

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

Material de empaque

El material de empaque utilizado protege la máquina de café durante el transporte.

Conserva la caja original para poder empaquetar el aparato de forma segura, en caso de que necesites transportarlo en el futuro.

Ahorro de energía

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

- Opera la máquina de café en el “Modo eco” (ajuste preestablecido).
- Reduce el brillo de la pantalla.
- Cambia el ajuste predeterminado de fábrica del temporizador “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. Si aumenta el ajuste predeterminado de fábrica para el temporizador “Apagar después de”, aumentará el consumo de energía de la máquina de café.
- Algunos cambios en el ajuste predeterminado de fábrica pueden aumentar el consumo de energía de la máquina de café. Presta especial atención al siguiente mensaje en la pantalla: Este ajuste requiere un mayor consumo energético
- Apaga la máquina con el botón sensor de encendido/apagado  cuando no esté en uso.

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 deseches 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.

Medidas para la protección del medio ambiente	2	Suministrar agua caliente (CM 5410, CM 5510, CM 5710)	31
Ahorro de energía	2	Configuración del molinillo de café	32
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	5	Identificar la configuración ideal del molinillo de café	32
Descripción de la máquina	14	Cómo ajustar el molinillo de café	32
Controles e indicadores	15	Cantidad de café, temperatura de preparación y aromatización	33
Accesorios	16	Cantidad de café	33
Accesorios incluidos	16	Temperatura de la preparación para cafés	33
Funcionamiento	17	Cómo realizar la preparación previa del café molido	33
Conexión eléctrica	18	Tamaño de porción	34
Dimensiones del aparato	19	Perfiles	36
Instalación	20	Perfiles	36
Puesta en servicio inicial	21	Creación de un perfil	36
Finalización del proceso de puesta en funcionamiento.....	21	Cambio de bebidas en un perfil	36
Llenado del tanque de agua	23	Cómo preparar una bebida a partir de un perfil.	36
Llenado del recipiente con granos de café	24	Cambio del nombre	36
Encendido y apagado	25	Eliminación del perfil	37
Apagar la máquina de café	25	Configurar cuándo debería cambiar el perfil (Modificar perfil)	37
Preparación para un largo período de inactividad.....	25	Configuraciones	38
Ajuste de los dispensadores de café según la altura de la taza	26	Visualización y cambio de Ajustes... ..	38
Cómo preparar bebidas	27	Idioma	38
Café	27	Temporizador: apagar después de... ..	38
Bebidas de café en detalle	27	Modo Eco	38
Leche y alternativas a la leche	27	Info (información de pantalla)	38
Usar leche de caja o de otros contenedores adecuados	28	Bloqueo de puesta en marcha 	38
Cómo preparar una bebida de café	29	Dureza del agua	38
Cancelar una bebida.....	29	Brillo de la pantalla.....	39
2 porciones (botón sensor ) ..	29	Volumen.....	39
Jarra de café	30	Ajustes predeterminados de fábrica	39
Preparación de café con café molido.....	30	Modo de demostración (tiendas y salas de exhibición).....	39
		Limpieza y cuidado	41
		Resumen de intervalos de limpieza.	41

Índice

Limpie a mano o en el lavavajillas ...	42
Productos de limpieza no adecuados	43
Limpieza de la bandeja de aclarado, el recipiente de posos y la tapa de la bandeja de aclarado	43
Limpieza del depósito de agua	44
Limpieza del filtro del depósito de agua	45
Limpieza de la salida central	45
Limpieza del sistema de conductos de leche.....	46
Limpieza del depósito para granos de café y del dosificador individual para café en polvo	47
Limpieza de la carcasa	47
Abrir el menú de Mantenimiento	48
Enjuagar el aparato.....	48
Enjuagar el sistema de conductos de leche.....	48
Desengrasar la unidad central	49
Descalcificación del aparato	52
Lubricación de la unidad central.....	53
Resolución de problemas.....	54
Mensajes de la pantalla	54
Funcionamiento inusual del sistema de cafetera	57
Resultados no satisfactorios	64
Servicio y garantía.....	66
Contacto en caso de falla.....	66
Garantía	66
Transporte.....	66
Vaporización de la máquina de café	66
Embalaje seguro de la máquina.	67
Datos técnicos.....	68

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.

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.
- ▶ La garantía del fabricante puede quedar invalidada si la máquina de café no es reparada por un especialista calificado o por el Servicio Técnico de Miele.
- ▶ El mantenimiento y las reparaciones no autorizados podrían ocasionar peligros imprevistos para el usuario de los que el fabricante no se hará responsable. El mantenimiento y las reparaciones de la máquina de café sólo deben ser realizados por un especialista calificado o por el servicio técnico de Miele.
- ▶ Para hacer reparaciones, la máquina debe estar desconectada del suministro eléctrico.
El sistema de cafetera solo se encuentra desconectado del suministro eléctrico si

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- 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.
- Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe sustituirse por un cable de alimentación específico del mismo tipo (disponible, por ejemplo, en la tienda online de Miele o en el Servicio Técnico de Miele). Por razones de seguridad, esta sustitución solo debe realizarse por un especialista calificado o por el Servicio Técnico de Miele.
- 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.
- Se recomienda utilizar accesorios originales Miele. El uso de piezas o accesorios de otros fabricantes invalidará la garantía y Miele no aceptará ninguna responsabilidad.

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 comience 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.
- ▶ Asegúrate que la máquina de café no entre en contacto con desinfectante para manos o crema solar, ya que dañaría las superficies.

Accesorios y partes

- ▶ Se recomienda sustituir los componentes defectuosos por piezas originales Miele. Si se instalan partes originales Miele correctamente, Miele asegura el cumplimiento total con los requisitos de seguridad y la garantía se mantiene vigente.
- ▶ Se recomienda utilizar accesorios originales Miele. El uso de piezas o accesorios de otros fabricantes invalidará la garantía y Miele no aceptará ninguna responsabilidad.
- ▶ 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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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.

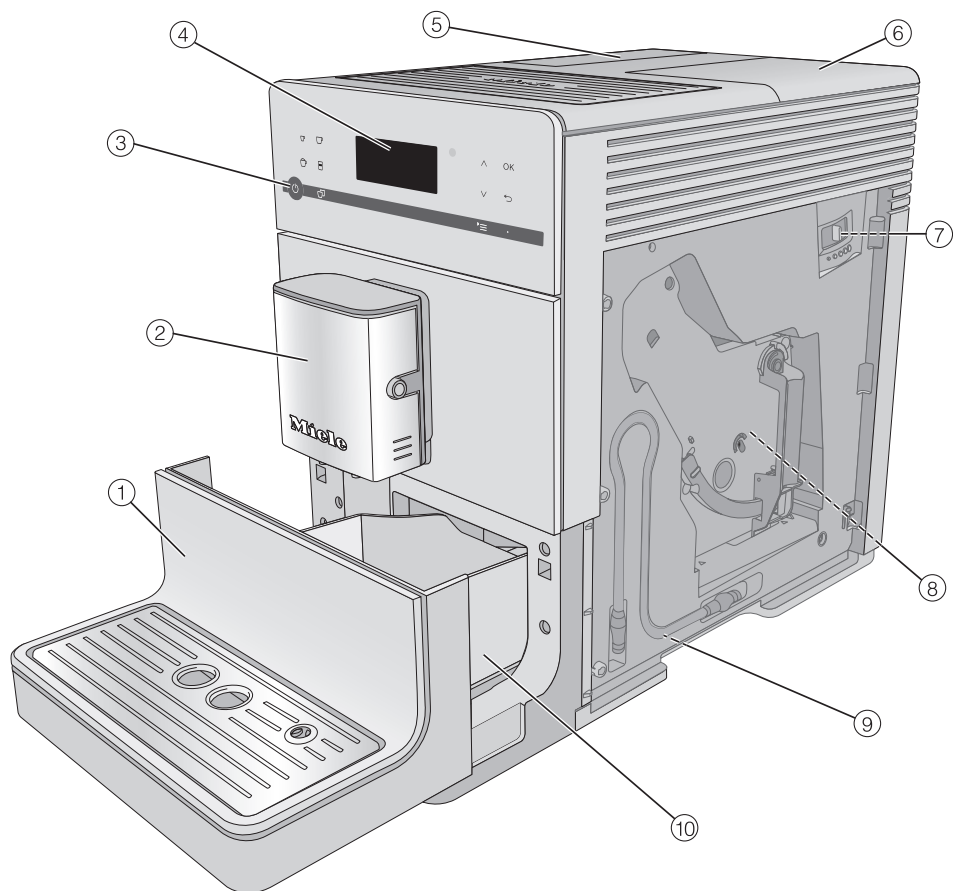
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para máquinas con superficies de acero inoxidable:

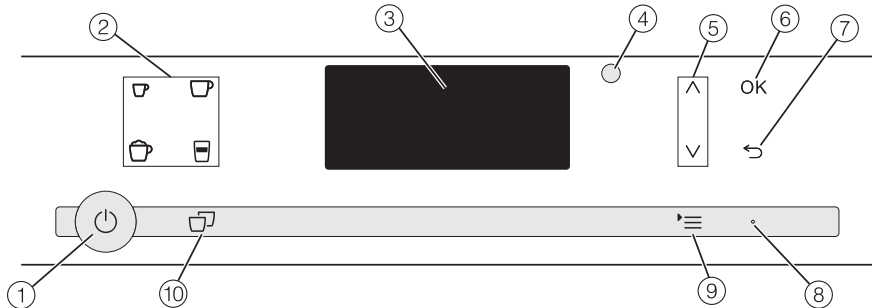
- ▶ No utilice notas adhesivas, cinta adhesiva transparente, cinta de enmascarar u otros tipos de adhesivos en las superficies de acero inoxidable.
- ▶ Las superficies de acero inoxidable pueden sufrir rayaduras. Incluso los imanes pueden ocasionar rayaduras.

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



- 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

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 l**
Botella aislada para café o té (función de jarra)
- **Recipiente para leche con tapa**
Para el almacenamiento y la preparación de leche

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 $\hookleftarrow$.

Conexión eléctrica

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.

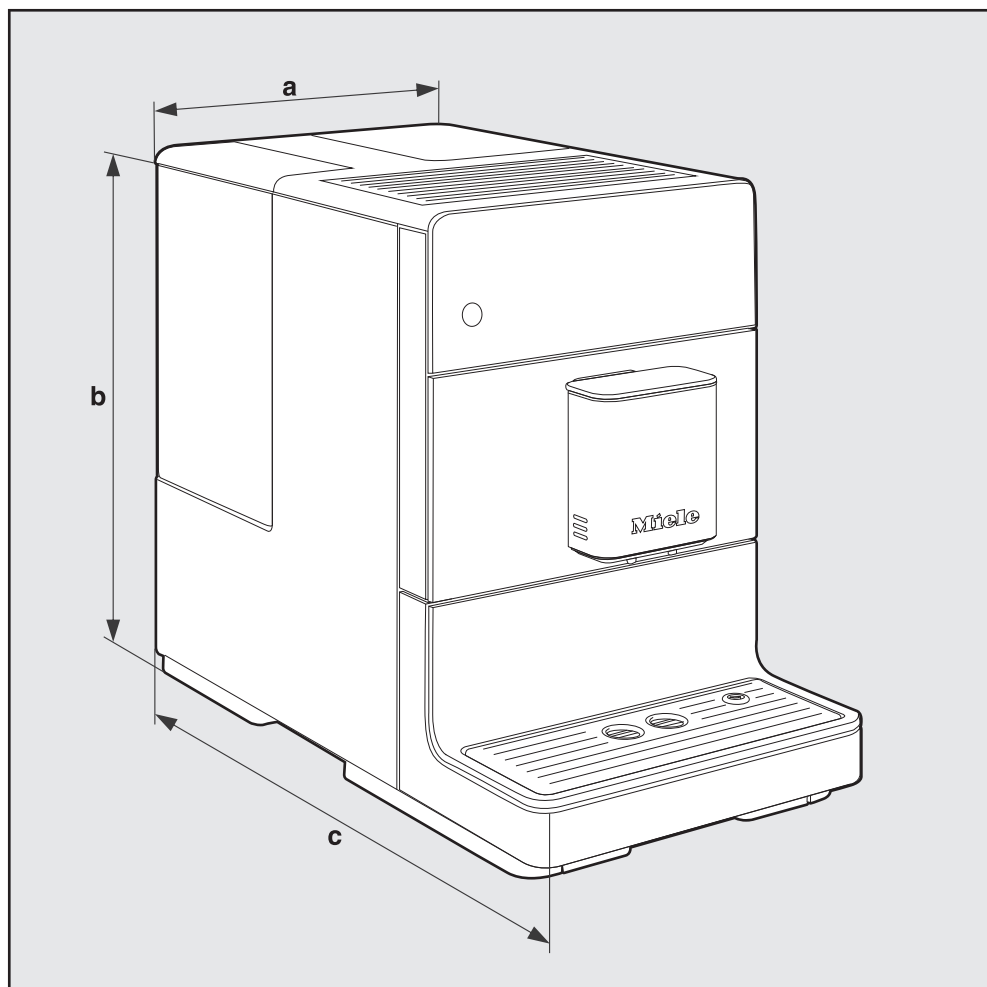
No conecte la máquina de café al suministro de energía con una barra de multitcontactos o una extensión. Estos no garantizan la seguridad requerida del aparato (riesgo de incendio).

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.

Dimensiones del aparato



a = 241 mm

b = 360 mm

c = 460 mm

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:

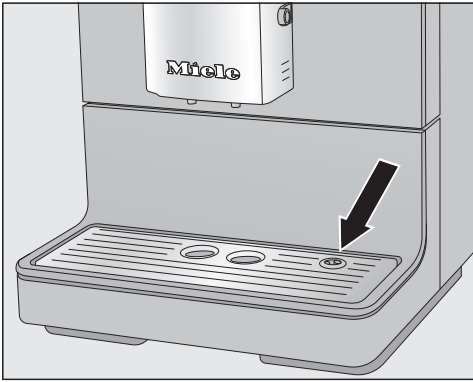
- El aparato debe ubicarse en un lugar seco y bien ventilado.
- Utilice el aparato a temperatura ambiente entre + 50 F and + 100 F (+ 10 °C y + 38 °C).
- La máquina de café debe colocarse sobre una superficie nivelada. La superficie debe ser resistente al agua.

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)

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”).

Limpie 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.

- Usa los botones del sensor $\wedge \vee$ para resaltar el idioma deseado.
- Confirma con *OK*.

Es posible que se te pregunte tu ubicación.

Finalización del proceso de puesta en funcionamiento

Tu aparato se ha puesto en funcionamiento correctamente y está listo para su uso.

- Confirma con *OK*.

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

- Antes de preparar bebidas con leche por primera vez, enjuaga el sistema de conductos de leche (consulta “Enjuague del sistema de conductos de leche”).

Ten en cuenta que el aroma del café y la crema característica solo se aprecian tras la preparación de los primeros cafés.

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.

Puesta en servicio inicial

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.

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.

- Llene el depósito de agua con agua potable fría del grifo hasta la marca *máx.*
- 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.

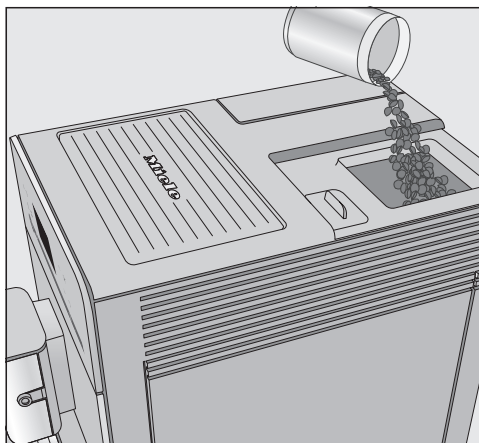
Llenado del recipiente con granos de café

⚠ 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 tritadora de semillas o nueces para moler granos de café verde. Estas tritadoras 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.

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

- Toca el botón On/Off .

Si has preparado una bebida con leche, en la pantalla aparecerá el mensaje Coloque el sistema de conductos de leche en la bandeja de aclarado.

- Coloca el sistema de conductos de leche en la tapa de la bandeja de aclarado.

- Confirma con *OK*.

Si te serviste una bebida, la máquina de café enjuagará el sistema de conductos. La máquina de café se apagará enseguida.

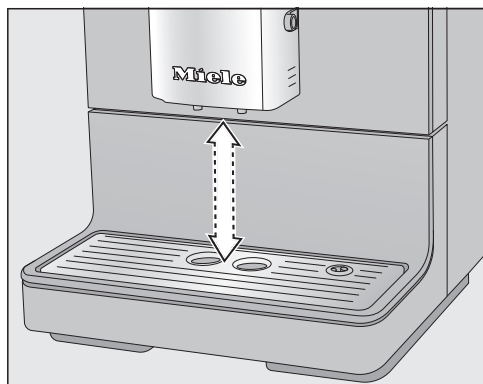
Preparación para un largo período de inactividad

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.



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, llamada 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**.

Leche y alternativas a 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.

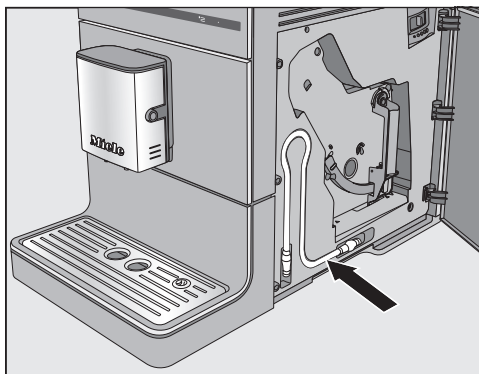
No agite los productos lácteos alternativos. La agitación provoca la formación de espuma en el envase y afecta el proceso de preparación.

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.

Cómo preparar bebidas

- Coloque un recipiente con una cantidad de leche suficiente junto a la máquina de café.
- 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 menu (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.

Cómo preparar bebidas

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.

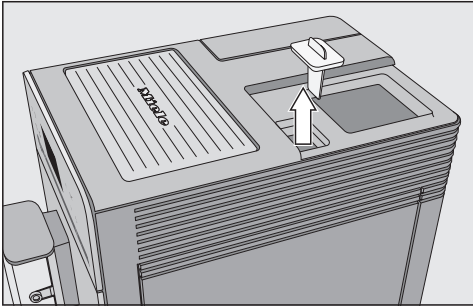
Coloque un **máximo de 12 g** en el dosificador individual para café en polvo.

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**.



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

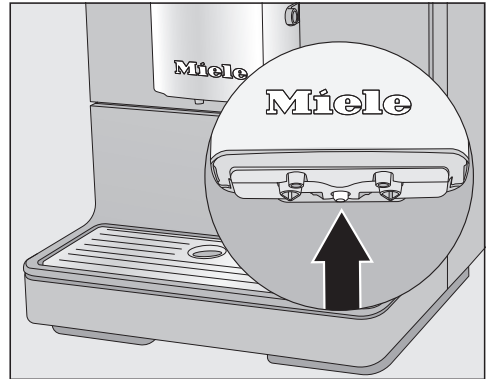
Coloque un **máximo de 12** en el dosificador individual para café en polvo.

- 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 '≡'.
- 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 el 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 espresso 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.

Cómo ajustar el molinillo de café

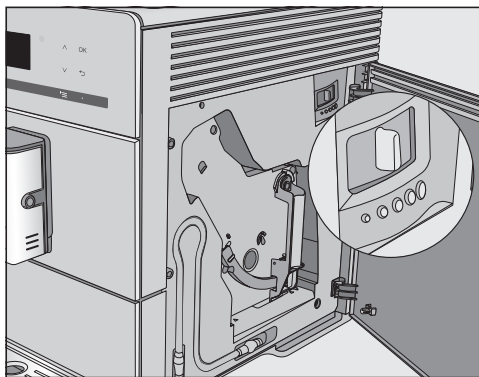
Si la configuración del molinillo se ajusta para más de un nivel, el molinillo puede dañarse.

Ajusta el molinillo solo un nivel cada vez.

Cada vez que ajustes la configuración, comienza por hacer una nueva bebida para que los granos se muevan. Vuelve a ajustar el molinillo un nivel cada vez.

El control deslizante para ajustar el molinillo de café se encuentra en la parte superior derecha, detrás de la puerta del aparato.

- Abre la puerta del aparato.



- Mueve el control deslizante como máximo un nivel hacia la izquierda (para un molido más fino) o hacia la derecha (para un molido más grueso).

La configuración del molinillo que seleccionas se usará para todas las bebidas de café.

- Cierra la puerta del aparato.

- Prepara una taza de café.

Ahora, puedes 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 **≡** 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.

Tamaño de porción

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

Puedes 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 utilices. Esto no altera la cantidad de café utilizada.

Para las especialidades de café preparadas con leche, también puedes ajustar la relación de leche y espuma de leche que usarás para estas bebidas, así como la cantidad de café o espresso. También puedes 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.

Puedes iniciar la programación del tamaño de la porción de :

- al tocar los botones de bebidas cuando esté preparando un café, o
- al seleccionar *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

- Toca de nuevo el botón de bebidas o el botón del sensor '≡ para bebidas de *Otras preparaciones*.

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

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

- Coloca una taza debajo de la salida central.
- Toca el botón del 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 deseas cambiar el tamaño de porción para las especialidades de 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, confirma con *OK*.

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

Cambio de los tamaños de las porciones en el menú Parámetro

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

- Coloca un recipiente adecuado debajo de la salida central.
- Toca el botón del sensor '≡.
- Selecciona Parámetro.
- Selecciona la bebida que deseas.
- Selecciona Cantidades bebidas.
- Confirma con *OK*.

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

Perfiles

(CM 5410, CM 5510, CM 5710)

Perfiles

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

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

Creación de un perfil

- Toca el botón del sensor '≡.
- Selecciona Perfiles.
- Confirma con *OK*.

Se abre el menú Perfiles.

- Selecciona Crear perfil.

Se abre el editor.

- Ingresa el nombre del perfil:
 - Para ingresar un caracter, resalta el que desees y confirma su elección con *OK*.
 - Para eliminar un caracter, toque el botón del sensor ↵.
 - Para guardar el nombre, selecciona la casilla ✓ y confirma con *OK*.

Se crea el perfil.

Cambio de bebidas en un perfil

Cuando cambias 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.

- Toca el botón del sensor '≡.
- Selecciona Perfiles.
- Confirma con *OK*.

Se abre el menú Perfiles.

- Selecciona el perfil que desees.
- Confirma con *OK*.

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

Ahora ya puedes cambiar las bebidas individualmente.

Cómo preparar una bebida a partir de un perfil.

- Coloca un recipiente adecuado debajo de la salida central.
- Toca el botón del sensor '≡.
- Selecciona Perfiles.
- Confirma con *OK*.

Se abre el menú Perfiles.

- Selecciona el perfil que desees.
- Confirma con *OK*.
- Selecciona la bebida que desees.

La máquina de café comienza a servir la bebida.

Cambio del nombre

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

- Usa los botones del sensor ^v para seleccionar *Modificar nombre* y toca *OK*.
- Sigue el mismo procedimiento empleado al crear el perfil:
 - Para eliminar un caracter, toque el botón del sensor ↵.
 - Para añadir nuevos caracteres, resalta el carácter correspondiente y confirma con *OK*.
 - Guarda el nuevo nombre al seleccionar ✓ en la pantalla y tocar *OK*.

Eliminación del perfil

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

- Selecciona Borrar perfil y confirma con *OK*.
- Selecciona el perfil que desea eliminar.
- Selecciona Sí y confirma con *OK*.

Se eliminará el perfil.

Configurar cuándo debería cambiar el perfil (Modificar perfil)

- Selecciona Modificar perfil.
- Confirma con *OK*.

Puede elegir entre las siguientes opciones:

- **manual:** el perfil seleccionado permanecerá activo hasta que selecciones otro.
 - **Después de la preparación:** la máquina de café 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.
- Selecciona la opción que desees.
 - Confirma con *OK*.

Configuraciones

Visualización y cambio de Ajustes

Se muestra el menú de bebidas.

- Toca el botón del sensor '≡'.
- Selecciona Ajustes.
- Confirma con *OK*.
- Selecciona la opción de menú que desee mostrar o cambiar.
- Confirma con *OK*.
- Cambia la configuración conforme lo requieras.
- Confirma 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 .

Temporizador: apagar después de

Si no se ha pulsado ninguno de los botones o no se ha preparado ninguna bebida, la máquina de café se apagará automáticamente al cabo de 30 minutos para ahorrar energía.

Puedes cambiar este preajuste al usar los botones del sensor $\vee/\wedge$ a un tiempo entre 15 minutos y 9 horas.

Si se prolonga el tiempo de apagado, aumenta el consumo de energía de la máquina de café.

Modo Eco

En el modo Eco, el sistema no se calienta hasta que alguien empieza a preparar una bebida.

Modo Eco está activado de manera predeterminada.

Al apagar el modo Eco aumenta el consumo de energía de la máquina de café.

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

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.

Programa 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 ₃)	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

- Toca el botón del sensor .
- Selecciona  | Dureza del agua. Ajustes |.
- Confirma con *OK*.
- Selecciona el nivel de dureza.
- Confirma con *OK*.

La configuración ahora está guardada.

Brillo de la pantalla

Cambia el brillo de la pantalla con los botones del sensor  .

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 .

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 (tiendas y salas de exhibición)

No active esta función para uso doméstico.

Configuraciones

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.

Puedes activar el modo demostración sin poner en marcha el aparato. Falta el depósito de agua o está vacío. Enciende la máquina de café. En cuanto aparezca el mensaje Llenar depósito del agua y colocar, toca el botón ↩ durante cinco segundos. El modo 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.

Limpie la máquina de café regularmente con cuidado.

Resumen de intervalos de limpieza

Frecuencia recomendada	¿Qué debo limpiar y mantener en buen estado?
A diario (al final del día)	Depósito de agua
	Contenedor de posos de café
	Bandeja de aclarado y cubierta de bandeja de aclarado
Una vez a la semana (o con mayor frecuencia, si tiene mucha suciedad)	Salida central con Cappuccinatore integrado
	Unidad central
	Zona interior bajo la Unidad Central y la bandeja de aclarado
	Carcasa (particularmente importante inmediatamente después de descalcificar el aparato)
	Sistema de conductos de leche
Una vez al mes	Depósito de granos de café y dosificador individual para café en polvo
	Filtro del depósito de agua
Una vez al año (más a menudo si es necesario)	Engrasa la unidad de preparación (con grasa de silicona)
Cuando lo indique la máquina	Desengrasa la unidad central (con 1 pastilla de limpieza)
	Descalcifique 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.

Quita inmediatamente todos los residuos de agentes limpiadores. Asegúrate de eliminar inmediatamente los derrames y salpicaduras del agente descalcificador.

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

- productos de limpieza que contengan soda, amoníaco, ácidos o cloruros
- productos de limpieza a base de solventes;
- agentes de limpieza desinfectantes y desinfectante de manos
- 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 parrillas de vitrocerámica;
- limpiadores de horno;
- agentes de limpieza para hornos de vapor (DGClean)
- agentes de limpieza abrasivos, como polvos y limpiadores abrasivos o piedras pómez
- estropajos, como fibras para ollas y cepillos, o esponjas usadas que todavía contienen residuos de limpiadores abrasivos;
- esponjas borradoras;
- raspadores metálicos puntiagudos;
- fibra de acero o esponjas de acero inoxidable
- protector solar

Limpieza de la bandeja de aclarado, el recipiente de posos y la tapa de la bandeja de aclarado

Limpia la bandeja de aclarado y el recipiente de posos **todos los días** para evitar olores desagradables y mocho.

El recipiente de posos se encuentra en la bandeja de aclarado. El agua del enjuague también se acumula en el recipiente de posos.

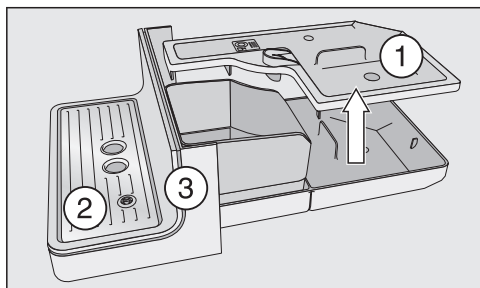
Aparecerá un mensaje en la pantalla de la máquina de café cuando la bandeja de aclarado o el recipiente de posos estén llenos y deban vaciarse. Vacía la bandeja de aclarado **y** el recipiente de posos.



¡Peligro de quemaduras!

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

Limpieza y cuidado



- Jale con cuidado la bandeja de aclarado hacia fuera de la máquina de café. Retira la tapa ①.
- Vacía la bandeja de aclarado y el contenedor de posos de café.
- Retira la cubierta de la bandeja de aclarado ② y el panel inferior ③.

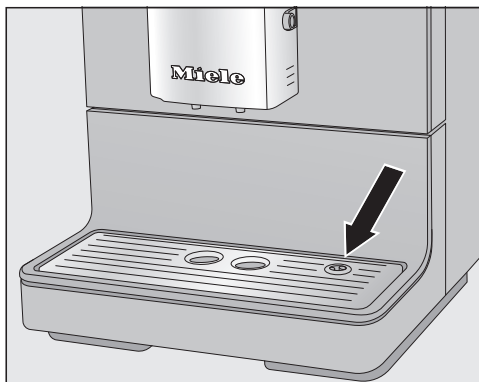
Limpia el panel inferior solamente a mano con agua caliente y jabón líquido. Todas las demás partes son aptas para el lavavajillas.

- Limpia todas las piezas.

Consejo: Para limpiar a fondo la bandeja de aclarado, la tapa de la bandeja de aclarado y el recipiente de posos, límpialos de vez en cuando en el lavavajillas.

- Limpia el interior del aparato debajo de la bandeja de aclarado.
- Vuelve a ensamblar todas las piezas y colocanuevamente la bandeja de aclarado en la máquina de café.

Asegúrate de que se haya empujado la bandeja de aclarado en la máquina lo máximo posible.



- Asegúrate que la cubierta de la bandeja de aclarado queda correctamente instalada (consulte la ilustración).
- Limpia el área debajo de la máquina de café. Se puede meter agua debajo del aparato al retirar la bandeja de aclarado.

Limpieza del depósito de agua

Limpia el depósito de agua todos los días.

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

- Retira el depósito de agua.
- Limpia el depósito de agua solamente a mano con agua caliente y jabón líquido para vajillas.
- Seca el depósito de agua después de limpiarlo.

Consejo: Para limpiar mejor el depósito de agua, lávalo de vez en cuando en el lavavajillas.

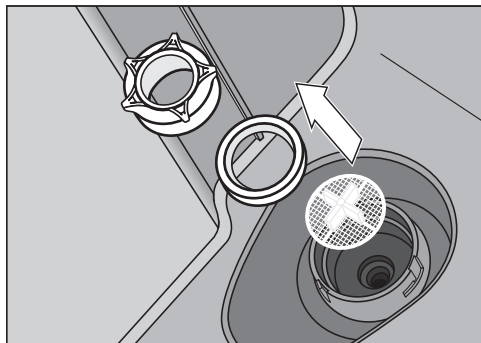
- Limpia cuidadosamente y seca la superficie donde se asienta el depósito de agua en la máquina de café, particularmente los huecos.
- Vuelve a insertar el depósito de agua.

Limpieza 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.

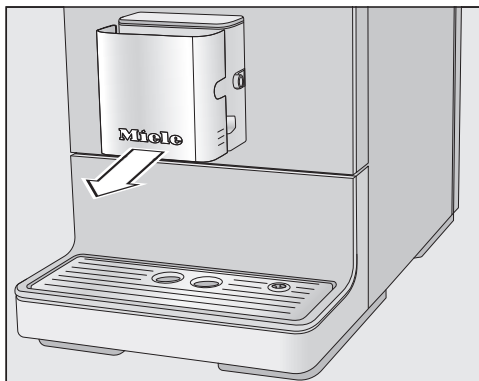


- Desenrosque la tapa. Retire el empaque anular y el filtro.
- Enjuague cuidadosamente todas las piezas bajo un chorro de agua.
- Después vuelva a colocar el filtro del depósito de agua (con la cruz hacia arriba) y después el empaque anular. Finalmente vuelva a enroscar la tapa firmemente.
- Coloque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

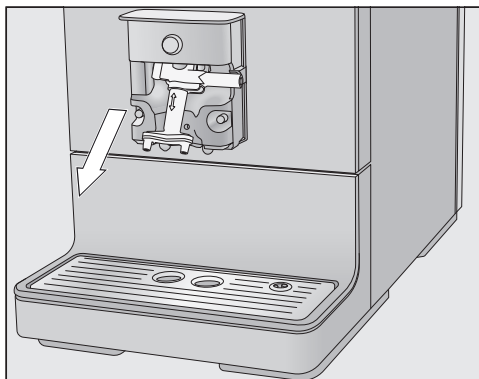
Limpieza de la salida central

Limpia la salida central con Cappuccinatore integrado al menos una vez a la semana.

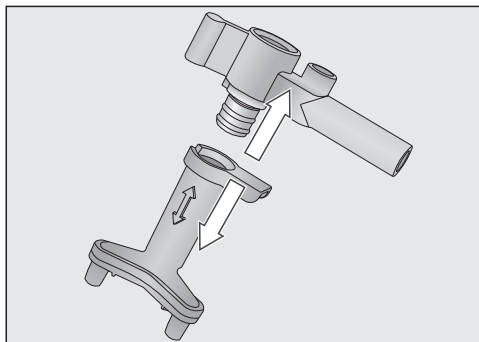
Quitar la salida central.



- Jala la cubierta de acero inoxidable hacia fuera.



- Presiona la Salida Central hacia abajo para retirarla.



- Suelta la parte superior con el soporte del sistema de conductos de leche de las boquillas dispensadoras.

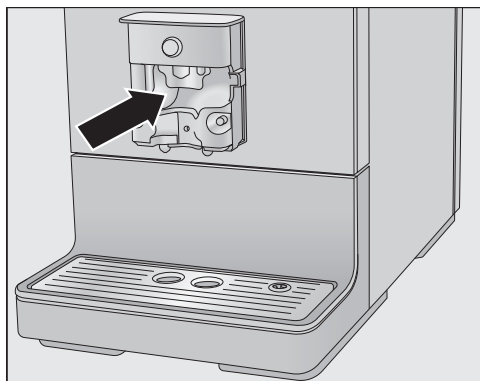
Limpieza y cuidado

Limpieza de la salida central

Limpiar la tapa de acero inoxidable de la salida central **solo a mano** con agua tibia y jabón líquido para vajilla. Todas las demás partes son aptas para el lavavajillas.

- Limpia bien todas las piezas.

Consejo: Para limpiar a fondo cada una de las piezas de la Salida Central, límpialas de vez en cuando en el lavavajillas.



- Limpia las superficies de la salida central y de las salidas dispensadoras con un paño húmedo.
- Limpia cualquier obstrucción en el sistema de conductos de leche bajo el grifo con el cepillo de limpieza suministrado: para ello, introduce el cepillo en los conductos. Muévelo hacia atrás y adelante hasta haber quitado todos los residuos de leche.

Reensamblaje de la salida central

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

- Vuelve a ensamblar la unidad dispensadora.
- Vuelve a instalar la unidad dispensadora en la salida central. Presiona con firmeza para asegurarte de que la unidad dispensadora queda bien instalada y sin huecos.
- Reinstala la cubierta de acero inoxidable.
- Si es necesario, conecta los conductos de leche.

Limpieza del sistema de conductos 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.

Limpie los conductos de leche de la máquina de café aproximadamente cada 5 días o con más frecuencia si es necesario.

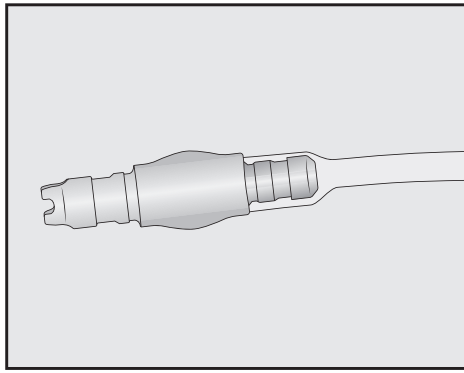
Existen dos opciones para limpiar el sistema de conductos de leche:

- Puedes retirar y desmontar la salida central con su Cappuccinatore integrado y lavarla en el lavavajillas o a mano con agua tibia y jabón líquido para vajillas (consulte “Salida central con Cappuccinatore integrado”).
- O puedes limpiar el sistema de conductos de leche mediante el programa de mantenimiento Limpiar conducto pa-

ra la leche usando el agente limpiador para conductos de leche (consulte “Programas de mantenimiento: Limpieza del sistema de conductos de leche”).

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

Si desconectó la pieza de conexión de la tubería 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.

Limpieza y cuidado

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

Ahora puede seleccionar un programa de mantenimiento.

Enjuagar el aparato

Si has preparado una bebida de café, la máquina de café enjuagará el sistema de conductos de leche de café automáticamente antes de apagarse. También puedes iniciar la función Limpiar aparato manualmente.

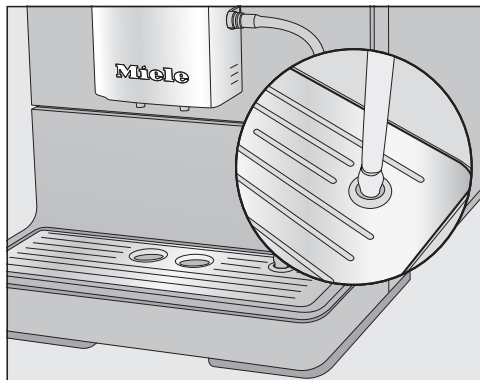
Enjuagar el sistema de conductos de leche

Los residuos de leche pueden bloquear el sistema de conductos de leche. Por lo tanto, el sistema de conductos de leche se debería enjuagar regularmente. Si se ha preparado una bebida con leche, la indicación de introducir el extremo del

conducto de leche en la tapa de la bandeja de aclarado aparecerá como muy tarde al apagar el aparato.

También puedes enjuagar el sistema de conductos de leche manualmente.

- Toca el botón del sensor '≡'.
- **Selecciona Mantenimiento | Aclarar cond. leche y confirma con **OK**.**



- Cuando se te indique, introduce el extremo del conducto de leche en la abertura derecha de la tapa de la bandeja de aclarado.
- Confirma con **OK**.

El sistema de conductos de leche ahora se enjuagará.

Limpieza del sistema de conductos de leche con el programa de mantenimiento

Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, se recomienda utilizar el producto de limpieza Miele para conductos de leche. El limpiador en polvo para el sistema de conductos de leche se desarrolló especialmente para usarse en máquinas de café Miele y evitar daños posteriores.

Puedes pedir el producto para la limpieza para el sistema de conductos de leche en la tienda web de Miele.

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

Para limpiar los conductos de leche necesitarás 1 barrita de producto de limpieza para conductos de leche.

- Toca el botón del sensor .
- Selecciona Mantenimiento | Limpiar conducto para la leche.

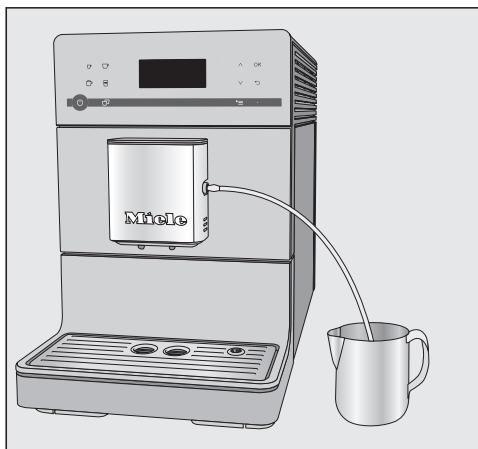
No se puede cancelar el proceso de limpieza. Debe completarse hasta el final.

- Confirma con **OK**.
- El proceso comenzará.
- Sigue las instrucciones en la pantalla.

Preparación de una solución de limpieza:

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

Pasos para el proceso de limpieza:



- Coloque el recipiente junto a la cafetera e introduzca las conductos de leche en la solución limpiadora. Asegúrese de que el sistema de conductos de leche quede bien sumergido en la solución limpiadora.
- Confirma con **OK**.
- Sigue 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 sistema de conductos de leche bajo el chorro de agua.

Desengrasar la unidad central

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.

Recomendamos utilizar pastillas de limpieza Miele para limpiar la unidad central. Estas se desarrollaron especial-

Limpieza y cuidado

mente 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.

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.

■ Confirma con **OK**.

Entonces el programa de mantenimiento comenzará.

■ Sigue las instrucciones en la pantalla.

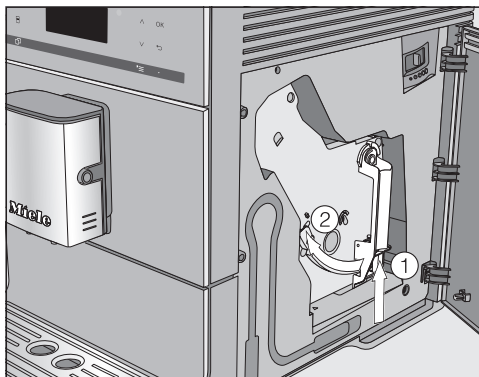
Limpieza de la unidad central y el interior

Solo limpia la unidad central **a mano** con agua tibia. **No utilice ningún producto de limpieza.** Las piezas móviles de la unidad central están lubricadas. Los productos de limpieza dañan la unidad central.

Para asegurar un café de buen sabor y para evitar que se acumulen bacterias en la máquina, retira y limpia 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.

■ Abre la puerta del aparato.

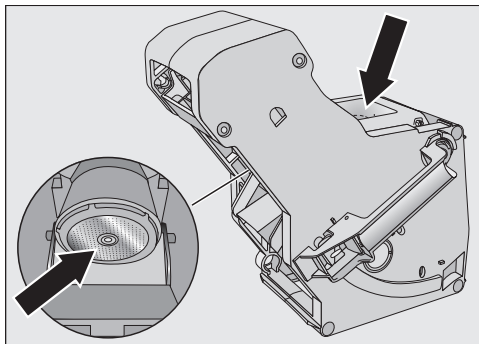


■ Presiona y manten presionado el botón situado en el extremo de la manija de la unidad central ① y al hacerlo, gire la manija a la izquierda ②.

■ Con cuidado jala de la unidad central hacia fuera de la máquina de café.

Cuando hayas retirado la unidad central, **no** cambies la posición de la manija de la unidad central.

■ Limpia la unidad central a mano bajo un chorro de agua tibia **sin utilizar productos de limpieza.**



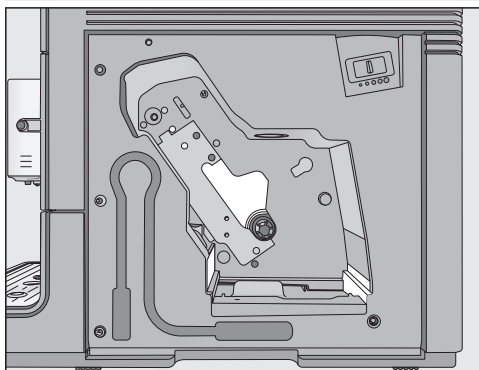
- Quita los residuos del café de los filtros (ve las flechas).
- Seca el embudo para evitar que el café molido se pegue la próxima vez que haga café.



Riesgo para la salud a causa de una limpieza inadecuada.

Los restos de café húmedo en el interior del aparato pueden desarrollar bacterias y suponer un riesgo para la salud.

Elimina regularmente los residuos de café molido y limpia el interior del aparato.

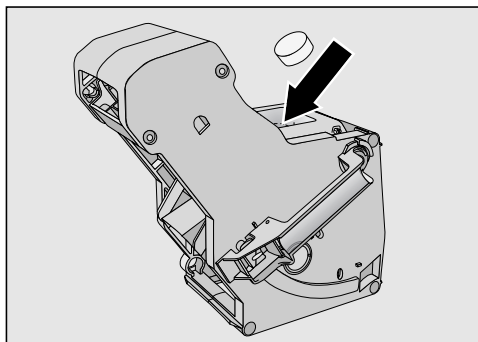


- Limpia el interior de la máquina de café. Asegúrate que las áreas resaltadas en la ilustración sean limpiadas especialmente bien.

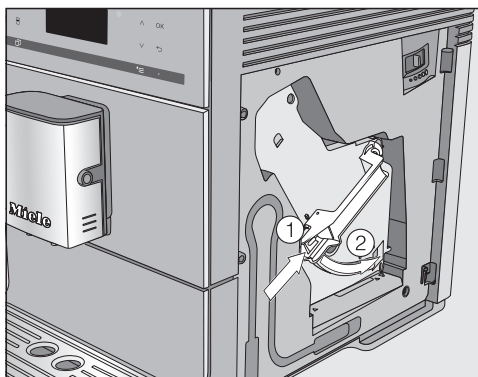
Consejo: Utiliza una aspiradora para eliminar los residuos secos de café molido.

Introducir una tableta de limpieza en la unidad central

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



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



- Presiona el botón situado en el extremo de la manija de la unidad central ① y, al hacerlo, gire la manija a la derecha ②.
- Cierra la puerta del aparato.
- Sigue las instrucciones adicionales que aparecen en la pantalla.

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

Limpieza y cuidado

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 te 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.

■ Confirma el mensaje con **OK**.

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

Puedes apagar la máquina de café si no deseas ejecutar el programa de descalcificación en este momento. No podrás preparar ninguna bebida hasta que hayas 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.

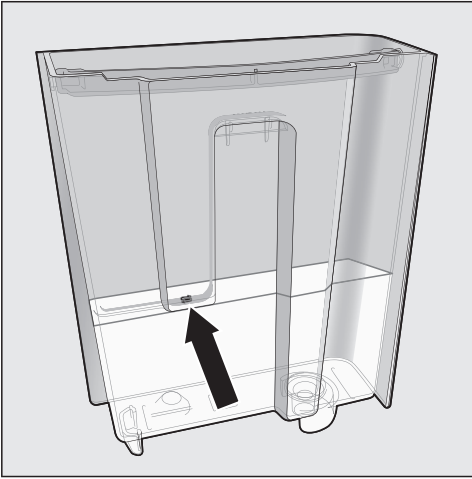
Para resultados óptimos de descalcificación, le recomendamos usar las tabletas descalcificadoras de Miele.

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.

Necesitarás **1** pastilla de descalcificación para realizar el proceso en la máquina.



- Llena el depósito de agua hasta la marca S con agua templada.
- Agrega **1** pastilla de descalcificación al depósito de agua.

Sigue atentamente las instrucciones para la proporción de mezcla del producto de descalcificación. Llena el depósito de agua con la cantidad de agua especificada. De lo contrario, la descalcificación estará incompleta.

Proceso de descalcificación

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

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

- Quita el depósito de agua y enjuágalo a fondo usando agua limpia. Asegúrate de que **no** queden residuos de solución descalcificadora en el depósito de agua. Llena el recipiente de agua hasta la marca S con agua potable fresca.

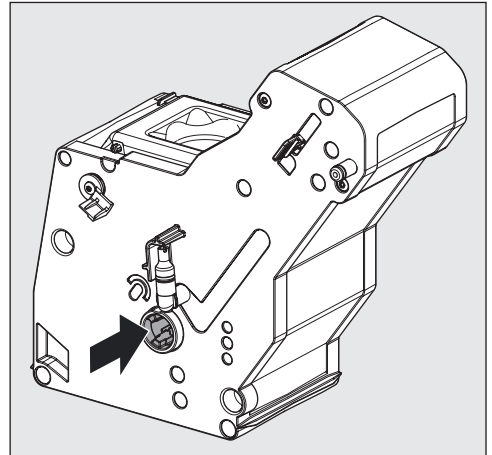
El proceso de descalcificación termina cuando en la pantalla aparece el menú de bebidas.

Lubricación de la unidad central

Lubrica la unidad central una vez al año y según sea necesario si es difícil de quitar y volver a insertar.

Utiliza grasa de silicona de grado alimentario.

- Abre la puerta de la máquina.
- Retira la unidad central.



- Aplica una cantidad de grasa de silicona del tamaño de un chicharo al eje de transmisión de la unidad central.
- Vuelve a introducir la unidad central.
- Cierra la puerta de la máquina.

Resolución de problemas

Muchos fallos y averías se pueden solucionar fácilmente. En muchos casos puedes ahorrar tiempo y dinero, ya que no necesitas ponerte en contacto con el servicio técnico de Miele.

Puedes encontrar más información para ayudarte a corregir los fallos tú mismo en <https://www.mieleusa.com/support/customer-assistance>.

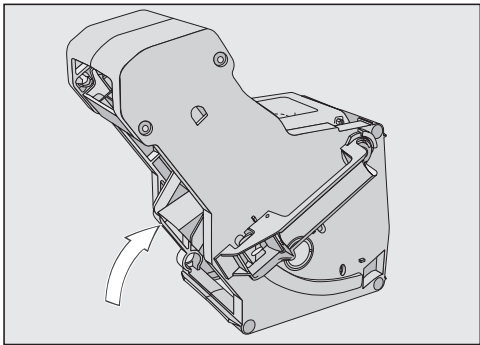


Mensajes de la pantalla

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
F1, F2, F80, F82	Hay una anomalía interna. ■ Apague la máquina de café con el botón de encendido/apagado  . Espere aproximadamente una hora antes de encenderla de nuevo.
F 41, F 42, F 74, F 77, F 235, F 236	Hay una anomalía interna. ■ Apague la máquina de café con el botón de encendido/apagado  . Espere aproximadamente dos minutos antes de encenderla de nuevo.
F10, F17	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”).

Problema	Causa y solución
F73 o Revisar unidad central	La unidad central no encaja correctamente. ■ Apague la máquina de café con el botón de encendido/apagado . ■ Desenchufe la máquina de café. Espere dos minutos antes de volver a insertar el enchufe eléctrico en la toma y encenderla. ■ Retire la unidad central y enjuague bajo un chorro de agua.  ■ Empuje el eyector de café de la unidad central en la posición correcta. ■ No inserte la unidad central. Cierre la puerta del aparato y encienda la máquina de café con el botón de encendido y apagado . Esto hará que el motor de la unidad central arranque y se coloque de nuevo en la posición de inicio. ■ Cuando aparezca en la pantalla el mensaje Colocar unidad central, vuelva a colocar la unidad central en el aparato. Cierre la puerta del aparato.

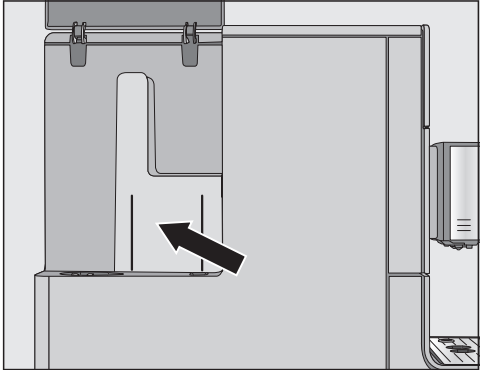
Resolución de problemas

Problema	Causa y solución
Demasiada cantidad de café en polvo	Hay demasiado café molido en el dosificador individual para café en polvo. La máquina de café no puede compactar el café molido si se añaden más de dos cucharadas rasas de café molido al vertedor de café molido. El café molido se vaciará en el recipiente para posos y el mensaje de error aparecerá en la pantalla. ■ Apaga la máquina de café con el botón de encendido/apagado . ■ Quita y limpia la unidad central a mano (consulta “Desengrasar la unidad central y limpiar el interior”). ■ Quita todo el café molido del interior de la máquina de café, por ejemplo, con una aspiradora. ■ Coloca un máximo de 12 g de café en el dosificador individual para café en polvo.

Funcionamiento inusual del sistema de cafetera

Problema	Causa y solución
La pantalla permanece oscura cuando la máquina de café se enciende con el botón de encendido/apagado .	El botón de encendido/apagado  no se mantuvo presionado lo suficiente. ■ Toque y mantenga presionado el botón de encendido/apagado  al menos tres segundos.
	La clavija no se insertó adecuadamente en el tomacorriente. ■ Inserte la clavija en el tomacorriente.
	El disyuntor se ha disparado debido a un problema con la máquina de café, el voltaje u otro aparato defectuoso. ■ Desenchufe la máquina de café. ■ Comuníquese con un electricista calificado o con el Servicio Técnico de Miele.
La máquina de café se apaga de repente.	Se alcanzó el tiempo de apagado establecido de fábrica (20 minutos) o el tiempo de apagado que usted programó. ■ Si es necesario, puede seleccionar un nuevo horario de apagado (consulte “Ajustes: cronómetro”).
	La clavija no se insertó adecuadamente en el tomacorriente. ■ Inserte la clavija en el tomacorriente.
Los botones sensores no responden. La máquina ya no funciona.	Hay una anomalía interna. ■ Desconecte la energía desenchufando el cable de alimentación del tomacorriente de pared o apagando el interruptor de circuito.
Es difícil leer los mensajes de la pantalla o son ilegibles.	El brillo de la pantalla se estableció muy bajo. ■ Cambie esta configuración (consulte “Ajustes: Brillo de la pantalla”).

Resolución de problemas

Problema	Causa y solución
El depósito de agua está vacío. Llenar depósito del agua y colocar no ha aparecido en la pantalla .	Hay gotitas de agua entre el depósito de agua y las paredes laterales de la carcasa o esta área está húmeda (consulte la ilustración).  ■ Seque las superficies. Saque el depósito de agua para llenarlo con agua.
Llenar depósito del agua y colocar aparece en la pantalla aunque el depósito de agua está lleno y se encuentra en la máquina .	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. ■ Limpie el depósito de agua cada día.
Llenar depósito del agua y colocar 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.	El depósito de agua no está en la posición correcta. ■ Retire el depósito de agua y vuelva a introducirlo presionándolo. El depósito de agua no se llenó e insertó correctamente durante el proceso de descalcificación. ■ Llene el depósito de agua hasta la marca de descalcificación  y vuelva a iniciar el programa de descalcificación. Es necesario descalcificar la máquina. ■ Apague la máquina de café con el botón de encendido/apagado . Espere 1 hora aproximadamente. ■ Encienda de nuevo el aparato. En cuanto aparezca Calentamiento, pulse el botón sensor  y seleccione Descalcificar. ■ Descalcifique la máquina de café.

Resolución de problemas

Problema	Causa y solución
Después de encender la máquina, aparece el mensaje Vaciar bandeja colectora y recipiente para posos, a pesar de que ambos están vacíos.	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.
No sale leche ni espuma de leche de la salida central.	Los conductos de leche están bloqueados. ■ Limpie la salida central, tenga cuidado de limpiar el Cappuccinatore y los tubos de leche cuidadosamente con un cepillo limpiador.
Vaciar bandeja colectora y recipiente para posos aparece en la pantalla aunque la bandeja de escurrimiento ha sido vaciada.	Esto no es una falla. La bandeja de escurrimiento no se retiró adecuadamente y/o se volvió a colocar muy rápido.
Vaciar bandeja colectora y recipiente para posos aparece en la pantalla aunque ambas están colocados.	La bandeja de escurrimiento no se encuentra en la posición correcta y por eso no se detecta. ■ 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.
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.	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. ■ Retire la bandeja de escurrimientos y el contenedor de posos de café del aparato y vacíelos.

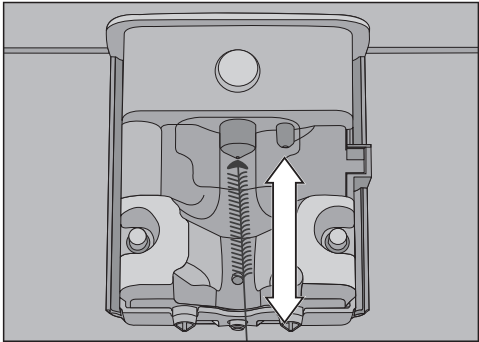
Resolución de problemas

Problema	Causa y solución
Llenar el depósito para granos de café aparece en la pantalla aunque el depósito para granos de café se acabe de llenar.	Esto no es una falla. ■ Confirme el mensaje con <i>OK</i>. 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. ■ Prepare un café y observe si los granos de café caen en el depósito de granos de café. ■ Limpie el depósito de granos de café con más frecuencia si utiliza un grano más oscuro y graso. Pruebe otros tipos de grano de café que sean menos grasos.
La máquina de café no se enjuaga automáticamente cuando se enciende.	Esto no es una anomalía. Si la máquina de café ya está a la temperatura de funcionamiento, el proceso de enjuague no tendrá lugar cuando encienda la máquina.
La dispensación de café es interrumpida repetidamente y en la pantalla aparece el mensaje Llenar el depósito para granos de café.	Esto no es una falla. 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. ■ Confirme el mensaje con <i>OK</i>. Si el café está muy fuerte o tiene un sabor amargo, intente con un tipo de grano de café distinto. Si la pantalla aparece con todos los tipos de café: ■ Configure el molinillo en un ajuste más grueso (consulte “Configuración del molinillo”). ■ Seleccione una cantidad mayor de café. No olvide revisar las bebidas modificadas en “Perfiles”. Si el mensaje solo aparece al preparar ciertas bebidas: ■ Revise la cantidad de café configurada para esta bebidas (consulte “Cantidad de café”). Seleccione una cantidad mayor de café. ■ También puede ser necesario establecer una configuración más gruesa del molinillo.

Resolución de problemas

Problema	Causa y solución
El proceso de descalcificación se inició accidentalmente.	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. ■ Descalcifique la máquina de café (consulte “Descalcificar la máquina”).

Resolución de problemas

Problema	Causa y solución
La leche gotea cuando es surtida. Se pueden escuchar ruidos de goteo cuando la leche se calienta o se produce espuma. Aunque se debería formar espuma de leche, sólo sale leche caliente de la salida central.	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). ■ Controle la temperatura de la leche.
	La salida central con Cappuccinatore integrado no está instalado correctamente y está aspirando aire. O los surtidores están bloqueados. ■ Controle que la salida central se haya ensamblado correctamente. Asegúrese de que todas las partes estén firmemente conectadas unas con otras. ■ Limpie la salida central si es necesario.
	Los conductos de leche, las conexiones o el tubo de entrada en el recipiente de leche están bloqueados. ■ Limpie bien todas las piezas.
	El propulsor de vapor en la salida central está bloqueado.
	 Empuje el cepillo de limpieza máximo 1 cm en el propulsor de vapor. ■ Limpiar el propulsor de vapor con el cepillo de limpieza.

Resolución de problemas

Problema	Causa y solución
Se han asentado granos de café en la cubierta de la bandeja de escurrimiento y en el interior alrededor de la unidad central.	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.
La parte inferior de la cubierta del depósito de granos de café está muy húmeda. Hay gotas de agua visibles.	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.
Se acumuló agua para preparar café en la mesa debajo de la máquina de café.	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.
La pantalla se ilumina, pero la máquina de café no se calienta ni se preparan bebidas. No se puede apagar la máquina de café.	Se activó el modo Demo para demostrar la máquina de café en tiendas y salas. ■ Desactive el modo Demo.

Resolución de problemas

Resultados no satisfactorios

Problema	Causa y solución
El café no está suficientemente caliente.	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.
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.	Se debe descalcificar la máquina de café. ■ Descalcifique la máquina de café.
El café no está saliendo de la salida central. O el café sólo sale por una boquilla.	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.
La consistencia de la espuma de leche no es satisfactoria.	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.

Resolución de problemas

Problema	Causa y solución
El ruido del molinillo de café es más intenso de lo normal.	El depósito de granos de café quedó vacío durante el proceso de molienda. ■ Llene el depósito de granos de café con granos frescos.
	Puede haber objetos extraños tales como plástico o piedras entre los granos de café. ■ Apague la máquina de café de inmediato. Comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico.
El café fluye muy rápido dentro de la taza.	El nivel del molinillo es demasiado grueso. ■ Configure el molinillo en un ajuste más fino (consulte “Ajuste del molinillo de café”).
El café se sirve hacia la taza con demasiada lentitud.	La unidad central está obstruido. ■ Desengrase la unidad central (consulte “Limpieza y cuidado: descalcificar la unidad central y limpiar el interior”).
La crema del café o el expreso no es como debería.	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. Por supuesto que puede seguir usando los granos de café.

Servicio y garantía

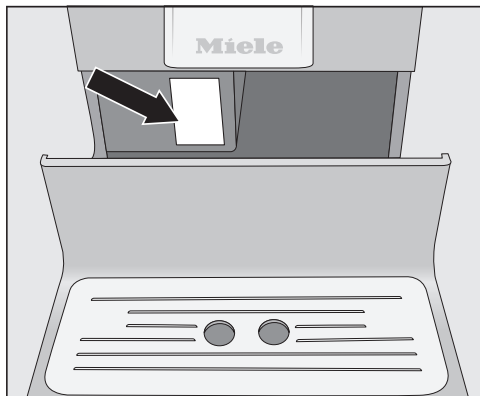
Contacto en caso de falla

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.

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.

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.

- Enciende la máquina de café con el botón de encendido/apagado .
- Toca el botón del sensor .
- Toca el botón del sensor  dos veces. Evaporar agua aparecerá en la pantalla.
- Selecciona Sí y confirma con OK.
- Sigue las instrucciones en la pantalla.



Peligro de quemaduras y escaldaduras en las boquillas.

El vapor caliente puede provocar quemaduras.

Mantente alejado de la zona situada debajo de las salidas cuando se dispense vapor o líquidos calientes.

No toques los componentes calientes.

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

- Apaga la máquina de café y desenchufa la clavija del tomacorriente para desconectarla del suministro de energía eléctrica.
- Limpie la bandeja de aclarado 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.

Datos técnicos

Consumo de electricidad en modo de espera (ajuste predeterminado):	< 0,3 W
Presión de bombeo:	Max. 15 bar(es)
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" pulgadas (98 cm)
Capacidad del depósito de agua:	1,3 L
Capacidad del depósito para granos de café:	200 g
Capacidad de la bandeja de aclarado:	0,8 L
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" pulgadas (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

Julio Verne 11

Colonia POLANCO IV SECCION

Alcaldía Miguel Hidalgo

C.P. 11550, 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

es-MX

M.-Nr. 12 920 631 / 01 / 002