

Istruzioni d'uso

Macchina da caffè



Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio la prima volta per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è pratico e protegge l'apparecchio da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono generalmente riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di tutela dell'ambiente e di facilità di smaltimento.


Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente di risparmiare materie prime. Utilizzare centri di raccolta per materiali specifici ed eventuali opzioni di ritiro alternative.

Si raccomanda di conservare l'imballaggio per eventuali trasporti.

Risparmiare elettricità

Con i seguenti consigli è possibile risparmiare energia e denaro e salvaguardare l'ambiente:

- Utilizzare la macchina da caffè automatica in "Modalità Eco" (preimpostata).
- Ridurre la luminosità del display.
- Modificare l'impostazione di serie del timer "Spegnimento dopo" a 15 minuti. La macchina da caffè automatica si spegnerà 15 minuti dopo l'ultima preparazione o dopo l'ultimo azionamento di un tasto sensore. Se si aumenta il valore dell'impostazione di serie del timer "Spegnimento dopo", aumentano i consumi energetici della macchina da caffè automatica.
- Alcune modifiche alle impostazioni di serie possono aumentare i consumi energetici della macchina da caffè automatica. Prestare particolare attenzione al seguente messaggio sul display: Questa impostazione comporta un maggiore consumo di elettricità.

- Se non si utilizza la macchina da caffè automatica, spegnerla tramite il tasto On/Off .

Smaltimento del vecchio apparecchio

Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti non correttamente o con i rifiuti comuni, questi componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio con i rifiuti comuni.



Utilizzare invece i punti di raccolta e smaltimento ufficiali per il ritiro gratuito delle apparecchiature elettriche ed elettroniche presso il comune, la città, il rivenditore oppure Miele. Il proprietario è legalmente responsabile della cancellazione degli eventuali dati personali dal vecchio apparecchio. È tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, senza distruggerli. Portarli presso gli idonei punti di raccolta differenziata, dove vengono presi in consegna gratuitamente. Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

Tutela dell'ambiente	2
Risparmiare elettricità	2
Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze	6
Descrizione apparecchio	14
Comandi e spie	15
Norme operative	16
Prima messa in funzione	17
Concludere la messa in funzione	17
Durezza dell'acqua	19
Riempire il serbatoio dell'acqua	20
Riempire il contenitore di caffè in grani	21
Accensione e spegnimento	22
Preparare un'assenza prolungata	22
Spegnimento della macchina da caffè automatica	22
Regolare l'erogatore in base all'altezza della tazza	23
Erogazione bevande	24
Caffè	24
Bevande al caffè nel dettaglio	24
Il latte	24
Utilizzare il latte confezionato in cartone o in altre confezioni in vendita	25
Preparare una bevanda al caffè	26
Interrompere l'erogazione	26
Due dosi (tasto sensore ☐)	26
Caffettiera	27
Preparare bevande usando caffè in polvere	27
Preparare l'acqua calda (CM 5410, CM 5510, CM 5710)	28
Grado di macinatura	29
Riconoscere il grado di macinatura corretto	29
Modificare il grado di macinatura	29
Quantità di macinatura, temperatura di infusione e preinfusione.	30
Dosaggio miscela	30
Temperatura di infusione per le bevande al caffè	30
Preinfusione del caffè in polvere	30
Quantità di bevanda	31
Profili	33
Profili	33

Indice

Creare un profilo	33
Modificare le bevande in un profilo	33
Preparare la bevanda da un profilo	33
Modificare il nome	34
Cancellare il profilo.....	34
Impostare il cambio di profilo (Cambiare profilo)	34
Impostazioni	35
Visualizzare e modificare Impostazioni	35
Lingua	35
Timer: Spegnimento dopo.....	35
Modalità eco	35
Informazione (visualizzare le informazioni)	35
Blocco accensione 	35
Durezza dell'acqua	35
Luminosità display.....	35
Volume	35
Impostazioni di serie.....	36
Rivenditori (modalità fiera).....	36
Manutenzione e pulizia	37
Prospetto degli intervalli di pulizia	37
Pulire a mano o in lavastoviglie.....	38
Detersivi non idonei	39
Pulire vaschetta raccogli-gocce, contenitore di fondi di caffè e griglia raccogli-gocce	39
Pulire il serbatoio dell'acqua	40
Pulire il filtro del serbatoio dell'acqua	40
Pulire l'erogatore centrale.....	41
Pulire il condotto del latte	42
Pulire il contenitore caffè in grani e il vano caffè in polvere.....	43
Pulire il gruppo erogatore e il vano interno	43
Rimuovere il gruppo erogatore.....	43
Pulire a mano il gruppo erogatore	44
Pulire il vano interno	44
Inserire il gruppo erogatore	44
Pulire l'involucro	45
Accedere al menù Manutenzione e pulizia	45
Risciacquare l'apparecchio.....	45
Risciacquare il condotto del latte.....	45
Sgrassare il gruppo erogatore e pulire il vano interno	46
Decalcificare l'apparecchio.....	49
Cosa fare se	51
Avvisi nel display.....	51

Funzionamento insolito della macchina da caffè	54
Risultato non soddisfacente	61
Trasporto	63
Svaporare la macchina da caffè automatica.....	63
Imballare in modo sicuro le macchine da caffè automatiche	63
Assistenza tecnica e garanzia	64
Contatti in caso di guasti.....	64
Garanzia	64
Accessori	65
Accessori in dotazione.....	65
Allacciamento elettrico	66
Istruzioni per l'installazione	67
Dimensioni apparecchio	68
Dati tecnici	69

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

La macchina da caffè è conforme alle vigenti norme di sicurezza. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e/o cose.

Prima di mettere in funzione la macchina da caffè, leggere attentamente le istruzioni d'uso. Esse contengono informazioni importanti su installazione, sicurezza, uso e manutenzione. In questo modo si evitano danni a sé stessi e alla macchina da caffè.

Ai sensi della norma IEC 60335-1, Miele avvisa espressamente che è assolutamente necessario leggere e seguire le informazioni contenute nel capitolo sull'installazione e sull'allacciamento della macchina per il caffè nonché le indicazioni e le avvertenze di sicurezza.

Miele non risponde dei danni che derivano dall'inosservanza di queste avvertenze.

Conservare con cura le presenti istruzioni d'uso e consegnarle a un eventuale futuro utente.

Uso corretto

- ▶ Questa macchina da caffè è destinata all'uso in ambiente domestico.
- ▶ La macchina da caffè non è stata realizzata per essere usata all'aperto.
- ▶ La macchina da caffè deve essere utilizzata esclusivamente al di sotto dei 2'000 m di altitudine.
- ▶ Usare la macchina da caffè solo come si usa in casa per erogare bevande come espresso, cappuccino, latte macchiato e simili. Ogni altro uso non è consentito.
- ▶ Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente la macchina da caffè devono essere sorvegliate se la usano. Dette persone possono usare la macchina da caffè senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Sorvegliare i bambini

 Pericolo di scottatura e di ustione sugli erogatori.

La pelle dei bambini è molto più sensibile alle alte temperature rispetto agli adulti.

Evitare che i bambini possano toccare le parti calde della macchina o raggiungere gli erogatori.

- Posizionare la macchina da caffè fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere i bambini di età inferiore a otto anni lontani dalla macchina per il caffè e dal cavo di alimentazione elettrica.
- I bambini a partire dagli 8 anni possono utilizzare la macchina da caffè senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. I bambini dagli 8 anni devono saper riconoscere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto.
- Sorvegliare i bambini se sono vicini alla macchina da caffè. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- I bambini non dovrebbero pulire la macchina per il caffè, a meno che non abbiano 8 anni o più e siano sorvegliati.
- Tenere presente che il caffè non è una bevanda per bambini!
- Pericolo di soffocamento. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (per es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare. Tenere lontano i bambini dal materiale d'imballaggio.

Sicurezza tecnica

► Se la macchina da caffè è danneggiata, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai la macchina da caffè se si notano danni!

► Prima di installare la macchina da caffè, controllare se i dati di collegamento (tensione e frequenza) riportati nella targhetta di matricola corrispondono a quelli della rete elettrica.

I dati devono assolutamente corrispondere per evitare che l'apparecchio rimanga danneggiato. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

► La sicurezza elettrica della macchina da caffè è garantita solo se è allacciata a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È oltremodo importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.

► È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.

Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento autonomo o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da uguali misure nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

► Per il collegamento elettrico non usare prese multiple o prolunghie. La sicurezza elettrica non sarebbe garantita (pericolo d'incendio).

► La macchina per il caffè automatica non può essere messa in funzione in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

► Staccare immediatamente la spina se si notano dei danni, per esempio odore di bruciato.

► Fare attenzione che il cavo di collegamento elettrico non rimanga incastrato o non sfregi su spigoli vivi.


► Osservare che il cavo di collegamento elettrico non penzoli. Pericolo di inciampare, di infortunarsi e di danneggiare la macchina.

► Usare la macchina da caffè solo a una temperatura ambiente tra +10 °C e +38 °C.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Posizionare la macchina per il caffè ad un'altezza di almeno 850 mm dal pavimento.
 - ▶ Pericolo di surriscaldamento. Garantire un'aerazione e una fuoriuscita dell'aria ottimali dalla macchina. Non coprire la macchina per il caffè con panni o simili, durante il funzionamento.
 - ▶ Se la macchina è stata posizionata dietro il frontale chiuso di un mobile, ricordarsi che può essere messa in funzione solo con l'anta del mobile aperta (vedere cap. "Istruzioni per l'installazione" per le dimensioni minime della nicchia). Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Questo potrebbe danneggiare l'apparecchio e/o i mobili adiacenti. Non chiudere lo sportello se la macchina da caffè è accesa. Chiudere l'anta del mobile solo quando la macchina da caffè si è completamente raffreddata.
 - ▶ Proteggere la macchina da acqua o spruzzi d'acqua. Non immergere la macchina da caffè in acqua.
 - ▶ Eventuali riparazioni, cavo di collegamento elettrico incluso, devono essere effettuate esclusivamente da persone specializzate autorizzate da Miele. Interventi fatti in modo non adeguato possono costituire una fonte di pericolo per l'utente.
 - ▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se la macchina per il caffè non viene riparata dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
 - ▶ In caso di riparazioni, staccare la macchina da caffè dalla rete elettrica.
- La macchina da caffè è staccata dalla rete elettrica se:
- la spina elettrica della macchina è staccata dalla presa.
Per staccarla afferrare la spina, evitando di tirare il cavo;
 - l'interruttore generale dell'impianto elettrico di casa è disinserito;
 - il fusibile a vite dell'impianto elettrico è svitato e tolto di sede.
- ▶ Evitare assolutamente di aprire l'involucro della macchina da caffè. Se si toccano o modificano componenti elettrici o meccanici possono verificarsi infortuni e guasti alla macchina da caffè.

Uso corretto

 Pericolo di bruciature e ustioni con gli erogatori.

I liquidi e il vapore sono molto caldi.

Non mettere parti del corpo al di sotto degli erogatori quando fuoriescono liquidi o vapore.

Non toccare parti calde.

Gli ugelli possono spruzzare liquido o vapore bollente. Controllare che l'erogatore centrale sia pulito e montato in modo corretto.

Anche l'acqua nella vaschetta raccogli gocce può essere molto calda. Prestare attenzione quando si svuota la vaschetta raccogli gocce.

► Fare attenzione per l'acqua utilizzata:

- La qualità dell'acqua deve soddisfare le disposizioni ufficiali locali riguardanti l'acqua potabile del paese in cui si usa la macchina.
- Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua potabile fresca e fredda. L'acqua tiepida o calda o altri liquidi possono danneggiare la macchina da caffè.
- Cambiare l'acqua ogni giorno per evitare la proliferazione batterica.
- Non utilizzare acqua addizionata di anidride carbonica.

► Riempire il contenitore del caffè con miscele in grani tostati e freschi. Non aggiungere nel contenitore del caffè in grani chicchi di caffè trattati con additivi o caffè macinato.

► Non versare liquidi nel contenitore per caffè in grani.

► Non utilizzare caffè non tostato (grani di caffè verdi, non tostati) o miscele di caffè che li contengano. I grani di caffè verdi sono molto duri e contengono umidità residua. Il macinacaffè si potrebbe danneggiare già alla prima macinatura.

► Non usare caffè in grani trattato con zucchero, caramello o altri additivi e nemmeno liquidi zuccherini. Lo zucchero danneggia la macchina!

► Il contenitore per il caffè in polvere va riempito solo con chicchi macinati.

► Non utilizzare caffè in polvere caramellato. Lo zucchero contenuto si incolla e ostruisce il gruppo erogatore della macchina da caffè. La pastiglia di detersivo per sgrassare il gruppo erogatore non scioglie questo tipo di aderenze.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Usare esclusivamente latte senza additivi. Gli additivi, infatti, contengono per lo più sostanze zuccherine che intasano i tubi del latte.
- ▶ Se si usa latte di origine animale, usare solo latte pastorizzato.
- ▶ Non tenere sostanze miste ad alcool sotto l'erogatore centrale. Le parti in plastica potrebbero prendere fuoco e fondersi.
- ▶ Non mettere fiamme libere, ad es. una candela, sopra o accanto alla macchina per il caffè. La macchina per il caffè potrebbe prendere fuoco e questo potrebbe estendersi.
- ▶ Evitare di usare la macchina da caffè per pulire oggetti.
- ▶ Assicurarsi che la macchina da caffè automatica non venga a contatto con gel igienizzanti per le mani e creme solari, poiché questi prodotti danneggiano le superfici.

Accessori e pezzi di ricambio

- ▶ Solo con i pezzi di ricambio originali Miele garantisce di poter soddisfare le richieste di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi difettosi esclusivamente con ricambi originali Miele.
- ▶ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali Miele. Se si utilizzano pezzi diversi, il diritto alla garanzia e alle prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, minimo per dieci, dopo l'uscita di gamma della macchina da caffè automatica.

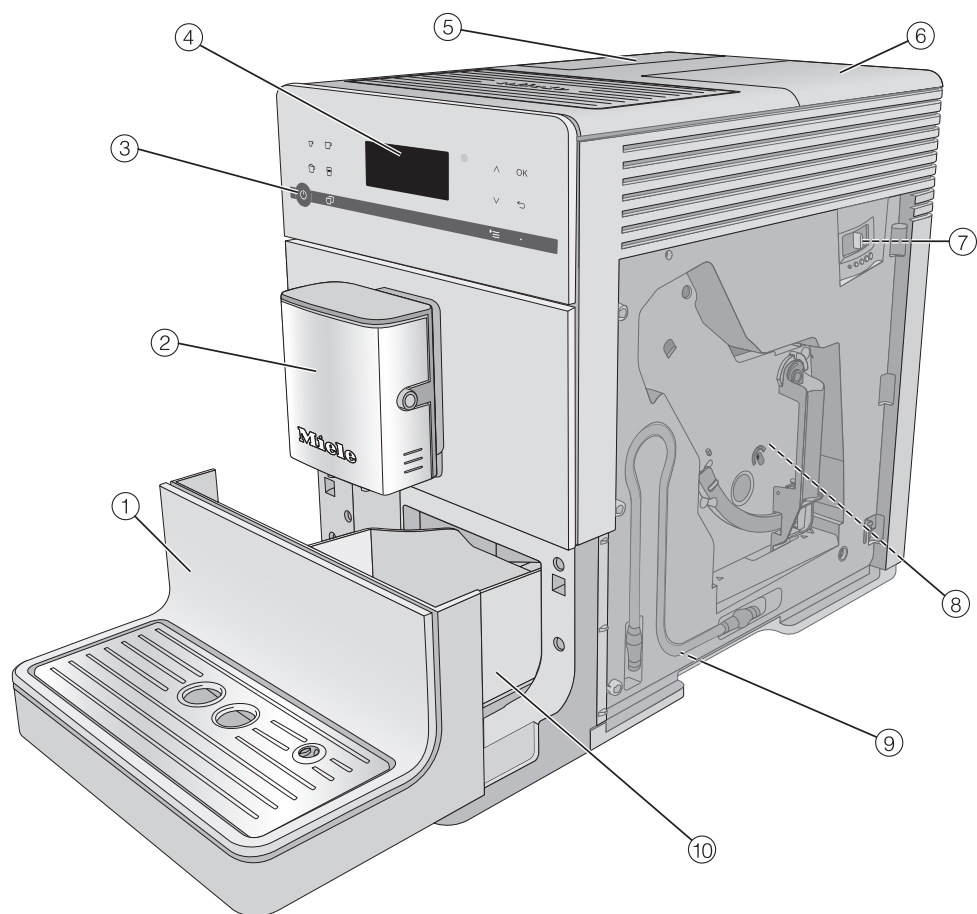
Manutenzione e pulizia


- ▶ Prima di pulirla, spegnere la macchina da caffè con l'interruttore di collegamento alla rete elettrica.
- ▶ Pulire la macchina per il caffè quotidianamente dopo l'uso, in particolare dopo il primo utilizzo (vedere “Pulizia e cura”).
- ▶ Si raccomanda di pulire accuratamente e regolarmente i componenti per il latte. Il latte contiene per natura germi che proliferano se la pulizia non è sufficientemente accurata. I residui di sporco possono nuocere alla salute.
- ▶ Per i lavori di pulizia non usare mai la macchina a vapore. Il getto di vapore può penetrare all'interno, giungere a contatto con componenti elettrici e provocare un corto circuito.
- ▶ Decalcificare la macchina regolarmente a seconda della durezza dell'acqua. Decalcificare la macchina con maggior frequenza se l'acqua contiene molto calcare. Se la macchina non viene decalcificata correttamente, se viene decalcificata con decalcificanti sbagliati o con una concentrazione inadatta, la casa produttrice declina ogni responsabilità.
- ▶ Sgrassare regolarmente il gruppo erogatore usando le pastiglie decalcificanti. A seconda delle sostanze grasse contenute nella miscela di caffè, il gruppo erogatore si intasa più o meno frequentemente.
- ▶ I fondi del caffè vanno messi nella spazzatura o nel contenitore della composta. Non gettarli nel lavello. Potrebbero intasare lo scarico.

Per i modelli con superfici in acciaio:

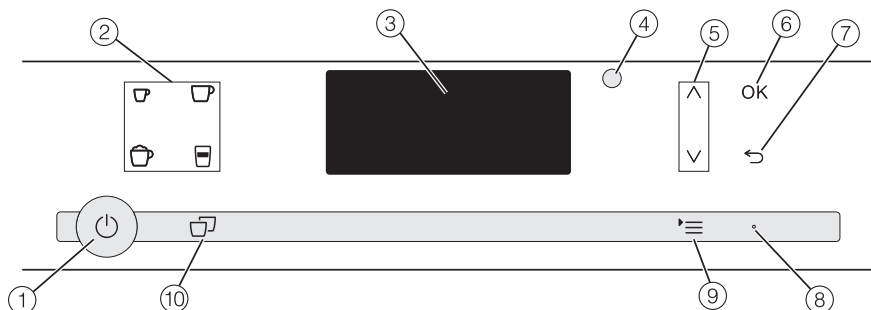
- ▶ Non attaccare mai post-it, nastro adesivo trasparente o altri adesivi sulle superfici in acciaio inossidabile.
- ▶ Le superfici in acciaio inossidabile possono graffiarsi. Anche le calamite possono graffiare la superficie.

Descrizione apparecchio



- ① Pannello inferiore con griglia raccogliocce
- ② Erogatore centrale con cappuccinatore e erogatore di acqua calda integrati
- ③ Tasto On/Off 
- ④ Pannello comandi
- ⑤ Serbatoio dell'acqua
- ⑥ Contenitore dei chicchi e della polvere

- ⑦ Dispositivo di regolazione grado di macinatura (dietro lo sportello della macchina)
- ⑧ Gruppo erogatore (dietro lo sportello della macchina)
- ⑨ Posizione stazionamento condotto latte
- ⑩ Vaschetta raccogliocce con coperchio e contenitore fondi



- ① Tasto On/Off**

Accendere e spegnere la macchina da caffè
- ② Tasti bevande**

Erogazione bevande

 - Espresso
 - Caffè
 - Cappuccino
 - Latte Macchiato
- ③ Display**

Visualizzare informazioni sull'attività in corso o sullo stato
- ④ Interfaccia ottica**

(solo per l'assistenza tecnica Miele)
- ⑤ Tasti freccia**

Per sfogliare gli elenchi di selezione, marcare una selezione o modificare i valori
- ⑥ Sensore OK**

Per confermare le segnalazioni a display e salvare le impostazioni
- ⑦ Sensore "Indietro"**

Per tornare al livello menù precedente e interrompere azioni indesiderate
- ⑧ LED**

Si illumina a intermittenza quando l'apparecchio è acceso, ma il display è in modalità risparmio energetico
- ⑨ Tasto sensore**

Altre bevande
Profili (CM 5410, CM 5510, CM 5710)
Manutenzione e pulizia
Parametro
Impostazioni
- ⑩ Sensore "2 dosi"**

Per preparare 2 dosi di una bevanda

Norme operative

Tasti sensore

La macchina da caffè automatica si comanda sfiorando i tasti sensore.

Ad ogni sfioramento si attiva un segnale acustico. Il volume dei tasti può essere regolato oppure disattivato (v. capitolo “Impostazioni”, voce “Volume”).

Menù bevande

Ci si trova nel menù bevande se sul display compare *Selezionare bevanda*.



Ulteriori bevande si trovano nel menù *Altre bevande* (tasto sensore \equiv).

Richiamare un menù e navigare al suo interno

Per visualizzare un menù, sfiorare il tasto sensore \equiv .



Nel menù corrispondente è possibile avviare azioni o modificare impostazioni. Una barra a destra sul display mostra che seguono altre opzioni o un altro testo.

Per scegliere un'opzione, premere i tasti freccia \wedge e \vee finché la voce menù desiderata si retroillumina.

Per confermare la selezione, sfiorare il tasto sensore *OK*.

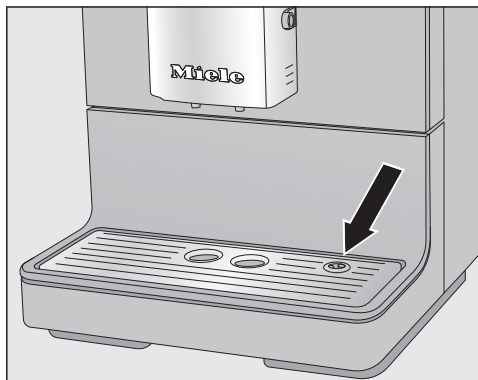
In un elenco di selezione, il segno di spunta \checkmark indica l'impostazione attualmente selezionata.

Uscire da un menù o interrompere l'azione

Per uscire dal menù attuale, sfiorare il tasto sensore \hookleftarrow .

Prima dell'uso

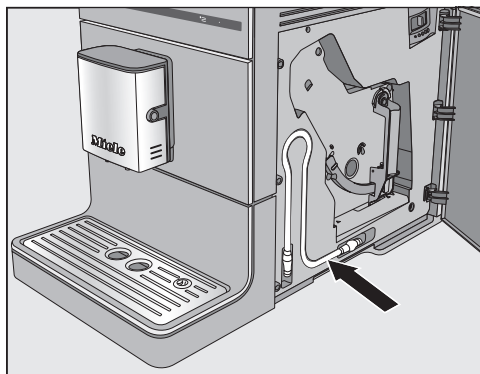
- Rimuovere eventuali fogli di avvertenze.



- Rimuovere la pellicola protettiva dalla griglia raccogliogocce e inserirla nel pannello inferiore.
- Posizionare la macchina da caffè su una superficie piana e impermeabile all'acqua (vedere cap. "Istruzioni per l'installazione").

Pulire accuratamente la macchina (vedere cap. "Manutenzione e pulizia") prima di aggiungere l'acqua e il caffè in grani.

- Infilare la spina della macchina per il caffè nella presa elettrica.
- Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua corrente fredda. Non superare la tacca "max." e reinserire il serbatoio dell'acqua.
- Rimuovere il coperchio del contenitore di caffè in grani, riempirlo di caffè tostato in grani e riposizionare il coperchio.



Consiglio: In caso di mancato utilizzo è possibile riporre il tubo del latte dietro lo sportello dell'apparecchio.

Prima accensione

- Premere il tasto On/Off .

A display compare brevemente il messaggio Miele – Willkommen.

- Sfioccare i tasti sensore $\wedge \vee$, fino a quando la lingua desiderata non ha uno sfondo chiaro.
- Confermare con OK.

È possibile che venga anche richiesta la posizione.

Concludere la messa in funzione

In questo modo, la messa in funzione è conclusa.

- Confermare con OK.

La macchina da caffè automatica si riscalda e risciacqua i tubi. L'acqua di risciacquo fuoriesce dall'erogatore centrale.

- Prima di preparare il latte per la prima volta, risciacquare il condotto del latte (v. cap. "Risciacquare il condotto del latte").

Prima messa in funzione

Si rammenta che l'aroma di caffè e la tipica Crema si ottengono solo dopo alcune erogazioni.

Al primo avvio, gettare le prime due erogazioni, per eliminare dal modulo infusioni gli eventuali residui di caffè del controllo di fabbrica.

Per le prime bevande al caffè viene macinata una grande quantità di caffè in grani. Per questo motivo si possono depositare residui di polvere sul coperchio della vaschetta raccogliocce.

Il grado di durezza dell'acqua indica la percentuale di calcare presente nell'acqua. Più alto è il tenore di calcare, più elevato è il grado di durezza. Più l'acqua è dura, più frequentemente dovrà venire decalcificata la macchina da caffè.

La macchina da caffè misura l'acqua usata e la quantità di vapore erogato. A seconda della durezza dell'acqua impostata, possono essere preparate più o meno bevande prima di decalcificare la macchina.

Per il corretto funzionamento e per evitare danni, regolare la macchina da caffè secondo la durezza dell'acqua locale. Al momento giusto compare la richiesta a display di avviare il processo di decalcificazione.

L'azienda idrica competente può fornire informazioni sulla durezza dell'acqua locale.


L'impostazione di fabbrica relativa alla durezza è 3.

I livelli di durezza impostabili sono 4:

°dH	°fH	ppm (mg/l CaCO ₃)	Im- postazio- ne*
0–8,4	0–15	0–150	dolce 1
8,4–14	15–25	150–250	media 2
14–21	25–37	250–375	dura 3
> 21	> 37	> 375	molto du- ra 4

* I livelli di durezza visualizzati nel display possono differire dalla denominazione di durezza dell'acqua del paese di installazione. Per impostare la macchina da caffè sulla durezza dell'acqua locale, orientarsi **esclusivamente** ai valori della tabella.

Impostazione durezza dell'acqua

- Sfiare il tasto sensore ☰.
- Selezionare Impostazioni  | Durezza acqua.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare il livello di durezza.
- Confermare con *OK*.

L'impostazione viene memorizzata.

Riempire il serbatoio dell'acqua

⚠ Rischio per la salute dovuto a acqua contaminata.

Se rimane a lungo nel serbatoio, l'acqua può contenere batteri e mettere a rischio la salute.

Cambiare l'acqua del serbatoio **tutti i giorni**.

⚠ L'uso scorretto può provocare danni.

Liquidi non adatti, come acqua calda e molto calda, o altri liquidi, possono danneggiare la macchina per il caffè.

L'acqua gassata rende aumenta la produzione di calcare nella macchina per il caffè.

Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua del rubinetto fresca o fredda.

- Reinserire il serbatoio dell'acqua e chiudere il coperchio.


Controllare che il manico del serbatoio dell'acqua sia rivolto a destra per poter chiudere bene il coperchio.

Se il serbatoio dell'acqua è un po' più alto o inclinato, controllare che sia sistemato correttamente o che sulla superficie di appoggio del serbatoio non vi sia dello sporco. L'acqua potrebbe fuoriuscire. Se necessario, pulire la superficie d'appoggio del serbatoio dell'acqua.



- Aprire il coperchio sulla parte sinistra della macchina da caffè automatica.
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua tirandolo verso l'alto.
- Versare acqua potabile pulita e fredda nel serbatoio dell'acqua fino alla tacca *max*.

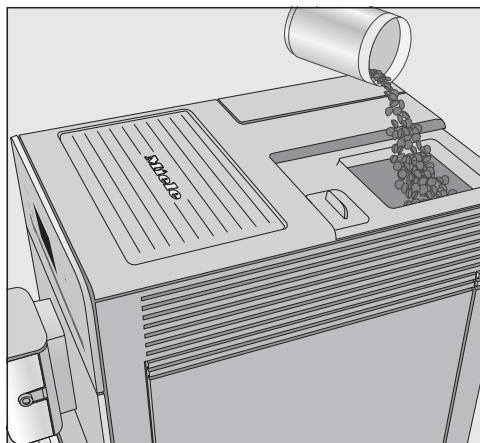
Riempire il contenitore di caffè in grani

 Un uso scorretto può danneggiare il macinacaffè.

Versando nel contenitore caffè in grani prodotti non adatti come liquidi, caffè macinato o grani di caffè pretrattati con zucchero, caramello o simili, si danneggia la macchina da caffè.

Anche i grani di caffè verdi, non tostati o miscele di caffè che li contengono possono danneggiare il macinacaffè. I grani di caffè verdi sono molto duri e contengono umidità residua. Il macinacaffè si potrebbe danneggiare già alla prima macinatura.

Versare nel contenitore di caffè in grani solo grani tostati.



- Rimuovere il coperchio del contenitore dei chicchi.
- Riempire il contenitore con i chicchi di caffè.
- Ricollocare il coperchio.

È possibile preparare caffè o caffè espresso con i grani tostati, dal momento che la macchina macina di volta in volta il caffè che occorre. Versare il caffè in grani nell'apposito contenitore.

In alternativa, è possibile preparare delle bevande con caffè già macinato, utilizzando il caffè in polvere.

Consiglio: Utilizzare una macina per noci o semi per macinare il caffè in grani verdi. Di norma, queste macine sono dotate di una lama rotante in acciaio inox. Riempire poi il vano caffè in polvere a **piccole dosi** di questo caffè in grani non tostati e macinato e preparare la bevanda al caffè.

Accensione e spegnimento

Accensione della macchina per il caffè

- Premere il tasto On/Off .

La macchina si scalda e risciacqua i tubi. Dall'erogatore centrale scorre acqua calda.

Se sul display compare *Selezionare bevanda* è possibile preparare le bevande.

Se la macchina da caffè ha già raggiunto la temperatura di esercizio, i tubi non vengono lavati all'accensione.

Se non vengono sfiorati tasti o non viene eseguito alcun programma di assistenza, il display si spegne dopo ca. 7 minuti per risparmiare energia.

Il LED a destra si illumina a intermittenza fino a quando la macchina per il caffè è accesa.

- Per riattivare la macchina da caffè e preparare nuove bevande, sfiorare uno dei tasti sensore.

Preparare un'assenza prolungata

Se la macchina da caffè automatica resta inutilizzata per più di tre giorni, p.es. durante le vacanze, preparare la macchina a tale inattività.

- Svuotare la vaschetta raccogliocce, il contenitore di fondi di caffè e il contenitore dell'acqua.
- Pulire accuratamente i singoli componenti, anche il gruppo erogatore e il vano interno.
- Staccare la spina per scollegare la macchina da caffè automatica dalla rete elettrica.

Spegnimento della macchina da caffè automatica

- Sfiocare l'interruttore On/Off .

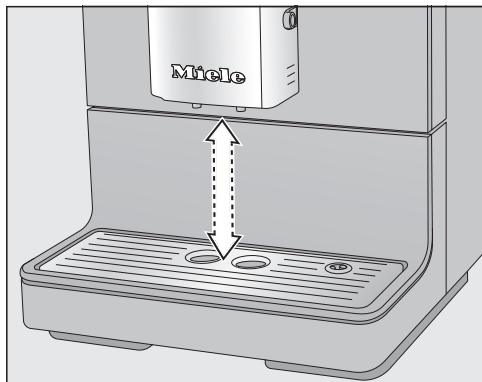
Se è stata preparata una bevanda con il latte, a display compare *Inserire il condotto del latte nella griglia raccogliocce*.

- Inserire il condotto del latte nella griglia raccogliocce.
- Confermare con *OK*.

Dopo la preparazione di una bevanda, la macchina effettua un risciacquo dei condotti. Successivamente la macchina da caffè automatica si spegne.


Regolare l'erogatore in base all'altezza della tazza

È possibile regolare l'erogatore centrale in base all'altezza delle tazze e i bicchieri utilizzati. In questo modo il caffè o l'espresso non si raffreddano così rapidamente e la crema rimane intatta più a lungo.



- Abbassare l'erogatore centrale fino al bordo del recipiente.
Oppure spostare l'erogatore verso l'alto fino a quando il recipiente ha posto al di sotto.

Erogazione bevande

 Pericolo di scottatura e di ustioni sugli erogatori.

I liquidi e il vapore in uscita sono estremamente caldi e possono causare ustioni.

Non mettere parti del corpo al di sotto degli erogatori quando fuoriescono liquidi o vapore.

Non toccare parti calde.

Caffè

Bevande al caffè nel dettaglio

Con la macchina da caffè si possono preparare le seguenti specialità al caffè:

- **Caffè ristretto** è un caffè espresso concentrato dal sapore deciso. La stessa quantità di caffè in polvere come per un caffè espresso viene preparata con pochissima acqua.
- **Espresso** è un caffè forte e aromatico con una crema densa color nocciola. Per preparare l'espresso si consiglia di utilizzare caffè in grani con tostatura per espresso.
- **Caffè** si distingue dall'espresso per via della maggiore quantità d'acqua e per una diversa tostatura del caffè in grani. Per preparare il caffè si consiglia di utilizzare caffè in grani con la rispettiva tostatura.
- **Caffè lungo:** caffè con molta più acqua.
- **Cappuccino** si compone di circa 2 terzi di schiuma di latte e 1 terzo di espresso.
- **Latte Macchiato** è composto da 1 terzo di latte caldo, 1 terzo di schiuma di latte e 1 terzo di espresso.

- **Caffè Latte** è composto da latte caldo ed espresso.

È pure possibile preparare **latte caldo e schiuma di latte**.

Il latte

Gli additivi contenenti zucchero nel latte vaccino o nei prodotti alternativi al latte, a base vegetale, p.es. bevande alla soia, possono ostruire il condotto del latte e i componenti che conducono il latte. I residui di liquidi non adatti possono pregiudicare la preparazione.

Utilizzare esclusivamente latte senza additivi.

Il latte di origine animale per natura contiene germi.

Se si utilizza latte di origine animale, servirsi esclusivamente di latte pastorizzato, p.es. latte vaccino pastorizzato.

È possibile preparare latte caldo o schiuma di latte con latte vaccino oppure con latte a base vegetale.

Dopo la fase di riscaldamento, il latte aspirato viene riscaldato con il vapore nell'erogatore centrale e montato per ottenere la schiuma. A seconda del latte utilizzato, la consistenza della schiuma di latte è tuttavia diversa. Non tutti i tipi di latte sono adatti per preparare la schiuma.

Consiglio: Per ottenere una consistenza ideale della schiuma, utilizzare latte vaccino freddo ($< 10^{\circ}\text{C}$) con una percentuale di proteine pari almeno al 3 %. La percentuale di grassi del latte dipende dalle preferenze personali. Con il latte intero (almeno 3,5 % di grassi) la schiuma di latte ottenuta è un po' più cremosa rispetto al latte scremato.

I componenti dei prodotti alternativi al latte, a base vegetale – di seguito definiti in breve “prodotti alternativi al latte” – sono diversi, ad es., da quelli del latte vaccino. A causa della decantazione naturale, nei prodotti alternativi al latte si verificano degli addensamenti. Nella preparazione di latte caldo o schiuma di latte tali addensamenti possono ostacolare l'aspirazione del prodotto alternativo al latte.

Mescolare bene i prodotti alternativi al latte subito prima della preparazione.

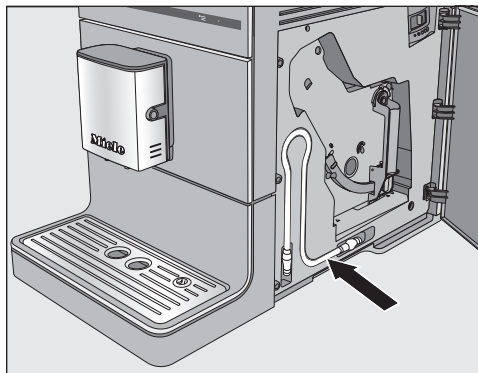
Non agitare i prodotti alternativi al latte. Questo provoca schiuma indesiderata nella confezione e compromette la preparazione.

Consiglio: Lavare il condotto del latte manualmente subito dopo la preparazione.

Utilizzare il latte confezionato in cartone o in altre confezioni in vendita

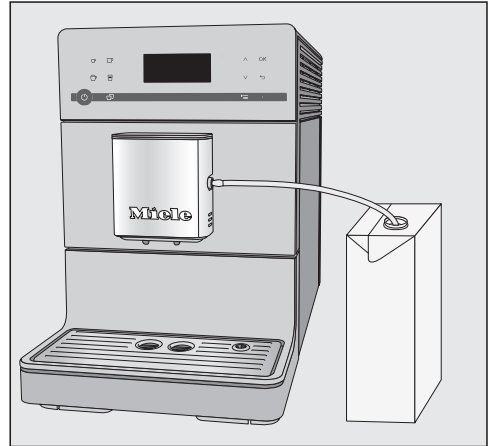
Se non è stato preparato latte da tempo, risciacquare il condotto del latte prima di erogare la bevanda.

Con l'aiuto del condotto del latte è possibile preparare il latte direttamente da una confezione in cartone o da un'altra confezione in vendita.



Il condotto del latte può essere riposto dietro lo sportello della macchina.

Consiglio: Utilizzare latte freddo ($< 10^{\circ}\text{C}$) per preparare una buona schiuma di latte.



- Inserire il condotto del latte nell'alloggiamento sull'erogatore centrale.
- Se si utilizza un prodotto alternativo al latte, mescolarlo accuratamente. Per una preparazione ottimale sono necessari prodotti alternativi al latte mescolati, non agitati.
- Posizionare il contenitore con il latte accanto alla macchina da caffè.
- Agganciare il tubo del latte al contenitore. Controllare che il tubo del latte sia immerso sufficientemente nel latte.

Erogazione bevande

Consiglio: Il recipiente per il latte Miele è la perfetta integrazione per la macchina da caffè Miele se si preparano volentieri bevande al latte. Il recipiente per il latte si può lavare in lavastoviglie e può essere conservato facilmente in frigorifero dopo la preparazione. Solo se il latte è freddo ($< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$) è possibile preparare della schiuma di latte ottima.

Troverete il contenitore per il latte nel webshop di Miele presso l'assistenza tecnica Miele o presso i rivenditori specializzati Miele.

Preparare una bevanda al caffè



- Posizionare una tazza al di sotto dell'erogatore centrale.
- Se si desidera preparare una bevanda al caffè con latte caldo o schiuma di latte, preparare la confezione di latte o il contenitore del latte con il condotto del latte.
- Selezionare una bevanda: sfiorare il sensore relativo alla bevanda desiderata. Oppure selezionare una bevanda nel menù Altre bevande (tasto sensore \equiv).

La preparazione si avvia.

Interrompere l'erogazione

- Per interrompere la preparazione sfiorare di nuovo il tasto bevande o selezionare il tasto sensore \equiv per le bevande da Altre bevande.

La macchina da caffè interrompe la preparazione.

Consiglio: Non appena a display compare Stop è possibile interrompere la preparazione anche con il tasto sensore OK.

Nella preparazione di **Bevande al caffè con il latte** o **due dosi di una bevanda** è possibile interrompere la preparazione dei singoli componenti, se si tocca il tasto sensore OK.

Due dosi (tasto sensore ☞)

È possibile richiedere due dosi in una volta sola ed erogarle in una tazza grande o in due tazze contemporaneamente.



- Posizionare un contenitore sotto un ugello dell'erogatore centrale.
- Sfiorare il tasto sensore ☞ immediatamente prima o dopo aver avviato l'erogazione di una bevanda.

La preparazione si avvia e vengono preparate due dosi della bevanda desiderata.

Se per un certo periodo di tempo non viene sfiorato alcun tasto bevande, la selezione “Due porzioni” ☐ viene ripristinata.

Caffettiera

Con la funzione Caffettiera è possibile preparare diverse tazze di caffè automaticamente in successione (max. 0,75 litri), per es. per riempire un contenitore per caffè. Si possono preparare fino a sei tazze.

La funzione Caffettiera può essere usata due volte in successione. Successivamente, è necessario concedere un tempo di raffreddamento più lungo di un'ora alla macchina per il caffè per non danneggiare l'apparecchiatura.

Accertarsi che il contenitore di caffè in grani e il serbatoio dell'acqua siano sufficientemente pieni prima di avviare Caffettiera.

- Posizionare un contenitore di grandezza sufficiente sotto all'erogatore centrale.
- Sfiare il tasto sensore '☐'.
- Selezionare Altre bevande | Caffettiera e confermare con OK.
- Selezionare il numero di tazze desiderato (da tre a sei) e confermare con OK.
- Seguire le istruzioni che compaiono sul display.

Ogni porzione di caffè viene macinata, infusa e versata singolarmente. Il display mostra il processo in corso.

Interrompere Caffettiera

- Sfiare il tasto sensore '☐'.

La preparazione del Caffettiera viene interrotta.

Consiglio: Per la funzione “caffettiera” è disponibile come accessorio acquistabile separatamente il contenitore isolato in acciaio inox di Miele.

Troverete il contenitore isolato CJ JUG nel Miele Webshop, presso l'assistenza tecnica Miele o presso i rivenditori Miele.

Preparare bevande usando caffè in polvere

Per preparare bevande al caffè con caffè già macinato, versare la miscela a porzioni nell'apposito vano.

In questo modo è possibile, p.es., preparare un caffè decaffeinato anche se nel contenitore caffè in grani è presente caffè normale.

Con il caffè in polvere è possibile preparare sempre solo **1** dose di caffè o espresso.

Riempire il vano del caffè in polvere con **max. 12 g.**

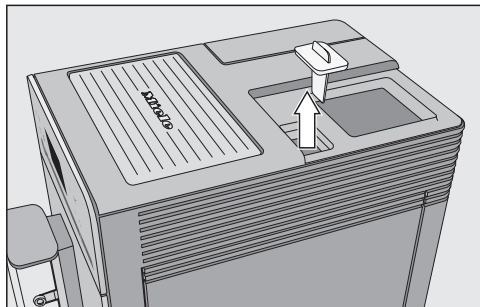
Se la quantità di caffè in polvere è eccessiva, il gruppo erogatore non riesce a pressarla.

Erogazione bevande

Riempire con caffè in polvere

La macchina da caffè utilizza tutto il caffè in polvere che è stato inserito per la preparazione successiva del caffè.

- Sfiare il tasto sensore '☰.
- Selezionare Altre bevande | Preparare caffè in polvere? e confermare con **OK**.



- Rimuovere prima il coperchio del contenitore dei chicchi e poi il coperchio del contenitore del caffè in polvere.

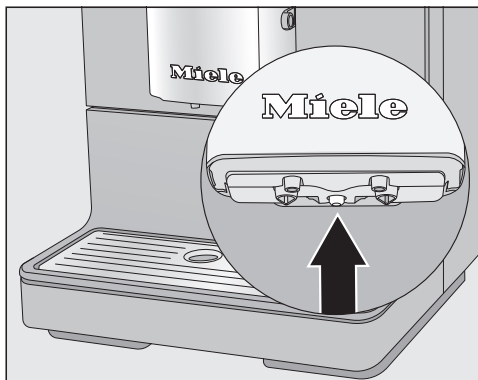
Riempire il vano del caffè in polvere con **max. 12 g**.

- Riempire il contenitore per il caffè in polvere e richiuderlo.
- Ricollocare il coperchio del contenitore dei chicchi.
- Posizionare una tazza al di sotto dell'erogatore centrale.
- Selezionare la bevanda:

La bevanda al caffè viene preparata.

Preparare l'acqua calda (CM 5410, CM 5510, CM 5710)

Attenzione: l'acqua calda non è idonea alla preparazione di tè nero.



- Posizionare un contenitore adatto centralmente al di sotto dell'erogatore centrale.
- Sfiare il tasto sensore '☰.
- Selezionare Altre bevande | Acqua bollente e confermare con **OK**.

L'acqua calda giunge nel contenitore al di sotto dell'erogatore centrale.

Il grado di macinatura determina il tempo di contatto del caffè in polvere con l'acqua, il cosiddetto tempo di estrazione. Solo se il grado di macinatura è impostato in modo ottimale, è possibile preparare una bevanda al caffè perfetta con crema delicata, color nocciola.

Riconoscere il grado di macinatura corretto

Le seguenti caratteristiche indicano se sia necessario modificare il grado di macinatura.

Il grado di macinatura è **troppo grosso** - **lano** se:

- il caffè espresso o il caffè scorrono troppo rapidamente nella tazza;
- il caffè espresso o il caffè hanno un sapore acido;
- la crema è troppo chiara e instabile.

Il grado di macinatura è **troppo fine** se:

- il caffè espresso o il caffè scendono solo a gocce nella tazza;
- il caffè espresso o il caffè hanno un sapore amaro;
- la crema è troppo scura.

Modificare il grado di macinatura

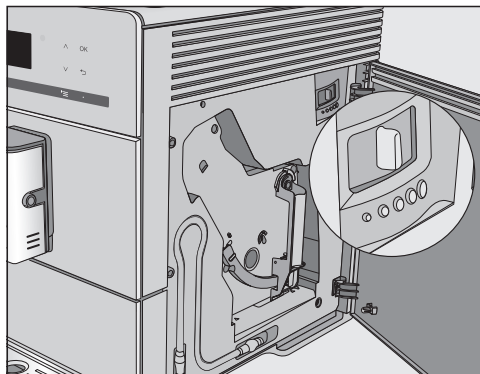
Se il grado di macinatura viene regolato di oltre un livello, è possibile danneggiare il macinacaffè.

Regolare il grado di macinatura sempre di un livello alla volta.

Dopo ogni regolazione avviare sempre la preparazione di una bevanda per macinare il caffè in grani. Poi, regolare di nuovo e gradualmente il grado di macinatura.

La leva del grado di macinatura si trova dietro lo sportello dell'apparecchio, in alto a destra.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio.



- Spostare l'apposita leva del grado di macinatura di max. un livello verso sinistra (macinatura più fine) o verso destra (macinatura più grossa).

Il grado di macinatura impostato vale per tutte le bevande.

- Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

- Preparare una bevanda al caffè.

Adesso è possibile modificare di nuovo il grado di macinatura.

Il grado di macinatura modificato ha effetto solo dopo la seconda presa di caffè.

Il macinacaffè si usura naturalmente con l'uso e con lo scorrere del tempo. Impostare un grado di macinatura più fine se necessario.

Quantità di macinatura, temperatura di infusione e preinfusione.

È possibile impostare singolarmente la quantità di macinatura, la temperatura di infusione e la preinfusione per ogni bevanda al caffè. Selezionare innanzitutto la bevanda nel menù Parametro e poi è possibile modificare i parametri della bevanda.

- Sfioccare il tasto sensore *≡ e selezionare Parametro.
- Selezionare una bevanda e confermare con OK.

Vengono visualizzate le impostazioni attuali per la quantità di macinatura, la temperatura di infusione e la “preinfusione” per questa bevanda.

- Selezionare Dosaggio miscela, temperatura d'infusione o Preinfusione.
- Selezionare l'impostazione desiderata e confermare con OK.

L'impostazione viene memorizzata.

CM 5410, CM 5510, CM 5710: i parametri modificati sono sempre salvati nel profilo attuale. Il nome del profilo attuale è visualizzato sul display, in alto a sinistra.

Dosaggio miscela

La macchina da caffè automatica può macinare e mettere in infusione 6–14 g di caffè in grani per tazza. Maggiore è l'infusione della polvere di caffè, più forte risulterà la bevanda al caffè.

La dose è **troppo ridotta** se il caffè espresso oppure il caffè hanno un sapore troppo delicato.

Aumentare la quantità da macinare per mettere in infusione una maggiore quantità di caffè in polvere.

La dose è **eccessiva** se il caffè espresso oppure il caffè sono troppo amari.

Ridurre la quantità da macinare per mettere in infusione una minore quantità di caffè in polvere.

Consiglio: se la bevanda è troppo forte o il sapore è troppo amaro, provare un'altra miscela di caffè in grani.

Temperatura di infusione per le bevande al caffè

La temperatura di infusione deve essere adeguata al caffè in grani utilizzato e alla sua tostatura. Importante è anche distinguere tra la preparazione di un espresso o di un caffè.

Alcune miscele reagiscono in modo sensibile alle elevate temperature di infusione, tanto da comprometterne l'aroma. Se il caffè risulta amaro, la causa può essere una temperatura di infusione selezionata troppo elevata.

L'espresso solitamente viene erogato a temperature maggiori.

Preinfusione del caffè in polvere

Nella modalità di preinfusione, la polvere di caffè viene bagnata dall'acqua calda. La polvere di caffè si gonfia leggermente. Dopo breve tempo la quantità di acqua restante viene pressata attraverso la polvere inumidita. Se, ad es. è troppo blando e lo si desidera più “saporito” o “intenso”, provare la funzione “Preinfusione”. La preinfusione può rendere l'aroma più intenso a seconda della varietà di caffè utilizzata.

È possibile impostare una preinfusione breve o lunga oppure disattivare la funzione “Preinfusione”.

Consiglio: La preinfusione è particolarmente consigliata per le preparazioni di caffè.

Il gusto della bevanda al caffè dipende, oltre che dalla varietà di caffè, anche dalla quantità d'acqua.

È possibile adattare la quantità d'acqua per tutte le bevande al caffè e per l'acqua calda alle dimensioni delle tazze e alla varietà di caffè utilizzata. La quantità del caffè in polvere non cambia.

Per le specialità di caffè con latte, oltre alla quantità di espresso o caffè, è possibile adattare a proprio piacimento anche la parte di latte e di schiuma di latte. Si possono anche modificare le dimensioni delle porzioni per il latte caldo e per la schiuma di latte.

Per ogni bevanda è possibile programmare una sola quantità massima. Se questa è raggiunta, si interrompe la preparazione. Per questa bevanda viene poi memorizzata la massima quantità possibile.


Se il serbatoio dell'acqua si svuota durante la preparazione, la macchina da caffè automatica interrompe la programmazione della quantità. La quantità erogata **non** viene memorizzata.

Ci sono due possibilità per avviare la programmazione della quantità:





- con i tasti bevanda, se si prepara una bevanda al caffè o
- se si richiama Totale bevande nel menu Parametro.

CM 5410, CM 5510, CM 5710: la quantità di bevanda modificata viene sempre memorizzata nel profilo attuale. Il nome del profilo attuale è visualizzato sul display, in alto a sinistra.

Interrompere la programmazione della quantità

- Premere di nuovo il tasto bevande o il tasto sensore  per bevande da Altre bevande.

Modificare la quantità erogata con la preparazione della bevanda

È possibile modificare e memorizzare la quantità erogata per espresso , caffè , cappuccino  e latte macchiato  direttamente durante la preparazione.

- Posizionare una tazza al di sotto dell'erogatore centrale.
- Sfiocare il tasto sensore per la bevanda desiderata fino a quando sul display non è visualizzato **Modificare**.

All'avvio della programmazione della quantità viene emesso un segnale acustico. (Per questo deve essere attivata la funzione dei segnali acustici, vedere "Volume".)

La bevanda desiderata viene preparata e nel display compare **Salvare**.

- Quando la tazza ha raggiunto il livello desiderato, confermare con **OK**.

Se si desidera modificare la quantità erogata per la specialità di caffè con latte, gli ingredienti della bevanda saranno memorizzati in successione durante la preparazione.

- Se la quantità di ogni ingrediente è quella desiderata, confermare con **OK**.

Da questo momento in poi questa bevanda sarà preparata con gli ingredienti e le quantità memorizzati.

Quantità di bevanda

Modificare la quantità di bevanda nel menù Parametro

È possibile modificare la quantità erogata per **Caffè lungo**, **Caffè Latte**, **Latte caldo** e **Schiuma di latte** solo attraverso il menù Parametro.

- Posizionare un contenitore adatto al di sotto dell'erogatore centrale.
- Sfiocare il tasto sensore '☰.
- Selezionare Parametro.
- Selezionare la bevanda desiderata.
- Selezionare Totale bevande.
- Confermare con *OK*.

Da questo momento in poi la procedura è identica alla programmazione delle quantità nella preparazione delle bevande.

(CM 5410, CM 5510, CM 5710)

Profili

Per tenere conto delle preferenze di sapore e di caffè dei diversi utenti, oltre al menù bevande (profilo Miele) è possibile creare dei profili individuali.

Per ogni profilo è possibile adattare individualmente la quantità erogata e i parametri per tutte le bevande.

Il nome del profilo attuale è visualizzato sul display, in alto a sinistra.

Creare un profilo

■ Sfiare il tasto sensore '≡.

■ Selezionare Profili.

■ Confermare con *OK*.

Si apre il menù Profili.

■ Selezionare Creare profilo.

Si apre l'editor.

■ Inserire il nome del profilo:

- Per inserire un carattere, evidenziarlo e confermare la selezione con *OK*.

- Per cancellare un carattere sfiorare il tasto sensore ↵.

- Salvare il nome selezionando il segno di spunta ✓ e confermare con *OK*.

Il profilo è stato creato.

Modificare le bevande in un profilo

Se in un profilo si modificano i parametri di una bevanda, queste impostazioni valgono solo per il profilo attivo. Le impostazioni per le bevande in altri profili rimangono invariate.

■ Sfiare il tasto sensore '≡.

■ Selezionare Profili.

■ Confermare con *OK*.

Si apre il menù Profili.

■ Selezionare il profilo desiderato.

■ Confermare con *OK*.

Il nome del profilo selezionato viene visualizzato in alto a sinistra nel display.

Adesso è possibile modificare le bevande individualmente.

Preparare la bevanda da un profilo

■ Posizionare un contenitore adatto al di sotto dell'erogatore centrale.

■ Sfiare il tasto sensore '≡.

■ Selezionare Profili.

■ Confermare con *OK*.

Si apre il menù Profili.

■ Selezionare il profilo desiderato.

■ Confermare con *OK*.

■ Selezionare la bevanda desiderata.

Si avvia l'erogazione della bevanda.

Profili

Modificare il nome

Questa selezione è possibile solo se è già stato aggiunto un altro profilo al profilo standard Miele.

- Selezionare con i tasti sensore $\wedge \vee$ Cambiare il nome e sfiorare *OK*.
- Ora procedere come per la creazione del profilo:
 - per eliminare un carattere, selezionare \leftarrow ;
 - per immettere un nuovo carattere, selezionare il carattere corrispondente e confermare con *OK*;
 - salvare il nome modificato selezionando \checkmark e *OK*.

Cancellare il profilo

Questa selezione è possibile solo se è già stato aggiunto un altro profilo al profilo standard Miele.

- Selezionare *Cancellare profilo* e confermare con *OK*.
- Selezionare il profilo da cancellare.
- Selezionare *Sì* e confermare con *OK*.

Il profilo viene cancellato.

Impostare il cambio di profilo (Cambiare profilo)

- Selezionare *Cambiare profilo*.
- Confermare con *OK*.

Si possono selezionare le seguenti opzioni:

- **Manuale:** il profilo selezionato resta attivo finché non si seleziona un altro profilo.
 - **Dopo l'erogazione:** dopo l'erogazione di ogni bevanda viene di nuovo visualizzato il profilo Miele.
 - **Con accensione:** a ogni accensione della macchina da caffè automatica viene visualizzato il profilo Miele, senza tenere in considerazione quale profilo era stato selezionato prima di spegnere la macchina.
- Selezionare l'opzione desiderata.
 - Confermare con *OK*.


Visualizzare e modificare Impostazioni

Viene visualizzato il menù delle bevande.

- Sfiore il tasto sensore *≡.
- Selezionare Impostazioni.
- Confermare con OK.
- Selezionare la voce di menù che si intende visualizzare o modificare.
- Confermare con OK.
- Modificare l'impostazione come desiderato.
- Confermare con OK.


Lingua

È possibile selezionare la lingua ed eventualmente il luogo per tutti i testi sul display.

Consiglio: Se per errore è stata selezionata una lingua sbagliata, è possibile visualizzare di nuovo "Lingua" tramite il simbolo .

Timer: Spegnimento dopo

Se non viene sfiorato alcun tasto o non viene preparata alcuna bevanda, la macchina da caffè automatica si spegne automaticamente dopo 30 minuti, per risparmiare energia.

È possibile modificare questa funzione preimpostata con i tasti sensore  e selezionare un intervallo compreso fra 15 minuti e 9 ore.

Se si prolunga il tempo Spegnimento dopo, i consumi energetici della macchina da caffè automatica aumentano.

Modalità eco

Nella modalità Eco il sistema si riscalda solo quando si avvia la preparazione della bevanda.

Di serie, la Modalità eco è attiva.

Se si disattiva la modalità Eco, i consumi energetici della macchina da caffè automatica aumentano.

Informazione (visualizzare le informazioni)

È possibile visualizzare il numero di bevande erogate e il numero di erogazioni ancora possibili fino ai programmi di pulizia.

Blocco accensione

La macchina per il caffè può essere bloccata, in modo da impedirne l'utilizzo da parte di persone non autorizzate come i bambini, per esempio.

Disattivare temporaneamente il dispositivo di blocco accensione


- Sfiore OK per 6 secondi.

Al successivo spegnimento la macchina da caffè è di nuovo bloccata.


Durezza dell'acqua

Le informazioni relative alla durezza dell'acqua sono riportate nel capitolo "Durezza acqua".

Luminosità display

Utilizzare i tasti sensore  per modificare la luminosità del display.

Volume

Con le frecce  è possibile impostare il volume del segnale acustico e quello di conferma dei tasti.

Impostazioni

Consiglio: Per spegnere i toni, premere il tasto freccia ∇ fino a quando non è selezionato più nessun segmento e appare spento.

Impostazioni di serie

È possibile resettare le impostazioni della macchina da caffè riportandole alle impostazioni di serie.

Quanto segue **non** viene resettato:


- Numero delle erogazioni delle bevande e dello stato dell'elettrodomestico (erogazioni fino alla decalcificazione macchina, ... sgrassamento del gruppo erogatore)
- Lingua
- Profili e relative bevande (CM 5410, CM 5510, CM 5710)

Rivenditori (modalità fiera)

Per uso domestico, tale funzione non ha alcun utilizzo.

La macchina può essere presentata presso i rivenditori o nelle esposizioni con la funzione Rivenditore. Nonostante tasti e display sembrino funzionare, il blocco termico non viene riscaldato. Non vengono eseguiti né preparazioni di bevande né programmi di pulizia e le impostazioni non vengono salvate.

È possibile attivare la modalità Fiera senza eseguire il primo avvio. Il serbatoio dell'acqua è vuoto o non inserito. Accendere la macchina da caffè automatica. Quando appare la segnalazione riempire il contenitore dell'acqua e rimetterlo in sede, premere il tasto \hookleftarrow per 5 secondi. La modalità Fiera è attiva.

 Pericolo per la salute per mancata pulizia.

A causa del calore e dell'umidità nel vano interno della macchina per il caffè, i residui di caffè possono formare muffa e/o i residui di latte inacidirsi, mettendo a repentaglio la salute dell'utente.

Pulire regolarmente la macchina per il caffè in modo accurato.

Prospetto degli intervalli di pulizia

Intervalli di pulizia consigliati	Pulizia/cura di:
Tutti i giorni (alla fine della giornata)	Serbatoio dell'acqua
	Contenitore di fondi di caffè
	Vaschetta e griglia raccogli gocce
Una volta alla settimana (più spesso se i residui di sporco sono notevoli)	Erogatore centrale con cappuccinatore integrato
	Gruppo erogatore
	Parte interna al di sotto del gruppo erogatore e della vaschetta raccogli gocce
	Alloggiamento (particolarmente importante direttamente dopo la decalcificazione)
Una volta al mese	Condotto del latte
	Contenitore caffè in grani e vano caffè in polvere
	Filtro del serbatoio dell'acqua
Una volta all'anno (più spesso se necessario)	Ingrassare il gruppo erogatore (con grasso al silicone)
Se appare l'indicazione	Sgrassare il gruppo erogatore (con una pastiglia di pulizia)
	Decalcificazione dell'apparecchio (con una pastiglia di decalcificante)

Manutenzione e pulizia


Pulire a mano o in lavastoviglie

Attenzione: il gruppo erogatore **non** può essere lavato in lavastoviglie.

Pulire il gruppo erogatore esclusivamente a mano con acqua calda **senza detersivi**.

I seguenti pezzi devono essere esclusivamente lavati **a mano**:

- copertura in acciaio inox dell'erogatore centrale
- gruppo erogatore
- coperchio del contenitore del caffè in grani
- pannello inferiore

 Pericolo di danneggiare l'apparecchio a causa delle temperature troppo elevate in lavastoviglie.

I componenti possono diventare inutilizzabili con il lavaggio in lavastoviglie a una temperatura superiore a 55 °C, ad es. possono deformarsi.

Per i componenti adatti alla lavastoviglie, selezionare esclusivamente programmi di lavaggio con temperatura massima di 55 °C.


A causa del contatto con coloranti naturali, contenuti per es. nelle carote, nei pomodori e nel ketchup le parti in plastica si possono decolorare in lavastoviglie. Questa decolorazione non pregiudica la stabilità dei pezzi.

I seguenti pezzi **possono essere lavati in lavastoviglie**:

- bacinella raccogliocce e coperchio
- griglia raccogliocce
- contenitore dei fondi
- serbatoio dell'acqua

- erogatore centrale (senza copertura in acciaio inox)

- Chiusura del vano caffè in polvere

 Pericolo di ustionarsi con i componenti o a causa dei liquidi caldi.

Durante il funzionamento, i componenti possono scaldarsi molto. Se si toccano i componenti caldi è possibile ustionarsi. I liquidi e il vapore in uscita sono estremamente caldi e possono causare ustioni.

Non mettere parti del corpo al di sotto degli erogatori quando fuoriescono liquidi o vapore.

Far raffreddare la macchina per il caffè prima di pulirla.

Anche l'acqua presente nella vaschetta raccogliocce può essere molto calda.

 Danni dovuti a umidità penetrata.

Il vapore di un pulitore a vapore potrebbe raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito.

Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire la macchina.

Una pulizia regolare è molto importante, poiché i fondi del caffè tendono rapidamente a formare muffe. I residui di latte possono diventare acidi e intasare il condotto del latte.

Detersivi non idonei

Tutte le superfici, se trattate con detersivi non adeguati, possono subire alterazioni o decolorazioni. Tutte le superfici si graffiano facilmente. Le superfici in vetro possono graffiarsi o rompersi.

Rimuovere subito i residui di detersivi. Pulire immediatamente eventuali schizzi di prodotto decalcificante.

Per non danneggiare le superfici, non utilizzare per la pulizia:

- detersivi contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloro
- detersivi contenenti diluenti
- detersivi disinfettanti e gel disinfettanti per le mani
- detersivi decalcificanti (non adatti alla pulizia dell'involucro)
- detergente per acciaio inossidabile
- detersivi per lavastoviglie (non adatti alla pulizia dell'involucro)
- detergenti per vetro
- detersivi per piani cottura in vetroceramica
- prodotti per la pulizia del forno
- detersivi per forno a vapore (DG-Clean)
- detersivi abrasivi, in polvere, latte o pasta
- spugne abrasive come ad es. pagliette e spazzole o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi
- gomme cancella-sporco
- raschietti affilati
- lana d'acciaio o pagliette in acciaio inossidabile
- protezioni solari/creme solari

Pulire vaschetta raccogliocce, contenitore di fondi di caffè e griglia raccogliocce

Pulire la vaschetta raccogliocce e il contenitore di fondi di caffè **quotidianamente**, per evitare la formazione di cattivi odori e di muffa.

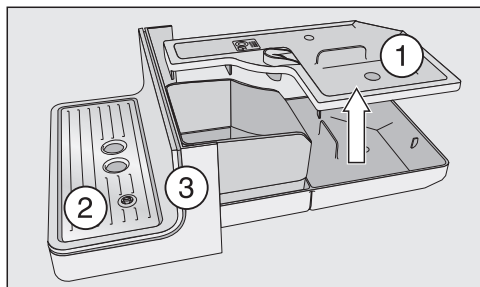
Il contenitore di fondi di caffè si trova nella vaschetta raccogliocce. Nella maggior parte dei casi, nel contenitore di fondi di caffè si trova anche un po' di acqua di lavaggio.

La macchina da caffè automatica segnala tramite il display se la vaschetta raccogliocce e/o il contenitore di fondi di caffè sono pieni e da svuotare. Svuotare quindi la vaschetta raccogliocce e il contenitore di fondi di caffè.



Pericolo di ustioni!

Se la macchina da caffè automatica è appena stata lavata, attendere qualche istante prima di estrarre la vaschetta raccogliocce dall'apparecchio. L'acqua di lavaggio continua a scorrere.



- Estrarre con attenzione la vaschetta raccogliocce dalla macchina da caffè automatica. Estrarre il coperchio ①.
- Svuotare la vaschetta raccogliocce e il contenitore di fondi di caffè.

Manutenzione e pulizia

- Estrarre la griglia raccogligocce ② e il pannello inferiore ③.

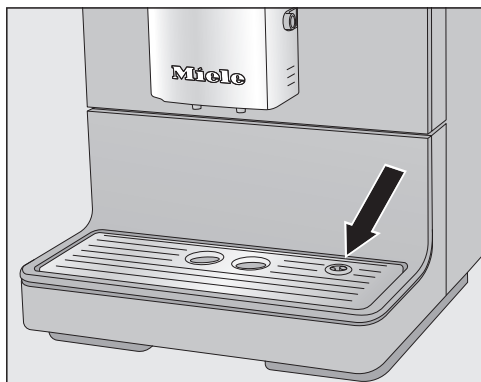
Pulire il pannello inferiore esclusivamente a mano, con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Tutti gli altri componenti sono lavabili in lavastoviglie.

- Pulire bene tutti i componenti.

Consiglio: Per pulire accuratamente la vaschetta raccogligocce, la griglia raccogligocce e il contenitore di fondi di caffè, lavarli ogni tanto in lavastoviglie.

- Pulire la parte interna dell'apparecchio al di sotto della vaschetta raccogligocce.
- Rimontare tutte le parti e far scorrere la vaschetta raccogligocce nella macchina da caffè automatica.

Controllare che la vaschetta raccogligocce scorra fino alla battuta nell'apparecchio.



- Controllare che la griglia raccogligocce sia posizionata correttamente (vedere la figura).
- Pulire l'area al di sotto della macchina da caffè automatica. Con l'estrazione della vaschetta raccogligocce un po' d'acqua può giungere al di sotto dell'apparecchio.

Pulire il serbatoio dell'acqua

Pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua.

Controllare che la valvola, la superficie inferiore del serbatoio dell'acqua e la superficie d'appoggio sulla macchina da caffè siano pulite. Solo in questo modo si potrà inserire correttamente il serbatoio.

- Rimuovere il serbatoio dell'acqua.
- Pulire il serbatoio dell'acqua a mano con acqua calda e poco detersivo per piatti.
- Asciugare il serbatoio dell'acqua.

Consiglio: Per pulire il serbatoio dell'acqua accuratamente, lavarlo di tanto in tanto in lavastoviglie.

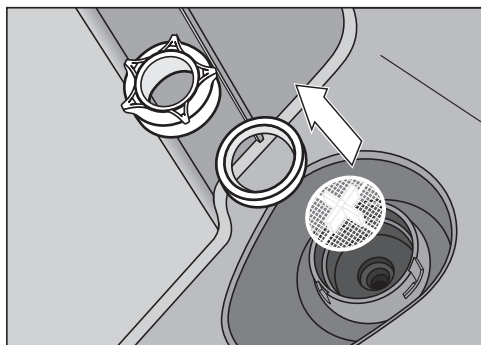
- Pulire e asciugare con cura la superficie d'appoggio nella macchina da caffè, con particolare attenzione alle cavità.
- Reinserire il serbatoio dell'acqua.

Pulire il filtro del serbatoio dell'acqua

Lavarlo una volta al mese.

Il filtro del contenitore dell'acqua si trova sotto il serbatoio.

- Rimuovere il contenitore dell'acqua.

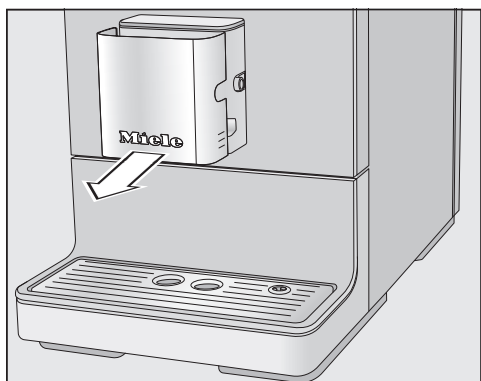


- Svitare il tappo di sicurezza. Rimuovere l'anello di guarnizione e il filtro.
- Sciacquare bene tutte le singole parti con acqua corrente.
- Inserire dapprima il filtro del contenitore dell'acqua (croce rivolta verso l'alto) e poi l'anello di guarnizione. Riavvitare il tappo di sicurezza.
- Rimettere in sede il contenitore dell'acqua.

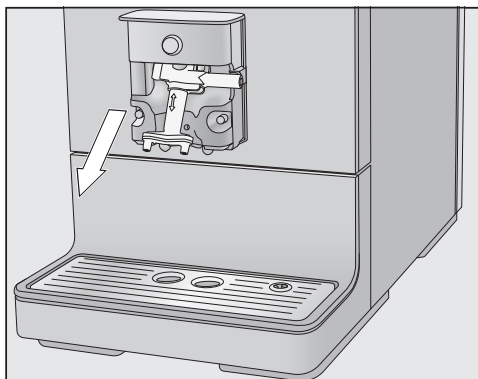
Pulire l'erogatore centrale

Pulire l'erogatore centrale con cappuccinatore integrato almeno una volta alla settimana.

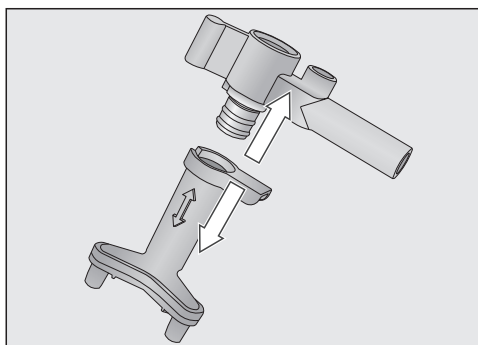
Rimuovere l'erogatore centrale



- Tirare la copertura in acciaio inossidabile in avanti.



- Estrarre l'unità di erogazione verso il basso.



- Staccare la parte superiore con l'alloggiamento per il condotto del latte dagli erogatori.

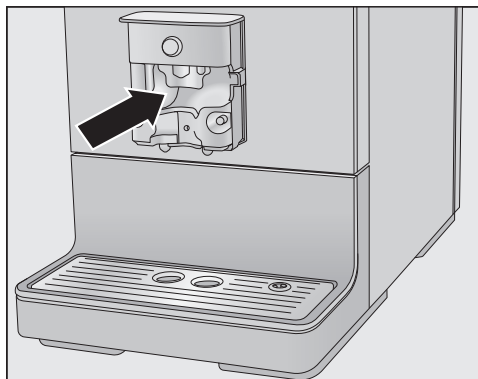
Pulire l'erogatore centrale

Lavare la copertura in acciaio inossidabile dell'erogatore centrale **esclusivamente** a mano, con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Tutti gli altri componenti sono lavabili in lavastoviglie.

- Pulire tutti i pezzi accuratamente.

Consiglio: Per pulire accuratamente i singoli pezzi dell'unità di erogazione, lavarli di tanto in tanto in lavastoviglie.

Manutenzione e pulizia




- Pulire la superficie sull'erogatore centrale e gli erogatori del caffè con una spugna umida.
- Lavare i raccordi del condotto del latte intasati sotto acqua corrente servendosi dello scovolino in dotazione: inserire quindi lo scovolino nel raccordo. Muovere lo scovolino in avanti e indietro fino a quando non sono stati rimossi tutti i residui di latte.

Montare l'erogatore centrale

L'unità di erogazione è facile da montare se le singole parti sono state precedentemente inumidite con acqua.

- Riassemblare l'unità di erogazione.
- Far scorrere l'unità di erogazione nell'erogatore centrale. Premere con forza, fino a quando l'unità di erogazione non è ben fissa e si chiude senza lasciare spazi.
- Riapplicare la copertura in acciaio inossidabile.
- Se necessario, inserire il condotto del latte.

Pulire il condotto del latte

 Pericolo per la salute per mancata pulizia.

Il latte per natura contiene germi. A causa del calore e dell'umidità nel vano interno della macchina da caffè automatica questi germi possono proliferare, ad es. i residui di latte possono inacidirsi e mettere a repentaglio la salute dell'utente.

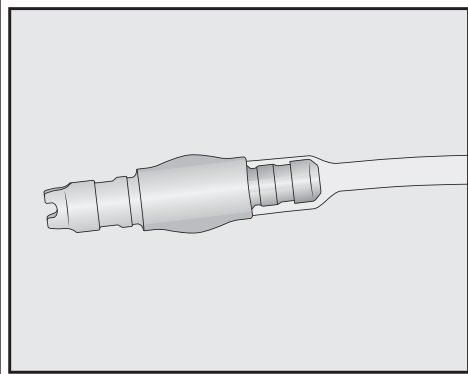
Controllare che le parti in cui scorre il latte siano pulite regolarmente e con cura.

Pulire il condotto del latte della macchina da caffè automatica ca. ogni 5 giorni o più frequentemente, se necessario.

Ci sono due possibilità di pulizia del condotto del latte:

- è possibile estrarre l'erogatore centrale con cappuccinatore integrato, smontarlo e lavarlo in lavastoviglie o a mano con acqua calda e poco detersivo per piatti (v. "Erogatore centrale con cappuccinatore integrato");
- in alternativa, pulire il condotto del latte con il programma di pulizia Pulire i tubi del latte e un detersivo apposito (v. "Programmi di pulizia" – "Pulire il condotto del latte").

Consiglio: Oltre all'abituale pulizia settimanale, si consiglia di pulire il condotto del latte una volta al mese con l'altro metodo. Se ad esempio si effettua la pulizia manuale ogni settimana, si dovrebbe eseguire il programma di pulizia Pulire i tubi del latte una volta al mese. Con questa combinazione il condotto del latte viene pulito alla perfezione.



Se è stato staccato il raccordo dal condotto del latte: quando lo si riasssembla, assicurarsi che il lato più piccolo e sottile del raccordo sia inserito nel tubo.

Pulire il contenitore caffè in grani e il vano caffè in polvere



Pericolo di ferirsi con il macina-caffè!

Per staccare la macchina da caffè automatica dalla rete elettrica, estrarre la spina prima della pulizia del contenitore caffè in grani.

I chicchi di caffè contengono grassi che si depositano sulle pareti del contenitore caffè in grani e possono ostacolare il flusso dei chicchi. Pulire quindi il contenitore caffè in grani regolarmente con un panno asciutto e morbido.

- Aprire il contenitore caffè in grani.
- Rimuovere i grani di caffè presenti.
- Pulire quindi il contenitore caffè in grani regolarmente con un panno morbido e asciutto.

Ora è possibile riempire nuovamente il contenitore caffè in grani.

Se necessario pulire il vano del caffè in polvere:

- Aprire il vano del caffè in polvere e eliminare i residui di caffè in polvere.

Consiglio: Per eliminare i residui di caffè in polvere essiccati, aspirare il contenitore caffè in grani e il vano del caffè in polvere con un aspirapolvere.

Pulire il gruppo erogatore e il vano interno

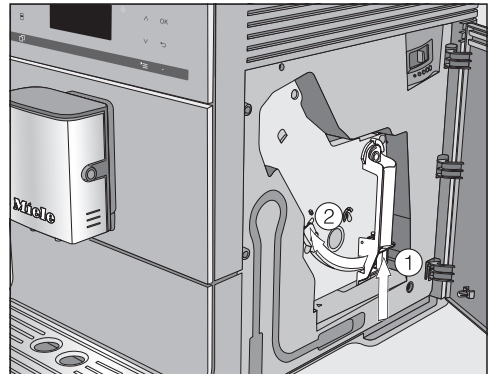
Il caffè in polvere può accumularsi nel vano interno sotto il gruppo erogatore.

Per garantire un ottimo aroma di caffè e evitare la formazione di germi, pulire il gruppo erogatore e il vano interno sottostante almeno una volta alla settimana.

Rimuovere il gruppo erogatore

Se il gruppo erogatore è stato estratto, **non** modificare la posizione dell'impugnatura.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio.



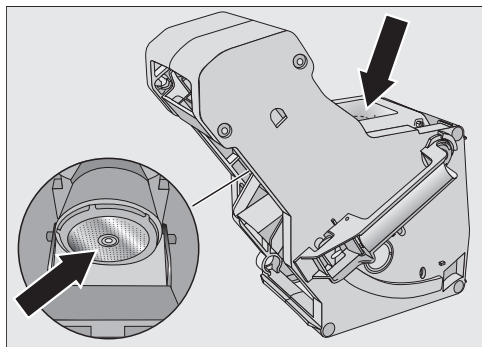
- Tenere premuto il tasto al di sotto dell'impugnatura del gruppo erogatore ① e ruotare l'impugnatura verso sinistra ②.
- Estrarre con attenzione il gruppo erogatore dalla macchina da caffè automatica.

Manutenzione e pulizia

Pulire a mano il gruppo erogatore


Pulire il gruppo erogatore esclusivamente **a mano** con acqua calda **senza detersivi**. Le parti mobili del gruppo erogatore sono ingrassate. I detersivi danneggiano il gruppo erogatore. Per avere sempre un caffè buono ed evitare la proliferazione di germi, rimuovere e pulire sotto l'acqua corrente il gruppo erogatore una volta alla settimana.

- Pulire il gruppo erogatore **a mano sotto acqua calda corrente** senza detersivo.



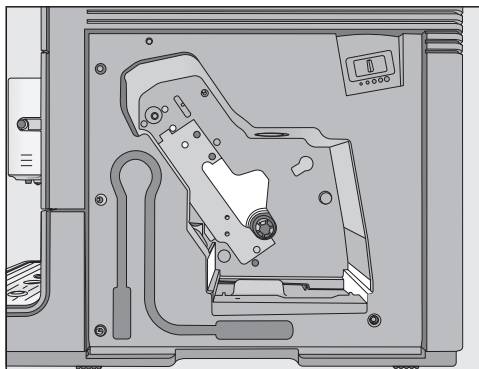
- Rimuovere i residui di caffè dal colino (vedere la freccia).
- Asciugare l'imbuto per evitare che il caffè in polvere possa aderire ad esso durante la preparazione successiva.

Pulire il vano interno

 Pericolo per la salute per mancata pulizia.

I residui di caffè umidi presenti nel vano interno possono ammuffire ed essere nocivi per la salute.

Rimuovere regolarmente i residui di caffè e pulire il vano interno almeno una volta a settimana.

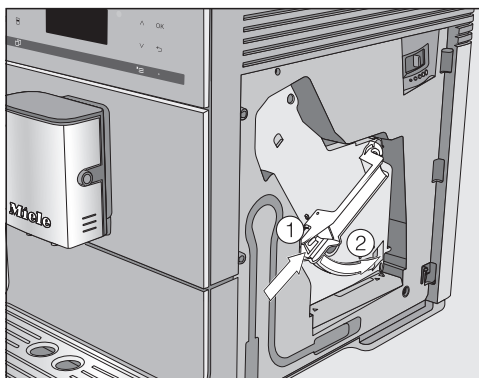


- Pulire la parte interna della macchina da caffè automatica. Controllare che le aree rappresentate in chiaro nella figura siano pulite con particolare cura.

Consiglio: Rimuovere i residui di caffè secchi con un aspirapolvere.

Inserire il gruppo erogatore

- Inserire nella macchina da caffè automatica il gruppo erogatore.



- Premere il tasto sotto l'impugnatura del gruppo erogatore ① e girare contemporaneamente l'impugnatura verso destra ②.
- Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

Pulire l'involucro

Tutte le superfici possono subire anche alterazioni o decolorazioni se lo sporco resta a lungo o se si utilizzano prodotti non adeguati.

Si raccomanda di eliminare subito eventuali residui di sporco sull'involucro.

Attenzione: eventuali spruzzi in caso di decalcificazione devono essere rimossi immediatamente.

- Spegnerne la macchina da caffè.
- Pulire il frontale della macchina con una spugna pulita, poco detersivo per i piatti e acqua calda.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.

Consiglio: L'involucro può anche essere pulito con il panno in microfibra multiuso Miele.

Accedere al menù Manutenzione e pulizia

Nel menù Manutenzione e pulizia sono presenti i programmi di pulizia. Eseguire il rispettivo programma di pulizia quando appare l'indicazione a display.

- Sfioccare il tasto sensore '≡.
- Selezionare Manutenzione e pulizia e confermare con OK.

Ora è possibile selezionare un programma di pulizia.

Risciacquare l'apparecchio

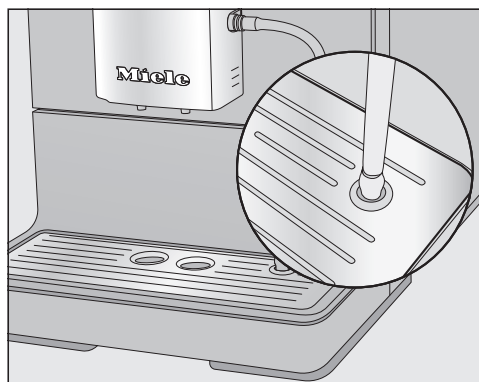
Se è stata preparata una bevanda al caffè, allo spegnimento la macchina da caffè automatica risciacqua i tubi. È possibile anche avviare manualmente Sciacquare l'apparecchio.

Risciacquare il condotto del latte

Il condotto del latte può intasarsi a causa dei residui di latte. Per questo il condotto del latte deve essere lavato regolarmente. Se è stato preparato il latte, al più tardi allo spegnimento giunge una richiesta relativa all'inserimento del condotto del latte nella griglia raccogliocce.

Il condotto del latte può anche essere lavato manualmente.

- Sfioccare il tasto sensore '≡.
- Selezionare Manutenzione e pulizia | sciacquare tubo del latte e confermare con OK.



- Inserire il condotto del latte nell'apertura destra nella griglia raccogliocce se si riceve tale richiesta.
- Confermare con OK.

Il condotto del latte viene lavato.

Manutenzione e pulizia


Pulire il condotto del latte con il programma di pulizia

Per una pulizia ottimale si consiglia l'impiego del detersivo Miele per condotti del latte. Il detersivo in polvere per il condotto del latte è stato sviluppato in modo specifico per le macchine da caffè e impedisce che si verifichino danni.

Troverete il detersivo per condotti del latte nello shop online, presso l'assistenza tecnica Miele o presso i rivenditori specializzati Miele.

Il programma di pulizia Pulire i tubi del latte dura ca. 10 minuti.

Per la pulizia del condotto del latte occorre uno stick di detersivo per condotti del latte.

- Sforare il tasto sensore .
- Selezionare Manutenzione e pulizia | Pulire i tubi del latte.

La procedura di pulizia non può essere interrotta. La procedura deve essere eseguita completamente.

- Confermare con **OK**.

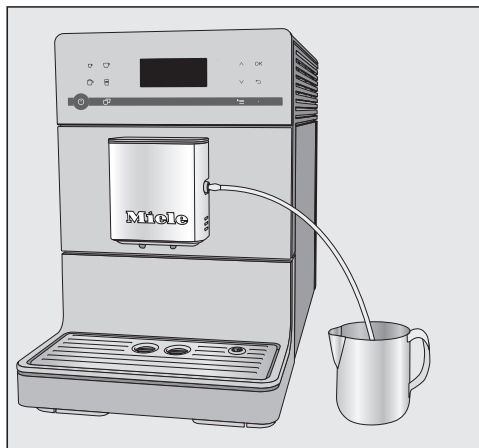
La procedura si avvia.

- Seguire le istruzioni a display.

Creare la soluzione detergente:

- Sciogliere il detersivo in polvere in un contenitore con 200 ml di acqua tiepida.
- Mescolare la soluzione con un cucchiaino fino a quando il detersivo in polvere non è completamente disciolto.

Eseguire la pulizia:



- Appoggiare il contenitore vicino alla macchina da caffè automatica e inserire il condotto del latte nella soluzione detergente. Controllare che il condotto del latte sia immerso sufficientemente nella soluzione detergente.
- Confermare con **OK**.
- Seguire le altre istruzioni sul display.

Dopo il lavaggio la procedura di pulizia è conclusa.

Consiglio: Risciacquare sotto acqua corrente i possibili residui di liquido detergente sul condotto del latte.

Sgrassare il gruppo erogatore e pulire il vano interno

A seconda delle sostanze grasse contenute nella miscela di caffè, il gruppo erogatore si intasa più o meno rapidamente. Per ottenere bevande al caffè aromatiche e affinché la macchina da caffè funzioni correttamente occorre sgrassare regolarmente il gruppo erogatore.

Per una pulizia ottimale, Miele consiglia di utilizzare le pastiglie di pulizia Miele. Le pastiglie di pulizia per sgrassare il gruppo erogatore sono state sviluppate

in modo specifico per la macchina da caffè Miele e impediscono che la macchina subisca danni.

È possibile acquistare le pastiglie di pulizia nello shop online, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

Dopo 200 erogazioni nel display appare la segnalazione per sgrassare il gruppo erogatore.

■ Confermare la segnalazione con **OK**.

L'avviso compare a intervalli regolari. Al raggiungimento del numero massimo possibile di erogazioni, la macchina da caffè si blocca.

Sgrassare il gruppo erogatore

Non è possibile erogare bevande e nel display appare l'avviso rimuovere il gruppo erogatore e pulire il vano interno.

La procedura di pulizia non può essere interrotta. La procedura deve essere eseguita completamente.

■ Confermare con **OK**.

Il programma di pulizia si avvia.

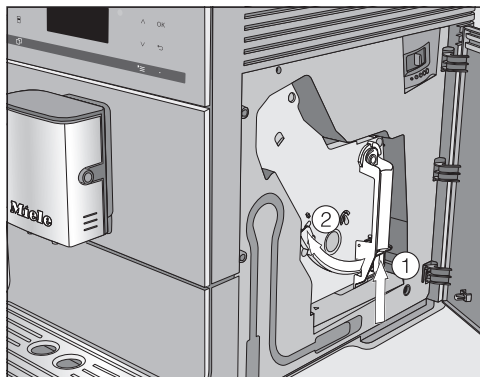
■ Seguire le istruzioni a display.

Pulire il gruppo erogatore e il vano interno

Pulire il gruppo erogatore esclusivamente **a mano** con acqua calda **senza detersivi**. Le parti mobili del gruppo erogatore sono ingrassate. I detersivi danneggiano il gruppo erogatore. Per avere sempre un caffè buono ed evitare la proliferazione di germi, rimuovere e pulire sotto l'acqua corrente il gruppo erogatore una volta alla settimana.

Sul display compare Rimuovere il gruppo erogatore; pulire il vano interno; risciacquare a mano il gruppo erogatore e rimetterlo in sede con la pastiglia inserita.

■ Aprire lo sportello dell'apparecchio.

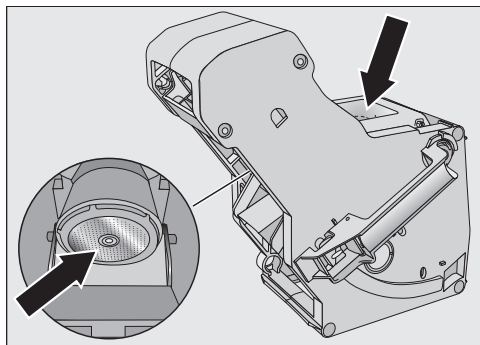


■ Tenere premuto il tasto al di sotto dell'impugnatura del gruppo erogatore ① e ruotare l'impugnatura verso sinistra ②.

■ Estrarre con attenzione il gruppo erogatore dalla macchina da caffè automatica.


Se il gruppo erogatore è stato estratto, **non** modificare la posizione dell'impugnatura.

■ Pulire il gruppo erogatore **a mano sotto acqua calda corrente** senza detersivo.



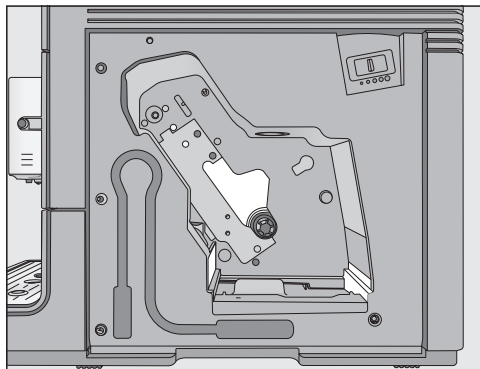
Manutenzione e pulizia

- Rimuovere i residui di caffè dal colino (vedere la freccia).
- Asciugare l'imbuto per evitare che il caffè in polvere possa aderire ad esso durante la preparazione successiva.

 Pericolo per la salute per mancata pulizia.

I residui di caffè umidi presenti nel vano interno possono ammuffire ed essere nocivi per la salute.

Rimuovere regolarmente i residui di caffè e pulire il vano interno.

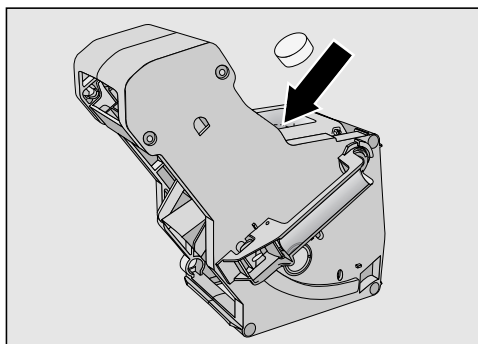


- Pulire la parte interna della macchina da caffè automatica. Controllare che le aree rappresentate in chiaro nella figura siano pulite con particolare cura.

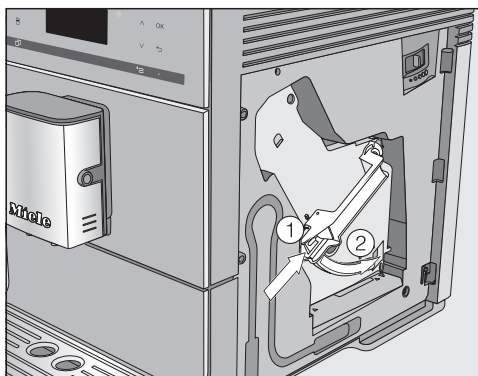
Consiglio: Rimuovere i residui di caffè secchi con un aspirapolvere.

Inserire la pastiglia di pulizia nel gruppo erogatore

Sul display compare: Mettere in sede il gruppo erogatore con la pastiglia inserita.



- Introdurre la pastiglia di pulizia in alto nel gruppo erogatore (freccia).
- Inserire nella macchina da caffè automatica il gruppo erogatore con la pastiglia di pulizia.



- Premere il tasto sotto l'impugnatura del gruppo erogatore ① e girare contemporaneamente l'impugnatura verso destra ②.
- Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- Seguire le altre istruzioni sul display.

Il procedimento di pulizia è terminato quando compare il menù delle bevande.

Decalcificare l'apparecchio

Pericolo di danneggiamento a causa di spruzzi della soluzione decalcificante.

Le superfici delicate e/o i pavimenti in materiale naturale possono danneggiarsi.

Rimuovere subito eventuali spruzzi derivanti dalla decalcificazione.

Con l'utilizzo, si va incontro alla formazione di calcare. Il grado di durezza dell'acqua utilizzata determina la rapidità di formazione del calcare. I residui di calcare devono essere eliminati regolarmente.

La macchina guida l'utente attraverso il processo di decalcificazione. Sul display compaiono diverse segnalazioni, per esempio viene richiesto di svuotare la vaschetta raccogli gocce o riempire il serbatoio dell'acqua.

La decalcificazione è **obbligatoria** e dura 15 minuti circa.

La macchina da caffè automatica richiede per tempo tramite il display la decalcificazione dell'apparecchio. Sul display compare Erogazioni fino a "decalcificazione apparecchio": 50. La macchina da caffè automatica mostra il numero rimanente di erogazioni di caffè prima della decalcificazione durante la preparazione di bevande.

■ Sfiare **OK** per confermare il messaggio.

Se il numero di erogazioni rimanenti è 0, la macchina da caffè automatica si blocca.

La macchina da caffè automatica può essere spenta se non si desidera effettuare la decalcificazione in questo momento. Le bevande possono essere preparate solo dopo la decalcificazione.

Decalcificare seguendo le indicazioni nel display


A display compare la segnalazione Decalcificare.

La procedura di decalcificazione non può essere interrotta. La procedura deve essere eseguita completamente.

■ Confermare con **OK**.

La procedura viene avviata.

■ Seguire le istruzioni nel display.

Quando nel display appare Versare nel serbatoio dell'acqua il prodotto decalcificante con acqua tiepida fino al contrassegno  e rimetterlo in sede, procedere come descritto di seguito.

Per una decalcificazione ottimale, Miele consiglia di utilizzare le pastiglie di decalcificante Miele.

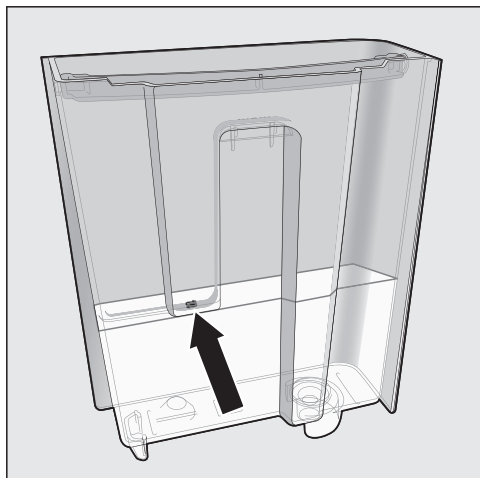
Le pastiglie di decalcificante sono state sviluppate in modo specifico per le macchine da caffè automatiche Miele.

Altri decalcificanti che oltre all'acido citrico contengono anche altri acidi e/o altri componenti indesiderati, come p.es. cloruri, possono danneggiare il prodotto. Inoltre non si può garantire l'effetto desiderato se la concentrazione del decalcificante non viene rispettata.

Le pastiglie di decalcificante possono essere acquistate nello shop online, presso l'assistenza tecnica Miele o presso il rivenditore specializzato Miele.

Per il procedimento di decalcificazione occorre **1** pastiglia di decalcificante.

Manutenzione e pulizia



- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua tiepida fino alla tacca \mathcal{S} .
- Aggiungere **1** pastiglia di decalcificante nel serbatoio dell'acqua.

Rispettare il rapporto di miscelazione per il decalcificante. È importante versare nel serbatoio la quantità di acqua indicata. Altrimenti la decalcificazione risulterà incompleta.

Eeguire la decalcificazione

- Reinserire il serbatoio dell'acqua.
- Seguire le altre istruzioni sul display.

Se sul display compare **Sciacquare**, riempire e inserire il serbatoio dell'acqua; schiudere lo sportello:

- Lavare con cura il serbatoio dell'acqua con acqua pulita. Controllare che **non** rimangano residui di decalcificazione nel serbatoio dell'acqua. Riempire di acqua potabile fino alla tacca \mathcal{S} .

Il procedimento di decalcificazione è terminato quando compare il menù delle bevande.

È possibile risolvere in autonomia la maggior parte di guasti ed errori che possono verificarsi durante il normale uso quotidiano. In molti casi si può risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgersi all'assistenza tecnica.

Accedere al sito www.miele.com/service per informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti.



Le tabelle che seguono sono di supporto per individuare ed eliminare le cause di un guasto o di un errore.

Avvisi nel display


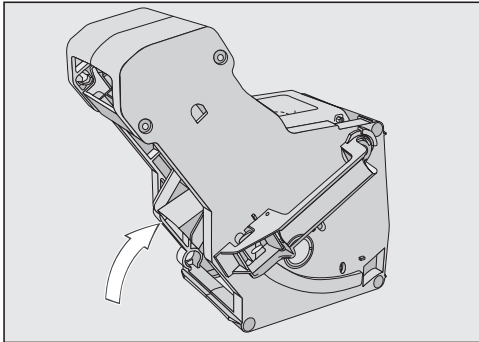

I messaggi di errore devono essere confermati con *OK*. Questo vuol dire che anche se il guasto è stato eliminato, il messaggio compare nuovamente sul display.


Seguire le richieste che compaiono sul display per eliminare il “guasto”.

Se la segnalazione di errore riappare, rivolgersi all'assistenza tecnica.

Anomalia	Causa e intervento
F1, F2, F80, F82	Si tratta di un guasto interno. ■ Spegnerla macchina da caffè tramite il tasto On/Off  . Attendere circa un'ora prima di riaccendere la macchina.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Si tratta di un guasto interno. ■ Spegnerla macchina da caffè tramite il tasto On/Off  . Attendere circa due minuti prima di riaccendere la macchina.
F10, F17	Non viene aspirata acqua o viene aspirata in quantità non sufficiente. ■ Rimuovere il serbatoio dell'acqua. Riempire il serbatoio solo con acqua potabile pulita e fredda. ■ Pulire il filtro serbatoio acqua (vedere cap. “Pulizia e manutenzione”, voce “Rimuovere e pulire filtro serbatoio acqua”).




Cosa fare se ...

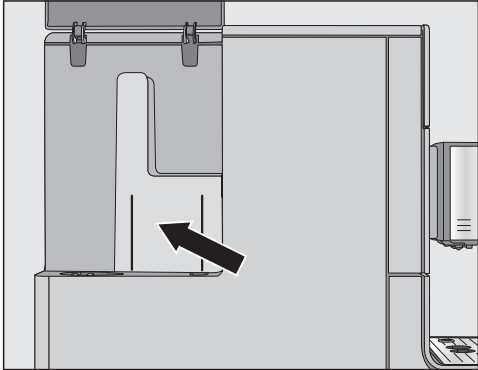



Anomalia	Causa e intervento
F73 o Controllare il gruppo erogatore	<p>Il gruppo erogatore non può andare nella posizione di base.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Spegnerla la macchina da caffè automatica con il tasto On/Off .■ Estrarre la spina della macchina da caffè automatica dalla presa elettrica. Attendere due minuti prima di reinserire la spina.■ Estrarre il gruppo erogatore e pulirlo sotto l'acqua corrente.  <ul style="list-style-type: none">■ Spostare il dispositivo di espulsione caffè del gruppo erogatore nella posizione di base.■ Non inserire il gruppo erogatore. Chiudere lo sportello e accendere la macchina da caffè automatica con il tasto On/Off . <p>Il motore del gruppo erogatore viene inizializzato e va in posizione di base.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Se compare il messaggio Inserire il gruppo erogatore, reinserire il gruppo erogatore nella macchina. Chiudere lo sportello.

Anomalia	Causa e intervento
Dosaggio caffè eccessivo	<p>Nel contenitore per il caffè in polvere c'è troppo caffè. Se nel vano caffè in polvere vengono messi più di due cucchiaini rasi di caffè, il gruppo erogatore non è in grado di comprimere il caffè in polvere. Il caffè in polvere viene svuotato nel contenitore di fondi di caffè e sul display compare il messaggio di errore.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegnere la macchina da caffè automatica con il tasto On/Off . ■ Rimuovere il gruppo erogatore e pulirlo (vedere "Sgrassare il gruppo erogatore e pulire il vano interno"). ■ Rimuovere la polvere di caffè nella parte interna della macchina da caffè automatica, ad es. con un aspirapolvere. ■ Mettere al massimo 12 g di caffè in polvere nell'apposito contenitore.

Cosa fare se ...

Funzionamento insolito della macchina da caffè

Anomalia	Causa e intervento
Il display rimane oscurato quando la macchina da caffè viene accesa con il tasto On/Off .	Premere il tasto On/Off  non è stato sufficiente. ■ Toccare l'incavo del tasto On/Off  per almeno tre secondi.
	La spina non è inserita correttamente nella presa. ■ Inserire la spina nella presa.
	L'interruttore generale dell'impianto elettrico è scattato in seguito a un guasto della macchina da caffè, di un altro apparecchio o di un sovraccarico di corrente. ■ Estrarre la spina della macchina da caffè dalla presa elettrica. ■ Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica.
La macchina da caffè si spegne improvvisamente.	La durata programmata per lo spegnimento automatico impostata in fabbrica (20 minuti) o impostata da voi è terminata. ■ Reimpostare eventualmente l'ora di spegnimento (vedere cap. "Impostazioni", voce "Timer").
	La spina non è inserita correttamente nella presa. ■ Inserire la spina nella presa.
I sensori non reagiscono. Non è più possibile far funzionare la macchina da caffè.	Si tratta di un guasto interno. ■ Interrompere l'erogazione elettrica togliendo la spina della macchina da caffè dalla presa elettrica oppure disinserendo l'interruttore generale dell'impianto elettrico di casa.
Il display non è leggibile o solo difficilmente.	La luminosità del display è troppo bassa. ■ Cambiare questa impostazione (v. "Impostazioni").

Anomalia	Causa e intervento
<p>Il serbatoio dell'acqua è vuoto. La segnalazione Riempire il contenitore dell'acqua e rimetterlo in sede non è visualizzata.</p>	<p>Tra il serbatoio dell'acqua e la parete dell'alloggiamento sono presenti gocce d'acqua o quest'area è umida (vedere la figura).</p>  <p>■ Asciugare l'area. Estrarre il serbatoio dell'acqua per riempirlo di acqua.</p> <p>Sulle pareti interne del serbatoio dell'acqua è presente troppa umidità residua e si è per esempio formato un biofilm. Oppure il serbatoio dell'acqua è calcificato, presenta per esempio bordi con calcare.</p> <p>■ Pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua.</p>
<p>Compare Riempire il contenitore dell'acqua e rimetterlo in sede anche se il serbatoio è pieno e in uso.</p>	<p>Il serbatoio non si innesta bene nella macchina.</p> <p>■ Estrarre il serbatoio dell'acqua e ricollocarlo.</p> <p>Durante la decalcificazione il serbatoio non è stato riempito e inserito correttamente.</p> <p>■ Riempirlo fino al marchio per la decalcificazione  e avviare nuovamente la procedura di decalcificazione.</p>
<p>Dopo l'accensione appare Riempire il contenitore dell'acqua e rimetterlo in sede nonostante il contenitore sia pieno e inserito. La macchina non effettua il risciacquo.</p>	<p>La macchina da caffè automatica si è incrostate di calcare.</p> <p>■ Spegnerla la macchina da caffè automatica con il tasto On/Off . Attendere ca. un'ora.</p> <p>■ Riaccendere la macchina. Non appena compare Fase di riscaldamento, sfiorare il tasto sensore  e selezionare poi Decalcificare.</p> <p>■ Decalcificare la macchina da caffè automatica.</p>

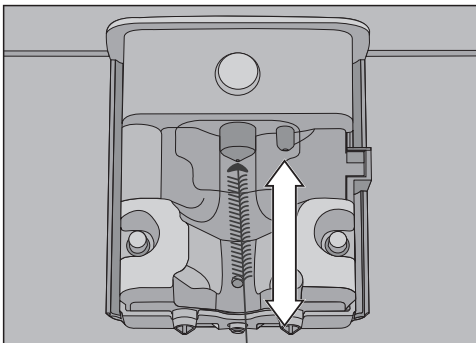
Cosa fare se ...

Anomalia	Causa e intervento
Dopo l'accensione compare Vuotare bacinella raccogli-gocce e contenitore dei fondi, anche se entrambi sono stati svuotati.	Non si tratta di un guasto. Se si svuotano la vaschetta raccogli-gocce e il contenitore di fondi di caffè dopo aver spento la macchina da caffè automatica, il contatore interno non viene resettato. A display compare la segnalazione Vuotare bacinella raccogli-gocce e contenitore dei fondi nonostante la vaschetta raccogli-gocce e/o il contenitore di fondi di caffè non siano ancora completamente pieni.
Dall'erogatore centrale esce ancora latte o schiuma di latte.	Il tubo del latte è intasato. ■ Pulire con cura l'erogatore centrale, in particolare il cappuccinatore e i raccordi del tubo del latte, utilizzando la spazzola fornita.
Nonostante la vaschetta sia stata vuotata, compare a display Vuotare bacinella raccogli-gocce e contenitore dei fondi.	Non si tratta di un guasto. La vaschetta raccogli-gocce non è tolta correttamente e/o viene quindi inserita di nuovo troppo velocemente.
Compare Vuotare bacinella raccogli-gocce e contenitore dei fondi anche se sono entrambi inseriti.	La vaschetta raccogli-gocce non è inserita correttamente e non viene quindi rilevata. ■ Svuotare la vaschetta raccogli-gocce e il contenitore fondi caffè. Rimontare tutte le parti e far scorrere la vaschetta raccogli-gocce nella macchina per il caffè, fino alla battuta.
La bacinella raccogli-gocce oppure il contenitore dei fondi sono troppo pieni nonostante siano stati svuotati ogni volta che è apparsa la richiesta nel display.	Non si tratta di un guasto! È probabile che la bacinella raccogli-gocce e il contenitore dei fondi siano stati estratti oppure sia stato aperto lo sportello dell'apparecchio senza che la bacinella raccogli-gocce e il contenitore dei fondi fossero stati svuotati. Estruendo la bacinella raccogli-gocce oppure aprendo lo sportello, il contatore interno per lo svuotamento della bacinella raccogli-gocce e del contenitore dei fondi viene resettato. ■ Estrarre la bacinella raccogli-gocce con il contenitore fondi e svuotarli.

Anomalia	Causa e intervento
<p>Anche se il contenitore caffè in grani è appena stato riempito, compare la segnalazione Riempire il contenitore con caffè in grani.</p>	<p>Non si tratta di un guasto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Confermare la segnalazione con <i>OK</i>. <p>Nel macinacaffè non giungono chicchi di caffè sufficienti. Si sta utilizzando una tostatura scura? I grani di caffè molto tostati sono spesso oleosi. Questi contengono grassi che si depositano sulle pareti del contenitore caffè in grani e possono ostacolare il flusso dei chicchi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Preparare una bevanda al caffè e controllare se i chicchi di caffè vanno giù nel contenitore caffè in grani. ■ Pulire più spesso il contenitore caffè in grani se si utilizzano caffè molto tostati e oleosi. <p>Provare eventualmente un'altra varietà di caffè, meno oleosa.</p>
<p>La macchina per il caffè non lava all'accensione.</p>	<p>Non si tratta di un guasto.</p> <p>Se la macchina del caffè ha già raggiunto la temperatura di esercizio, le condutture non vengono lavate all'accensione.</p>

Cosa fare se ...

Anomalia	Causa e intervento
<p>La preparazione delle bevande al caffè viene interrotta più volte e compare la segnalazione Riempire il contenitore con caffè in grani.</p>	<p>Non si tratta di un guasto. Il gruppo erogatore non rileva il caffè in polvere. Determinate varietà di caffè durante la macinatura producono un volume ridotto di polvere di caffè. Nella maggior parte dei casi il grado di macinatura è impostato troppo fine e su una quantità da macinare minima.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Confermare la segnalazione con <i>OK</i>. <p>Se il caffè risulta troppo forte o amaro, è consigliabile provare un'altra varietà di caffè.</p> <p>Se nella preparazione di tutte le specialità al caffè compare la segnalazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Impostare un grado di macinatura più grossolano (v. "Grado di macinatura"). ■ Selezionare una quantità da macinare maggiore. <p>Considerare anche eventualmente bevande modificate in "Profili".</p> <p>Se nella preparazione di alcune specialità al caffè compare la segnalazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare le impostazioni del dosaggio miscela per questa specialità al caffè (v. "Quantità da macinare"). Selezionare una quantità da macinare maggiore. ■ Eventualmente impostare anche il grado di macinatura su un grado più grossolano.
<p>Il procedimento di decalcificazione si avvia.</p>	<p>Appena viene premuto <i>OK</i>, il procedimento di decalcificazione non può più essere interrotto. La procedura deve essere eseguita completamente. Si tratta di un'impostazione di sicurezza affinché la macchina da caffè venga decalcificata completamente. È molto importante per una lunga durata e una buona funzionalità della macchina da caffè.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Decalcificare la macchina da caffè (v. "Decalcificare l'apparecchio").

Anomalia	Causa e intervento
<p>Il latte spruzza all'uscita. Durante la preparazione si sentono dei sibili. Anche se si deve preparare della schiuma di latte, dall'erogatore centrale esce solo latte bollente.</p>	<p>La temperatura del latte utilizzato è troppo elevata. Una buona schiuma di latte si riesce a preparare solo con latte freddo ($< 10^{\circ}\text{C}$).</p> <p>■ Controllare la temperatura del latte.</p>
	<p>L'erogatore centrale con cappuccinatore integrato non è montato correttamente e aspira aria. Oppure gli ugelli dell'erogatore sono intasati.</p> <p>■ Controllare che l'erogatore centrale sia montato correttamente. Assicurarsi che tutte le parti siano collegate in modo ermetico.</p> <p>■ Pulire eventualmente l'erogatore centrale.</p>
	<p>Il tubo del latte, i raccordi o il tubo di aspirazione del contenitore del latte sono intasati.</p> <p>■ Pulire con cura i pezzi.</p>
	<p>L'ugello del vapore sull'erogatore centrale è intasato.</p> <div data-bbox="400 719 876 1062">  </div> <div data-bbox="400 1070 1042 1158"> <p>Spostare la spazzola di pulizia al max. di 1 cm nell'ugello del vapore.</p> </div> <p>■ Pulire l'ugello del vapore con la spazzola di pulizia.</p>

Cosa fare se ...

Anomalia	Causa e intervento
Sul coperchio della vaschetta raccogli gocce e nell'area interno attorno al gruppo erogatore è presente della polvere di caffè.	<p>Non si tratta di un guasto.</p> <p>A causa dello spostamento del gruppo erogatore durante la procedura di infusione può cadere un po' di polvere di caffè. Anche le varietà di chicchi usati, il grado di macinatura e la quantità di macinatore hanno effetto sulla quantità. Importante! Pulire la parte interna della macchina per il caffè regolarmente per evitare la formazione di muffa.</p> <p>Verificare se la quantità di macinatura eventualmente è impostata troppo alta.</p>
La parte interna del coperchio del contenitore dei chicchi è molto umida. Si vedono gocce d'acqua.	<p>Sono state preparate molte bevande in successione e il contenitore del caffè in polvere non è chiuso o è chiuso male. Il vapore acqueo sale dal modulo infusione attraverso il contenitore del caffè in polvere e si condensa sul coperchio.</p> <p>■ Posizionare il coperchio del contenitore del caffè in polvere in modo che si chiuda bene.</p>
Sulla superficie al di sotto della macchina per il caffè si raccoglie acqua per il caffè.	<p>Nessun guasto! Con l'estrazione della vaschetta raccogli gocce un po' d'acqua può giungere al di sotto della macchina.</p> <p>Pulire regolarmente la superficie al di sotto della macchina per il caffè.</p>
Il display è illuminato, ma la macchina per il caffè non riscalda e non prepara le bevande. Non si riesce a spegnere la macchina per il caffè.	<p>È stata attivata la modalità fiera per presentare la macchina da caffè presso i rivenditori o in esposizioni.</p> <p>■ Disattivare la modalità fiera.</p>

Risultato non soddisfacente

Anomalia	Causa e intervento
La bevanda al caffè non è calda abbastanza.	La tazza non è stata riscaldata. Il riscaldamento della tazza è importante specialmente con tazze piccole e spesse. ■ Scaldare prima la tazza, per es. con acqua bollente.
	La temperatura di infusione è impostata troppo bassa. ■ Impostare la temperatura di infusione su un valore più alto.
	I filtri dell'unità infusione sono intasati. ■ Estrarre il modulo di infusione e pulirlo a mano sotto l'acqua corrente. ■ Sgrassare il modulo infusione
La macchina impiega più tempo per riscaldare. La quantità d'acqua non è più corretta e il funzionamento risulta compromesso. Le bevande vengono erogate molto lentamente dall'erogatore centrale.	La macchina da caffè si è incrostata di calcare. ■ Decalcificare la macchina da caffè.
Dall'erogatore centrale non esce alcuna bevanda al caffè. Oppure la bevanda esce solo da un ugello dell'erogatore.	L'erogatore centrale è intasato. ■ Lavare i tubi del caffè (vedere "Pulizia e cura - lavare la macchina"). ■ Se la bevanda continua a non uscire o a uscire solo da un lato, pulire gli ugelli dell'erogatore con la spazzola di pulizia.
La consistenza della schiuma non soddisfa le esigenze.	La temperatura del latte è troppo alta. Una buona schiuma di latte si riesce a preparare solo con latte freddo (< 10 °C). ■ Controllare la temperatura del latte nel contenitore.
	Il tubo del latte è intasato. ■ Pulire l'erogatore centrale e il tubo del latte con la spazzola di pulizia.

Cosa fare se ...

Anomalia	Causa e intervento
Durante la macinatura del caffè in grani si sente un rumore più forte del solito.	Il contenitore del caffè in grani è rimasto vuoto durante la macinatura. ■ Riempire il contenitore con caffè in grani fresco.
	Tra i chicchi di caffè possono essere presenti corpi estranei, come p. es. plastica o sassolini. ■ Spegnerne immediatamente la macchina per il caffè. Contattare l'assistenza tecnica.
La bevanda al caffè viene erogata troppo in fretta.	Il grado di macinatura è troppo grossolano. ■ Regolare il macinacaffè su un grado più fine (v. "Caffè a piacere – Grado di macinatura").
La bevanda al caffè viene erogata troppo lentamente.	Il gruppo erogatore è ostruito. ■ Sgrassare il gruppo erogatore (v. cap. "Manutenzione e pulizia", voce "Sgrassare il gruppo erogatore e pulire il vano interno").
Sull'espresso o sul caffè non si forma la crema.	Il caffè in grani non è più fresco. Se il caffè in grani tostati è stato conservato troppo a lungo aperto, a poco a poco l'anidride carbonica fuoriesce dai grani. Per questo motivo durante l'erogazione non si forma più la crema. Naturalmente è possibile continuare a utilizzare il caffè in grani.




Se non si usa la macchina da caffè per un periodo prolungato o la si vuole trasportare per lunghe distanze occorre prepararla come segue:

- vuotare e pulire il contenitore del caffè,
- vuotare e pulire il serbatoio dell'acqua,
- evacuare il vapore residuo,
- Pulire la parte interna
- imballare in modo sicuro

Svaporare la macchina da caffè automatica


Prima di conservare la macchina da caffè automatica per un lungo periodo, in particolare se le temperature sono inferiori a 0 °C, o di trasportarla, è necessario far fuoriuscire tutto il vapore dai tubi.

Svaporare significa eliminare tutta l'acqua dal sistema. Questo previene danni da bagnamento e da gelo nell'apparecchio.

- Accendere la macchina da caffè automatica con il tasto On/Off .
- Sfioccare il tasto sensore .
- Premere il tasto sensore  due volte.

Sul display compare *Eliminare il vapore*.

- Selezionare *Sì* e confermare con *OK*.
- Seguire le istruzioni a display.

 Pericolo di scottarsi e ustionarsi con gli erogatori.

Il vapore acqueo molto caldo può causare ustioni.

Non mettere parti del corpo al di sotto degli erogatori quando fuoriescono liquidi o vapore.

Non toccare parti calde.

Se sul display compare *Proced. terminato* e il display si spegne, il processo di svaporamento è concluso.

- Staccare la spina per separare la macchina da caffè automatica dalla rete elettrica.
- Pulire la vaschetta raccogliacqua e il contenitore di fondi di caffè.

Imballare in modo sicuro le macchine da caffè automatiche

Imballare solo una macchina pulita e asciutta. I residui del caffè in polvere graffiano la superficie. Inoltre i residui di caffè, latte e acqua favoriscono la formazione di germi.

Utilizzare l'imballaggio originale per imballare la macchina da caffè automatica.

Allegare le istruzioni d'uso nella confezione. In questo modo saranno a portata di mano quando si desidera riutilizzare la macchina da caffè automatica.

Assistenza tecnica e garanzia

Nel sito www.miele.com/service sono disponibili informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti e sui pezzi di ricambio Miele.

Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

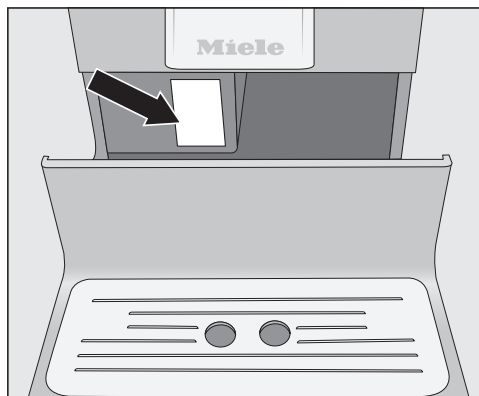
Contatti in caso di guasti

Se non è possibile eliminare il guasto, contattare ad es. il rivenditore specializzato Miele o l'assistenza tecnica Miele.

È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a www.miele.com/service.

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo al presente documento.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello e del numero di serie (fabbr./SN/n.). Queste due informazioni sono riportate sulla targhetta dati.



Questi prodotti e altri accessori sono disponibili nel webshop Miele, al servizio assistenza Miele oppure presso il concessionario Miele.

Accessori in dotazione

- **Set iniziale “Cura e pulizia macchina Miele”**

A seconda del modello vengono forniti diversi prodotti per la pulizia.

- **Spazzola di pulizia**

per es. per la pulizia del condotto latte

Accessori su richiesta


In base alla macchina da caffè, la gamma Miele comprende una serie di accessori utili e di prodotti per la pulizia.

- **straccio multiuso in microfibra**
per eliminare impronte digitali e macchie superficiali
- **detersivo per i tubi del latte**
per pulire il sistema per il latte
- **pastiglie di detersivo**
per sgrassare il gruppo erogatore
- **pastiglie decalcificanti**
per decalcificare i tubi dell'acqua
- **CJ Jug 1,0 l**
contenitore termico per caffè o tè (funzione Brocca del caffè)
- **Recipiente per il latte con coperchio**
per conservare e preparare il latte
- **Miele Black Edition One for all**
caffè in grani interi, perfetto per la preparazione di caffè espresso, Café crème e bevande al caffè con latte
- **Miele Black Edition Espresso**
caffè in grani interi – perfetto per la preparazione di caffè espresso
- **Miele Black Edition Café Crema**
caffè in grani interi – perfetto per la preparazione di bevande al caffè

Allacciamento elettrico

La macchina da caffè automatica è “dotata di spina” di serie per il collegamento alla presa di sicurezza.


Posizionare la macchina in modo tale che la presa risulti accessibile. Se la presa non è accessibile, assicurarsi che al momento dell'installazione sia presente un dispositivo di separazione per ogni polo.

 Pericolo di incendio in caso di surriscaldamento.

Il collegamento della macchina a prese multiple e prolunghes può causare un sovraccarico dei cavi.

Per ragioni di sicurezza, non utilizzare prese multiple e prolunghes, adattatori e/o cosiddetti connettori a risparmio energetico.

L'impianto elettrico deve essere conforme alle norme vigenti.

Per motivi di sicurezza si consiglia l'uso di un interruttore automatico differenziale (RCD) del tipo  nell'impianto della casa per l'allacciamento elettrico della macchina da caffè.

Se un cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, sostituirlo solo con un cavo speciale dello stesso tipo (disponibile presso il servizio di assistenza tecnica Miele). Per motivi di sicurezza è necessario che la sostituzione venga effettuata da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.

La potenza nominale è indicata sulla targhetta dati.

La protezione deve essere di almeno 10 A.


Confrontare questi dati con i dati dell'allacciamento elettrico in loco.

In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (come ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.

Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento autonomo o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da uguali misure nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

Istruzioni per l'installazione

 Pericolo di surriscaldamento per aerazione insufficiente.

Se la macchina per il caffè non è aerata a sufficienza, può surriscaldarsi. Garantire un'aerazione e una fuoriuscita dell'aria ottimali dalla macchina.

Non coprire la macchina per il caffè con panni o simili, durante il funzionamento.

Se la macchina per il caffè è installata dietro un frontale chiuso del mobile, con l'anta del mobile chiusa si formano calore e umidità. In questo modo si danneggiano l'elettrodomestico e/o i mobili adiacenti a esso.

Non chiudere lo sportello se la macchina da caffè è accesa.

Durante l'installazione considerare quanto segue: per poter estrarre l'unità infusione lo sportello della macchina deve poter essere completamente aperto.

- Posizionare la macchina a livello con il bordo anteriore della nicchia.

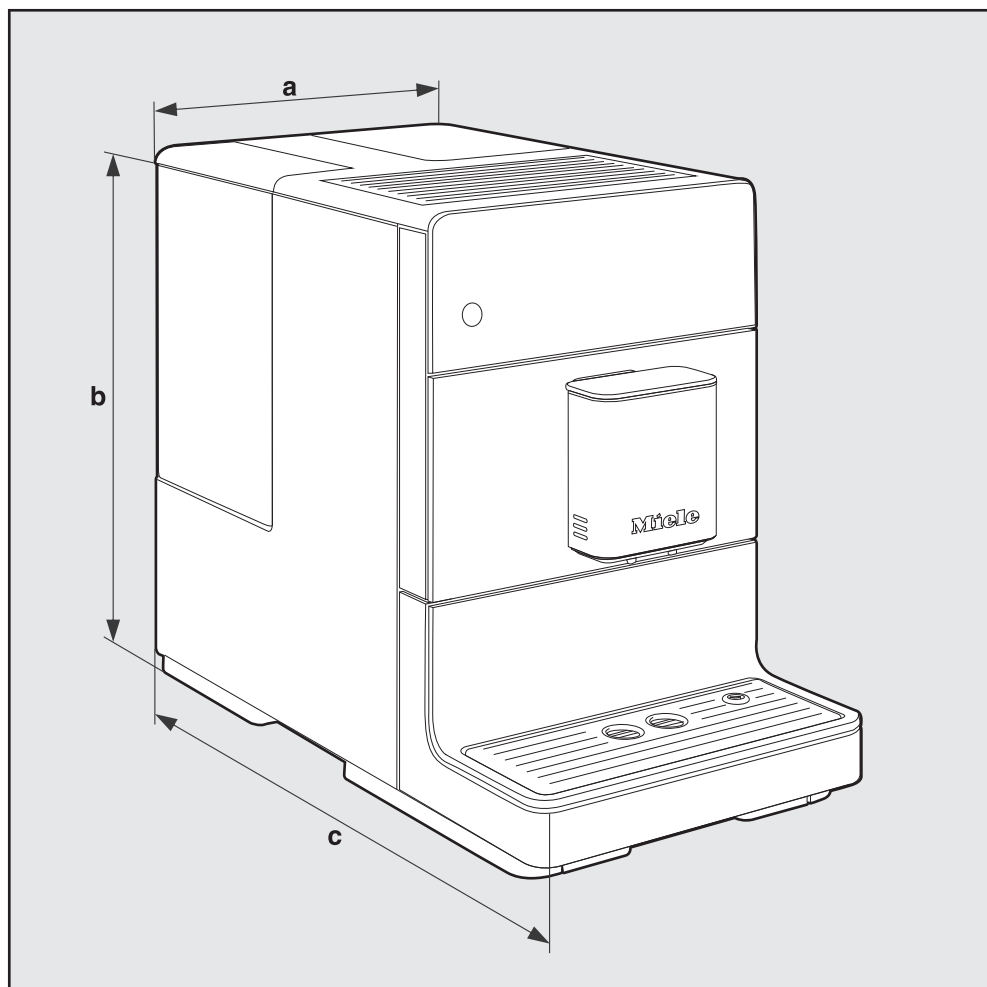
Osservare le seguenti avvertenze.

- Il posto d'installazione deve essere asciutto e ventilato.
- La temperatura ambiente del luogo d'installazione può variare tra +10 °C e +38 °C.
- La macchina da caffè automatica è posizionata su una superficie orizzontale. La superficie di posizionamento deve essere resistente all'acqua.

Se si desidera collocare la macchina per il caffè in un nicchia, questa deve avere le seguenti dimensioni minime:

Altezza	510 mm
Larghezza	450 mm
Profondità	575 mm

Dimensioni apparecchio



a = 241 mm

b = 360 mm

c = 460 mm

Consumo di corrente in standby (impostazione di serie):	≤ 0,3 watt
Pressione pompa:	max. 15 bar
Caldaia istantanea:	1 blocco termico in acciaio inossidabile
Dimensioni macchina (L x H x P):	241 x 360 x 460 mm
Peso a vuoto:	9,48 kg
Lunghezza cavo di alimentazione:	120 cm
Capacità serbatoio dell'acqua:	1,3 l
Capacità contenitore caffè in grani:	200 g
Capacità vaschetta raccogli gocce:	0,8 l
Capacità contenitore di fondi di caffè:	max. 7 porzioni fondo di caffè
Erogatore centrale:	regolabile in altezza tra 80–135 mm
Macinacaffè:	Macinacaffè conico in acciaio
Grado di macinatura:	regolabile in 5 livelli
Porzione di caffè in polvere:	max. 12 g

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

CM 5310, CM 5410, CM 5510, CM 5710

CH-it

M.-Nr. 12 920 590 / 00