Sie OK.

Wird die Milchleitung vor dem Ausschalten nicht gespült, muss diese beim nächsten Einschalten gespült werden.

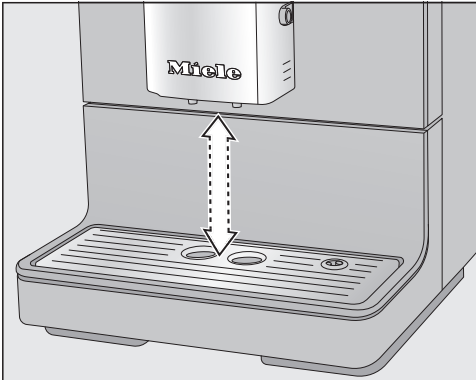
Bei längerer Abwesenheit

Bevor Sie den Kaffeevollautomaten für längere Zeit, z. B. für die Urlaubszeit nicht benutzen:

- Leeren Sie die Abtropfschale, den Satzbehälter und den Wassertank.
- Reinigen Sie alle Teile gründlich, auch die Brüheinheit.
- Ziehen Sie gegebenenfalls den Netzstecker, um den Kaffeevollautomaten vom Stromnetz zu trennen.

Zentralauslauf auf die Tassenhöhe einstellen

Sie können den Zentralauslauf auf die Höhe der verwendeten Tassen oder Gläser einstellen. So kühlen Kaffee oder Espresso nicht so schnell ab und die Crema bleibt länger erhalten.



- Ziehen Sie den Zentralauslauf nach unten bis zum Gefäßrand. Oder schieben Sie den Zentralauslauf nach oben, bis das gewünschte Gefäß darunter passt.

Getränke zubereiten

Aus folgenden Kaffeespezialitäten ohne Milch können Sie wählen:

- **Ristretto** ☐ ist ein konzentrierter, kräftiger Espresso. Die gleiche Menge Kaffeepulver wie bei einem Espresso wird mit sehr wenig Wasser zubereitet.
- **Espresso** ☐ ist ein starker, aromatischer Kaffee mit einer dichten, haselnussbraunen Schaumschicht – der Crema.
Für die Espressozubereitung verwenden Sie bitte Kaffeebohnen mit Espressoröstung.
- **Kaffee** ☐ unterscheidet sich vom Espresso durch die höhere Wassermenge und eine andere Röstung der Kaffeebohnen.
Für die Kaffeezubereitung verwenden Sie bitte Kaffeebohnen mit der entsprechenden Röstung.
- **Kaffee lang** ist ein Kaffee mit deutlich mehr Wasser.

⚠ 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.

Ein Kaffeegetränk zubereiten



- Stellen Sie eine Tasse unter den Zentralauslauf.
- Wählen Sie das Getränk:
 - Espresso ☐
 - Kaffee ☐
 - in Weitere Getränke unter ☰:
Ristretto oder Kaffee lang

Die Zubereitung startet.

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

Zubereitung abbrechen

- Um die Zubereitung abzubrechen, berühren Sie erneut die Getränketaste oder \equiv für Getränke aus Weitere Getränke.

Der Kaffeevollautomat bricht die Zubereitung ab.

Tipp: Sobald im Display Stop angezeigt wird, können Sie auch mit OK die Zubereitung abbrechen.

Bei der Zubereitung von **Kaffeespezialitäten mit Milch** oder **zwei Portionen eines Getränks** können Sie die Zubereitung der Bestandteile einzeln abbrechen, wenn Sie OK berühren.

Zwei Portionen

Sie können zwei Portionen auf einmal anfordern und diese in einer Tasse zubereiten oder zwei Tassen gleichzeitig füllen.



- Stellen Sie je eine Tasse unter eine Auslaufdüse, um zwei Tassen gleichzeitig zu füllen.
- Berühren Sie \square .
- Wählen Sie das Getränk.

Aus dem Zentralauslauf laufen zwei Portionen des Kaffeegetränks.

Wenn Sie eine Zeitlang keine der Getränketasten berühren, wird die Auswahl "Zwei Portionen" \square zurückgesetzt.

Getränke zubereiten

Kaffeekanne: Mehrere Tassen Kaffee direkt nacheinander zubereiten

Sie können mit der Funktion Kaffeekanne mehrere Tassen Kaffee automatisch nacheinander zubereiten (max. 0,75 Liter), um z. B. eine Kaffeekanne zu füllen. Bis zu sechs Tassen können so zubereitet werden.

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.
- Berühren Sie \equiv .
- Wählen Sie Weitere Getränke.
- Berühren Sie die Pfeiltaste \wedge , bis Kaffeekanne hell unterlegt ist. Berühren Sie OK.
- Berühren Sie die Pfeiltasten $\wedge \vee$, bis die gewünschte Tassenzahl (3 bis 6) hell unterlegt ist. Berühren Sie OK.
- Befolgen Sie die Anweisungen, die im Display erscheinen.

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

Kaffeekanne abbrechen

- Berühren Sie \equiv .

Die Zubereitung der Kaffeekanne wird abgebrochen.

Tipp: Für die Funktion "Kaffeekanne" gibt es die Edelstahl-Isolierkanne von Miele als nachkaufbares Zubehör. Sie erhalten die CJ JUG Isolierkanne im Miele Webshop, beim Miele Kundendienst oder bei Ihrem Miele Fachhändler.

Kaffeetränke aus Kaffeepulver

Für Kaffeetränke aus bereits gemahlenem Kaffeebohnen füllen Sie das Kaffeepulver portionsweise in den Pulverschacht.

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

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

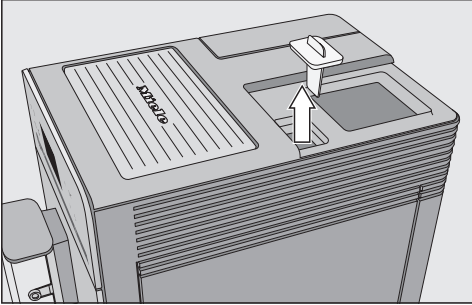
Füllen Sie **maximal 12 g** in den Pulverschacht. Wenn zu viel Kaffeepulver in den Pulverschacht gefüllt wird, kann die Brüheinheit das Kaffeepulver nicht pressen.

Kaffeepulver einfüllen

Der Kaffeevollautomat verwendet das gesamte Kaffeepulver, das Sie eingefüllt haben, für die nächste Kaffe Zubereitung.

- Berühren Sie \equiv und wählen Sie Weitere Getränke.
- Wählen Sie mit den Pfeiltasten $\wedge \vee$ Pulverkaffee und berühren Sie OK.

Im Display erscheint Pulverkaffee einfüllen und Getränk wählen.




- Nehmen Sie zuerst den Deckel des Bohnenbehälters ab und danach den Verschluss des Pulverschachts.

Füllen Sie **max. 12 g** in den Pulverschacht.

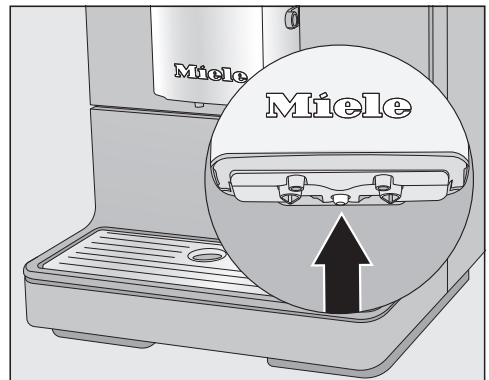
- Füllen Sie das Kaffeepulver in den Pulverschacht und verschließen Sie den Pulverschacht wieder.
- Setzen Sie den Deckel des Bohnenbehälters wieder auf.
- Stellen Sie eine Tasse unter den Zentralauslauf.
- Wählen Sie das Getränk.


Das Kaffeegetränk wird zubereitet.

Heißwasser zubereiten (CM5400, CM5500)

 **Vorsicht! Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr am Zentralauslauf!**
Das austretende Wasser ist sehr heiß.

Beachten Sie, dass das Heißwasser nicht für die Zubereitung von schwarzem Tee geeignet ist.



- Stellen Sie ein geeignetes Gefäß mitig unter den Zentralauslauf.
- Berühren Sie  und wählen Sie Weitere Getränke.
- Wählen Sie Heißwasser und berühren Sie OK.

Heißwasser läuft in das Gefäß unter dem Zentralauslauf.

- Berühren Sie OK, um die Zubereitung vorzeitig zu beenden.

Getränke zubereiten

Getränke aus einem Profil zubereiten (CM5400, CM5500)

Sie können Ihre Getränke individuell an Ihren Geschmack anpassen und in einem Profil speichern.

Wenn Sie bereits ein eigenes Profil (siehe "Profile") erstellt haben, können Sie dieses auswählen, um eigene Getränke zuzubereiten.

- Berühren Sie '≡ und wählen Sie Profile.
- Wählen Sie das gewünschte Profil und berühren Sie *OK*.

Der Name des gewählten Profils erscheint oben im Display.

Nun können Sie Ihr Getränk zubereiten.

Kaffeegetränke mit Milch zubereiten

⚠ Vorsicht! Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr am Zentralauslauf! Die austretenden Flüssigkeiten und der Dampf sind sehr heiß.

Verwenden Sie ausschließlich Milch ohne Zusätze. Die meist zuckerhaltigen Zusätze verkleben die milchführenden Teile. Der Kaffeevollautomat wird beschädigt.

Nach der Aufheizphase wird im Zentralauslauf die angesaugte Milch mit Dampf erwärmt und für Milchschaum zusätzlich mit Luft aufgeschäumt.

Wenn Sie längere Zeit keine Milch zubereitet haben, spülen Sie die Milchleitung vor dem ersten Getränkebezug. So werden eventuell vorhandene Keime in der Milchleitung entfernt.

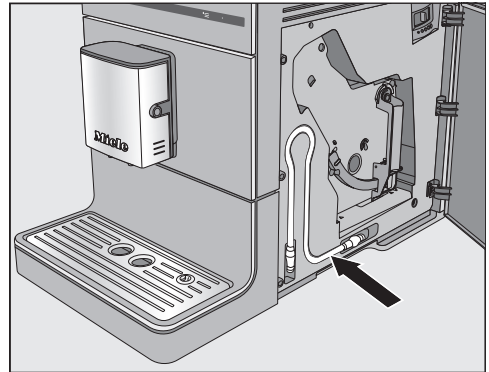
Aus folgenden Kaffeespezialitäten mit Milch können Sie wählen:

- **Cappuccino** ☕ besteht aus etwa zwei Dritteln Milchschaum und einem Drittel Espresso.
- **Latte macchiato** ☕ besteht aus je einem Drittel heißer Milch, Milchschaum und Espresso.
- **Caffè Latte** ☕ wird aus heißer Milch und Espresso zubereitet.

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

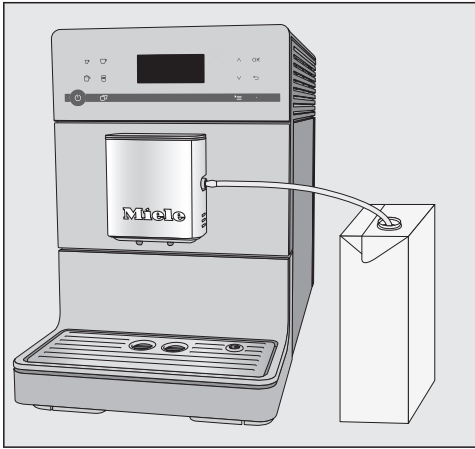
Tipp: Für eine perfekte Konsistenz des Milchschaums verwenden Sie kalte Kuhmilch (< 10 °C) mit einem Eiweißgehalt von mindestens drei Prozent. Sie können den Fettgehalt der Milch Ihren persönlichen Vorlieben entsprechend wählen. Mit Vollmilch (mind. 3,5 % Fettgehalt) wird der Milchschaum etwas cremiger.

Milch aus Milchkartons oder anderen Verkaufsverpackungen verwenden



Die Milchleitung für Milchkartons oder andere Milch-Verkaufsverpackungen kann hinter der Gerätetür aufbewahrt werden.

Kaffeegetränke mit Milch zubereiten



Getränke mit Milch zubereiten

- Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter den Zentralauslauf.
- Wählen Sie das Getränk:
 - Cappuccino ☕
 - Latte macchiato ☕
 - in Weitere Getränke unter ☰:
Caffè Latte, Heiße Milch, Milchschaum

Das Getränk wird zubereitet.

- Stecken Sie die Milchleitung in die Aufnahme am Zentralauslauf.
- Stellen Sie den Behälter mit Milch neben den Kaffeevollautomaten.
- Hängen Sie die Milchleitung in den Behälter. Achten Sie darauf, dass die Milchleitung ausreichend tief in die Milch getaucht ist.

Tipp: Der Miele Edelstahl-Milchbehälter hält kalte Milch länger kalt, denn nur kalte Milch (< 10 °C) lässt sich gut aufschäumen.

Sie erhalten den Milchbehälter MB-CM im Miele Webshop, beim Miele Kundendienst oder bei Ihrem Miele Fachhändler.

Wenn das Kaffeepulver den richtigen Mahlgrad hat, fließt gleichmäßig Kaffee oder Espresso in die Tasse und eine feine Crema entsteht.

Die ideale Crema hat eine haselnussbraune Farbe.

Der von Ihnen eingestellte Mahlgrad ist für alle Kaffeegetränke wirksam.

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 fließen,
- die Crema sehr hell und unbeständig ist.

Verkleinern Sie den Mahlgrad, um die Kaffeebohnen feiner zu mahlen.

Der Mahlgrad ist **zu fein**, wenn

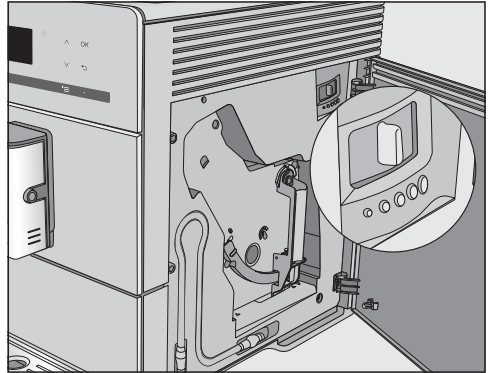
- der Espresso oder Kaffee nur tröpfchenweise in die Tasse laufen,
- die Crema dunkelbraun ist.

Vergrößern Sie den Mahlgrad, um die Kaffeebohnen gröber zu mahlen.

Beachten Sie Folgendes, um das Mahlwerk nicht zu beschädigen:
Verstellen Sie den Mahlgrad immer nur um eine Stufe.

Lassen Sie erneut Kaffeebohnen mahlen, um den Mahlgrad stufenweise weiter zu verstellen.

- Öffnen Sie die Gerätetür.



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

Mahlmenge, Brühtemperatur und Vorbrühen

Sie können die Mahlmenge, die Brühtemperatur und das Vorbrühen für jedes Kaffeegetränk individuell einstellen. Dafür wählen Sie zuerst das Getränk im Menü Parameter und können dann die Getränkeparameter anpassen.

- Berühren Sie **☰** und wählen Sie Parameter.
- Wählen Sie das Getränk und berühren Sie **OK**.

Die aktuellen Einstellungen für Mahlmenge, Brühtemperatur und "Vorbrühen" werden für dieses Getränk angezeigt.

- Wählen Sie Mahlmenge, Brühtemperatur oder Vorbrühen.
- Wählen Sie die gewünschte Einstellung und berühren Sie **OK**.

Die Einstellung wird gespeichert.

Mahlmenge

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

Sie erkennen an den folgenden Merkmalen, ob Sie die Mahlmenge verändern müssen:

Die Mahlmenge ist **zu gering**, wenn

- der Espresso oder Kaffee sehr schnell in die Tasse fließen,
- die Crema sehr hell und unbeständig ist,
- der Espresso oder Kaffee dünn schmecken.

Erhöhen Sie die Mahlmenge, um mehr Kaffeepulver zu brühen.

Die Mahlmenge ist **zu hoch**, wenn

- der Espresso oder Kaffee nur tröpfchenweise in die Tasse laufen,
- die Crema dunkelbraun ist,
- der Espresso oder Kaffee bitter schmecken.

Verringern Sie die Mahlmenge, um weniger Kaffeepulver zu brühen.

Tipp: Wenn Ihnen das Kaffeegetränk zu stark ist oder zu bitter schmeckt, probieren Sie eine andere Bohnensorte.

Brühtemperatur

Die ideale Brühtemperatur ist abhängig

- von der verwendeten Kaffeesorte,
- davon, ob Espresso oder Kaffee zubereitet werden, und
- vom regionalen Luftdruck.

Tipp: Nicht jeder Kaffee verträgt hohe Temperaturen. Einige Sorten reagieren empfindlich, so dass die Cremabildung und der Geschmack beeinträchtigt werden.

Vorbrühen des Kaffeepulvers

Beim Vorbrühen wird das Kaffeepulver nach dem Mahlen zunächst mit etwas heißem Wasser angefeuchtet. Die restliche Wassermenge wird nach kurzer Zeit durch das angefeuchtete Kaffeepulver gepresst. Dadurch lösen sich die Aromastoffe des Kaffees besser.

Sie können ein kurzes oder ein langes Vorbrühen einstellen oder aber die Funktion "Vorbrühen" ausschalten. Im Auslieferungszustand ist das "Vorbrühen" ausgeschaltet.

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

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

Für Kaffeespezialitäten mit Milch können Sie neben der Espresso- oder Kaffeemenge auch die Milch- und Milchschaumanteile an Ihre Wünsche anpassen. Ebenso können Sie die Portionsgrößen für Heiße Milch und für Milchschaum verändern.

Für jedes Getränk ist eine maximal mögliche Menge programmierbar. Wenn diese erreicht ist, stoppt die Zubereitung. Dann wird für dieses Getränk die maximal mögliche Menge gespeichert.

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

Sie haben zwei Möglichkeiten, die Mengenprogrammierung zu starten:

- mit den Getränketasten, wenn Sie ein Kaffeegetränk zubereiten, oder
- wenn Sie Getränkmenge im Menü Parameter aufrufen.

CM5400, CM5500: Die veränderte Getränkmenge wird immer im aktuellen Profil gespeichert. Der Name des aktuellen Profils wird oben links im Display angezeigt.

Mengenprogrammierung abbrechen

- Berühren Sie die Getränketaste erneut oder \equiv für Getränke aus Weitere Getränke.

Getränkemenge bei der Getränkezubereitung ändern

Sie können die Getränkmenge von Espresso ☐, Kaffee ☐, Cappuccino ☐ und Latte macchiato ■ direkt bei der Zubereitung anpassen und speichern.

- Stellen Sie eine Tasse unter den Zentralauslauf.
- Berühren Sie die Sensortaste für das gewünschte Getränk solange, bis im Display ändern angezeigt wird.

Wenn die Mengenprogrammierung startet, ertönt ein akustisches Signal. (Dazu müssen die Signaltöne eingeschaltet sein – siehe "Lautstärke".)

Das gewünschte Getränk wird zubereitet und im Display erscheint Speichern.

- Wenn das Gefäß entsprechend Ihren Wünschen gefüllt ist, berühren Sie OK.

Wenn Sie die Getränkmenge für Kaffeespezialitäten mit Milch ändern wollen, werden nacheinander die Bestandteile des Getränks während der Zubereitung gespeichert.

- Wenn die Menge des jeweiligen Bestandteils Ihren Wünschen entspricht, berühren Sie OK.

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

Getränkemenge

Getränkemenge im Menü Parameter ändern

Sie können die Getränkemenge für **Kaffee lang**, **Caffè Latte**, **heiße Milch** und **Milchschaum** nur über das Menü "Parameter" anpassen.

- Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter den Zentralauslauf.
- Berühren Sie ☰ und wählen Sie Parameter.
- Wählen Sie das gewünschte Getränk.
- Wählen Sie Getränkemenge und berühren Sie **OK**.

Von nun an ist die Vorgehensweise identisch mit der Mengenprogrammierung bei der Getränkezubereitung.

(CM5400, CM5500)

Wenn Sie den Kaffeevollautomaten gemeinsam mit anderen nutzen und unterschiedliche Geschmacksempfindungen und Kaffeavorlieben haben, können Sie zusätzlich zum Miele-Profil zwei individuelle Profile anlegen.

Sie können in jedem Profil die Einstellungen für Kaffeegetränke individuell anpassen (Getränkemenge, Mahlmenge, Brühtemperatur und Vorbrühen).

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

Profile aufrufen

- Berühren Sie $\text{'}\equiv$ und wählen Sie Profile.

Sie können nun ein Profil erstellen.

Wenn Sie bereits ein Profil zusätzlich zum Miele-Profil angelegt haben, haben Sie auch folgende Optionen:

- **Profil auswählen** aus den Profilen, die bereits im Gerät angelegt worden sind.
- **Profil wechseln**, um einzustellen, ob der Kaffeevollautomat immer automatisch wieder zurück auf das Miele-Profil wechselt oder das zuletzt eingestellte Profil beibehält.
- **Name ändern**, wenn der Name eines Profils geändert werden soll.
- **Profil löschen**, wenn ein Profil gelöscht werden soll.

Durch Berühren von \leftarrow gelangen Sie in die nächsthöhere Menüebene. Wenn Sie $\text{'}\equiv$ berühren, gelangen Sie zurück ins Getränkemenü.

Profil erstellen

- Wählen Sie mit den Pfeiltasten $\wedge \vee$ Profil erstellen und berühren Sie OK.

Im Display sind Buchstaben dargestellt, die Sie mit den Pfeiltasten auswählen können. Zahlen, Groß- und Kleinschreibung können Sie ebenfalls mit den Pfeiltasten auswählen.

- Berühren Sie die Pfeiltasten $\wedge \vee$, um das Zeichen auszuwählen. Berühren Sie OK.

Das Zeichen erscheint in der Zeile darüber.

- Wiederholen Sie den Vorgang, bis der gewünschte Name in der oberen Displayzeile erscheint.

Tipp: Mit der Taste \leftarrow können Sie das zuletzt eingegebene Zeichen löschen.

Wenn Sie den Profilnamen eingegeben haben und diesen speichern möchten,

- markieren Sie mit den Pfeiltasten $\wedge \vee$ den Haken \checkmark und berühren Sie OK.

Wenn Sie Ihre Eingabe nicht speichern möchten,

- berühren Sie \leftarrow solange, bis alle Zeichen gelöscht sind und das vorherige Menü im Display erscheint.

Das zuletzt erstellte Profil ist als aktuelles Profil ausgewählt.

Profile

Profil auswählen

Diese Auswahl ist nur möglich, wenn bereits ein Profil zusätzlich zum Miele-Standardprofil angelegt wurde.

- Wählen Sie mit den Pfeiltasten $\wedge \vee$ Profil auswählen und berühren Sie *OK*.
- Wählen Sie mit den Pfeiltasten $\wedge \vee$ das Profil und berühren Sie *OK*.

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

Profil wechseln

Sie können den Kaffeevollautomaten so einstellen, dass es nach jedem Getränkebezug automatisch wieder zurück auf das Miele-Profil wechselt, beim Einschalten immer das Miele-Profil aktiv ist oder dass es das zuletzt gewählte Profil beibehält.

- Wählen Sie *Profil wechseln* und berühren Sie *OK*.

Sie haben nun die folgenden Möglichkeiten:

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

Name ändern

Diese Auswahl ist nur möglich, wenn bereits ein Profil zusätzlich zum Miele-Standardprofil angelegt wurde.

- Wählen Sie mit den Pfeiltasten $\wedge \vee$ Name ändern und berühren Sie *OK*.
- Gehen Sie nun genauso vor wie beim Erstellen des Profils:
 - Zum Löschen eines Zeichens \leftarrow wählen,
 - um neue Zeichen einzugeben, das jeweilige Zeichen markieren und mit *OK* bestätigen,
 - den geänderten Namen mit Auswahl von \checkmark und mit *OK* speichern.

Profil löschen

Diese Auswahl ist nur möglich, wenn bereits ein Profil zusätzlich zum Miele-Standardprofil angelegt wurde.

- Wählen Sie mit den Pfeiltasten $\wedge \vee$ Profil löschen und berühren Sie *OK*.
- Wählen Sie das zu löschende Profil.
- Wählen Sie *ja* und berühren Sie dann *OK*.

Das Profil wird gelöscht.

Menü "Einstellungen" aufrufen

- Berühren Sie '≡.
- Wählen Sie mit der Pfeiltaste ^ Einstellungen und berühren Sie dann OK.

Nun können Sie die Einstellungen prüfen oder ändern.

Sie erkennen an dem Haken ✓ nach dem jeweiligen Eintrag, welche Einstellung im Moment aktiv ist.

Durch Berühren von ↵ gelangen Sie in die nächsthöhere Menüebene.
Durch Berühren von '≡ gelangen Sie wieder zu Getränk wählen.

Einstellungen ändern und speichern

Das Menü Einstellungen wird angezeigt.



- Wählen Sie mit den Pfeiltasten ^∨ die Einstellung, die Sie ändern möchten.
Berühren Sie OK.
- Berühren Sie die Pfeiltasten ^∨, bis die gewünschte Option hell unterlegt ist.
Berühren Sie OK.

Die Einstellung wird gespeichert.

Einstellungen


Übersicht der möglichen Einstellungen

Die Werkeinstellung für den jeweiligen Menüpunkt ist mit * gekennzeichnet.

Menüpunkt	Mögliche Einstellungen
Sprache 	deutsch*, weitere Sprachen Land
Timer	ausschalten nach (0:30)*
Ecomodus	ein* / aus
Info	Getränkebezüge – Kaffeegetränke gesamt / Bezüge gesamt / Espresso / Kaffee / Cappuccino / Latte macchiato / Ristretto / Kaffee lang / Caffè Latte / Heiße Milch / Milchschaum / Heißwasser (nur bei CM5400, CM5500) Bezüge bis – Gerät entkalken / Brüheinheit entfetten
Inbetriebnahmesperre 	ein / aus*
Wasserhärte	weich 1 mittel 2 hart 3* sehr hart 4
Display-Helligkeit	Helligkeit einstellen
Lautstärke	Signaltöne Tastenton
Händler	Messeschaltung (ein / aus*)
Werkeinstellung	nicht zurücksetzen zurücksetzen

Sprache

Sie können Ihre Sprache und Ihr Land für alle Texte im Display auswählen.

Tip: Falls Sie aus Versehen eine falsche Sprache eingestellt haben, finden Sie "Sprache" über das Symbol  wieder.

Timer: Ausschalten nach

Wenn keine Taste berührt oder kein Getränk zubereitet wird, schaltet sich der Kaffeevollautomat nach 30 Minuten ab, um Energie zu sparen.

Sie können diese Voreinstellung mit den Pfeiltasten \vee/\wedge ändern und eine Zeit zwischen 15 Minuten und 9 Stunden wählen.

Ecomodus

Der Ecomodus ist ein Energiesparmodus.

Wenn der Ecomodus eingeschaltet ist, heizt sich der Kaffeevollautomat jedes Mal neu vor der Getränkezubereitung auf. Die Zubereitung dauert etwas länger.

Wenn der Ecomodus ausgeschaltet ist, wird deutlich mehr Energie verbraucht. Der Kaffeevollautomat heizt sich bei der ersten Zubereitung nach dem Einschalten auf. Danach bleibt das Gerät aufgeheizt und Getränke können mit geringer Wartezeit zubereitet werden.

Im Display erscheint eine Meldung zum veränderten Energieverbrauch.

Info (Informationen anzeigen)

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

Außerdem können Sie sehen, ob mehr als 50 Portionen bis zum nächsten Entkalken oder zum nächsten Entfetten der Brüheinheit möglich sind (Bezüge bis).

Tip: Um wieder in die vorherige Displayanzeige zu gelangen, berühren Sie OK.

Kaffeevollautomat sperren (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 aktiviert ist, sind die Timereinstellungen zu einschalten um deaktiviert. Der Kaffeevollautomat schaltet sich **nicht** zu der vorgegebenen Zeit ein.

Inbetriebnahmesperre vorübergehend deaktivieren

Solange im Display die Meldung Zum Entriegeln OK-Taste 6 Sekunden drücken angezeigt wird,

■ berühren Sie 6 Sekunden lang OK.

Sobald der Kaffeevollautomat ausgeschaltet wird, ist das Gerät wieder gesperrt.

Einstellungen

Wasserhärte

Sie finden die Informationen zur Wasserhärte im Kapitel "Wasserhärte".

Display-Helligkeit

Mit den Pfeiltasten \wedge \vee ändern Sie die Display-Helligkeit.

Lautstärke

Sie können die Lautstärke der Signal- und Tastentöne mit den Pfeiltasten \wedge \vee einstellen.

Tip: Um die Töne auszuschalten, berühren Sie die Pfeiltaste \vee , bis kein Segment mehr gefüllt ist und ausgeschaltet erscheint.

Werkeinstellung

Sie können die Einstellungen des Kaffeevollautomaten auf den Auslieferungszustand zurücksetzen.

Die Anzahl der Getränkezüge und der Gerätestatus (Bezüge bis Gerät entkalken, ... Brüheinheit entfetten) werden nicht zurückgesetzt.

Die Einstellungen des Auslieferungszustands können Sie der "Übersicht der möglichen Einstellungen" entnehmen.

Folgende Einstellungen werden **nicht** zurückgesetzt:


- Sprache
- Profile und deren Getränke

Messeschaltung (Händler)

Für den privaten Gebrauch benötigen Sie diese Funktion nicht.

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

Wenn Sie die Messeschaltung aktivieren, können Sie den Kaffeevollautomaten nicht mit der Ein-/Aus-Taste ⏻ ausschalten.

 Reinigen Sie den Kaffeevollautomaten regelmäßig, um Keimbildung zu verhindern.

Übersicht der Reinigungsintervalle

Empfohlenes Reinigungsintervall	Was muss ich reinigen / pflegen?
Täglich (am Ende des Tages)	Wassertank
	Satzbehälter
	Abtropfschale und Abtropfblech
1 x wöchentlich (öfter bei starker Verschmutzung)	Zentralauslauf mit integriertem Cappuccinatore
	Brüheinheit
	Innenraum unter der Brüheinheit und der Abtropfschale
	Gehäuse (besonders wichtig direkt nach der Entkalkung)
	Milchleitung
1 x monatlich	Bohnenbehälter und Pulverschacht
nach Aufforderung	Brüheinheit entfetten (mit 1 Reinigungstablette)
	Gerät entkalken (mit 1 Entkalkungstablette)

Reinigung und Pflege

Von Hand oder im Geschirrspüler reinigen

Beachten Sie: Die Brühereinheit ist **nicht** spülmaschineneeignet. Reinigen Sie die Brühereinheit ausschließlich von Hand mit warmem Wasser **ohne Reinigungsmittel**.

Die meisten Teile, die **nicht** spülmaschineneeignet sind, sind mit einem Piktogramm versehen.



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

- Edelstahl-Abdeckung des Zentralauslaufs
- Brühereinheit
- Deckel des Bohnenbehälters
- untere Blende

Die folgenden Teile sind **spülmaschineneeignet**:

Die Temperatur des gewählten Geschirrspülmaschinenprogramms darf maximal 55 °C betragen!

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.

- Abtropfschale und Deckel
- Abtropfblech
- Satzbehälter
- Wassertank
- Zentralauslauf (ohne Edelstahl-Abdeckung)

Verbrennungsgefahr an heißen Bauteilen oder durch heiße Flüssigkeiten!

Lassen Sie den Kaffeefullautomaten abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Beachten Sie, dass das Wasser in der Abtropfschale sehr heiß sein kann.

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger. Der Dampf kann einen Kurzschluss verursachen.

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

Alle Oberflächen sind kratzempfindlich. Bei Glasflächen können Kratzer auch zum Zerschlagen führen. Alle Oberflächen können sich verfärben, wenn sie mit ungeeigneten Reinigungsmitteln in Berührung kommen. Achten Sie darauf, dass eventuelle Spritzer beim Entkalken sofort abgewischt werden!

Um Beschädigungen der Oberflächen zu vermeiden, verwenden Sie bei der Reinigung keine

- soda-, ammoniak-, säure- oder chloridhaltigen Reinigungsmittel,
- lösemittelhaltigen Reinigungsmittel,
- kalklösenden Reinigungsmittel,
- Edelstahl-Reinigungsmittel,
- Geschirrspülmaschinen-Reiniger,
- Glasreiniger,
- Backofenreiniger,
- scheuernden Reinigungsmittel, wie Scheuerpulver, Scheuermilch und Putzsteine,
- scheuernden harten Schwämme, wie z. B. Topfchwämme, Bürsten oder gebrauchte Schwämme, die noch Reste von Scheuermitteln enthalten,
- Schmutzradierer,
- scharfe Metallschaber.

Reinigung und Pflege

Abtropfschale, Satzbehälter und Abtropfblech

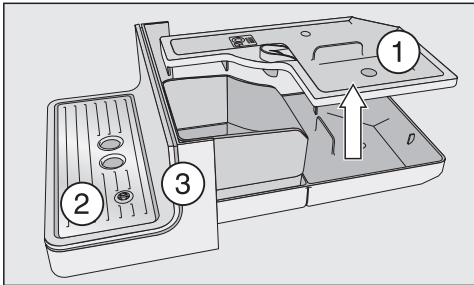
Reinigen Sie die Abtropfschale und den Satzbehälter **täglich**, um Geruchsbildung und Schimmel zu verhindern.

Der Satzbehälter befindet sich in der Abtropfschale. Im Satzbehälter befindet sich meist auch etwas Spülwasser.

Der Kaffeevollautomat meldet über das Display, wenn die Abtropfschale und/oder der Satzbehälter voll sind und geleert werden müssen. Entleeren Sie dann die Abtropfschale **und** den Satzbehälter.

Verbrennungsgefahr!

Falls der Kaffeevollautomat gerade gespült wurde, warten Sie einige Zeit, bevor Sie die Abtropfschale aus dem Gerät nehmen. Spülwasser läuft nach.



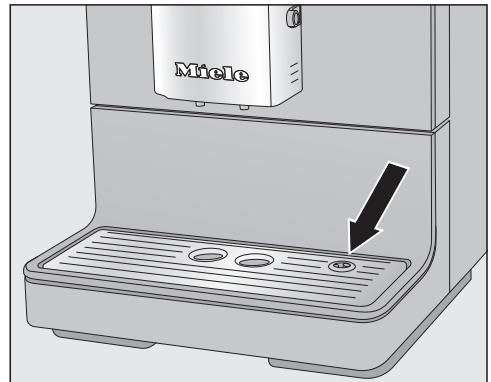
- Ziehen Sie die Abtropfschale vorsichtig aus dem Kaffeevollautomaten. Nehmen Sie den Deckel ① ab.
- Leeren Sie die Abtropfschale **und** den Satzbehälter.
- Nehmen Sie das Abtropfblech ② und die untere Blende ③ ab.

- Reinigen Sie alle Teile.

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

- Reinigen Sie den Innenraum des Gerätes unter der Abtropfschale.
- Setzen Sie alle Teile wieder zusammen und schieben Sie die Abtropfschale in den Kaffeevollautomaten.

Achten Sie darauf, die Abtropfschale bis zum Anschlag in das Gerät zu schieben.



- Achten Sie darauf, dass das Abtropfblech richtig eingesetzt ist (siehe Abbildung).
- Reinigen Sie den Bereich unter dem Kaffeevollautomaten. Beim Herausziehen der Abtropfschale kann Wasser unter das Gerät gelangen.

Wassertank reinigen

Wechseln Sie das Wasser täglich, um Keimbildung vorzubeugen.

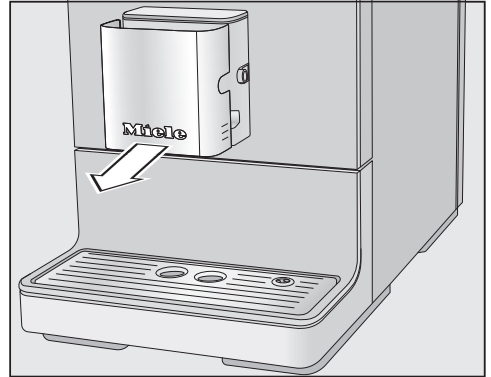
Achten Sie darauf, dass das Ventil, die untere Fläche des Wassertanks und die Abstellfläche am Kaffeevollautomaten sauber sind. Nur so kann der Wassertank richtig eingesetzt werden.

- Entnehmen Sie den Wassertank.
- Reinigen Sie den Wassertank im Geschirrspüler oder von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie den Wassertank.
- Reinigen und trocknen Sie die Abstellfläche im Kaffeevollautomaten sorgfältig, vor allem die Vertiefungen.
- Setzen Sie den Wassertank wieder ein.

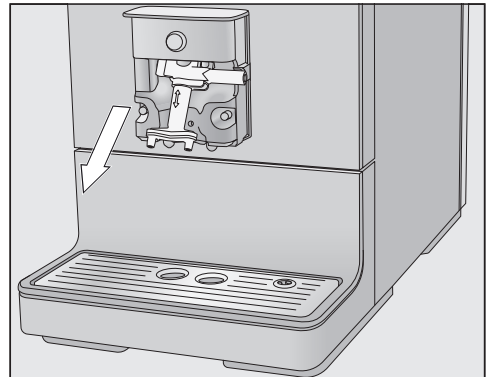
Zentralauslauf mit integriertem Cappuccinatore

Reinigen Sie die Edelstahl-Abdeckung des Zentralauslaufs **aus-schließlich** von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

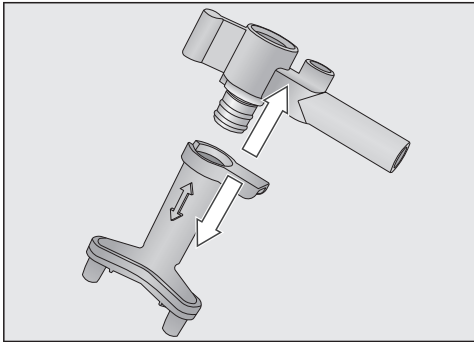


- Nehmen Sie die Edelstahl-Abdeckung nach vorn ab.

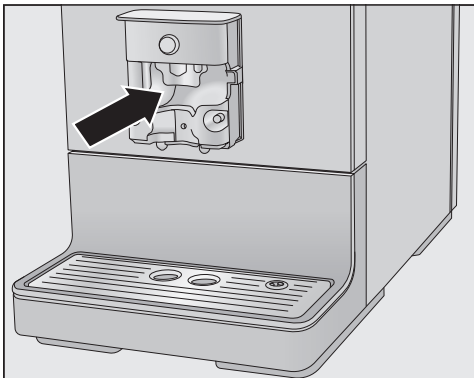


- Ziehen Sie die Auslaufeinheit nach unten ab.

Reinigung und Pflege



- Lösen Sie das obere Teil mit der Aufnahme für die Milchleitung von den Ausläufen.
- Reinigen Sie alle Teile gründlich.



- Reinigen Sie die Fläche am Zentralauslauf und die Kaffeeausläufe mit einem feuchten Schwammtuch.

Verstopfte Anschlussstücke der Milchleitung reinigen Sie 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 zusammensetzen

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

- Setzen Sie die Auslaufeinheit wieder zusammen.
- Schieben Sie die Auslaufeinheit in den Zentralauslauf. Drücken Sie kräftig, bis die Auslaufeinheit fest eingesetzt ist und ohne Zwischenraum abschließt.
- Setzen Sie die Edelstahl-Abdeckung wieder auf und stecken Sie gegebenenfalls die Milchleitung ein.

Milchleitung

 Achten Sie darauf, dass Sie die milchführenden Teile sorgfältig und regelmäßig reinigen. Milch enthält von Natur aus Keime, die sich bei ungenügender Reinigung vermehren. Verunreinigungen im Gerät können die Gesundheit gefährden.


Die Milchleitung des Kaffeevollautomaten muss ca. alle 5 Tage gereinigt werden.

Sie haben zwei Möglichkeiten die Milchleitung zu reinigen:

- Sie können den Zentralauslauf mit integriertem Cappuccinatore entnehmen, zerlegen und in der Spülmaschine oder von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen (siehe "Zentralauslauf mit integriertem Cappuccinatore").
- Oder Sie reinigen die Milchleitung mit dem Pflegeprogramm *Milchleitung reinigen* und einem Reiniger für Milchleitungen (siehe "Pflegeprogramme" – "Milchleitung 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 *Milchleitung reinigen* durchführen. Durch die Kombination wird die Milchleitung optimal gereinigt.

Bohnenbehälter und Pulverschacht

 Verletzungsgefahr am Mahlwerk! Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung des Bohnenbehälters, um den Kaffeevollautomaten vom Elektonetz 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.

- Öffnen Sie den Bohnenbehälter.
- Entfernen Sie die vorhandenen Kaffeebohnen.
- Reinigen Sie den Bohnenbehälter mit einem trockenen, weichen Tuch.

Nun können Sie wieder Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter füllen.

Reinigen Sie bei Bedarf den Pulverschacht für Kaffeepulver:

- Öffnen Sie den Pulverschacht und entfernen Sie die vorhandenen Kaffeepulverreste.

Tipp: Saugen Sie den Bohnenbehälter und den Pulverschacht mit einem Staubsauger aus, um Kaffeereste zu entfernen.

Reinigung und Pflege

Gehäuse reinigen

Entfernen Sie Verschmutzungen am Gehäuse sofort. Die Oberflächen können sich verfärben oder verändern, wenn Verschmutzungen länger einwirken.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser hinter das Display gelangt.

Alle Oberflächen sind kratzempfindlich und können sich verfärben, wenn sie mit ungeeigneten Reinigungsmitteln in Berührung kommen.

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

- Schalten Sie den Kaffeevollautomaten aus.
- Reinigen Sie die Gerätefront mit einem sauberen Schwammtuch, Handspülmittel und warmem Wasser. Anschließend trocknen Sie alles mit einem weichen Tuch.

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


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. Weitere Informationen finden Sie auf den folgenden Seiten.

Menü "Pflege" aufrufen

- Berühren Sie .
- Wählen Sie **Pflege** und berühren Sie **OK**.

Nun können Sie ein Pflegeprogramm wählen.

Gerät spülen

Sie können die Wasser- und Kaffeeleitungen des Kaffeevollautomaten manuell spülen.

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

- Berühren Sie **☰**.
- Wählen Sie **Pflege** und berühren Sie **OK**.
- Wählen Sie **Gerät spülen** und berühren Sie **OK**.

Die Leitungen werden gespült.

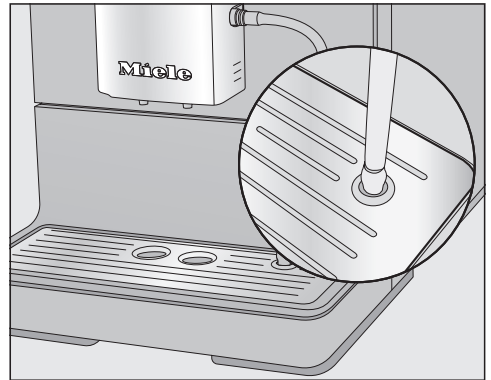
Gegebenenfalls werden Sie aufgefordert, die Milchleitung in das Abtropfblech zu stecken.

Milchleitung spülen

Die Milchleitung kann durch Milchreste verstopfen. Deshalb soll die Milchleitung regelmäßig gespült werden. Wenn Milch zubereitet wurde, erscheint spätestens beim Ausschalten die Aufforderung, die Milchleitung in das Abtropfblech zu stecken.

Sie können die Milchleitung auch manuell spülen.

- Berühren Sie **☰**.
- Wählen Sie **Pflege** und berühren Sie **OK**.
- Wählen Sie **Milchleitung spülen** und berühren Sie **OK**.



- Stecken Sie die Milchleitung in die rechte Öffnung im Abtropfblech, wenn Sie dazu aufgefordert werden.
- Berühren Sie **OK**.

Die Milchleitung wird gespült.

Reinigung und Pflege

Milchleitung mit dem Pflegeprogramm reinigen

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

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

Das Pflegeprogramm Milchleitung reinigen dauert ca. 5 Minuten.

- Berühren Sie **☰**.
- Wählen Sie **Pflege** und berühren Sie **OK**.

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

- Wählen Sie **Milchleitung reinigen** und berühren Sie **OK**.

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 Kaffeefullautomaten und hängen Sie die Milchleitung in die Reinigungslösung. Achten Sie darauf, dass die Milchleitung ausreichend tief in die Reinigungslösung getaucht ist.
- Berühren Sie **OK**.
- Befolgen Sie die weiteren Anweisungen im Display.

Nach dem Spülen ist der Reinigungsvorgang beendet.

Tipp: Spülen Sie mögliche Reste der Reinigungsflüssigkeit an der Milchleitung unter fließendem Wasser ab.

Brüheinheit entfetten und Innenraum reinigen

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.

Das Pflegeprogramm "Brüheinheit entfetten" dauert ca. 15 Minuten.

Nach 200 Portionen erscheint im Display Brüheinheit entfetten und Innenraum reinigen.

- Berühren Sie **OK**, um die Meldung zu bestätigen.

Die Meldung erscheint in regelmäßigen Abständen. Wenn die maximal 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" starten

Sie benötigen 1 Reinigungstablette zum Entfetten der Brüheinheit.

- Berühren Sie **≡**.
- Wählen Sie **Pflege** und berühren Sie **OK**.
- Wählen Sie **Brüheinheit entfetten**.

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

- Berühren Sie **OK**.

Der Vorgang wird gestartet.

- Befolgen Sie die Anweisungen im Display.

Brüheinheit und Innenraum reinigen

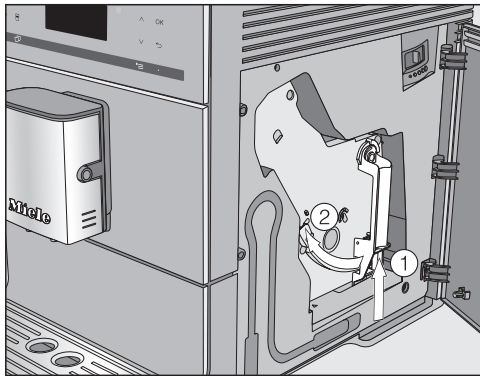
Reinigen Sie die Brüheinheit ausschließlich **von Hand** mit warmem Wasser **ohne Reinigungsmittel**. Die beweglichen Teile der Brüheinheit sind gefettet. Reinigungsmittel beschädigen die Brüheinheit.

Für guten Kaffeegeschmack und um Keimbildung vorzubeugen, entnehmen und reinigen Sie die Brüheinheit einmal wöchentlich unter fließendem Wasser.

Im Display erscheint Brüheinheit händisch abspülen und Innenraum reinigen.

- Öffnen Sie die Gerätetür.

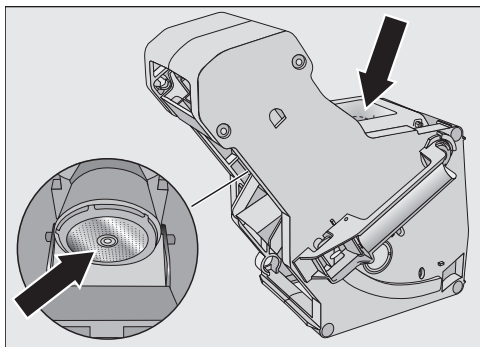
Reinigung und Pflege



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

Wenn Sie die Brüheinheit herausgezogen haben, verändern Sie **nicht** die Position des Griffs an der Brüheinheit.

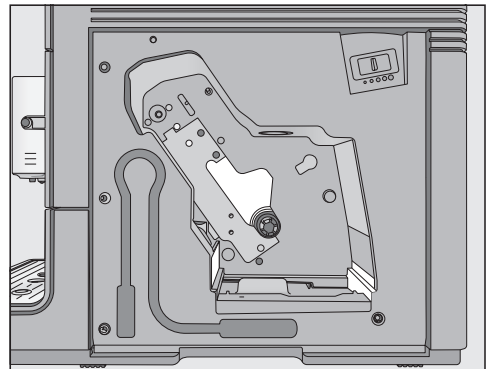
- Reinigen Sie die Brüheinheit **von Hand unter fließendem warmem Wasser** ohne Reinigungsmittel.



- Reiben Sie die Kaffeereste von den Sieben ab (siehe Pfeile).

- Trocknen Sie den Trichter, damit kein Kaffeepulver bei der nächsten Kaffe Zubereitung im Trichter kleben bleibt.

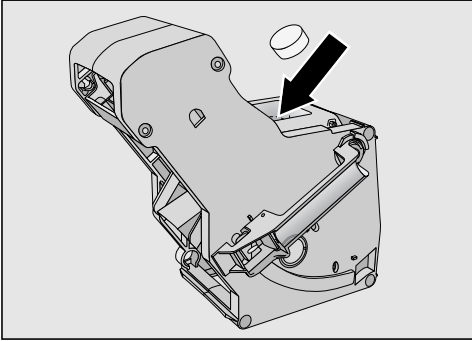
Achten Sie darauf, feuchte Kaffeemehlreste regelmäßig zu entfernen, um Schimmelbildung zu verhindern.



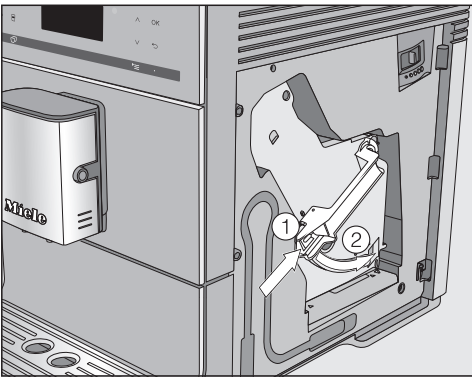
- Reinigen Sie den Innenraum des Kaffeevollautomaten. Achten Sie darauf, dass die Bereiche, die in der Abbildung hell dargestellt sind, besonders sorgfältig gereinigt werden.

Tipp: Entfernen Sie trockene Kaffeepulverreste mit einem Staubsauger.

Im Display erscheint: Brüheinheit mit eingeworfener Reinigungstablette einsetzen. Tür schließen.



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

Nach dem Spülen ist der Reinigungsvorgang beendet.

Brüheinheit entfetten nach Aufforderung im Display

Es können keine Getränke zubereitet werden und im Display erscheint die Meldung Brüheinheit entfetten.

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

- Berühren Sie *OK*.

Das Pflegeprogramm wird gestartet.

Gerät entkalken

Achtung! Schäden an empfindlichen Oberflächen und Naturfußböden! Spritzer der Entkalkungslösung können eventuell auf umliegende Oberflächen gelangen.

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

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. 15 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 der Getränkezubereitung an.

- Berühren Sie *OK*, um die Meldung zu bestätigen.

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

Sie können den Kaffeevollautomaten ausschalten, wenn Sie das Gerät zu diesem Zeitpunkt nicht entkalken möchten. Getränke können Sie erst wieder nach dem Entkalken zubereiten.

Entkalken nach Aufforderung im Display


Im Display erscheint die Meldung *Gerät entkalken*.

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

- Berühren Sie *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.

Entkalkungslösung herstellen

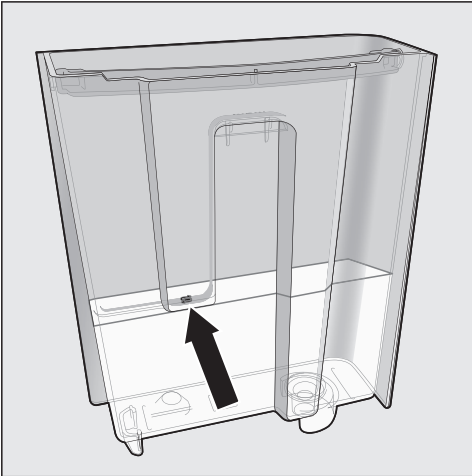
Wir empfehlen für eine optimale Entkalkung, die Miele Entkalkungstabletten zu verwenden.

Die Entkalkungstabletten wurden speziell für den Kaffeevollautomaten entwickelt und verhindern dadurch Folgeschäden.

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

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

Sie benötigen für den Entkalkungsvorgang **eine** Entkalkungstablette.



- Füllen Sie den Wassertank bis zur Markierung S mit lauwarmem Wasser.
- Geben Sie **eine** Entkalkungstablette in das Wasser.

Beachten Sie das Mischungsverhältnis für das Entkalkungsmittel. Es ist wichtig, dass Sie nicht weniger oder mehr Wasser 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 Markierung S sauberes Trinkwasser ein.

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

Achten Sie darauf, dass eventuelle Spritzer beim Entkalken sofort abgewischt werden! Die Oberflächen können beschädigt werden.

Entkalken ohne Aufforderung starten

- Berühren Sie $\text{*}\equiv$.
- Wählen Sie Pflege und berühren Sie OK.
- Wählen Sie Gerät entkalken.

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

- Berühren Sie OK.

Die Entkalkung wird gestartet.

Transportieren




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

Kaffeevollautomaten ausdampfen


Bevor Sie den Kaffeevollautomat über einen längeren Zeitraum - insbesondere bei Temperaturen unter null Grad - einlagern oder transportieren, sollten Sie ihn vorher ausdampfen.

Ausdampfen heißt, alles Wasser wird aus dem System entfernt. Das beugt Wasser- und Frostschäden im Gerät vor.

- Schalten Sie den Kaffeevollautomaten über die Ein-/Aus-Taste  ein.
- Berühren Sie .
- Berühren Sie zweimal .

Im Display erscheint System entleeren?.

- Wählen Sie ja und berühren Sie OK.
- Befolgen Sie die Anweisungen im Display.

 **Vorsicht! Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr an den Ausläufen!**
Heißer Dampf tritt aus.

Wenn Vorgang beendet im Display erscheint und das Display erlischt, ist das Ausdampfen beendet.

- Ziehen Sie den Netzstecker, um den Kaffeevollautomaten vom Elektronetz zu trennen.
- Reinigen Sie die Abtropfschale und den Satzbehälter.

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 inklusive der Styroporteile, 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.

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.



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

Meldungen im Display


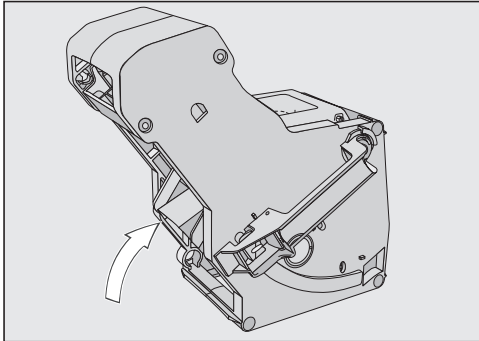

Fehlermeldungen müssen mit "OK" bestätigt werden. Das bedeutet, auch wenn die Störung behoben ist, kann die Meldung wiederholt im Display erscheinen.


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 Ein-/Aus-Taste  aus. Warten Sie ca. eine Stunde, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Eine interne Störung liegt vor. ■ Schalten Sie den Kaffeevollautomaten über die Ein-/Aus-Taste  aus. Warten Sie ca. zwei Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
F10, F17	Es wird kein oder zu wenig Wasser angesaugt. ■ Nehmen Sie den Wassertank heraus, füllen ihn mit frischem Trinkwasser und setzen Sie ihn erneut ein. ■ Reinigen Sie die Abstellfläche und die Gehäusewand zum Wassertank. Trocknen Sie diesen Bereich.




Was tun, wenn ...

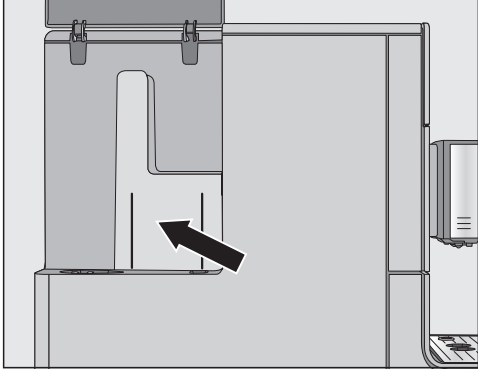



Problem	Ursache und Behebung
F73 oder Brüheinheit kontrollieren	<p>Die Brüheinheit kann nicht in die Grundposition fahren.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Schalten Sie den Kaffeevollautomaten über die Ein-/Aus-Taste  aus.■ Ziehen Sie den Netzstecker des Kaffeevollautomaten aus der Steckdose. Warten Sie zwei Minuten, bevor Sie den Stecker wieder einstecken.■ Entnehmen Sie die Brüheinheit und reinigen Sie diese unter fließendem Wasser.  <ul style="list-style-type: none">■ Schieben Sie den Kaffeeauswurf der Brüheinheit in die Grundposition.■ Die Brüheinheit nicht einsetzen. Schließen Sie die Gerätetür und schalten Sie den Kaffeevollautomaten über die Ein- /Aus-Taste  ein. <p>Der Antrieb der Brüheinheit wird initialisiert und fährt in die Grundposition.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Wenn die Meldung Brüheinheit einsetzen erscheint, setzen Sie die Brüheinheit wieder in das Gerät. Schließen Sie die Gerätetür.

Problem	Ursache und Behebung
Pulvermenge zu groß	<p>Im Schacht für Kaffeepulver ist zu viel Kaffeepulver. Wenn mehr als zwei gestrichene Kaffeelöffel gemahlene Kaffeepulver in den Pulverschacht gegeben werden, kann die Brüheinheit das Kaffeepulver nicht pressen. Das Kaffeepulver wird in den Satzbehälter geleert und im Display erscheint die Fehlermeldung.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Schalten Sie den Kaffeefullautomaten über die Ein-/Aus-Taste  aus.■ Entnehmen Sie die Brüheinheit und reinigen Sie diese (siehe "Brüheinheit entfetten und Innenraum reinigen").■ Entfernen Sie das Kaffeepulver im Innenraum des Kaffeefullautomaten, z. B. mit einem Staubsauger.■ Geben Sie maximal 12 g Kaffeepulver in den Pulverschacht.

Was tun, wenn ...

Unerwartetes Verhalten des Kaffeevollautomaten

Problem	Ursache und Behebung
Das Display bleibt dunkel, wenn der Kaffeevollautomat über die Ein/Aus-Taste  eingeschaltet wird.	Die Berührung der Ein/Aus-Taste  war nicht ausreichend. ■ Berühren Sie die Mulde der Ein/Aus-Taste  mindestens drei 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 Elektro-Fachkraft oder den Kundendienst.
Der Kaffeevollautomat schaltet sich plötzlich aus.	Die im Timer programmierte Ausschaltzeit ist abgelaufen. ■ Stellen Sie gegebenenfalls die Ausschaltzeit neu ein (siehe "Einstellungen – Timer").
	Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose. ■ Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
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.
Das Display ist schlecht oder nicht lesbar.	Die Display-Helligkeit ist zu niedrig eingestellt. ■ Verändern Sie diese Einstellung (siehe "Einstellungen").

Problem	Ursache und Behebung
<p>Der Wassertank ist leer. Die Meldung Wassertank füllen und einsetzen wird nicht angezeigt.</p>	<p>Zwischen dem Wassertank und der Gehäusewand befinden sich Wassertropfen oder dieser Bereich ist feucht (siehe Abbildung).</p>  <ul style="list-style-type: none"> ■ Trocknen Sie den Bereich. Entnehmen Sie den Wassertank, um Wasser nachzufüllen. <p>An den Wassertankinnenwänden ist zu viel Restfeuchte, z. B. ein Biofilm hat sich gebildet. Oder der Wassertank ist verkalkt, hat z. B. Kalkränder.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Reinigen Sie den Wassertank täglich.
<p>Wassertank füllen und einsetzen erscheint, obwohl der Wassertank gefüllt und eingesetzt ist.</p>	<p>Der Wassertank sitzt nicht richtig im Gerät.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nehmen Sie den Wassertank heraus und setzen Sie ihn erneut ein. <p>Beim Entkalken wurde der Wassertank nicht korrekt gefüllt und eingesetzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Füllen Sie ihn bis zur Entkalkungsmarke  und starten Sie den Entkalkungsvorgang erneut.
<p>Nach dem Einschalten erscheint Wassertank füllen und einsetzen, obwohl der Behälter gefüllt und eingesetzt ist. Das Gerät spült nicht.</p>	<p>Der Kaffeevollautomat ist verkalkt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schalten Sie den Kaffeevollautomaten über die Ein-/Aus-Taste  aus. Warten Sie ca. eine Stunde. ■ Schalten Sie das Gerät erneut ein. Sobald Aufheizphase erscheint, berühren Sie  und wählen Gerät entkalken. ■ Entkalken Sie den Kaffeevollautomaten.

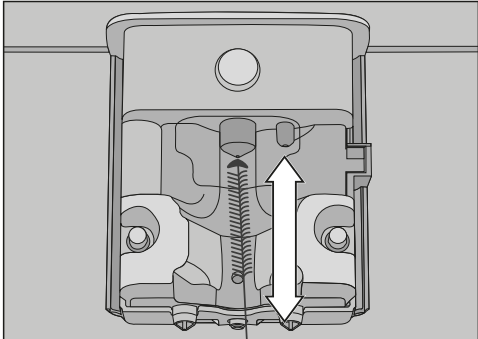
Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
<p>Nach dem Einschalten erscheint Abtropfschale und Satzbehälter leeren, obwohl beides geleert wurde.</p>	<p>Dies ist keine Störung. Wahrscheinlich wurden die Abtropfschale und der Satzbehälter nach der letzten Kaffeezubereitung nicht geleert oder der interne Zähler nicht zurückgesetzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ziehen Sie die Abtropfschale mit dem Satzbehälter heraus und leeren Sie diese gegebenenfalls.
<p>Aus dem Zentralauslauf laufen weder Milch noch Milchschaum.</p>	<p>Die Milchleitung ist verstopft.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Reinigen Sie den Zentralauslauf, insbesondere den Cappuccinatore und die Anschlussstücke der Milchleitung sorgfältig mit der Reinigungsbürste.
<p>Obwohl die Abtropfschale geleert wurde, erscheint im Display Abtropfschale und Satzbehälter leeren.</p>	<p>Die Abtropfschale sitzt nicht richtig im Gerät.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Schieben Sie die Abtropfschale bis ganz nach hinten. ■ Achten Sie darauf, dass die untere Blende richtig auf der Abtropfschale sitzt.
<p>Abtropfschale und Satzbehälter einsetzen erscheint, obwohl beide eingesetzt sind.</p>	<p>Die Abtropfschale ist nicht richtig eingesetzt und wird deshalb nicht sensiert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Leeren Sie die Abtropfschale und den Satzbehälter. Setzen Sie alle Teile wieder zusammen und schieben Sie die Abtropfschale bis zum Anschlag in den Kaffeevollautomaten.
<p>Die Abtropfschale oder der Satzbehälter ist zu voll oder läuft über, obwohl die Abtropfschale und der Satzbehälter nach jeder Aufforderung im Display geleert wurden.</p>	<p>Dies ist keine Störung. Wahrscheinlich wurden die Abtropfschale und der Satzbehälter herausgezogen oder die Gerätetür geöffnet, ohne dass die Abtropfschale und der Satzbehälter geleert wurden. Beim Herausziehen der Abtropfschale oder dem Öffnen der Gerätetür wird der interne Zähler für das Leeren der Abtropfschale und des Satzbehälters zurückgesetzt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ziehen Sie die Abtropfschale mit dem Satzbehälter heraus und leeren Sie diese gegebenenfalls.


Problem	Ursache und Behebung
<p>Obwohl der Bohnenbehälter gerade gefüllt wurde, erscheint die Meldung Bohnenbehälter füllen.</p>	<p>Dies ist keine Störung.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Bestätigen Sie die Meldung mit <i>OK</i>. <p>Es rutschen nicht genügend Kaffeebohnen ins Mahlwerk. 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.</p> <ul style="list-style-type: none">■ 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. <p>Probieren Sie eventuell eine andere Kaffeesorte, die weniger ölig ist.</p>
<p>Der Kaffeevollautomat spült nicht beim Einschalten.</p>	<p>Dies ist keine Störung.</p> <p>Wenn der Kaffeevollautomat bereits Betriebstemperatur hat, werden die Leitungen beim Einschalten nicht gespült.</p>

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
<p>Die Zubereitung von Kaffeegetränken wird wiederholt abgebrochen und die Meldung Bohnenbehälter füllen erscheint.</p>	<p>Dies ist keine Störung. Die Brüheinheit sensiert das Kaffeemehl nicht. Bei bestimmten Kaffeesorten kann es vorkommen, dass zu wenig oder zu feines Kaffeemehl gemahlen wird. Meist sind dann der Mahlgrad – fein und die Mahlmenge – gering eingestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Bestätigen Sie die Meldung mit OK. <p>Wenn Ihnen der Kaffee zu stark ist oder zu bitter schmeckt, probieren Sie eine andere Kaffeesorte.</p> <p>Wenn die Meldung bei der Zubereitung aller Kaffeespezialitäten erscheint:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Stellen Sie den Mahlgrad etwas gröber ein (siehe "Mahlgrad"). ■ Prüfen Sie die Einstellungen zur Mahlmenge für alle Kaffeespezialitäten (siehe "Mahlmenge"). Wählen Sie gegebenenfalls eine höhere Mahlmenge. <p>Berücksichtigen Sie auch eventuell geänderte Getränke in "Profile".</p> <p>Wenn die Meldung nur bei der Zubereitung von ausgewählten Kaffeespezialitäten erscheint:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie die Einstellungen zur Mahlmenge für diese Kaffeespezialität (siehe "Mahlmenge"). Wählen Sie eine höhere Mahlmenge. ■ Gegebenenfalls sollten Sie auch den Mahlgrad auf etwas gröber einstellen.
<p>Der Entkalkungsvorgang wurde ungewollt gestartet.</p>	<p>Der Entkalkungsvorgang kann nicht abgebrochen werden, sobald "OK" berührt wurde. Der Vorgang muss nun vollständig durchgeführt werden. Dies ist eine Sicherheitseinstellung, damit der Kaffeevollautomat vollständig entkalkt wird. Es ist für eine lange Lebensdauer und gute Funktionstüchtigkeit Ihres Kaffeevollautomaten sehr wichtig.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Entkalken Sie den Kaffeevollautomaten (siehe "Gerät entkalken").

Problem	Ursache und Behebung
<p>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.</p>	<p>Die Temperatur der verwendeten Milch ist zu hoch. Nur mit kalter Milch (< 10 °C) können Sie guten Milchschaum zubereiten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie die Temperatur der Milch. <p>Der Zentralauslauf mit integriertem Cappuccinatore ist nicht korrekt montiert und zieht Luft. Oder die Auslaufdüsen sind verstopft.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob der Zentralauslauf korrekt zusammengesetzt ist. Achten Sie darauf, dass alle Teile dicht miteinander verbunden sind. ■ Reinigen Sie gegebenenfalls den Zentralauslauf. <p>Die Milchleitung, die Anschlussstücke oder das Ansaugrohr des Milchbehälters sind verstopft.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Reinigen Sie die Teile sorgfältig. <p>Die Dampfdüse am Zentralauslauf ist verstopft.</p>  <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>Schieben Sie die Reinigungsbürste maximal 1 cm in die Dampfdüse.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Reinigen Sie die Dampfdüse mit der Reinigungsbürste.
<p>Es befindet sich etwas Kaffeepulver auf dem Deckel der Abtropfschale und im Innenraum um die Brühinheit.</p>	<p>Das ist kein Fehler. Durch die Bewegung der Brühinheit beim Brühvorgang kann etwas Kaffeepulver daneben fallen. Auch die verwendete Bohnensorte, der Mahlgrad und die Mahlmenge haben Einfluss auf die Menge. Wichtig! Reinigen Sie den Innenraum des Kaffeevollautomaten regelmäßig, um Schimmel o. Ä. vorzubeugen.</p>

Was tun, wenn ...

Problem	Ursache und Behebung
Die Innenseite der Abdeckung des Bohnenbehälters ist sehr feucht. Wassertropfen sind zu sehen.	Sie haben sehr viele Getränke nacheinander zubereitet und der Pulverschacht ist nicht oder nicht richtig verschlossen. Wasserdampf steigt aus der Brüheinheit über den Pulverschacht nach oben und kondensiert an der Abdeckung. ■ Setzen Sie den Deckel des Pulverschachts ein, so dass er den Pulverschacht gut verschließt.
Auf der Fläche unter dem Kaffeefullautomaten sammelt sich Kaffeewasser.	Das ist kein Fehler! Durch das Herausziehen der Abtropfschale kann Wasser unter das Gerät gelangen. Reinigen Sie die Fläche unter dem Kaffeefullautomaten regelmäßig.
Das Display ist beleuchtet, aber der Kaffeefullautomat heizt nicht und bereitet keine Getränke zu. Der Kaffeefullautomat lässt sich mit der Ein-/Aus-Taste  nicht ausschalten.	Die Messeschaltung zur Präsentation des Kaffeefullautomaten beim Händler oder in Ausstellungsräumen wurde aktiviert. ■ Deaktivieren Sie die Messeschaltung (siehe "Einstellungen – Messeschaltung").

Nicht zufriedenstellendes Ergebnis

Problem	Ursache und Behebung
<p>Das Kaffeegetränk ist nicht heiß genug.</p>	<p>Die Tasse wurde nicht vorgewärmt. Je kleiner und dickwandiger die Tasse, um so wichtiger ist das Vorwärmen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wärmen Sie die Tasse vor, z. B. mit heißem Wasser.
	<p>Die Brühtemperatur ist zu niedrig eingestellt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Stellen Sie die Brühtemperatur höher ein.
	<p>Die Siebe der Brüheinheit sind verstopft.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Entnehmen Sie die Brüheinheit und reinigen diese von Hand. ■ Entfetten Sie die Brüheinheit.
<p>Die Aufheizzeit wird länger. Die Wassermenge stimmt nicht mehr und der Kaffeevollautomat leistet weniger. Die Kaffeegetränke fließen sehr langsam aus dem Zentralauslauf.</p>	<p>Der Kaffeevollautomat ist verkalkt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Entkalken Sie den Kaffeevollautomaten.
<p>Aus dem Zentralauslauf fließt kein Kaffeegetränk. Oder das Kaffeegetränk läuft nur aus einer Auslaufdüse.</p>	<p>Der Zentralauslauf ist verstopft.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Spülen Sie die Kaffeeleitungen (siehe "Reinigung und Pflege – Gerät spülen"). ■ Wenn danach das Kaffeegetränk noch immer nicht oder nur einseitig läuft, reinigen Sie die Auslaufdüsen mit der Reinigungsbürste.
<p>Die Konsistenz des Milchschaums ist unbefriedigend.</p>	<p>Die Milchttemperatur ist zu hoch. Nur mit kalter Milch (< 10 °C) können Sie guten Milchschaum zubereiten.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kontrollieren Sie die Milchttemperatur im Milchbehälter.
	<p>Die Milchleitung ist verstopft.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Reinigen Sie den Zentralauslauf und die Milchleitung mit der beiliegenden Bürste.

Was tun, wenn ...

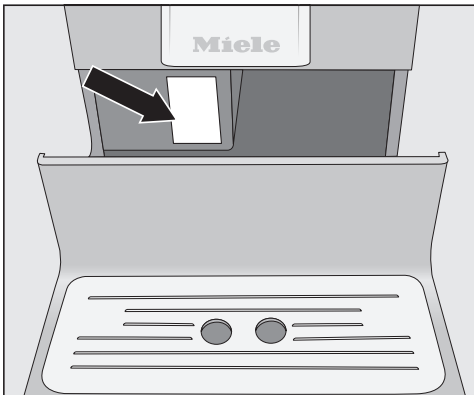
Problem	Ursache und Behebung
Beim Mahlen der Kaffeebohnen sind lautere Geräusche als üblich zu hören.	<p>Der Bohnenbehälter wurde während des Mahlens geleert.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Füllen Sie den Bohnenbehälter mit frischen Bohnen. <p>Zwischen den Kaffeebohnen könnten sich Steine befinden.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Schalten Sie den Kaffeevollautomaten sofort aus. Rufen Sie den Kundendienst.
Das Kaffeegetränk fließt zu schnell in die Tasse.	<p>Der Mahlgrad ist zu grob eingestellt.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein (siehe "Mahlgrad").
Das Kaffeegetränk fließt zu langsam in die Tasse.	<p>Der Mahlgrad ist zu fein eingestellt.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Stellen Sie den Mahlgrad gröber ein (siehe "Mahlgrad").
Auf dem Kaffee oder Espresso bildet sich keine richtige Crema.	<p>Der Mahlgrad ist nicht optimal eingestellt.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Stellen Sie den Mahlgrad feiner oder gröber ein (siehe "Mahlgrad"). <p>Die Brühtemperatur ist für diese Kaffeesorte zu hoch eingestellt.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Stellen Sie die Brühtemperatur niedriger ein (siehe "Brühtemperatur"). <p>Die Kaffeebohnen sind nicht mehr frisch.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Füllen Sie frische Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter.

Kontakt bei Störungen

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

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

Der Kundendienst benötigt die Modellbezeichnung und die Fabrikationsnummer. Beide Angaben finden Sie auf dem Typenschild.



Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre.


Weitere Informationen entnehmen Sie den mitgelieferten Garantiebedingungen.

Energie sparen

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

- Betreiben Sie den Kaffeevollautomaten im "Ecomodus" (voreingestellt).
- Wenn Sie die Werkeinstellungen für den "Timer" ändern, kann sich der Energieverbrauch des Kaffeevollautomaten erhöhen.

Im Display erscheint die Meldung: Diese Einstellung führt zu einem höheren Energieverbrauch.

- Wenn Sie den Kaffeevollautomaten nicht benutzen, schalten Sie das Gerät über die Ein-/Aus-Taste  aus.
- Ändern Sie die Einstellung des Timers "Ausschalten nach" auf 15 Minuten. Dann schaltet sich der Kaffeevollautomat 15 Minuten nach der letzten Getränkezubereitung oder der Berührung einer Sensortaste aus.

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 Kaffeevollautomaten auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.

Die erforderlichen Anschlussdaten finden Sie auf dem Typenschild. Wenn Sie die Abtropfschale herausziehen, sehen Sie das Typenschild links am Gerät aufgeklebt.

Das Gerät wird anschlussfertig für Wechselstrom 220 – 240 V 50 Hz geliefert.

Schließen Sie den Kaffeevollautomaten nur an eine ordnungsgemäß angelegte Schutzkontakt-Steckdose an. Der Anschluss darf nur an eine nach VDE 0100 angelegte Elektroanlage erfolgen.

Die Absicherung muss mit mindestens 10 A erfolgen.

Die Steckdose sollte sich nach Möglichkeit neben dem Gerät befinden und leicht zugänglich sein.

Schließen Sie den Kaffeevollautomaten nicht über eine Mehrfachsteckdose oder Verlängerungskabel an das Elektronetz an. Diese gewähren nicht die nötige Sicherheit des Gerätes (Brandgefahr).

Schließen Sie den Kaffeevollautomaten nicht an **Inselwechselrichtern** an. Inselwechselrichter werden bei autonomen Stromversorgungen, wie z. B. Solarstromversorgung eingesetzt. Span-

nungsspitzen können eine Sicherheitsabschaltung verursachen. Die Elektronik kann beschädigt werden!

Betreiben Sie den Kaffeevollautomaten nicht mit sogenannten **Energiesparsteckern**. Dabei wird die Energiezufuhr zum Gerät reduziert und das Gerät wird zu warm.

Wenn die Netzanschlussleitung defekt ist, darf diese ausschließlich von einer qualifizierten Elektro-Fachkraft ausgetauscht werden.

Aufstellhinweise

Überhitzungsgefahr!

Achten Sie auf eine ausreichende Be- und Entlüftung des Kaffeevollautomaten.

Bedecken Sie das Gerät während des Betriebs nicht mit Tüchern oder Ähnlichem.

Überhitzungsgefahr!

Wenn Sie den Kaffeevollautomaten hinter einer geschlossenen Möbelfront aufgestellt haben, betreiben Sie ihn ausschließlich bei geöffneter Möbeltür.

Schließen Sie die Möbeltür nicht, wenn der Kaffeevollautomat in Betrieb ist.

Wenn Sie den Kaffeevollautomaten in einer Nische aufstellen, muss die Nische folgende Mindestmaße haben:

Höhe	510 mm
Breite	450 mm
Tiefe	575 mm

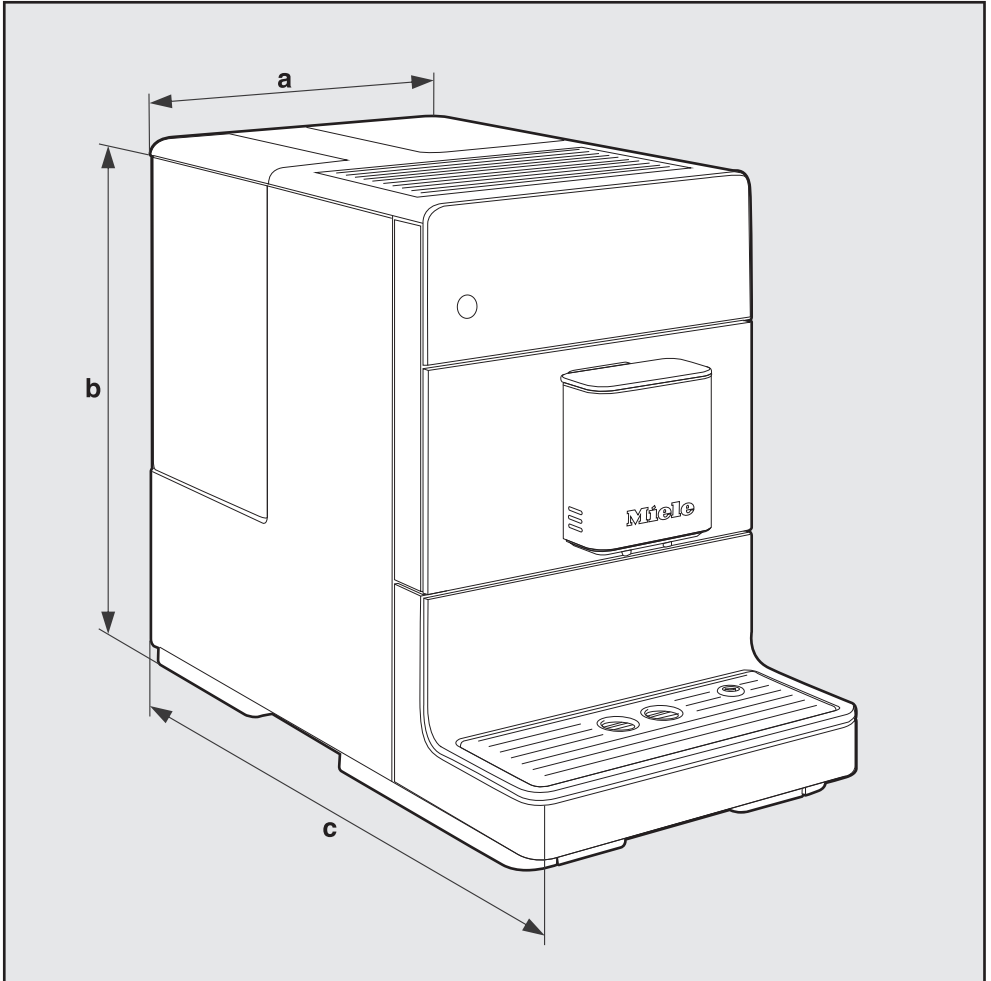
Berücksichtigen Sie beim Aufstellen:

Um die Brühinheit entnehmen zu können, müssen Sie die Gerätetür ganz öffnen.

- Stellen Sie den Kaffeevollautomaten bündig zur Vorderkante der Nische auf.

Beachten Sie folgende Aufstellhinweise:

- Der Aufstellort ist trocken und gut belüftet.
- Die Umgebungstemperatur am Aufstellort beträgt zwischen +10 °C und +38 °C.
- Der Kaffeevollautomat steht auf einer waagerechten Fläche. Die Aufstellfläche sollte unempfindlich gegen Wasser sein.



a = 241 mm

b = 360 mm

c = 460 mm

Technische Daten

Stromverbrauch im Standby (Auslieferungszustand):	< 0,5 Watt
Pumpendruck:	max. 15 bar
Durchlauferhitzer:	1 Edelstahl-Thermoblock
Gerätemaße (B x H x T):	241 x 360 x 460 mm
Nettogewicht:	9,48 kg
Kabellänge:	120 cm
Fassungsvermögen Wassertank:	1,3 l
Fassungsvermögen Bohnenbehälter:	200 g
Fassungsvermögen Satzbehälter:	max. 6 Portionen Kaffeesatz
Zentralauslauf:	höhenverstellbar zwischen 80-135 mm
Mahlwerk:	Kegelmahlwerk aus Edelstahl
Mahlgrad:	in 5 Stufen verstellbar
Pulverkaffeeportion:	max. 12 g



Deutschland:

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

Telefon: 0800 22 44 622 (kostenfrei)
Mo-Fr 8-20 Uhr
Sa+So 9-18 Uhr

Telefax: 05241 89-2090
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: 00352 4 97 11-30 (Werkkundendienst)
Telefon: 00352 4 97 11-45 (Produktinformation)
Mo-Do 8.30-12.30, 13-17 Uhr
Fr 8.30-12.30, 13-16 Uhr

Telefax: 00352 4 97 11-39
Miele im Internet: www.miele.lu
E-Mail: infolux@miele.lu

CM5300, CM5400, CM5500



de-DE

M.-Nr. 10 781 120 / 02