

## Instrucciones operativas Máquina de café



Para prevenir accidentes y daños al aparato, **debe** leer estas instrucciones antes de su instalación o uso.

# Medidas para la protección del medio ambiente


---

## Ahorro de energía

**Los siguientes consejos le pueden ayudar a ahorrar energía y dinero además de contribuir al cuidado del ambiente:**

- Opere la máquina de café en el “Modo eco” (ajuste preestablecido).
- Se puede incrementar el consumo de energía si cambia la configuración de fábrica para el cronómetro.

Este ajuste requiere un mayor consumo energético aparecerá en la pantalla.

- Apague la máquina con el botón sensor de encendido/apagado  cuando no esté en uso.
- Cambie la configuración para el cronómetro “Apagar después de” a 15 minutos. Entonces la máquina de café se apagará 15 minutos después de haber preparado la última bebida o de haber tocado un botón sensor.

## Material de empaque


El material de empaque usado protege la máquina durante el transporte. Conserve la caja de cartón original y las piezas de poliestireno para que pueda empacar el electrodoméstico de forma segura si requiere transportarlo en el futuro.

## Eliminación de su aparato viejo

Los aparatos eléctricos y electrónicos contienen materiales valiosos. También contienen ciertas sustancias que fueron esenciales para el buen funcionamiento y el uso correcto de este equipo. Utilizar estos materiales de manera inadecuada desechándolos en la basura doméstica puede ser perjudicial para su salud y el medio ambiente. Por lo tanto, no deseché su antiguo aparato en la basura doméstica y siga los reglamentos locales sobre desecho adecuado.




Consulte con las autoridades locales, proveedores o Miele sobre el desecho y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Miele no asume ninguna responsabilidad respecto a la eliminación de datos personales dejados en el aparato que se deseche. Asegúrese de mantener su aparato antiguo alejado de menores de edad hasta que sea retirado. Siga los requerimientos de seguridad para aparatos que se puedan voltear o que representen un peligro de atrapamiento.

<b>Medidas para la protección del medio ambiente</b> .....	<b>2</b>
Ahorro de energía .....	2
<b>INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD</b> .....	<b>6</b>
<b>Descripción de la máquina</b> .....	<b>16</b>
<b>Controles e indicadores</b> .....	<b>17</b>
<b>Funcionamiento</b> .....	<b>18</b>
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>19</b>
<b>Dureza del agua</b> .....	<b>21</b>
<b>Llenado del tanque de agua</b> .....	<b>22</b>
<b>Llenado del recipiente con granos de café</b> .....	<b>23</b>
<b>Encendido y apagado</b> .....	<b>24</b>
Preparación para un largo período de inactividad .....	24
<b>Ajuste de los dispensadores de café según la altura de la taza</b> .....	<b>25</b>
<b>Cómo preparar bebidas</b> .....	<b>26</b>
Café .....	26
Bebidas de café en detalle .....	26
La leche .....	26
Usar leche de caja o de otros contenedores adecuados .....	27
Cómo preparar una bebida de café .....	28
Cancelar una bebida.....	28
2 porciones (botón sensor  ) .....	28
Jarra de café.....	29
Preparación de café con café molido.....	29
Suministrar agua caliente (CM 5410, CM 5510, CM 5710).....	30
<b>Configuración del molinillo de café</b> .....	<b>31</b>
Identificar la configuración ideal del molinillo de café .....	31
Ajustar el grado de molido .....	31
<b>Cantidad de café, temperatura de preparación y aromatización</b> .....	<b>32</b>
Cantidad de café.....	32
Temperatura de la preparación para cafés.....	32
Cómo realizar la preparación previa del café molido .....	32
<b>Tamaño de porción</b> .....	<b>33</b>
<b>Perfiles</b> .....	<b>35</b>
Perfiles .....	35
Creación de perfiles .....	35
Cambiar bebidas en un perfil.....	35

# Índice

---

Preparación de bebidas almacenadas en un perfil.....	35
Cambio del nombre.....	35
Eliminación de perfil.....	35
Configurar cuándo debería cambiar el perfil (Modificar perfil).....	36
<b>Configuraciones</b> .....	<b>37</b>
Visualizar y cambiar Ajustes .....	37
Idioma .....	37
Timer: apagar después de.....	37
Modo Eco .....	37
Info (información de pantalla).....	37
Bloqueo de puesta en marcha  .....	37
Dureza del agua .....	37
Brillo de la pantalla .....	37
Volumen .....	37
Ajustes predeterminados de fábrica.....	38
Modo de demostración (programa de sala de exhibición).....	38
<b>Limpieza y cuidado</b> .....	<b>39</b>
Resumen de intervalos de limpieza .....	39
Limpie a mano o en el lavavajillas .....	40
Productos de limpieza no adecuados .....	41
Contenedor de posos de café, bandeja de escurrimiento y cubierta de bandeja de escurrimiento.....	41
Limpiar el depósito de agua .....	42
Limpieza del filtro del depósito de agua.....	42
Salida central.....	43
Conducto de leche .....	44
Limpieza del depósito para granos de café y del dosificador individual para café en polvo.....	45
Limpieza de la carcasa .....	45
Abrir el menú de Mantenimiento .....	45
Enjuagar la máquina .....	46
Enjuague del conducto de leche .....	46
Desengrasar la unidad central y limpiar el interior .....	47
Descalcificación del aparato.....	49
<b>Preguntas frecuentes</b> .....	<b>52</b>
Mensajes de la pantalla.....	52
Funcionamiento inusual del sistema de cafetera .....	55
Resultados no satisfactorios .....	62
<b>Transporte</b> .....	<b>64</b>
Vaporización de la máquina de café .....	64
Embalaje seguro de la máquina.....	64

<b>Servicio y garantía</b> .....	<b>65</b>
Contacto en caso de falla.....	65
Garantía .....	65
<b>Accesorios</b> .....	<b>66</b>
<b>Conexión eléctrica</b> .....	<b>67</b>
<b>Instalación</b> .....	<b>68</b>
<b>Dimensiones del aparato</b> .....	<b>69</b>
<b>Datos técnicos</b> .....	<b>70</b>

## **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

---

Esta máquina de café cumple con todos los requisitos vigentes de seguridad. Sin embargo, el uso inapropiado puede causar lesiones personales y daños materiales.

Lea detenidamente las instrucciones de manejo antes de usar la máquina de café. Estas instrucciones incluyen información importante sobre la instalación, la seguridad, el uso, y el mantenimiento del aparato. Esto previene tanto lesiones personales como daños en la máquina de café.

Miele le recomienda expresa y encarecidamente que lea y siga las instrucciones del capítulo sobre la instalación y la conexión de la máquina de café, así como las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Miele no se hará responsable por lesiones o daños causados por el incumplimiento de estas instrucciones.

Conserve estas instrucciones de manejo en un lugar seguro y páselas a cualquier futuro propietario.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## Uso previsto

- ▶ Esta máquina de café está prevista para uso doméstico.
- ▶ El sistema de cafetera no es apto para uso en exteriores.
- ▶ Esta máquina de café no debe utilizarse a altitudes mayores de 6560 ft (2000 m).
- ▶ La máquina está diseñada solo para la preparación de bebidas a base de café, como expreso, cappuccino, latte macchiato, etc. No admite ningún otro uso.
- ▶ Las personas que carezcan de capacidades físicas, sensoriales o mentales o de experiencia con el aparato no lo deben utilizar sin la supervisión o las instrucciones de una persona responsable.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## Seguridad con los niños



Peligro de quemaduras y escaldaduras en los dispensadores.

La piel de los niños es mucho más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos.

Evite que los niños toquen las superficies calientes de la máquina de café o que expongan parte de sus cuerpos a los surtidores en funcionamiento.

- ▶ Mantenga el sistema de cafetera fuera del alcance de los niños.
- ▶ Mantenga a los niños lejos de la máquina de café y el cable eléctrico.
- ▶ Los niños deben estar conscientes de los riesgos potenciales del uso indebido.
- ▶ Los niños deben estar supervisados cuando se encuentren cerca del sistema de cafetera. No permita que jueguen con él o utilicen los controles.
- ▶ Los niños no deben limpiar la máquina de café sin la debida supervisión.
- ▶ Recuerde que el café y el expreso no son bebidas adecuadas para niños.
- ▶ Peligro de asfixia. Mientras juegan, los niños pueden enredarse en el material de empaque (como la envoltura de plástico) o colocar el material de empaque sobre la cabeza con el riesgo de asfixiarse. Mantenga el material de empaque alejado de los niños.



# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## Seguridad técnica

- ▶ Antes de instalar el sistema de cafetera, revíselo externamente para comprobar que no presente daños. Si el sistema de cafetera está dañado, puede representar un riesgo para la seguridad y no debe usarse en ningún caso.
- ▶ Antes de conectar el sistema de cafetera al suministro eléctrico, asegúrese de que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa de información correspondan con el suministro eléctrico de la casa. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el sistema de cafetera. Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado.
- ▶ Asegúrese de que un técnico calificado haya instalado y conectado adecuadamente el aparato a tierra. Para garantizar la seguridad eléctrica de este aparato debe existir continuidad entre el aparato y un sistema de puesta a tierra eficiente. Es imprescindible que se cumpla con este requisito de seguridad básico. Si tiene alguna duda, solicite a un electricista calificado que verifique el sistema eléctrico de la casa.
- ▶ Es posible el funcionamiento temporal o permanente en un sistema de suministro de energía autosuficiente o no sincronizado con la red (como redes autónomas, sistemas de respaldo). Un requisito previo para el funcionamiento es que el sistema de suministro de energía cumpla con las especificaciones de las normas oficiales. Las medidas de protección previstas en la instalación doméstica y en este producto de Miele deberán quedar también garantizadas en su función y funcionamiento tanto en funcionamiento aislado como en funcionamiento no sincronizado con la red, o bien ser sustituidas por medidas equivalentes en la instalación.
- ▶ No conecte la máquina al suministro principal de corriente con una extensión o barra de potencia.
- ▶ La máquina de café no debe usarse en instalaciones móviles, tales como barcos.
- ▶ Desenchufe la máquina de café del suministro eléctrico inmediatamente si nota algún daño u olor, a quemado por ejemplo.
- ▶ No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato funciona mal o si el aparato se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o realicen ajustes.
- ▶ Asegúrese de que el cable eléctrico no esté pinzado o dañado por bordes cortantes.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

- ▶ El cable eléctrico no debe colgar hacia el suelo. Alguien podría tropezar con él con riesgo de lesión y el aparato podría resultar dañado.
  - ▶ No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
  - ▶ Utilice esta máquina de café solo a temperaturas ambiente entre +50 °F (10 °C) y +100 °F (38 °C).
  - ▶ Coloque la máquina de café a una altura de por lo menos 34" (850 mm) del piso.
  - ▶ Peligro de sobrecalentamiento. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor de la máquina de café. No cubra la máquina de café con toallas de cocina, etc. mientras esté en funcionamiento.
  - ▶ Si la máquina de café se instaló detrás de un frente de gabinete cerrado, únicamente puede utilizarse con la puerta del gabinete abierta (consulte el tamaño mínimo del nicho en "Instalación"). El calor y la humedad pueden acumularse detrás del frente del gabinete si se cierra. Esto puede provocar daños a la máquina y/o a los gabinetes. No cierre la puerta del gabinete mientras la máquina de café esté en uso. Deje la puerta del gabinete abierta hasta que la máquina de café se haya enfriado por completo.
  - ▶ Proteja el sistema de cafetera del agua y el rocío de agua. No sumerja el aparato en agua.
  - ▶ Las reparaciones realizadas en el aparato y el cable eléctrico por personas no Calificadas podrían ser peligrosas. El fabricante no se hace responsable de reparaciones no autorizadas. Las reparaciones solo deben ser realizadas por un servicio técnico autorizado por Miele.
  - ▶ La garantía del fabricante se anulará si el aparato no ha sido reparado por un técnico aprobado por Miele del de servicio autorizado.
  - ▶ Para hacer reparaciones, la máquina debe estar desconectada del suministro eléctrico.
- El sistema de cafetera solo se encuentra desconectado del suministro eléctrico si
- El cable eléctrico se ha desenchufado.  
Desenchufe el cable eléctrico tirando de la clavija, nunca del cable.
  - Los fusibles del suministro de corriente doméstica están desconectados.
  - Alguno de los fusibles de rosca del suministro de corriente doméstica está completamente desenroscado.

## **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**


---

- ▶ Nunca abra la cubierta exterior de la máquina. Es muy peligroso para el usuario alterar las conexiones o los componentes eléctricos y las piezas mecánicas, y hacerlo podría ocasionar fallas en el funcionamiento o una descarga eléctrica.
- ▶ Desconecte el sistema de cafetera del suministro de corriente si no se va a usar durante algún tiempo.
- ▶ Utilice solamente accesorios originales de Miele. Si se emplean otras piezas, las reclamaciones de garantía, rendimiento y/o responsabilidad del producto quedarán invalidadas.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## Uso correcto

 Peligro de quemaduras y escaldaduras en los dispensadores. Los líquidos y el vapor dispensados están muy calientes.

Debe mantenerse alejado de las áreas que se encuentran debajo de los dispensadores cuando sale líquido o vapor caliente.

No toque los componentes calientes.

Los dispensadores pueden rociar líquido caliente o vapor. Asegúrese que la salida central esté limpia e instalada correctamente.

El agua de la bandeja de escurrimiento también puede estar muy caliente. Tenga cuidado al vaciarla.

► Tenga en cuenta lo siguiente con respecto al agua:

- La calidad del agua debe satisfacer los requerimientos para el agua potable del país donde se instale la máquina de café.
- Utilice únicamente agua potable fresca para llenar el depósito de agua. El agua caliente u otros líquidos pueden dañar la máquina de café.
- Cambie el agua a diario para evitar la acumulación de bacterias.
- No use agua mineral con gas.

► Llene el recipiente de granos de café solamente con granos de café o café expreso tostados. No llene el recipiente con granos de café que hayan sido tratados con aditivos ni con café molido.

► No vierta líquidos en el recipiente para granos.

► No use granos de café verde (sin tostar) ni mezclas de granos de café que incluyan café verde. Los granos de café verde son muy duros y aún conservan cierta cantidad de humedad residual. Esto puede dañar el molinillo de la máquina tan pronto como el molinillo comienza a funcionar.

► No utilice granos de café procesados con caramelo, azúcar u otras sustancias. El azúcar dañará el sistema de cafetera.

► Llene el depósito de café molido solo con granos de café molidos.

► No utilice ningún tipo de café molido caramelizado. El azúcar en el café se pegará o bloqueará la unidad central del sistema de cafetera. Las tabletas de limpieza para desengrasar la unidad central no quitarán este tipo de depósito.

## **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

---

- ▶ Solo use leche. La mayoría de los aditivos azucarados pueden obstruir los conductos de leche y dañar la máquina.
- ▶ Si usa leche de vaca, asegúrese de que sea pasteurizada.
- ▶ No coloque debajo de la unidad central una mezcla de alcohol inflamable. Las llamas pueden provocar que las partes de plástico de la máquina de café prendan fuego y se derritan.
- ▶ No use llamas abiertas, tales como velas, sobre o cerca de la máquina de café. La máquina de café podría incendiarse con el riesgo de extender el fuego.
- ▶ No utilice el sistema de cafetera para limpiar objetos.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

---

## Accesorios y partes

- ▶ Miele solo puede garantizar la seguridad del aparato si se usan piezas de repuesto originales de Miele. Los componentes defectuosos solo deben sustituirse por piezas de repuesto originales de Miele.
- ▶ Utilice solamente accesorios originales de Miele. Si se emplean otras piezas, las reclamaciones de garantía, rendimiento y/o responsabilidad del producto quedarán invalidadas.
- ▶ Miele garantizará suministrar partes de repuesto funcionales por un mínimo de 10 años, y hasta 15 años después de su máquina de café sea descontinuada.

## Limpieza y cuidado

- ▶ Apague el sistema de cafetera mediante el interruptor principal antes de limpiarlo.
- ▶ Limpie la máquina de café cada día, especialmente antes de usarla por primera vez (consulte “Limpieza y cuidado”).
- ▶ Todas las partes del sistema de leche deben ser limpiadas a fondo y con regularidad.
- ▶ No utilice un limpiador a vapor para limpiar esta máquina. El vapor podría penetrar en los componentes eléctricos y ocasionar un cortocircuito.
- ▶ Descalcifique el sistema de cafetera regularmente según el nivel de dureza del agua en su área. Descalcifique la máquina con mayor frecuencia si se encuentra en un área con agua muy dura. Miele no será responsable de daños causados por la descalcificación insuficiente, el uso de agentes descalcificadores inadecuados o aquellos que no contengan la concentración correcta.
- ▶ Desengrase la unidad central regularmente con las tabletas de limpieza de Miele. Según el contenido natural de aceite del café utilizado, la unidad central se puede bloquear rápidamente.
- ▶ Los granos de café usados deben desecharse con los residuos orgánicos o en la pila de composta. No los arroje por el fregadero ya que podrían taponarlo.

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

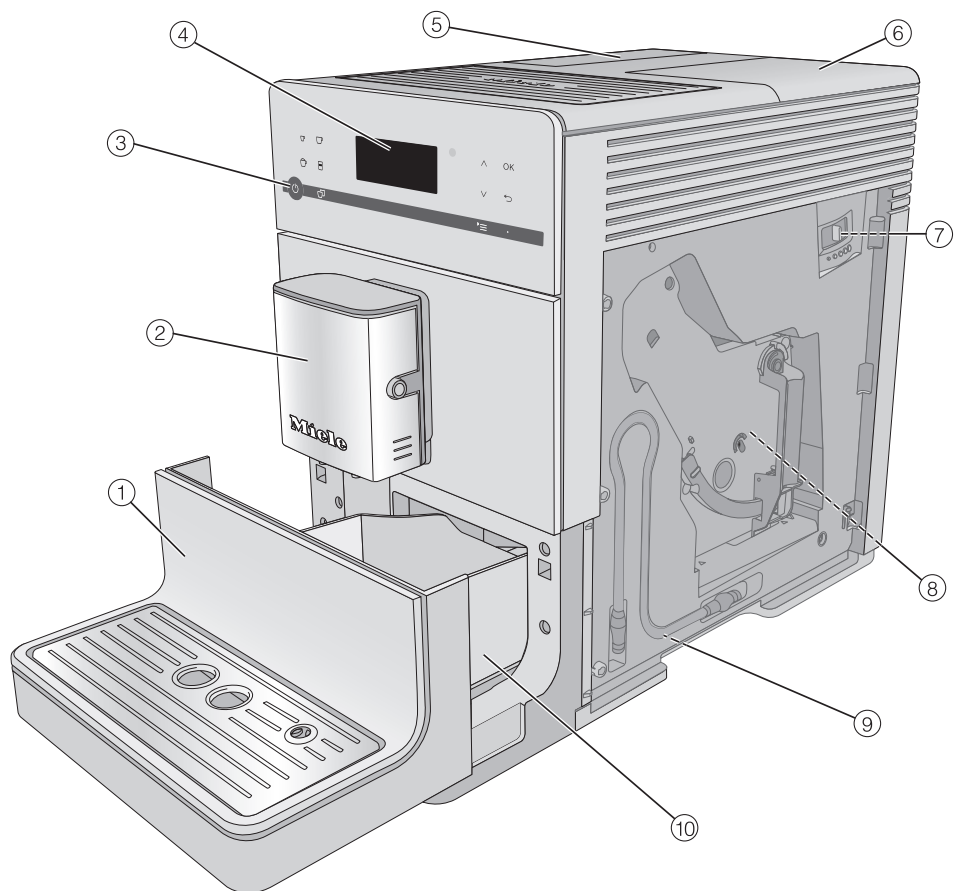
---

## **Para máquinas con superficies de acero inoxidable:**

- ▶ No utilice notas adhesivas, cinta adhesiva transparente, cinta de enmascarar u otros tipos de adhesivos en las superficies de acero inoxidable.
- ▶ Las superficies de acero inoxidable pueden sufrir rayaduras. Incluso los imanes pueden ocasionar rayaduras.

## **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

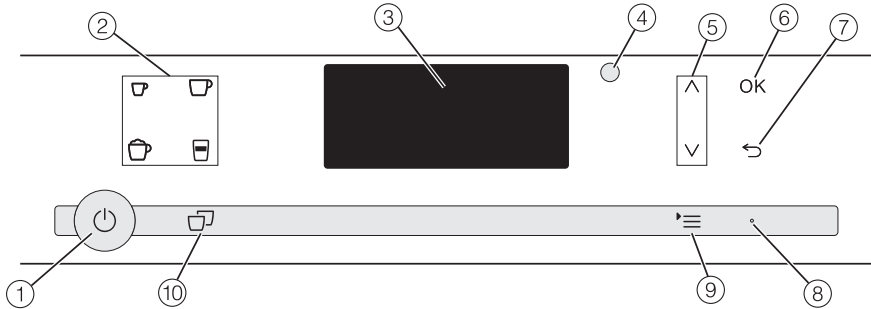
## Descripción de la máquina














- ① Panel inferior con cubierta de la bandeja de escurrimientos
- ② Salida central con Cappuccinatore y surtidor de agua caliente
- ③ Botón de encendido/apagado (⏻)
- ④ Panel de control
- ⑤ Depósito de agua
- ⑥ Depósito para granos de café y dosificador individual para café en polvo
- ⑦ Configuración del molido del café (detrás del panel de servicio)
- ⑧ Unidad central (detrás del panel de servicio)
- ⑨ Posición Parking para el conducto de la leche
- ⑩ Bandeja de escurrimiento y contenedor de posos de café



# Controles e indicadores



- ① **Botón de encendido/apagado**   
Para encender y apagar la máquina de café
- ② **Botones de bebidas**  
Para preparar bebidas
  -  Espresso
  -  Café
  -  Capuccino
  -  Latte macchiato
- ③ **Pantalla**  
Para mostrar la información sobre la operación o estado actual
- ④ **Interfaz óptica**  
(solo para el Servicio Técnico de Miele)
- ⑤ **Botones de flecha**    
Para desplazarse a través de listas, seleccionar entradas o cambiar valores
- ⑥ **Botón sensor OK**  
Para confirmar los mensajes de pantalla y guardar la configuración
- ⑦ **Botón sensor**  **“Atrás”**  
Para regresar al menú anterior y cancelar acciones no deseadas
- ⑧ **LED**  
Parpadean cuando el aparato se enciende y la pantalla está en modo de ahorro de energía
- ⑨ **Botón sensor**   
Otras preparaciones  
Perfiles (CM 5410, CM 5510, CM 5710)  
Mantenimiento  
Parámetro  
Ajustes 
- ⑩ **Botón sensor**  **“2 porciones”**  
Para preparar dos porciones de una bebida a la vez

# Funcionamiento

## Botones sensores

Para operar la máquina de café, pulse los botones sensores con el dedo.

Se emitirá una señal acústica cada vez que se pulse un botón sensor. Puede ajustar el volumen de los tonos de la señal o apagar los tonos (consulte “Personalización de ajustes: volumen”).

## Menú de bebidas

Cuando aparece lo siguiente en la pantalla, se muestra el menú de bebidas: Seleccionar preparación.



Puede encontrar más bebidas en el menú Otras preparaciones (botón sensor '≡').

## Selección de un menú y navegación por un menú

Para seleccionar un menú, pulse el botón sensor '≡'.



Luego podrá comenzar una acción o cambiar la configuración del menú. Una barra deslizante a la derecha de la pantalla muestra que se encuentran disponibles otras opciones o texto.

Para seleccionar una opción, toque los botones de flecha  $\wedge$  y  $\vee$  hasta resaltar la opción que desea.

Toque *OK* para confirmar su selección.

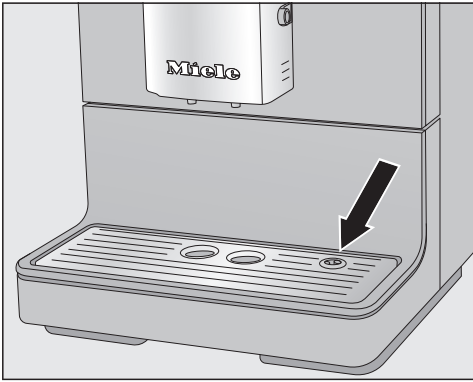
La configuración seleccionada actualmente en una lista tendrá la marca  $\checkmark$  al lado.

## Salir de un menú o cancelar una acción

Para salir del menú actual, toque el botón sensor  $\leftarrow$ .

## Antes del primer uso

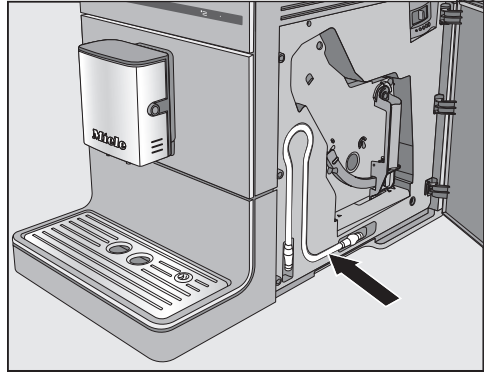
- Retire los avisos de la máquina.



- Quite la película protectora de la cubierta de la bandeja de escurrimiento y colóquela en el panel inferior.
- Coloque la máquina de café en una superficie plana al ras que no sea sensible al agua (consulte “Instalación”).

Limpe cuidadosamente la máquina de café (consulte “Limpieza y cuidado”) antes de llenarla con agua y granos de café.

- Enchufe la máquina de café al tomacorriente.
- Retire el depósito de agua y llénelo con agua filtrada fría. Solo llene el depósito hasta la marca de “máx.” y después vuelva a insertar el depósito de agua.
- Quite la tapa del depósito para granos de café, llénelo con granos de café tostados y vuelva a colocar la tapa.



**Consejo:** El conducto de leche se puede almacenar detrás del panel de servicio si no se usa.

## Encendido por primera vez

- Presione el botón encendido/apagado

Miele – Willkommen aparece brevemente en la pantalla.

- Use los botones de flecha  $\wedge$   $\vee$  para resaltar el idioma deseado. Presione **OK**.

Es posible que se le pregunte su ubicación.

Su máquina se ha configurado con éxito y está lista para usar.

- Confirme con **OK**.

La máquina de café se calienta y enjuaga los conductos. El agua utilizada para el enjuague fluirá por la salida central.

- Antes de preparar leche por primera vez, enjuague el conducto de la leche (consulte “Limpieza y cuidado: enjuague del conducto de la leche”).

Considere que el aroma del café y la espuma característica solo se desarrollan después de haber preparado los primeros cafés.

## Antes del primer uso

---

Para asegurarse de que se quitaron todos los residuos de café del proceso de evaluación de fábrica del sistema de preparación, deseche las dos primeras tazas de café cuando utilice la máquina de café por primera vez.

Se muele una cantidad mayor de granos de café para las primeras bebidas de café. El polvo de los granos de café se puede adherir a la tapa de la bandeja de escurrimiento.

La dureza del agua es una indicación de la cantidad de minerales disueltos en agua. Entre más minerales haya en el agua, mayor será la dureza del agua. Mientras más dura sea el agua, con más frecuencia será necesario descalcificar la máquina de café.

La máquina de café mide la cantidad de agua y vapor utilizado. El número de bebidas que pueden ser preparadas antes de que el aparato necesite descalcificación dependerá de la configuración del nivel de dureza del agua.

Programe la máquina de café de acuerdo con el nivel de dureza de agua de su zona para que funcione correctamente y no sufra daños. El recordatorio de la descalcificación del aparato aparecerá en la pantalla en el momento apropiado.

La autoridad local de agua potable podrá decirle el nivel de dureza del agua en su zona.

El nivel de dureza del agua se fija a 3 en la fábrica.



El aparato tiene cuatro niveles de dureza programables:

°dH	gr/gal	ppm (mg/l CaCO <sub>3</sub> )	Ajuste*
0–8.4	0–8.7	0–150	Blanda 1
8.4–14	8.7–14.6	150–250	Media 2
14–21	14.6–21.9	250–375	Dura 3
> 21	> 21.9	> 375	Muy dura 4

\* Los niveles de la dureza del agua mostrados en la pantalla pueden ser diferentes de las denominaciones del nivel de dureza del agua en su zona.

**Debe** seguir los valores en la tabla para configurar el nivel de dureza del agua correcto para su zona.

## Configurar la dureza del agua

- Toque el botón sensor .
- Seleccione Ajustes  | Dureza del agua y confirme con *OK*.
- Seleccione el nivel de dureza del agua y confirme con *OK*.

Se guarda el ajuste.

## Llenado del tanque de agua

⚠ Riesgo para la salud debido a agua contaminada.

Se pueden desarrollar bacterias en el agua que permanezca en el depósito de agua demasiado tiempo y esto constituye un riesgo para su salud.

Cambie el agua del depósito de agua **cada día**.

⚠ Riesgo de daños debido a la operación incorrecta.

Los líquidos inadecuados, tales como agua caliente u otros líquidos pueden dañar la máquina de café.

El agua carbonatada deja demasiada cal en la máquina de café.

Utilice únicamente agua potable fresca para llenar el depósito de agua.

- Vuelva a colocar el depósito de agua y cierre la tapa.

Asegúrese que la manija del depósito de agua esté a la derecha para que la tapa pueda cerrar adecuadamente.

Si el depósito de agua está asentado demasiado alto o inclinado, revise que esté colocado correctamente o si la superficie sobre la que se encuentra está sucia. Podría haber fuga de agua. Si es necesario, limpie la superficie donde se asienta el depósito de agua.



- Abra la tapa que se encuentra del lado izquierdo de la máquina de café.
- Jale el depósito de agua hacia arriba y hacia fuera del aparato.
- Llene el depósito de agua con agua potable fría del grifo hasta la marca *máx.*

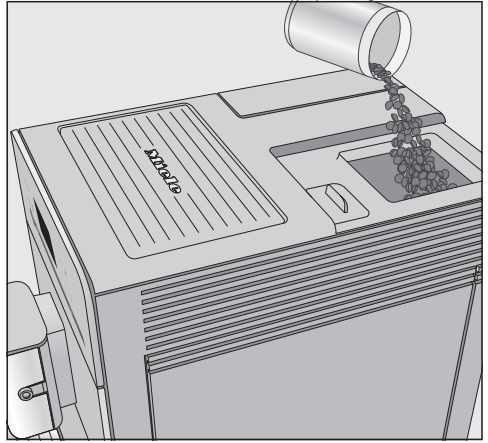
## Llenado del recipiente con granos de café

⚠ Riesgo de daños al molinillo debido a la operación incorrecta.

Llenar el depósito para granos de café con sustancias inadecuadas tales como líquidos, café molido o granos de café procesados con azúcar, caramelo o similares ocasionará daños a la máquina de café.

Además los granos de café verde (sin tostar) o mezclas de granos de café que incluyan café verde pueden dañar el molinillo. Los granos de café verde son muy duros y aún conservan cierta cantidad de humedad residual. Esto puede dañar el molinillo de la máquina tan pronto como el molinillo comience a funcionar.

Coloque solo granos de café tostados en el depósito para granos de café.



- Retire la tapa del depósito de granos de café.
- Llene el depósito de granos de café con granos de café tostado.
- Vuelva a colocar la tapa.

El café o el expreso se puede hacer de granos de café tostado molidos en el momento para cada taza. Esto requiere que el depósito para granos de café sea llenado con granos de café.


Alternativamente, puede preparar bebidas de café con café ya molido.

**Consejo:** Puede usar una trituradora de semillas o nueces para moler granos de café verde. Estas trituradoras generalmente tienen una cuchilla giratoria de acero inoxidable. Entonces puede agregar el café verde molido **una porción a la vez** en el dosificador individual para café en polvo y preparar la bebida de café deseada.

# Encendido y apagado

---

## Encender la máquina de café

- Presione el botón encendido/apagado .

El aparato se calienta y enjuaga los conductos. El agua caliente saldrá de la salida central.

Cuando Seleccionar preparación aparezca en la pantalla, podrá hacer bebidas.


Si la máquina de café ya está a la temperatura de funcionamiento, el proceso de enjuague no tendrá lugar cuando encienda la máquina.

Si no toca ningún botón ni realiza ningún programa de mantenimiento, la pantalla se apagará después de aproximadamente 7 minutos para ahorrar energía.

El LED en la derecha parpadea mientras la máquina está encendida.

- Toque cualquier botón sensor para volver a activar el aparato y preparar una bebida.

## Apagar la máquina de café

- Presione el botón encendido/apagado .

Si ha hecho una bebida con leche, Introducir válvula para el aclarado en la bandeja colectora aparecerá en la pantalla.

- Inserte el extremo del tubo de leche en la abertura de la bandeja de escurrimiento y luego presione *OK*.

Si se preparó un café, la máquina de café enjuagará los conductos automáticamente antes de apagarse.

## Preparación para un largo período de inactividad

Si la máquina de café no se va a utilizar durante más de 3 días, por ejemplo durante unas vacaciones, prepare el aparato para ello.

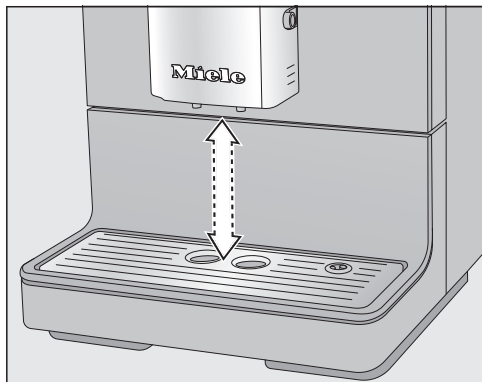
- Vacíe la bandeja colectora, el depósito de residuos y el depósito de agua.
- Limpie a fondo todas las piezas, incluida la unidad central y el interior del aparato.
- Desenchufe el enchufe eléctrico de la máquina de café para desconectarla de la red eléctrica.



## Ajuste de los dispensadores de café según la altura de la taza


---

Puede ajustar el dispensador principal para adaptarlo a la altura de la taza que usará, de manera que el café o expreso no se enfríe tan rápido y la crema tenga una mejor consistencia.



- Tire del dispensador principal hacia abajo hasta que se encuentre al mismo nivel que el borde de la taza. Alternativamente, empuje el dispensador principal hacia arriba hasta que haya espacio suficiente para una taza o tazón grande debajo.

# Cómo preparar bebidas

 Peligro de quemaduras y escaldaduras en los dispensadores.

Los líquidos y el vapor dispensados están muy calientes y pueden ocasionar escaldaduras.

Debe mantenerse alejado de las áreas que se encuentran debajo de los dispensadores cuando sale líquido o vapor caliente.

No toque los componentes calientes.

## Café

### Bebidas de café en detalle

Puede usar la máquina de café para preparar las siguientes bebidas a base de café:

- **Ristretto** es un expreso concentrado y más fuerte. Se prepara con la misma cantidad de café que un expreso pero con mucha menos agua.
- **Expreso** es un café fuerte y aromático con una espuma de color avellana arriba, conocida como la crema. Recomendamos usar granos de café tostados para expreso para prepararlo.
- **Café** difiere del expreso en que se incrementa la cantidad de agua y el tostado de los granos. Recomendamos usar granos de café con el tostado apropiado para hacer el café.
- **Largo** es un café con mucha más agua.
- **Cappuccino** consiste de aprox. dos tercios de espuma de leche y un tercio de expreso.
- **Latte macchiato** consiste en un tercio de leche caliente, espuma de leche y expreso.

- **Caffè latte** consiste de expreso y leche caliente.

También se puede preparar **leche caliente** y **espuma de leche**.

### La leche

La leche de vaca o los productos lácteos vegetales alternativos (por ejemplo, la leche de soya) que contienen azúcar añadido pueden obstruir el conducto de la leche y cualquier otra pieza que la transporte.

Los residuos de líquidos no adecuados pueden interferir con la preparación de la leche.

La leche usada no debe contener aditivos.

La leche de vaca contiene bacterias de forma natural.

Si utiliza leche, asegúrese de que esté pasteurizada, por ejemplo, leche de vaca pasteurizada.

Puede preparar leche caliente y espuma con leche de vaca o productos lácteos vegetales alternativos.

Una vez que el aparato se haya calentado, la leche subirá hasta la salida central, donde se calentará mediante vapor y también se espumará para las bebidas que requieran espuma de leche. Ahora bien, la consistencia de la preparación de espuma de leche variará mucho en función del tipo de leche que se use. No todos los tipos de leche son aptos para la preparación de espuma de leche.

## Cómo preparar bebidas

**Consejo:** El uso de leche de vaca fría (< 50 °F/10 °C) con un contenido de proteína de por lo menos 3 % producirá una espuma de leche perfecta. Puede elegir leche con un contenido de grasa según sus preferencias personales. Con el uso de leche entera (con un mínimo de 3.5 % de grasa), la espuma de leche será ligeramente más cremosa.

Los productos lácteos alternativos de origen vegetal (en adelante, “productos lácteos alternativos”) contienen ingredientes diferentes a los de la leche de vaca, por ejemplo. Debido a la sedimentación natural, los productos lácteos tienden a espesarse. Al preparar leche caliente o espuma de leche, esta consistencia más espesa puede impedir que los productos lácteos alternativos entren en los conductos para la leche.

Revuelva bien los productos lácteos alternativos inmediatamente antes de la preparación.

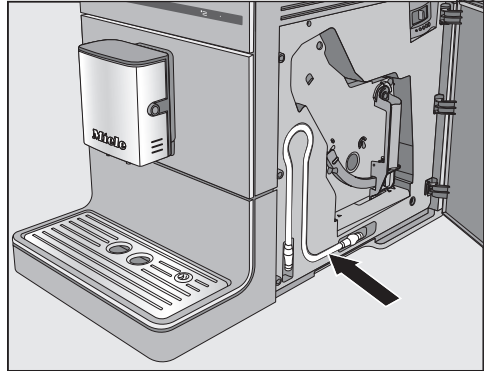
No agite los productos lácteos alternativos. La agitación provoca la formación de espuma en el envase y afecta el proceso de preparación.

**Consejo:** Enjuague a mano los conductos de leche justo después de la preparación.

### Usar leche de caja o de otros contenedores adecuados

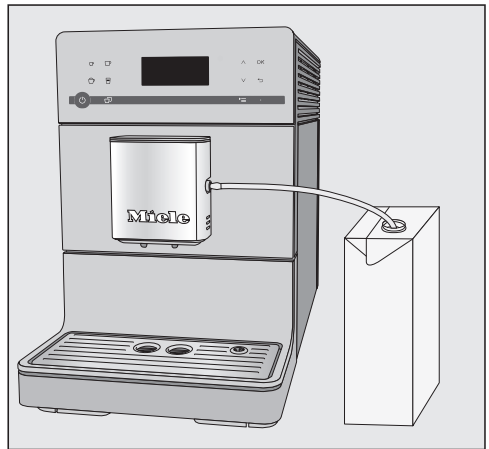
Si no prepara ninguna bebida con leche durante un tiempo, enjuague bien los conductos de leche antes de preparar la primera bebida.

Con los conductos de leche, puede preparar leche directamente desde un cartón de leche u otro tipo de envase.



El conducto de leche se encuentra detrás del panel de servicio.

**Consejo:** Use siempre leche fría (< 50 °F/10 °C) para obtener una espuma de leche de alta calidad.



- Conecte el conducto para la leche a la salida central.
- Si utiliza productos lácteos alternativos, asegúrese de revolverlos bien. Para garantizar una preparación óptima, los productos lácteos alternativos deben revolverse y no agitarse.
- Coloque un recipiente con una cantidad de leche suficiente junto a la máquina de café.

## Cómo preparar bebidas

- Coloque el extremo del conducto de leche en el recipiente. Asegúrese de sumergirlo bien en la leche.

**Consejo:** El recipiente para la leche Miele es el complemento perfecto para las máquinas de café Miele si prepara muchos cafés con leche. El recipiente para la leche es apto para lavavajillas y fácil de guardar en el refrigerador después de usarlo. Una buena espuma de leche solo se puede hacer con leche fría (< 50 °F/10 °C).

El recipiente de leche Miele puede conseguirse en la tienda web de Miele, el Servicio Técnico de Miele o con su distribuidor Miele.

### Cómo preparar una bebida de café



- Coloque una taza debajo de la salida central.
- Si desea preparar un café con leche caliente o espuma de leche, prepare el cartón de leche con el conducto o el recipiente para la leche.
- Seleccione una bebida: pulse el botón sensor de la bebida que desee. O seleccione una bebida del menú Otras preparaciones menú (botón sensor '≡').

Comenzará a servir la bebida.

### Cancelar una bebida

- Para cancelar la preparación de una bebida, toque de nuevo el sensor de bebidas o el botón sensor '≡ para bebidas de Otras preparaciones.

Se cancelará la preparación de la bebida.

**Consejo:** También puede cancelar la preparación de una bebida tocando el botón sensor OK tan pronto aparezca Stop en la pantalla.

Al preparar **café con leche o dos porciones de una bebida** puede cancelar cada etapa de forma individual tocando el botón sensor OK.

### 2 porciones (botón sensor ☞)

Puede servir dos porciones de una bebida en una taza grande o en dos tazas al mismo tiempo.



- Coloque una taza debajo de cada una de las boquillas del surtidor principal de café.
- Toque el botón sensor ☞ inmediatamente antes o después de que comience a preparar una bebida.

Comienza el suministro y se servirán dos porciones de la bebida deseada.

Si transcurren unos minutos sin tocar uno de los botones de bebidas, la opción “dos porciones” ☐ volverá a la opción de porciones simples.

## Jarra de café

Puede preparar varias tazas de café, una después de la otra automáticamente con la función Jarra de café (máx. 0.75 litros), para llenar una jarra de café, por ejemplo. Se pueden preparar de esta manera hasta seis tazas.

Puede usar la función Jarra de café dos veces seguidas. Después de esto la máquina de café tiene que enfriarse durante una hora para evitar que se dañe.

Asegúrese de que el depósito para granos de café y el depósito de agua tengan suficiente granos y agua antes de iniciar la función de Jarra de café.

- Coloque un recipiente lo suficientemente grande debajo de la salida central.
- Toque el botón sensor '☐'.
- Seleccione Otras preparaciones | Jarra de café y confirme con **OK**.
- Seleccione el número de tazas que desea (tres a seis) y confirme con **OK**.
- Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.

Cada porción de café será molida, preparada y servida en forma individual. Puede observar el proceso en la pantalla.

## Cancelar Jarra de café

- Toque el botón sensor '☐'.

Jarra de café se detendrá la preparación.

**Consejo:** Una jarra de café de acero inoxidable está disponible como accesorio opcional de Miele para la función “Jarra de café”.

Puede conseguirse la jarra de café CJ JUG en la tienda web de Miele, el Servicio Técnico de Miele o con su distribuidor Miele.

## Preparación de café con café molido

Para hacer bebidas de café molido, añada una porción de café molido en el dosificador individual para café en polvo. Esto permite preparar café descafeinado aún si el depósito para granos de café ya está lleno con granos de café regular, por ejemplo.

Solo **1** taza de café o expreso puede prepararse a la vez cuando se usa café previamente molido.

Coloque un **máximo de 12 g** en el dosificador individual para café en polvo.

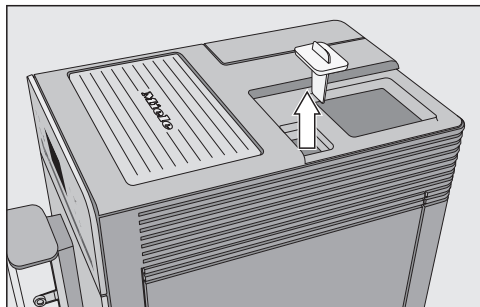
Si se agrega demasiado café molido, la unidad central no podrá procesar el café.

## Cómo agregar café molido

La máquina de café utilizará todo el café molido que se haya agregado para preparar el próximo café.

- Toque el botón sensor '☐'.
- Seleccione Otras preparaciones | ¿Preparar café molido? y confirme con **OK**.

## Cómo preparar bebidas



- Primero quite la tapa del depósito para granos de café y después quite la tapa del dosificador individual para café en polvo.

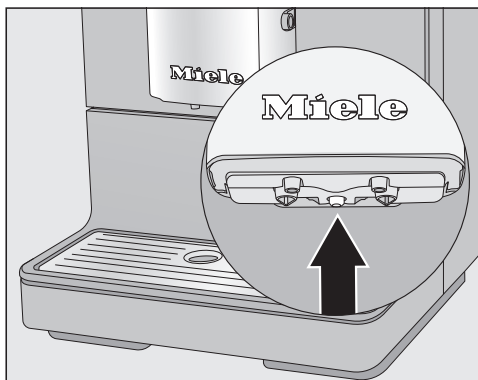
Coloque un **máximo de 12** en el dosificador individual para café en polvo.

- Coloque nuevamente la cubierta del dosificador individual para café en polvo después de agregar el café molido.
- Vuelva a colocar la tapa sobre el depósito de granos de café.
- Coloque una taza debajo de la salida central.
- Seleccione una bebida.

Ahora se preparará el café.

## Suministrar agua caliente (CM 5410, CM 5510, CM 5710)

Observe que el agua dispensada no está lo suficientemente caliente como para hacer té negro.



- Coloque un recipiente adecuado centralmente y debajo de la salida central.
- Toque el botón sensor  $\equiv$ .
- Seleccione Otras preparaciones | Agua caliente y confirme con *OK*.

Fluirá agua caliente en el recipiente que está debajo de la salida central.

## Configuración del molinillo de café

La configuración del molinillo de café determina el tiempo de contacto entre el café molido y el agua, que se conoce como tiempo de extracción. Solo cuando se selecciona la configuración del molinillo de café ideal, el aparato puede servir una taza perfecta de café con una fina crema color avellana.

### Identificar la configuración ideal del molinillo de café

Hay varias maneras de configurar correctamente un molinillo de café.

El café tiene un molido **demasiado grueso** si:

- El expreso o el café fluye muy rápido a la taza.
- El expreso o el café tienen un sabor agrio.
- La crema es muy clara e irregular.

El café tiene un molido **demasiado fino** si:

- El expreso o el café fluye con mucha lentitud a la taza.
- El expreso o el café tiene un sabor demasiado amargo.
- La crema es de color marrón oscuro.

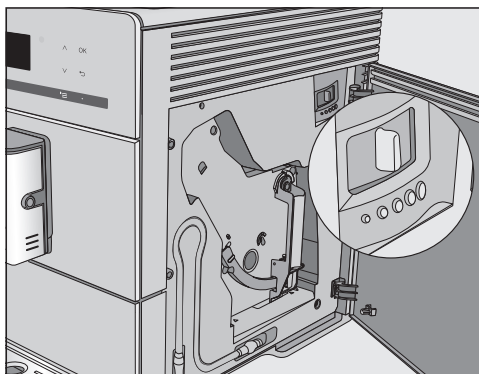
### Ajustar el grado de molido

Si el grado de molido se ajusta en más de un nivel, el molinillo se puede dañar.

Modificar siempre el grado de molido únicamente en un nivel.

Después de cada ajuste, iniciar la preparación de una bebida para que se muelan los granos de café. A continuación se podrá reajustar de nuevo el grado de molido paso a paso.

- Abra el panel de servicio.



- Mueva el control deslizante una configuración hacia la izquierda (para molido más fino) o hacia la derecha (para molido más grueso).

El grado de molido que se ha ajustado es válido para todas las preparaciones de café.

- Cierre el panel de servicio.
- Prepare una taza de café.

Después de esto, puede ajustar nuevamente la configuración del molinillo.

La configuración modificada del molinillo se usará después de que se haya preparado el segundo café.

El molinillo se desgastará ligeramente con el tiempo. Establezca una configuración más fina del molinillo si es necesario.

# Cantidad de café, temperatura de preparación y aromatización

Puede establecer la cantidad de café, la temperatura de preparación y la aromatización de forma individual para cada bebida. Para ello, en primer lugar seleccione la bebida del menú Parámetro y luego ajuste los parámetros de la bebida.

- Toque el botón sensor  $\equiv$  y seleccione Parámetro.
- Seleccione una bebida y confirme con *OK*.

Se mostrará la configuración actual de la cantidad de café, la temperatura de preparación y la aromatización para esta bebida.

- Seleccione Cantidad de café molido, Temp. de preparación, o Aromatización.
- Seleccione la configuración que desea y confirme con *OK*.

Se guarda el ajuste.

**CM 5410, CM 5510, CM 5710:** el cambio del parámetro siempre se guarda en el perfil actual. El nombre del perfil actual aparece en la parte superior izquierda de la pantalla.

## Cantidad de café

La máquina de café puede moler y preparar 6–14 g de granos de café por taza. Cuanto mayor sea la cantidad, más fuerte será el café.

La cantidad de café es **demasiado baja** si el expreso o el café carece de cuerpo. Aumente la cantidad de café para preparar más café molido.

La cantidad de café es **demasiado alta** si el expreso o el café sabe amargo.

Disminuya la cantidad de café para preparar menos café molido.

**Consejo:** Si el café está muy fuerte o tiene un sabor amargo, intente con un tipo de grano distinto.

## Temperatura de la preparación para cafés

La temperatura de la preparación se debe adaptar al tostado de los granos que esté usando. Esto es de suma importancia si está preparando expreso o café.

Varios tipos son sensibles a las altas temperaturas de preparación y producen un sabor deficiente. Si su café sabe amargo, es posible que la temperatura de la preparación seleccionada sea demasiado alta.

El expreso se prepara usualmente a temperaturas más altas.

## Cómo realizar la preparación previa del café molido

Cuando la función de la preparación previa está encendida, el café molido es humedecido primero con un poco de agua caliente. El café molido se infla un poco. Entonces el agua restante es pasada a través del café humedecido a alta presión. Si su café sabe muy suave y desea agregar sabor e intensidad, intente la función de “Preparación previa”. La preparación previa puede intensificar el sabor, dependiendo del café usado.

Puede establecer una duración breve o larga para la preparación previa o apagar la función de “Preparación previa” por completo.

**Consejo:** Se recomienda particularmente usar la función de “Preparación previa” para preparar café.



El sabor de un café depende no solo del tipo de café, sino también de la cantidad de agua utilizada.

Puede programar la cantidad de agua para todas las bebidas con café y agua caliente según el tamaño de la taza y el tipo de café que utilice. Esto no altera la cantidad de café utilizada.

Para bebidas de café preparadas con leche, también puede ajustar la relación de leche y espuma de leche que usará para estas bebidas, así como la cantidad de café o espresso. También puede configurar el tamaño de las porciones de leche caliente y espuma de leche de forma individual.

Se puede programar un tamaño de porción máximo para cada tipo de bebida. La preparación se detiene una vez que se alcanza. El aparato guarda el tamaño de porción máximo posible para este tipo de bebida.

Si el depósito de agua se vacía mientras se está preparando una bebida, la máquina de café detendrá la programación del tamaño de porción. El tamaño de porción **no** se guardará.

Hay dos maneras de iniciar la programación del tamaño de porción:

- tocar el botón de bebidas cuando se prepara un café, o
- seleccionando *Cantidades bebidas* en el menú *Parámetro*.

**CM 5410, CM 5510, CM 5710:** el cambio del tamaño de la porción siempre se guarda en el perfil actual. El nombre del perfil actual aparece en la parte superior izquierda de la pantalla.

## Cancelar la programación del tamaño de porción

- Vuelva a tocar el botón de bebidas o el botón sensor  $\equiv$  para bebidas o Otras preparaciones.

## Cambio del tamaño de la porción durante la preparación de una bebida

Puede cambiar el tamaño de la porción para espresso ☐, café ☐, cappuccino ☐ y latte macchiato ☐ directamente durante la preparación y guardarlo.

- Coloque una taza debajo de la salida central.
- Pulse el botón sensor correspondiente a la bebida deseada hasta que en la pantalla aparezca *Modificar*.

Se producirá un tono audible en cuanto comience la programación del tamaño de porción. (Siempre que se haya ajustado el volumen para las señales acústicas: consulte "Volumen".)

Se preparará la bebida deseada y en la pantalla aparecerá *Guardar*.

- Cuando la taza se llene hasta el nivel que desee, confirme con *OK*.

Si desea cambiar el tamaño de porción para café con leche, los ingredientes de la bebida se guardan uno después de otro durante la preparación.

- Cuando la cantidad de cada ingrediente llegue hasta el nivel deseado, confirme con *OK*.

El tamaño de la porción y la mezcla de ingredientes programados se preparan igual cada vez que se selecciona esa bebida específica.

## Tamaño de porción

---

### Cambiar los tamaños de las porciones en el menú Parámetro

Puede cambiar solo los tamaños de porción para **café largo**, **caffè latte**, **leche caliente**, y **espuma de leche** con el menú Parámetro.

- Coloque un recipiente adecuado debajo de la salida central.
- Toque el botón sensor '☰' y seleccione Parámetro.
- Seleccione la bebida que desea.
- Seleccione Cantidades bebidas y confirme con *OK*.

Ahora proceda a cambiar el tamaño de la porción durante la preparación de una bebida.

(CM 5410, CM 5510, CM 5710)

## Perfiles

Además, el menú de bebidas de Miele (perfil de Miele), puede crear los perfiles individuales para satisfacer para diferentes sabores y preferencias.

En el perfil, puede ajustar los tamaños y parámetros de porción individualmente para todas las bebidas.

El nombre del perfil actual aparece en la parte superior izquierda de la pantalla.

## Creación de perfiles

- Toque el botón sensor  $\equiv$  y seleccione Perfiles. Confirme con *OK*.

Se abre el menú Perfiles.

- Seleccione Crear perfil.

El editor se abrirá en la pantalla.

- Ingrese el nombre del perfil:

- Para ingresar un carácter, resalte el que desee y confirme su elección con *OK*.
- Para eliminar un carácter, toque el botón sensor  $\leftarrow$ .
- Para guardar el nombre, seleccione la casilla  $\checkmark$  y confirme con *OK*.

Se crea el perfil.

## Cambiar bebidas en un perfil

Cuando cambia los parámetros de una bebida en un perfil, estos ajustes solo aplican al perfil activo. Los ajustes para bebidas contenidos en otros perfiles no cambiarán.

- Seleccione el perfil que desee.

El nombre del perfil seleccionado se muestra en la parte superior izquierda de la pantalla.

Ahora ya puede cambiar las bebidas individualmente.

## Preparación de bebidas almacenadas en un perfil

- Coloque un recipiente adecuado debajo de la salida central.
- Toque el botón sensor  $\equiv$  y seleccione Perfiles.
- Seleccione el perfil que desea y confirme con *OK*.
- Seleccione la bebida que desea.

La máquina comienza a servir la bebida.

## Cambio del nombre

Esta selección sólo es posible si se asignó un perfil además del perfil de usuario Miele estándar.

- Use los botones de flecha  $\wedge \vee$  para seleccionar Modificar nombre y presione *OK*.
- Proceda de la misma manera que lo hizo con "Crear perfil":
  - Seleccione  $\leftarrow$  para borrar un carácter.
  - Para ingresar nuevos caracteres, resalte el carácter correspondiente y confirme con *OK*.
  - Guarde el nuevo nombre seleccionando  $\checkmark$  en la pantalla y tocando *OK*.

## Eliminación de perfil

Esta selección solo es posible si se asignó un perfil de usuario además del perfil de usuario Miele estándar.

- Seleccione Borrar perfil y confirme con *OK*.
- Seleccione el perfil que desea eliminar.
- Seleccione Sí y confirme con *OK*.

Se eliminará el perfil.

# Perfiles

---

## Configurar cuándo debería cambiar el perfil (Modificar perfil)

Puede elegir entre las siguientes opciones:

- **manual:** el perfil seleccionado permanecerá activo hasta que seleccione otro.
  - **Después de la preparación** La máquina se regresará al perfil Miele cada vez que se sirva una bebida.
  - **Con conectar:** se mostrará el perfil Miele cada vez que se encienda la máquina de café, sin importar qué perfil estaba seleccionado la última vez que se apagó la máquina.
- Seleccione Modificar perfil y confirme con *OK*.
  - Seleccione la opción que desea y confírmela con *OK*.

## Visualizar y cambiar Ajustes

Se muestra el menú de bebidas.

- Toque el botón sensor '☰'.
- Seleccione *Ajustes* y confirme con *OK*.
- Seleccione la opción de menú que desea mostrar o cambiar.
- Confirme con *OK*.
- Cambie el ajuste conforme lo requiera y luego confirme con *OK*.

## Idioma

Puede seleccionar el idioma y, si es aplicable, su ubicación para todo el texto de la pantalla.

**Consejo:** Si por error selecciona el idioma equivocado, puede encontrar de nuevo la opción mediante el símbolo ▶.

## Timer: apagar después de

Si no se presionó ninguna tecla ni se prepararon bebidas, la máquina de café se apagará de forma automática para ahorrar energía después de que hayan transcurrido 30 minutos.

Puede cambiar esta configuración previa mediante los botones de flecha ∨/∧ a una hora entre 15 minutos y 9 horas.

## Modo Eco

El modo Eco es un modo de ahorro de energía. El sistema no se calentará hasta que alguien comience a preparar una bebida.

Modo Eco está activado de manera pre-determinada.

## Info (información de pantalla)

Puede mostrar el número de bebidas servidas hasta entonces y el número de las que todavía se pueden preparar hasta que se tengan que ejecutar los programas de mantenimiento.

## Bloqueo de puesta en marcha

Puede bloquear la máquina de café para impedir que la utilicen personas no autorizadas, por ejemplo, los niños.

## Desactivación temporal del bloqueo de puesta en funcionamiento

- Presione y mantenga presionado *OK* durante seis segundos.

El bloqueo de puesta en funcionamiento se reactiva cuando se vuelve a apagar la máquina de café.

## Dureza del agua

Consulte la sección “Dureza del agua” para obtener más información.

## Brillo de la pantalla

Cambie el brillo de la pantalla mediante las teclas de dirección ∧∨.

## Volumen

El volumen de la alarma y de los botones sensores se puede ajustar usando los botones de flecha ∧∨.

**Consejo:** Para apagar los tonos, presione los botones de flecha ∨ hasta que ningún segmento esté lleno y aparezca desconectado.

# Configuraciones

---

## Ajustes predeterminados de fábrica

Puede restablecer la máquina de café a sus ajustes de fábrica.

Lo siguiente **no** se reajustarán:

- El número de bebidas servidas y el estado de la máquina (número de porciones hasta que la máquina necesite descalcificación, ... desengrasar la unidad central)
- Idioma
- Perfiles y las bebidas asociadas (CM 5410, CM 5510, CM 5710)

## Modo de demostración (programa de sala de exhibición)

No active esta configuración para uso doméstico.

La función Distribuidor permite demostrar la máquina de café en tiendas o salas de exhibición. Aunque los botones sensores y la pantalla parecen estar funcionando, el bloque térmico no se está calentando. El aparato no prepara ninguna bebida, ni ejecuta programas de mantenimiento ni guarda ningún ajuste.

Puede activar el modo de demostración sin poner en marcha el aparato. El depósito de agua está vacío o no está insertado. Encienda la máquina de café. En cuanto aparezca el mensaje Llenar depósito del agua y colocar, toque el botón ↔ durante cinco segundos. El modo de demostración está activado.



Riesgo para la salud a causa de una limpieza inadecuada.

El calor y la humedad dentro de la máquina de café pueden ocasionar que los residuos de café se enmohezcan y/o que los residuos de leche se descompongan y sean un riesgo para la salud.

Limpe la máquina de café regularmente con cuidado.

## Resumen de intervalos de limpieza

Frecuencia recomendada	¿Qué debo limpiar y mantener en buen estado?
<b>Diariamente</b> (al final del día)	Depósito de agua
	Contenedor de posos de café
	Bandeja de escurrimiento y cubierta de bandeja de escurrimiento
<b>Una vez a la semana</b> (o con mayor frecuencia, si tiene mucha suciedad)	Salida central con cappuccinatore integrado
	Unidad central:
	Área debajo de la unidad central y la bandeja de escurrimiento
	Carcasa (particularmente importante inmediatamente después de descalcificar el aparato)
<b>Una vez al mes</b>	Conducto de leche
	Depósito para granos de café y dosificador individual para café en polvo
<b>Cuando lo indique la máquina</b>	Filtro del depósito de agua
	Desengrasar la unidad central (con 1 tableta de limpieza)
	Descalcificar el aparato (con 1 tableta de descalcificación)

# Limpieza y cuidado


## Limpie a mano o en el lavavajillas

La unidad central **no** es apta para lavavajillas.

Solo limpie la unidad central a mano con agua tibia. **No utilice ningún agente limpiador.**

Los siguientes componentes se deben limpiar **solo a mano**:

- Cubierta de acero inoxidable de la unidad central
- Unidad de preparación
- Tapa del recipiente de granos
- Panel inferior

 Riesgo de daños como resultado de temperaturas excesivamente altas del lavavajillas.

Se pueden arruinar los componentes (p. ej., se pueden deformar) si se lavan en un lavavajillas a temperaturas mayores de 130 °F (55 °C).


Para componentes aptas para lavavajillas, seleccione siempre programas del lavavajillas con una temperatura máxima de 130 °F (55 °C).

El contacto con colorantes naturales, como los que se encuentran en zanahorias, tomates y ketchup, pueden decolorar las partes plásticas en el lavavajillas. Esta decoloración no afecta la estabilidad de las partes.

Las partes que se indican a continuación son **aptas para lavar en lavavajillas**:

- Bandeja de escurrimientos y tapa
- Cubierta de la bandeja de escurrimientos

- Recipiente para posos
- Deposito de agua
- Unidad central (sin cubierta de acero inoxidable)
- Cubierta del dosificador de café molido


 Peligro de sufrir quemaduras o escaldaduras con los componentes o líquidos calientes.

Los componentes se pueden poner muy calientes durante la operación. Tocar componentes calientes puede ocasionar quemaduras. Los líquidos y el vapor dispensados están muy calientes y pueden ocasionar escaldaduras.

Debe mantenerse alejado de las áreas que se encuentran debajo de los dispensadores cuando sale líquido o vapor caliente.

Permita siempre que la máquina de café se enfríe antes de limpiarla.

Considere que el agua de la bandeja de escurrimiento también puede estar muy caliente.

 Riesgo de daño debido al ingreso de humedad.

El vapor de un aparato limpiador a vapor podría alcanzar los componentes eléctricos bajo tensión y ocasionar un cortocircuito.

No utilice un limpiador a base de vapor para limpiar la máquina de café.

Es importante limpiar el aparato regularmente ya que el café molido usado se enmohece muy rápido. Los residuos de leche se pueden descomponer y bloquear los conductos de leche.



## Productos de limpieza no adecuados

El contacto con agentes limpiadores inadecuados puede alterar o decolorar las superficies externas. Todas las superficies pueden sufrir rayaduras. Las rayaduras en el vidrio pueden ocasionar rupturas en algunas circunstancias.

Quite inmediatamente todos los residuos de agentes limpiadores. Asegúrese de eliminar inmediatamente los derrames y salpicaduras del agente descalcificador de inmediato.

Para evitar dañar las superficies del aparato, no use los siguientes productos de limpieza:

- productos de limpieza que contengan sosa, amoníaco, ácidos o cloruros;
- productos de limpieza a base de solventes;
- agentes limpiadores que contengan agentes descalcificantes (no adecuados para la limpieza de la carcasa);
- limpiadores para acero inoxidable;
- limpiadores para lavavajillas (no adecuados para la limpieza de la carcasa);
- limpiadores de vidrio;
- productos de limpieza para placas de cocción de vitrocerámica;
- limpiadores de horno;
- agentes limpiadores abrasivos, como limpiadores abrasivos líquidos o en polvo, piedra pómez;
- estropajos, como fibras para ollas y cepillos, o esponjas usadas que todavía contienen residuos de limpiadores abrasivos;
- esponjas borradoras;

- raspadores metálicos puntiagudos;
- estopa de acero o estropajos de malla de acero inoxidable.

## Contenedor de posos de café, bandeja de escurrimiento y cubierta de bandeja de escurrimiento

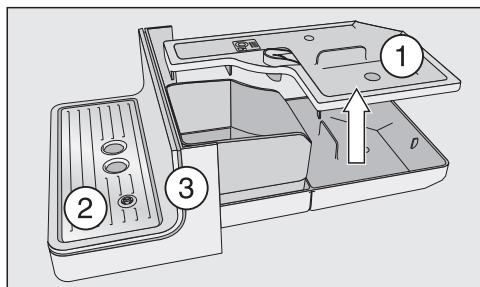
Limpie la bandeja de escurrimiento y el contenedor de posos **todos los días** para evitar olores desagradables y moho.

El contenedor de posos se encuentra en la bandeja de escurrimiento. El agua del enjuague también se acumula en el contenedor de posos.

Aparecerá un mensaje en la pantalla cuando la bandeja de escurrimiento o el contenedor de posos estén llenos y deban vaciarse. Vacíe la bandeja de escurrimiento y el contenedor de posos de café.

**⚠ ¡Peligro de quemaduras!**

Si el proceso de enjuague recién ha finalizado, espere un momento antes de quitar la bandeja de escurrimiento del aparato. El agua usada para enjuagar continuará saliendo de las boquillas de café un momento.



- Jale con cuidado la bandeja de escurrimiento hacia fuera de la máquina de café. Retire la tapa ①.

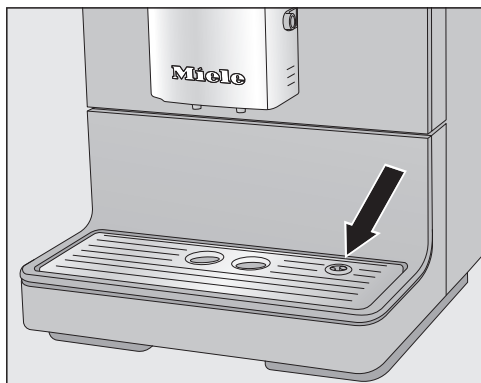
## Limpeza y cuidado

- Vacíe la bandeja de escurrimiento y el contenedor de posos de café.
- Retire la cubierta de la bandeja de escurrimiento ② y el panel inferior ③.
- Limpie bien todas las piezas.

Limpie el panel inferior solamente a mano con agua caliente y jabón líquido para vajillas. Todas las demás partes son aptas para el lavavajillas.

- Limpie el interior del aparato debajo de la bandeja de escurrimiento.
- Vuelva a ensamblar todas las piezas y coloque nuevamente la bandeja de escurrimiento en la máquina de café.

Asegúrese de que se haya empujado la bandeja de escurrimiento en su barra lo máximo posible.



- Asegúrese que la cubierta de la bandeja de escurrimiento quede correctamente fijada (consulte la ilustración).
- Limpie el área debajo de la máquina de café. Se puede meter agua debajo del aparato al retirar la bandeja de escurrimiento.

### Limpiar el depósito de agua

Limpie el depósito de agua cada día. Puede limpiar el depósito de agua en el lavavajillas una vez a la semana.

Asegúrese de que la válvula, la parte inferior del depósito de agua y la superficie donde el depósito de agua se asienta estén limpios. De lo contrario, el depósito de agua no se asentará correctamente.

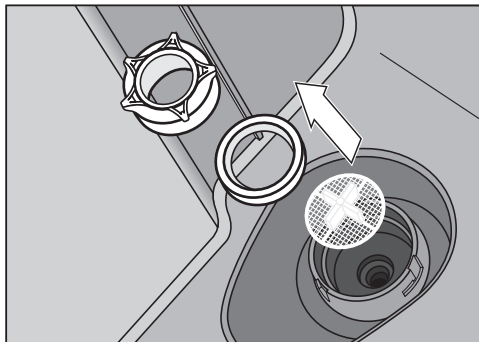
- Retire el depósito de agua.
- El depósito de agua se puede limpiar en la lavavajillas o a mano con agua caliente y jabón líquido para vajillas. Seque el depósito de agua después de limpiarlo.
- Limpie cuidadosamente y seque la superficie donde se asienta el depósito de agua en la máquina de café, particularmente los huecos.
- Vuelva a insertar el depósito de agua.

### Limpeza del filtro del depósito de agua

Limpie el filtro del depósito de agua una vez al mes.

El filtro del depósito de agua se encuentra debajo del depósito de agua.

- Retire el depósito de agua.

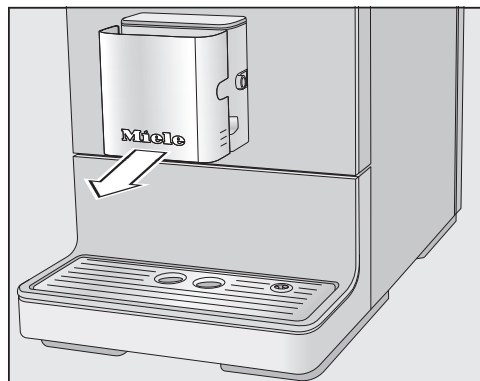


- Desenrosque la tapa. Retire el empaque anular y el filtro.
- Enjuague cuidadosamente todas las piezas bajo un chorro de agua.
- Después vuelva a colocar el filtro del depósito de agua (con la cruz hacia arriba) y después el empaque anular. Finalmente vuelva a enroscar la tapa firmemente.
- Coloque el depósito de agua otra vez en su lugar.

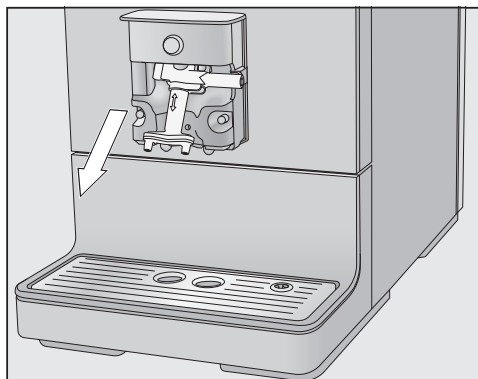
### Salida central

Limpe la cubierta de la salida central de acero inoxidable **solo a mano** con agua tibia y jabón líquido para vajillas.

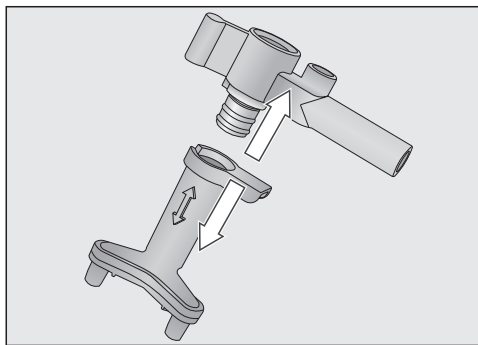
Todas las demás partes son aptas para el lavavajillas.



- Jale la cubierta de acero inoxidable hacia fuera.

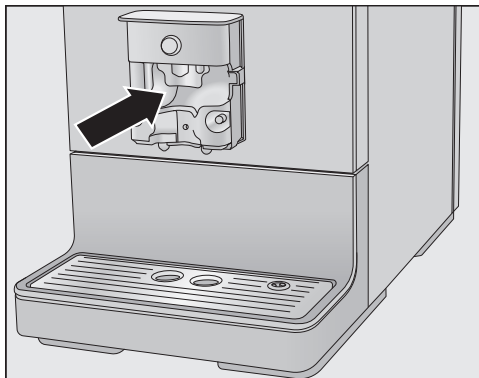


- Presione la unidad surtidora hacia abajo para retirarla.



- Suelte la sección superior con el soporte para el conducto de leche de las boquillas dispensadoras.
- Limpie bien todas las piezas.

## Limpeza y cuidado



- Limpie las superficies de la salida central y las boquillas dispensadoras con un trapo húmedo.

Si las piezas de conexión del conducto de leche están obstruidas, límpielas bajo un chorro de agua con el cepillo suministrado:

- Inserte el cepillo en la pieza de conexión del conducto. Muévelo hacia atrás y adelante hasta haber quitado todos los residuos de leche.

### Volver a ensamblar la salida central

La unidad dispensadora se puede volver a ensamblar con mayor facilidad si antes se humedecen las partes individuales con agua.

- Vuelva a ensamblar la unidad dispensadora.
- Vuelva a colocar la unidad dispensadora en la salida central. Presione firmemente para asegurar que la unidad dispensadora esté asentada de manera segura sin ningún hueco.
- Vuelva a colocar la cubierta de acero inoxidable y conecte el conducto de leche, si es necesario.

## Conducto de leche

⚠ Riesgo para la salud a causa de una limpieza inadecuada.

La leche contiene bacterias de manera natural. El calor y la humedad dentro de la máquina de café pueden ocasionar que estas bacterias se multipliquen, p. ej., los residuos de leche se pueden descomponer y ser un riesgo para la salud.

Limpie muy bien todos los componentes en los que se transporte leche de manera regular.

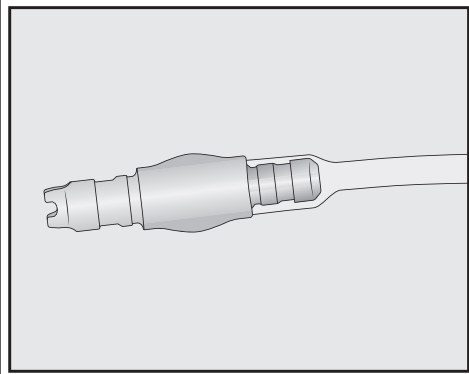
El conducto de leche debe limpiarse aproximadamente cada cinco días.

Existen dos opciones para limpiar los conductos de leche:

- Puede retirar y desarmar la salida central con el Cappuccinatore integrado y lavarlo en la lavavajillas o a mano con agua tibia y jabón líquido para vajillas (consulte “Salida central con Cappuccinatore”).
- O puede limpiar los conductos de leche mediante el programa de mantenimiento *Limpiar conducto para la leche* usando el agente limpiador para conductos de leche (consulte “Programas de mantenimiento: Limpieza de los conductos de leche”).

**Consejo:** Además de su rutina de limpieza semanal, le recomendamos realizar el procedimiento de limpieza alternativo una vez al mes. Por ejemplo, si limpia la máquina manualmente una vez a la semana, entonces debería realizar el programa de mantenimiento *Limpiar conducto para la leche* una vez al mes. Esta combinación asegurará que los conductos de leche se limpie de manera óptima.

Si desconectó la pieza de conexión del conducto de leche: al volver a ensamblar, asegúrese de que el extremo más pequeño y delgado de la pieza de conexión sea empujado en la manguera.



### Limpieza del depósito para granos de café y del dosificador individual para café en polvo

**⚠ ¡Peligro de lesiones por el molinillo!**

Apague la máquina de café y desconéctela de la corriente antes de limpiar el depósito para granos de café.

Los granos de café contienen aceites que se pueden depositar en las paredes del depósito para granos de café y obstaculizar el movimiento de los granos. Por lo tanto, limpie con regularidad el depósito para granos de café con un paño seco y suave.

- Abra el depósito para granos de café.
- Quite todos los granos de café.
- Limpie el depósito para granos de café con un paño seco y suave.

Ahora puede llenar el depósito para granos de café.

Si es necesario, limpie el dosificador individual para café en polvo:

- Abra el dosificador de café y retire los restos de café molido.

**Consejo:** Utilice una aspiradora para eliminar cualquier resto de café molido seco del depósito para granos de café y del dosificador individual para café en polvo.

### Limpieza de la carcasa

Si se permite que la suciedad permanezca un tiempo prolongado o hay contacto con agentes limpiadores inadecuados, las superficies se pueden alterar o decolorar.

Quite inmediatamente toda la suciedad.

Asegúrese de limpiar inmediatamente las salpicaduras de solución descalcificadora.

- Apague la máquina de café.
- Limpie la parte frontal del aparato con una esponja suave y limpia, y una solución de jabón de lavavajillas líquido en agua tibia.
- Seque todas las superficies con un paño suave.

**Consejo:** También puede limpiar la carcasa con el paño de microfibra multiuso Miele.

### Abrir el menú de Mantenimiento

Puede encontrar los programas de mantenimiento en el menú Mantenimiento. Lleve a cabo el programa de mantenimiento correspondiente cuando aparezca la indicación para hacerlo en la pantalla.

- Toque el botón sensor **≡**.

## Limpeza y cuidado

- Seleccione **Mantenimiento** y confirme con **OK**.

Ahora puede seleccionar un programa de mantenimiento.

### Enjuagar la máquina

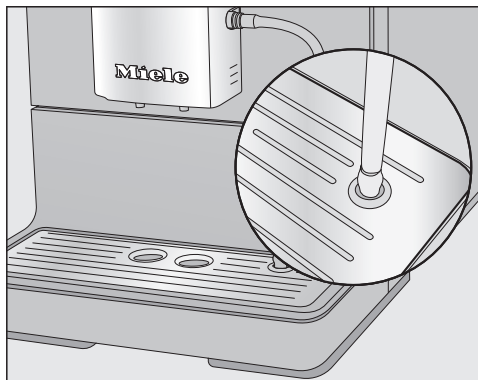
Si ha preparado una bebida de café, la máquina de café enjuagará los conductos de café automáticamente antes de apagarse. También puede iniciar la función **Limpiar aparato** manualmente.

### Enjuague del conducto de leche

Los residuos de leche pueden bloquear el conducto de leche. Por lo tanto, el conducto de leche se debería enjuagar regularmente. Si se ha preparado una bebida con leche, la indicación para insertar el extremo del conducto de leche en la bandeja de escurrimiento aparecerá a más tardar cuando se apague el aparato.

También puede enjuagar el conducto de leche manualmente.

- Toque el botón sensor **☰**.
- Seleccione **Mantenimiento | Aclarar cond. leche** y confirme con **OK**.



- Cuando se le solicite, coloque el extremo del conducto de leche en la abertura a la derecha en la bandeja de escurrimiento.

- Confirme con **OK**.

El conducto de leche ahora se enjuagará.

### Limpeza del conducto de leche con el programa de mantenimiento

Para resultados óptimos de limpieza, se recomienda usar el agente limpiador de Miele para conductos de leche. El agente limpiador para conductos de leche se ha desarrollado especialmente para usar en máquinas de café Miele y evitar daños posteriores.

Puede conseguirse en la tienda web de Miele, el Servicio Técnico de Miele o con su distribuidor Miele.

El programa de mantenimiento **Limpiar conducto para la leche** dura aproximadamente 10 minutos.

Necesita una barra de agente limpiador para conductos de leche para limpiar el conducto de leche.

- Toque el botón sensor **☰**.
- Seleccione **Mantenimiento | Limpiar conducto para la leche**.

No se puede cancelar el proceso de limpieza. Debe completarse hasta el final.

- Confirme con **OK**.

El proceso comenzará.

- Siga las instrucciones en la pantalla.

## Preparación de una solución de limpieza:

- Disuelva el agente limpiador en un recipiente con aproximadamente 1 taza (200 ml) de agua templada. Mezcle la solución con una cuchara hasta que el polvo esté completamente disuelto.

## Pasos para el proceso de limpieza:



- Coloque el recipiente junto a la máquina e introduzca el conducto de leche en la solución limpiadora. Asegúrese de sumergirlo bien en la solución limpiadora.
- Confirme con *OK*.
- Siga las instrucciones adicionales que aparecen en la pantalla.

El proceso de limpieza se completa cuando finaliza el enjuague.

**Consejo:** Enjuague los residuos del agente limpiador del conducto de leche bajo el chorro de agua.

## Desengrasar la unidad central y limpiar el interior

Según el contenido natural de aceite del café utilizado, la unidad central se puede bloquear rápidamente. La unidad

central debe desengrasarse regularmente para garantizar un café aromático y un funcionamiento sin inconvenientes de la máquina de café.

Se recomienda usar las tabletas de limpieza Miele para limpiar la unidad central. Estas se desarrollaron especialmente para desengrasar la unidad central en máquinas de café Miele y evitar daños posteriores.

Las tabletas de limpieza pueden conseguirse en la tienda web de Miele, el Servicio de Atención al Cliente de Miele o con su distribuidor Miele.

Después de servir 200 porciones, en la pantalla aparecerá un mensaje indicándole que desengrase la unidad central.

- Confirme el mensaje con *OK*.

El mensaje aparece en intervalos regulares. Una vez que se ha alcanzado el número máximo posible de preparaciones de bebidas, la máquina de café se bloquea.

## Desengrasar la unidad central

No se pueden preparar bebidas y Desengrasar unidad central y limpiar el interior aparece en la pantalla.

No se puede cancelar el proceso de limpieza. Debe completarse hasta el final.

- Confirme con *OK*.

Entonces el programa de mantenimiento comenzará.

- Siga las instrucciones en la pantalla.

# Limpieza y cuidado

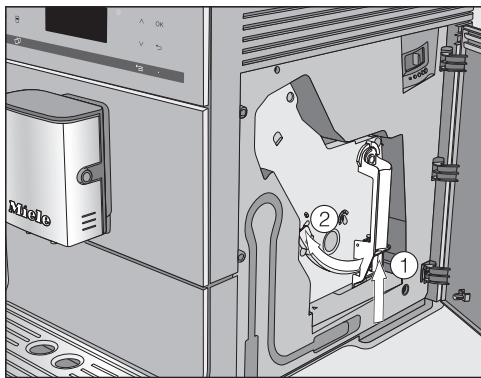
## Limpieza de la unidad central y el interior

Solo limpie la unidad central **a mano** con agua tibia. **No utilice ningún agente limpiador.** Las piezas móviles de la unidad central están lubricadas. Los agentes de limpieza dañarán la unidad central.

Para asegurar un café de buen sabor y para evitar que se acumulen bacterias en la máquina, retire y limpie la unidad central bajo el chorro de agua una vez a la semana.

Retirar la unidad central. Limpiar el interior. Aclarar a mano la unidad central y volver a colocarla habiendo introducido la pastilla aparecerá en la pantalla.

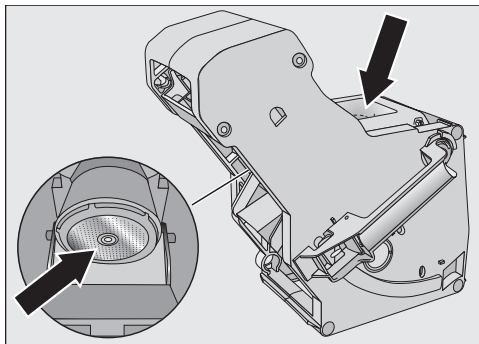
- Abra la puerta del aparato.



- Presione y mantenga presionado el botón debajo de la manija de la unidad central ① y al hacerlo, gire la manija a la izquierda ②.
- Con cuidado jale de la unidad central hacia fuera de la máquina de café.

Cuando haya retirado la unidad central, **no** cambie la posición de la manija de la unidad central.

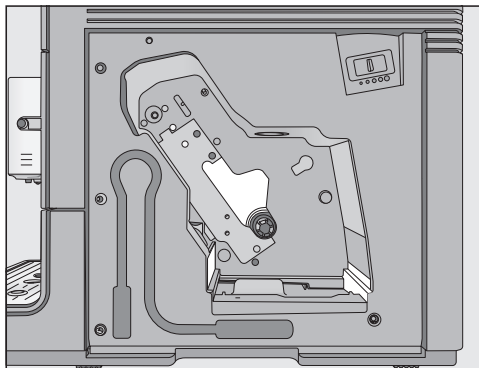
- Limpie la unidad central **a mano bajo un chorro de agua tibia**, no use agente limpiador ni jabón líquido para vajillas.



- Quite los residuos del café de los dos filtros (vea las flechas).
- Seque el embudo para evitar que el café molido se pegue la próxima vez que haga café.

⚠ Riesgo para la salud a causa de una limpieza inadecuada.

Los residuos de café húmedos en el interior de la máquina se pueden enmohecer y ser un riesgo para la salud. Retire los residuos de café regularmente y limpie el interior de la máquina.



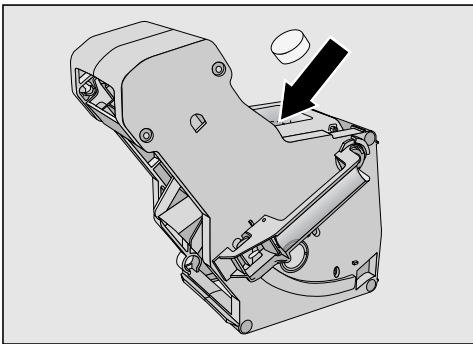


- Limpie el interior de la máquina de café. Asegúrese que las áreas resaltadas en la ilustración sean limpiadas especialmente bien.

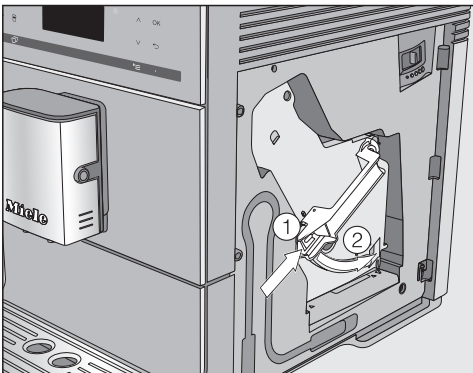
**Consejo:** Use la aspiradora para extraer los granos de café secos.

## Coloque una tableta de limpieza en la unidad central

Colocar la unidad central con la pastilla aparecerá en la pantalla.



- Introduzca una tableta de limpieza en la parte superior de la unidad central (flecha).
- Empuje la unidad central que contiene la tableta de limpieza en la máquina de café.



- Presione el botón en el extremo de la manija de la unidad central ① y, al mismo tiempo, gire la manija en el sentido opuesto de las agujas del reloj ②.
- Cierre la puerta del aparato.
- Siga las instrucciones adicionales que aparecen en la pantalla.

El proceso de limpieza termina cuando en la pantalla aparece el menú de bebidas.

## Descalcificación del aparato

Riesgo de daños de salpicaduras de la solución descalcificadora. Las superficies sensibles y/o los pisos naturales pueden sufrir daños. Elimine los derrames inmediatamente cuando descalcifique.

Con el uso se forman depósitos calcáreos en la máquina de café. La frecuencia con la que deba limpiar la máquina dependerá del nivel de dureza del agua en su área. La cal se debe eliminar regularmente.

La máquina le guiará a través del proceso de descalcificación. Varios mensajes aparecerán en la pantalla, por ejemplo, se le pedirá que vacíe la bandeja de escurrimiento o que llene el depósito de agua.

**Se debe efectuar** la descalcificación. El proceso toma unos 15 minutos.

La máquina de café le indica en la pantalla cuando se necesita una descalcificación. Preparaciones hasta «Descalcificación»: 50 aparecerá en la pantalla. El número restante de bebidas que se puede preparar antes de descalcificar se mostrará en la pantalla después de cada bebida.

## Limpieza y cuidado

- Confirme el mensaje con **OK**.

Cuando la cantidad de bebidas restantes llegue a 0, la máquina de café se bloqueará.

Puede apagar la máquina de café si no desea ejecutar el programa de descalcificación en este momento. No podrá preparar ninguna bebida hasta que haya descalcificado la máquina.

### Descalcificar después que la indicación aparezca en la pantalla


Descalcificar aparecerá en la pantalla.

No se puede cancelar la descalcificación una vez que haya comenzado. Debe completarse hasta el final.

- Confirme con **OK**.

El proceso comenzará.

- Siga las instrucciones en la pantalla.

Cuando aparezca **Rellenar el depósito del agua hasta la marca con producto para la descalcificación y agua templada**  y colocar en la pantalla, proceda del modo que se indica a continuación.

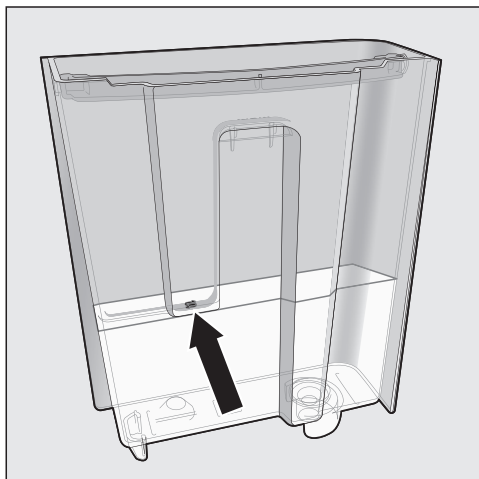
Para resultados óptimos de descalcificación, le recomendamos usar las tabletas descalcificadoras de Miele.


Las tabletas descalcificadoras se desarrollaron especialmente para las máquinas de café Miele.

Otros agentes descalcificadores pueden contener otros ácidos además del ácido cítrico u otras sustancias indeseables, como cloruro, que pueden ocasionar daños al producto. Además, el resultado de la descalcificación requerido no puede garantizarse si la solución de descalcificación no tiene la concentración adecuada.

Las tabletas descalcificadoras pueden conseguirse en la tienda web de Miele, en el Servicio Técnico de Miele o con su distribuidor Miele.

Necesitará **1** tableta de descalcificación para realizar el proceso en la máquina.




- Llene el depósito de agua hasta la marca  con agua templada.
- Agregue **1** tableta de descalcificación al depósito de agua.

Siga las instrucciones detenidamente con respecto a la proporción de la mezcla. Llene el depósito de agua con la cantidad de agua especificada. De lo contrario, la descalcificación estará incompleta.

### Proceso de descalcificación

- Vuelva a insertar el depósito de agua.
- Siga las instrucciones adicionales que aparecen en la pantalla.

Cuando **Aclarar el depósito de agua, llenar y colocar**. Cerrar la puerta **aparezca en la pantalla**:

- Quite el depósito de agua y enjuáguelo a fondo usando agua limpia. Asegúrese de que **no** queden residuos de solución descalcificadora en el depósito de agua. Llene el depósito de agua con agua potable del grifo hasta la marca .

El proceso de descalcificación termina cuando en la pantalla aparece el menú de bebidas.

## Preguntas frecuentes

Muchos errores y fallas de funcionamiento que pueden ocurrir en el uso diario pueden solucionarse fácilmente. Puede ahorrar tiempo y dinero en muchos casos, ya que no necesita ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.

Puede encontrar información que le ayudará a corregir las fallas usted mismo en [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).



Las siguientes tablas están diseñadas para ayudarlo a encontrar la causa de un mal funcionamiento o una falla y resolverlo.

### Mensajes de la pantalla


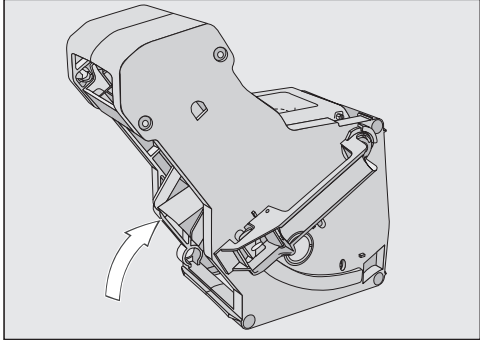

Los mensajes de error deben confirmarse tocando *OK*, de lo contrario, el mensaje puede volver a aparecer en la pantalla aunque el problema se haya resuelto.

Para solucionar la anomalía, siga las instrucciones en la pantalla.


Si después de esto el mensaje de error continúa apareciendo, comuníquese con el Servicio Técnico de Miele.

Problema	Causa y solución
<b>F1, F2, F80, F82</b>	Hay una anomalía interna. ■ Apague la máquina de café con el botón de encendido/apagado  . Espere aproximadamente una hora antes de encenderla de nuevo.
<b>F 41, F 42, F 74, F 77, F 235, F 236</b>	Hay una anomalía interna. ■ Apague la máquina de café con el botón de encendido/apagado  . Espere aproximadamente dos minutos antes de encenderla de nuevo.
<b>F10, F17</b>	No entra agua o es muy poca. ■ Retire el depósito de agua. Llene el depósito de agua con agua potable de la llave y vuelva a colocar el depósito de agua. ■ Quite y limpie el filtro del depósito de agua (consulte “Limpieza y cuidado: retirar y limpiar el filtro del depósito de agua”).




## Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
<p><b>F73 o</b> Revisar unidad central</p>	<p>La unidad central no encaja correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Apague la máquina de café con el botón de encendido/apagado .</li><li>■ Desenchufe la máquina de café. Espere dos minutos antes de volver a insertar el enchufe eléctrico en la toma y encenderla.</li><li>■ Retire la unidad central y enjuague bajo un chorro de agua.</li></ul>  <ul style="list-style-type: none"><li>■ Empuje el eyector de café de la unidad central en la posición correcta.</li><li>■ No inserte la unidad central. Cierre la puerta del aparato y encienda la máquina de café con el botón de encendido y apagado .</li></ul> <p>Esto hará que el motor de la unidad central arranque y se coloque de nuevo en la posición de inicio.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Cuando aparezca en la pantalla el mensaje Colocar unidad central, vuelva a colocar la unidad central en el aparato. Cierre la puerta del aparato.</li></ul>

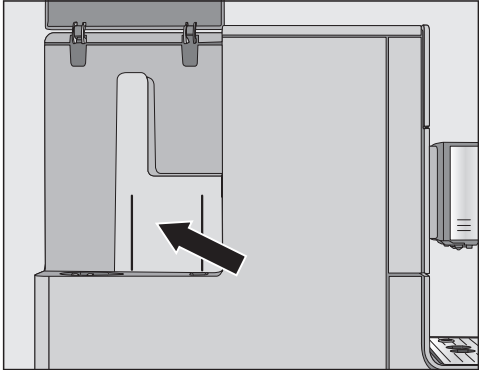



## Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
Demasiada cantidad de café en polvo	<p>Hay demasiado café molido en el dosificador individual para café en polvo.</p> <p>La unidad central no puede compactar café molido si se añaden más de dos cucharadas al ras de café molido al dosificador individual para café en polvo. El café molido se vaciará en el recipiente para posos y el mensaje de error aparecerá en la pantalla.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Apague la máquina de café con el botón de encendido/apagado .</li><li>■ Quite y limpie la unidad central a mano (consulte “Desengrasar la unidad central y limpiar el interior”).</li><li>■ Quite todo el café molido del interior de la máquina de café, por ejemplo, con una aspiradora.</li><li>■ Coloque un máximo de <b>12 g</b> de café en el dosificador individual para café en polvo.</li></ul>

## Funcionamiento inusual del sistema de cafetera

Problema	Causa y solución
<p><b>La pantalla permanece oscura cuando la máquina de café se enciende con el botón de encendido/apagado .</b></p>	<p>El botón de encendido/apagado  no se mantuvo presionado lo suficiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Toque y mantenga presionado el botón de encendido/apagado  al menos tres segundos.</li> </ul> <p>La clavija no se insertó adecuadamente en el tomacorriente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserte la clavija en el tomacorriente.</li> </ul> <p>El disyuntor se ha disparado debido a un problema con la máquina de café, el voltaje u otro aparato defectuoso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desenchufe la máquina de café.</li> <li>■ Comuníquese con un electricista calificado o con el Servicio Técnico de Miele.</li> </ul>
<p><b>La máquina de café se apaga de repente.</b></p>	<p>Se alcanzó el tiempo de apagado establecido de fábrica (20 minutos) o el tiempo de apagado que usted programó.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Si es necesario, puede seleccionar un nuevo horario de apagado (consulte “Ajustes: cronómetro”).</li> </ul> <p>La clavija no se insertó adecuadamente en el tomacorriente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserte la clavija en el tomacorriente.</li> </ul>
<p><b>Los botones sensores no responden. La máquina ya no funciona.</b></p>	<p>Hay una anomalía interna.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desconecte la energía desenchufando el cable de alimentación del tomacorriente de pared o apagando el interruptor de circuito.</li> </ul>
<p><b>Es difícil leer los mensajes de la pantalla o son ilegibles.</b></p>	<p>El brillo de la pantalla se estableció muy bajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cambie esta configuración (consulte “Ajustes: Brillo de la pantalla”).</li> </ul>

## Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
<p>El depósito de agua está vacío. Llenar depósito del agua y colocar <b>no ha aparecido en la pantalla</b>.</p>	<p>Hay gotitas de agua entre el depósito de agua y las paredes laterales de la carcasa o esta área está húmeda (consulte la ilustración).</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Seque las superficies. Saque el depósito de agua para llenarlo con agua.</li> </ul> <p>Hay demasiada agua residual en las paredes interiores del depósito de agua, por ejemplo, se ha desarrollado una biocapa. O el depósito de agua tiene una acumulación de cal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Limpie el depósito de agua cada día.</li> </ul>
<p>Llenar depósito del agua y colocar <b>aparece en la pantalla aunque el depósito de agua está lleno y se encuentra en la máquina</b>.</p>	<p>El depósito de agua no está en la posición correcta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retire el depósito de agua y vuelva a introducirlo presionándolo.</li> </ul> <p>El depósito de agua no se llenó e insertó correctamente durante el proceso de descalcificación.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Llene el depósito de agua hasta la marca de descalcificación  y vuelva a iniciar el programa de descalcificación.</li> </ul>
<p>Llenar depósito del agua y colocar <b>aparece en la pantalla después de encender la máquina, a pesar de que el depósito está lleno e instalado en la máquina. El aparato no enjuaga</b>.</p>	<p>Es necesario descalcificar la máquina.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apague la máquina de café con el botón de encendido/apagado . Espere 1 hora aproximadamente.</li> <li>■ Encienda de nuevo el aparato. En cuanto aparezca Calentamiento, pulse el botón sensor  y seleccione Descalcificar.</li> <li>■ Descalcifique la máquina de café.</li> </ul>



## Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
<p><b>Después de encender la máquina, aparece el mensaje</b> Vaciar bandeja colectora y recipiente para posos, <b>a pesar de que ambos están vacíos.</b></p>	<p>Esto no es una falla. Cuando la bandeja colectora y el depósito de residuos de café estén vacíos, el contador interno no se reinicia después de apagar la máquina de café. Vaciar bandeja colectora y recipiente para posos aparece en la pantalla aunque la bandeja colectora y el depósito de residuos de café no estén llenos al máximo.</p>
<p><b>No sale leche ni espuma de leche de la salida central.</b></p>	<p>Los conductos de leche están bloqueados.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Limpie la salida central, tenga cuidado de limpiar el Cappuccinatore y los tubos de leche cuidadosamente con un cepillo limpiador.</li> </ul>
<p>Vaciar bandeja colectora y recipiente para posos <b>aparece en la pantalla aunque la bandeja de escurrimiento ha sido vaciada.</b></p>	<p>Esto no es una falla. La bandeja de escurrimiento no se retiró adecuadamente y/o se volvió a colocar muy rápido.</p>
<p>Vaciar bandeja colectora y recipiente para posos <b>aparece en la pantalla aunque ambas están colocados.</b></p>	<p>La bandeja de escurrimiento no se encuentra en la posición correcta y por eso no se detecta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vacíe la bandeja de escurrimiento y el contenedor de posos de café. Vuelva a ensamblar todas las piezas y empuje nuevamente la bandeja de escurrimiento lo máximo posible en la máquina de café.</li> </ul>
<p><b>La bandeja de escurrimientos o el recipiente de posos de café están muy llenos o se desbordan a pesar de que la bandeja de escurrimientos y el contenedor de posos de café se vaciaron después de que apareció el mensaje en la pantalla.</b></p>	<p>Esta no es una anomalía. La bandeja de escurrimientos y el contenedor de posos de café probablemente se han retirado o el aparato se ha abierto sin vaciar la bandeja de escurrimientos y el contenedor de posos de café. Cuando se retira la bandeja de escurrimientos o se abre el aparato, se reinicia automáticamente el contador interno para vaciar la bandeja de escurrimientos y el contenedor de posos de café.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retire la bandeja de escurrimientos y el contenedor de posos de café del aparato y vacíelos.</li> </ul>

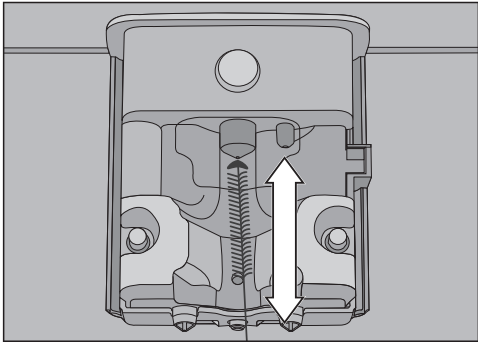
## Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
<p>Llenar el depósito para granos de café <b>aparece en la pantalla aunque el depósito para granos de café se acabe de llenar.</b></p>	<p>Esto no es una falla.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confirme el mensaje con <i>OK</i>.</li> </ul> <p>La cantidad de granos de café que llega al molinillo es insuficiente. ¿Utilizó un tostado oscuro? Este tipo de grano de café es graso con frecuencia. Estos aceites que se pueden adherir al interior del depósito de granos de café y obstaculizar el movimiento de los granos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Prepare un café y observe si los granos de café caen en el depósito de granos de café.</li> <li>■ Limpie el depósito de granos de café con más frecuencia si utiliza un grano más oscuro y graso.</li> </ul> <p>Pruebe otros tipos de grano de café que sean menos grasos.</p>
<p><b>La máquina de café no se enjuaga automáticamente cuando se enciende.</b></p>	<p>Esto no es una anomalía.</p> <p>Si la máquina de café ya está a la temperatura de funcionamiento, el proceso de enjuague no tendrá lugar cuando encienda la máquina.</p>
<p><b>La dispensación de café es interrumpida repetidamente y en la pantalla aparece el mensaje</b> Llenar el depósito para granos de café.</p>	<p>Esto no es una falla.</p> <p>La unidad central no ha detectado el café molido. Ciertos tipos de café producen una pequeña cantidad de café cuando se muelen. Normalmente el molinillo está ajustado a fino y la cantidad al mínimo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confirme el mensaje con <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Si el café está muy fuerte o tiene un sabor amargo, intente con un tipo de grano de café distinto.</p> <p>Si la pantalla aparece con todos los tipos de café:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Configure el molinillo en un ajuste más grueso (consulte “Configuración del molinillo”).</li> <li>■ Seleccione una cantidad mayor de café.</li> </ul> <p>No olvide revisar las bebidas modificadas en “Perfiles”.</p> <p>Si el mensaje solo aparece al preparar ciertas bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Revise la cantidad de café configurada para esta bebidas (consulte “Cantidad de café”). Seleccione una cantidad mayor de café.</li> <li>■ También puede ser necesario establecer una configuración más gruesa del molinillo.</li> </ul>

## Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
<b>El proceso de descalcificación se inició accidentalmente.</b>	<p>El programa de descalcificación no se puede detener una vez que se ha tocado <i>OK</i>. Ahora debe completarse hasta el final. Este es un ajuste de protección para descalcificar la máquina de café completamente. Asegura una vida de servicio prolongada y que su máquina de café esté funcionando correctamente.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Descalcifique la máquina de café (consulte “Descalcificar la máquina”).</li></ul>

## Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
<p>La leche gotea cuando es surtida. Se pueden escuchar ruidos de goteo cuando la leche se calienta o se produce espuma.</p> <p>Aunque se debería formar espuma de leche, sólo sale leche caliente de la salida central.</p>	<p>La temperatura de la leche es demasiado alta. Una buena espuma de leche sólo se puede lograr con leche fría (inferior a 50 °F/10 °C).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Controle la temperatura de la leche.</li></ul>
	<p>La salida central con Cappuccinatore integrado no está instalado correctamente y está aspirando aire. O los surtidores están bloqueados.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Controle que la salida central se haya ensamblado correctamente. Asegúrese de que todas las partes estén firmemente conectadas unas con otras.</li><li>■ Limpie la salida central si es necesario.</li></ul>
	<p>Los conductos de leche, las conexiones o el tubo de entrada en el recipiente de leche están bloqueados.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Limpie bien todas las piezas.</li></ul>
	<p>El propulsor de vapor en la salida central está bloqueado.</p>  <p>Empuje el cepillo de limpieza máximo 1 cm en el propulsor de vapor.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Limpiar el propulsor de vapor con el cepillo de limpieza.</li></ul>

## Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
<b>Se han asentado granos de café en la cubierta de la bandeja de escurrimiento y en el interior alrededor de la unidad central.</b>	Esto no es una falla. El movimiento de la unidad central durante el proceso de preparación puede ocasionar que algunos granos de café caigan. El tipo de granos usados, la fineza del café molido y la cantidad de café molido también afectan la cantidad. Importante Limpie el interior de la máquina de café regularmente para evitar bacterias, etc. Revise si el ajuste de la cantidad de café es demasiado alta.
<b>La parte inferior de la cubierta del depósito de granos de café está muy húmeda. Hay gotas de agua visibles.</b>	Se preparó un gran número de bebidas una después de la otra y el dosificador individual para café en polvo no está cerrando o no está cerrado adecuadamente. Se elevó vapor de la unidad central a través del dosificador individual para café en polvo y se condensó debajo de la cubierta. ■ Coloque de nuevo la tapa en el dosificador individual para café en polvo y asegúrese que esté sellada adecuadamente.
<b>Se acumuló agua para preparar café en la mesa debajo de la máquina de café.</b>	Esto no es una anomalía. Se puede meter agua debajo del aparato al retirar la bandeja de escurrimiento. Limpie la superficie debajo de la máquina de café regularmente con cuidado.
<b>La pantalla se ilumina, pero la máquina de café no se calienta ni se preparan bebidas. No se puede apagar la máquina de café.</b>	Se activó el modo Demo para demostrar la máquina de café en tiendas y salas. ■ Desactive el modo Demo.

## Preguntas frecuentes

### Resultados no satisfactorios

Problema	Causa y solución
<b>El café no está suficientemente caliente.</b>	La taza no se precalentó. Cuanto más pequeña y gruesa sea la taza, mayor es la importancia de precalentarla. ■ Precaliente la taza, por ejemplo, con agua caliente.
	La temperatura de la preparación es demasiado baja. ■ Ajuste una temperatura de la preparación más alta.
	Los filtros en la unidad central están bloqueados. ■ Quite la unidad central y límpiela a mano. ■ Desengrase la unidad central.
<b>El calentamiento se prolonga. La cantidad de agua ya no es correcta y la máquina de café no funciona correctamente. El café fluye en la taza muy lentamente.</b>	Se debe descalcificar la máquina de café. ■ Descalcifique la máquina de café.
<b>El café no está saliendo de la salida central. O el café sólo sale por una boquilla.</b>	La salida central está bloqueada. ■ Enjuague los conductos de café (consulte “Limpieza y cuidado: Enjuague de la máquina”). ■ Si todavía no sale café, o el café sólo sale por un lado, limpie las boquillas dispensadoras con el cepillo de limpieza.
<b>La consistencia de la espuma de leche no es satisfactoria.</b>	La temperatura de la leche es demasiado alta. Una buena espuma de leche solo se puede lograr con leche fría (inferior a 50 °F/10 °C). ■ Controle la temperatura de la leche en el recipiente de leche.
	El conducto de leche está bloqueado. ■ Limpie la salida central y el conducto de la leche con el cepillo.

## Preguntas frecuentes

Problema	Causa y solución
<b>El ruido del molinillo de café es más intenso de lo normal.</b>	<p>El depósito de granos de café quedó vacío durante el proceso de molienda.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Llene el depósito de granos de café con granos frescos.</li></ul> <p>Puede haber objetos extraños tales como plástico o piedras entre los granos de café.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Apague la máquina de café de inmediato. Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico.</li></ul>
<b>El café fluye muy rápido dentro de la taza.</b>	<p>El nivel del molinillo es demasiado grueso.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Configure el molinillo en un ajuste más fino (consulte “Ajuste del molinillo de café”).</li></ul>
<b>El café se sirve hacia la taza con demasiada lentitud.</b>	<p>La unidad central está obstruido.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desengrase la unidad central (consulte “Limpieza y cuidado: descalcificar la unidad central y limpiar el interior”).</li></ul>
<b>La crema del café o el expreso no es como debería.</b>	<p>Los granos de café ya no están frescos. Si se almacenan granos de café tostados abiertos durante mucho tiempo, el dióxido de carbono escapa gradualmente de los granos de café. Ya no se forma crema durante la preparación.</p> <p>Por supuesto que puede seguir usando los granos de café.</p>

# Transporte




Si el sistema de cafetera no se utilizará durante un período prolongado, por ejemplo, durante las vacaciones, o se transportará a larga distancia, se debe preparar el aparato de la siguiente manera.

- Vacíe y limpie el recipiente de granos de café.
- Vacíe y limpie el depósito de agua
- Vaporización del sistema de cafetera
- Limpie el interior de la máquina
- Empaque la máquina de forma segura

## Vaporización de la máquina de café


La máquina de café debe vaporizarse antes de almacenarla durante un período prolongado o transportarla a cualquier lugar, especialmente a temperaturas bajo cero.

La vaporización de la máquina implica la eliminación de los restos de agua del sistema para evitar que el agua y la escarcha la dañen.

- Encienda la máquina de café con el botón sensor de encendido/apagado .
- Toque el botón sensor .
- Toque dos veces el botón sensor .

Evaporar agua aparecerá en la pantalla.

- Seleccione Sí y confirme con OK.
- Siga las instrucciones en la pantalla.

 Peligro de quemaduras y escaldaduras en los dispensadores.

El vapor caliente puede provocar quemaduras.

Debe mantenerse alejado de las áreas que se encuentran debajo de los dispensadores cuando salga vapor o líquidos calientes.

No toque los componentes calientes.

El proceso de vaporización se completa cuando aparece **Proceso finalizado** en la pantalla y después esta se apaga.

- Apague la máquina y desenchufe la clavija del tomacorriente para desconectarla del suministro de energía eléctrica.
- Limpie la bandeja de escurrimiento y el contenedor de posos de café.

## Embalaje seguro de la máquina

Asegúrese de que el aparato esté limpio y seco antes de empaquetarlo. Los restos de café molido pueden rayar las superficies. Además, los residuos de café, leche y agua provocan la acumulación de bacterias.

Utilice el empaque original para empaquetar la máquina de café.

Conserve el manual de instrucciones en la caja. Así las tendrá a mano si desea volver a utilizar la máquina de café.



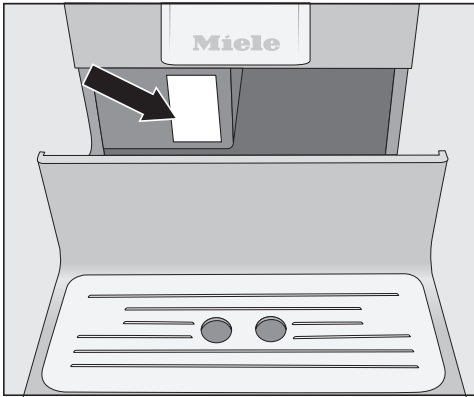
## Contacto en caso de falla

Si ocurriera una falla que usted no puede solucionar por sí mismo, póngase en contacto con su distribuidor de Miele o con el Servicio de Atención al Cliente de Miele.

Puede reservar una visita del Servicio de Atención al Cliente de Miele en [www.miele.com.mx/service](http://www.miele.com.mx/service).

La información de contacto para el Servicio de Atención al Cliente de Miele se puede encontrar al final de este documento.

Al comunicarse con el Servicio de Atención al Cliente de Miele, indique el identificador de modelo y el número de serie (SN) de su aparato. Ambos datos se pueden encontrar en la placa informativa.



## Garantía

La duración de la garantía es de 2 años. Para obtener información adicional, consulte el folleto de garantía adjunto.

## Accesorios

---

Se pueden solicitar estos productos y otros accesorios útiles mediante la tienda web de Miele, el Servicio Miele o al distribuidor Miele.

### Accesorios incluidos

- **“Paquete de bienvenida” Miele**  
Diferentes productos de limpieza se proporcionan dependiendo del modelo.
- **Cepillo de limpieza**  
para limpiar los conductos de leche, por ejemplo.

### Accesorios opcionales

Miele también cuenta con una variedad de accesorios opcionales así como también productos de limpieza y acondicionamiento para su sistema de cafetera.

- **Agente limpiador de conductos de leche**  
para limpiar el sistema de leche
- **Tabletas de limpieza**  
para desengrasar la unidad central
- **Tabletas de descalcificación**  
para descalcificar los conductos del agua
- **Jarra CJ 1.0 I**  
Botella aislada para café o té (función de jarra)
- **Recipiente para leche con tapa**  
Para el almacenamiento y la preparación de leche
- **Miele Black Edition One for all**  
perfectos para preparar expreso, café crema y especialidades de café con leche
- **Miele Black Edition Espresso**  
Granos de café enteros, perfectos para preparar expreso
- **Miele Black Edition Café Crema**  
Granos de café enteros, perfectos para preparar café
- **Miele Black Edition Decaf**  
Granos de café enteros, perfectos para preparar cafés de especialidades descafeinadas

Antes de conectar la máquina de café asegúrese de que los datos de conexión de la placa de características (voltaje y frecuencia) correspondan con los de la alimentación eléctrica.

Estos datos deben corresponder para evitar el riesgo de daños a la máquina de café. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista calificado.

La información de conexión se proporciona en la placa de información. La placa de información se puede encontrar en el lado izquierdo del aparato al sacar la bandeja de escurrimiento.

El aparato se suministra con un cable eléctrico listo para su conexión a un tomacorriente de CA 220–240 V 50 Hz .

La máquina de café debe conectarse a la red eléctrica mediante un enchufe con toma correcta a tierra. La máquina se debe conectar a un sistema eléctrico diseñado de conformidad con los reglamentos nacionales.

La intensidad nominal del fusible debe ser de al menos 10 A .

El tomacorriente debe estar al lado del aparato y ser fácilmente accesible, cuando sea posible.


No conecte la máquina de café al suministro de energía con una barra de multicontactos o una extensión. Estos no garantizan la seguridad requerida del aparato (riesgo de incendio).

No conecte la máquina de café a un inversor aislado. Estos dispositivos se utilizan para suministro de energía autónomo, tal como un sistema de energía solar. Los picos de voltaje pueden provocar una desconexión automática de seguridad. Esto podría dañar el sistema electrónico.

La máquina de café no se debe usar con **enchufes para ahorro de energía**. Estos reducen el suministro de energía al aparato, lo cual podría generar calor excesivo.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser cambiado por un electricista calificado.

## Instalación

 Peligro de sobrecalentamiento por ventilación insuficiente.

Si la máquina de café no está suficientemente ventilada, el aparato se puede sobrecalentar.

Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor de la máquina de café.

No cubra la máquina de café con toallas de cocina, etc. mientras esté en funcionamiento.

Si la máquina de café está instalada detrás del frente de un gabinete cerrado, el calor y la humedad pueden acumularse detrás del frente del gabinete si se cierra. Esto puede provocar daños a la máquina de café y/o a los gabinetes.

No cierre la puerta del gabinete mientras la máquina de café esté en uso.

Al ubicar el aparato: Asegúrese de que el panel de servicio pueda abrirse completamente para poder retirar la unidad central fácilmente cuando sea necesario.

- La máquina de café debe ubicarse en una barra de tal manera que quede alineada con el borde frontal.

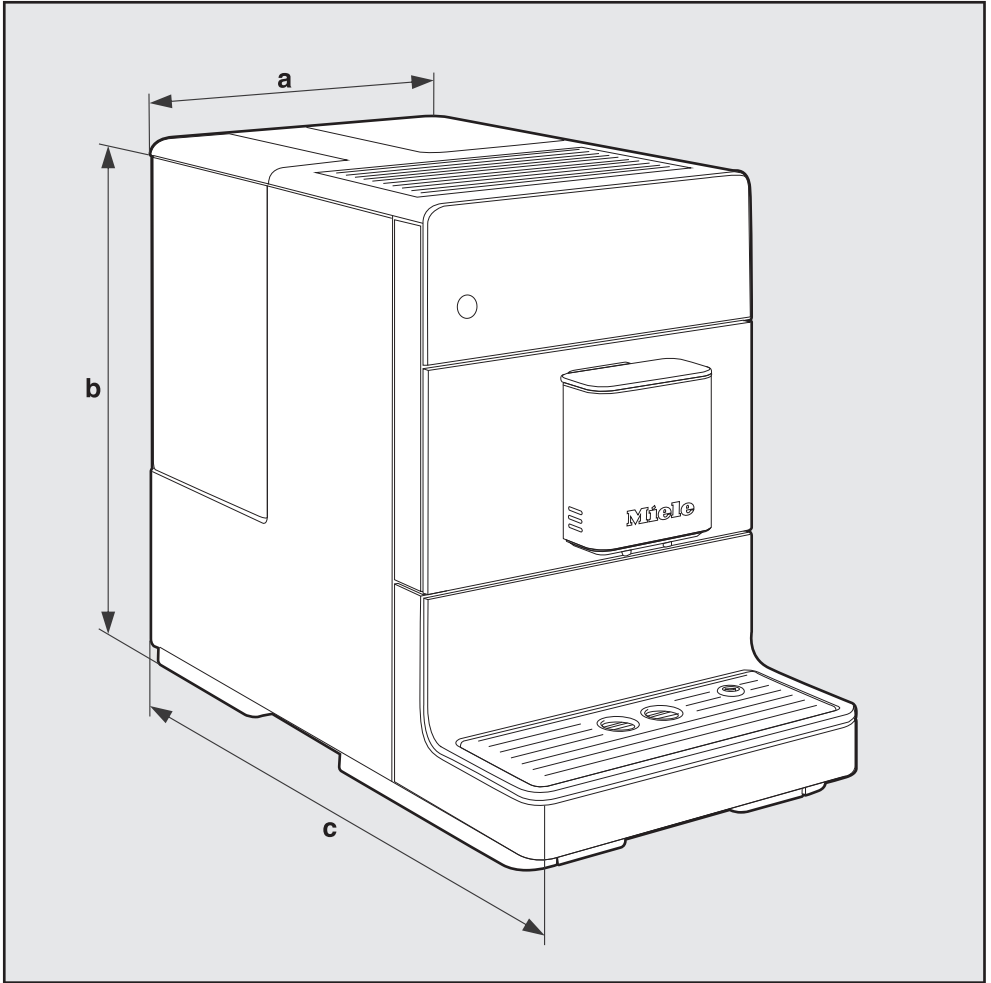
Observe las siguientes instrucciones de instalación:

- El aparato debe ubicarse en un lugar seco y bien ventilado.
- Utilice el aparato a temperatura ambiente entre + 50 F and + 100 F (+ 10 °C y + 38 °C).
- La máquina de café debe colocarse sobre una superficie nivelada. La superficie debe ser resistente al agua.

Si la máquina de café se instala en una barra, las dimensiones mínimas de este deben ser las siguientes:

Altura	20 1/16" (510 mm)
Ancho	17 11/16" (450 mm)
Profundidad	22 5/8" (575 mm)

## Dimensiones del aparato



**a** = 241 mm

**b** = 360 mm

**c** = 460 mm

## Datos técnicos

---

Consumo eléctrico en modo de espera (configuración predeterminada): < 0,5 W

Presión de bombeo: máx. 15 bar

Calentador de flujo pasante: 1 bloque térmico de acero inoxidable

Dimensiones (An x Al x P): 9 1/2" x 14 3/16" x 18 1/8"  
(241 x 360 x 460 mm)

Peso neto: 21 lb (9,48 kg)

Longitud del cable eléctrico: 3' 11 1/4" (98 cm)

Capacidad del depósito de agua: 4 1/4 c (1,3 l)

Capacidad del depósito para granos de café: 0.44 lb (200 g)

Capacidad del contenedor de posos de café: Máx. 7 porciones de posos de café

Salida central: Altura ajustable entre 3 1/8"-5 5/16"  
(80–135 mm)

Molinillo: Molinillo cónico de acero

Configuración del molido del café: Ajustable en 5 configuraciones

Cantidad de café molido: Máx. 12

**MIELE S.A. de C.V.**  
**MIELE EXPERIENCE CENTER**

Arquímedes No. 43  
Colonia Polanco Chapultepec  
Alcaldía Miguel Hidalgo  
C.P. 11560, Cd. de México

800 MIELE 00  
info@miele.com.mx  
www.miele.com.mx  
www.shop.miele.com.mx

**Dirección del fabricante**

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

CM 5310, CM 5410, CM 5510, CM 5710