



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Miele CM 5310 Silence](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Macchine da Caffè](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Miele CM 5310 Silence](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Macchine da Caffè](#)

Miele

Istruzioni d'uso Macchina per il caffè



Prima di installare e mettere in funzione l'elettrodomestico leggere **assolutamente** le presenti istruzioni d'uso per evitare di danneggiare l'apparecchio e di mettere a rischio la propria sicurezza.

Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione nei cicli produttivi.

Consigliamo di conservare il cartone originale e le parti in polistirolo, così da imballare e trasportare l'apparecchio in modo sicuro anche in un successivo momento.

Smaltimento delle apparecchiature

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche contengono spesso materiali utili. Contengono altresì sostanze, composti e componenti che erano necessari per il funzionamento e la sicurezza dell'apparecchiatura stessa. Smaltirli in modo non adeguato o nei rifiuti domestici potrebbe nuocere alla salute e all'ambiente. In nessun caso quindi smaltire queste apparecchiature nei normali rifiuti domestici.



Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnato gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancella-

re eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE e sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente	2
Indicazioni per la sicurezza e avvertenze	6
Descrizione apparecchio	16
Comandi e spie	17
Accessori	18
Impostazione	19
Al primo avvio	20
Durezza dell'acqua	22
Riempire il serbatoio dell'acqua	23
Riempire il contenitore caffè in grani	24
Accensione e spegnimento	25
Regolare l'erogatore in base alla tazza	26
Erogazione bevande	27
Preparare bevande al caffè con e senza latte	27
Preparare latte	27
Utilizzare il latte confezionato nei cartoni	28
Preparare una bevanda al caffè	28
Interrompere la preparazione	29
2 dosi (tasto sensore ☐)	29
Caffettiera	29
Bevande con caffè in polvere	30
Aggiungere caffè in polvere	30
Preparare l'acqua calda (CM 5410, CM 5510, CM 5710)	31
Grado di macinatura	32
Dose, temperatura infusione e preinfusione	33
Dose	33
Temperatura di infusione	33
Preinfusione del caffè in polvere	33
Quantità erogata	35
Profili	37
Creare i profili	37

Indice

Modificare le bevande in un profilo	37
Preparare le bevande di un profilo	37
Modificare il nome	37
Cancellare profilo	37
Impostare il cambio di profilo (Cambiare profilo)	38
Impostazioni	39
Visualizzare e modificare Impostazioni	39
Lingua.....	39
Timer: spegnimento dopo	39
Modalità risparmio.....	39
Informazione (visualizzare informazioni).....	39
Blocco accensione 	39
Durezza dell'acqua	39
Luminosità display.....	39
Volume.....	39
Impostazioni di serie	40
Modalità fiera (rivenditori)	40
Pulizia e manutenzione	41
Elenco intervalli di pulizia	41
Pulire a mano o in lavastoviglie	42
Prodotti non adatti.....	43
Vaschetta raccogli gocce, contenitore fondi caffè e base/griglia appoggiatezze	44
Pulire il serbatoio dell'acqua	45
Togliere e lavare il filtro del serbatoio acqua	45
Erogatore centrale	46
Condotto latte	47
Contenitore caffè in grani e vano caffè in polvere	48
Pulire l'involucro	48
Visualizzare il menù Pulizia.....	49
Risciacquare la macchina	49
Risciacquare il condotto del latte	49
Sgrassare il modulo infusione e pulire il vano interno	51
Decalcificare apparecchio	53
Trasporto	56
Far fuoriuscire tutto il vapore dalla macchina per il caffè.....	56
Imballaggio	56
Cosa fare se...	57
Segnalazioni a display	57
Comportamento anomalo della macchina	60
Risultato non soddisfacente.....	67

Assistenza tecnica e garanzia	69
Contatti in caso di guasto	69
Garanzia	69
Risparmio energetico	70
Allacciamento elettrico	71
Indicazioni di posizionamento	72
Misure apparecchio	73
Dati tecnici	74

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

Prima di mettere in funzione l'elettrodomestico leggere attentamente queste istruzioni d'uso; contengono informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione. In questo modo si evitano danni a se stessi e alle apparecchiature.

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

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

Conservare con cura il presente libretto d'istruzioni e consegnarlo anche a eventuali futuri utenti.

Uso previsto

- ▶ Questa macchina per il caffè è destinata all'uso in ambiente domestico.
- ▶ La macchina per il caffè non è destinata all'impiego in ambienti esterni.
- ▶ Utilizzare la macchina per il caffè esclusivamente sotto i 2.000 m di altezza.
- ▶ La macchina per il caffè deve essere utilizzata sempre nei limiti del normale uso domestico per preparare bevande come caffè espresso, cappuccino, latte macchiato, ecc.
Ogni altro tipo di impiego non è consentito.
- ▶ Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza la macchina per il caffè, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Queste persone possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Bambini



Pericolo di ustionarsi nelle immediate vicinanze degli erogatori.

La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti.

Accertarsi che i bambini non tocchino le parti calde della macchina per il caffè o mettano le mani sotto gli erogatori.

- ▶ Installare la macchina per il caffè fuori della portata dei bambini.
- ▶ Tenere lontano dalla macchina per il caffè e dal cavo di alimentazione elettrica i bambini che non abbiano compiuto gli 8 anni.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (in ogni caso non al di sotto degli otto anni) possono utilizzare la macchina senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza.
È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze della macchina per il caffè. Non permettere loro di giocare.
- ▶ I bambini non devono pulire la macchina per il caffè senza sorveglianza, a meno che non abbiano più di otto anni e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere presente che il caffè non è una bevanda adatta ai bambini.
- ▶ Pericolo di soffocamento. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarcelo in testa e soffocare. Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.

Sicurezza tecnica

- ▶ Eventuali danni alla macchina per il caffè possono costituire un pericolo per la sicurezza. Prima di installare la macchina per il caffè accertarsi che non siano presenti danni visibili. Non mettere in funzione una macchina danneggiata.
- ▶ Prima di allacciare la macchina per il caffè occorre assolutamente confrontare i dati di allacciamento (tensione e frequenza), riportati sulla targhetta, con quelli della rete elettrica. Questi dati devono corrispondere affinché la macchina non subisca dei danni. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se la macchina per il caffè è allacciata a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione sia verificata, perché è fondamentale per la sicurezza. In caso di dubbi, far controllare l'impianto da un tecnico specializzato.
- ▶ Il funzionamento sicuro e affidabile della macchina per il caffè è garantito solo se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica pubblica.
- ▶ Per collegare la macchina alla rete elettrica non utilizzare una presa multipla né una prolunga; questi collegamenti non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. pericolo d'incendio).
- ▶ Non utilizzare la macchina per il caffè in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).
- ▶ Estrarre immediatamente la spina dalla presa qualora si riscontrassero danni o se p.es. si sentisse odore di bruciato.
- ▶ Accertarsi che il cavo di alimentazione elettrica non si incastri oppure non sfregi su spigoli vivi.
- ▶ Accertarsi che il cavo non sporga o penzoli. C'è il rischio che qualcuno possa inciampare e anche la macchina potrebbe subire danni.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- Utilizzare la macchina per il caffè solo a temperature ambiente comprese tra +10 °C e +38 °C.
- Posizionare la macchina per il caffè ad un'altezza di almeno 850 mm dal pavimento.
- Pericolo di surriscaldamento. Garantire un'aerazione e una fuoriuscita ottimali dell'aria dalla macchina. Durante il funzionamento non coprire la macchina per il caffè con panni o simili.
- Se la macchina è stata posizionata dietro il frontale chiuso di un mobile, ricordarsi che può essere messa in funzione solo con l'anta del mobile aperta. Dietro il frontale del mobile chiuso si generano calore e umidità e la macchina e/o il mobile possono danneggiarsi. Non chiudere l'anta del mobile se la macchina per il caffè è in funzione. Chiudere l'anta del mobile solo quando la macchina per il caffè si è completamente raffreddata.
- Proteggere la macchina da acqua e spruzzi di acqua. Non immergere la macchina per il caffè in acqua.
- Le riparazioni sugli elettrodomestici e sul cavo di alimentazione possono essere eseguite solo dal servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele. Riparazioni eseguite non correttamente possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente.
- Il diritto alla garanzia decade se la macchina per il caffè non viene riparata dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
- Solo con i pezzi di ricambio originali, Miele dà la garanzia di soddisfare le richieste di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi difettosi con ricambi originali Miele.
- In caso di riparazioni la macchina deve essere staccata dalla rete elettrica. La macchina è staccata solamente se:
 - la spina non è inserita.
Per staccare la macchina dalla rete elettrica, afferrare la spina, non tirare mai il cavo.
 - l'interruttore generale dell'impianto elettrico è disinserito.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- i fusibili dell'impianto elettrico sono completamente svitati.
- Non aprire mai l'involucro. Toccare collegamenti sotto tensione o modificare la struttura elettrica e meccanica può comportare gravi pericoli e causare guasti di funzionamento della macchina per il caffè.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Impiego corretto

 Pericolo di ustionarsi nelle immediate vicinanze degli erogatori.

I liquidi che fuoriescono e il vapore sono estremamente caldi.

Non avvicinare alcuna parte del corpo agli erogatori quando fuoriescono liquidi o vapore molto caldi.

Non toccare nessun componente caldo della macchina.

Gli ugelli possono spruzzare liquidi o vapore molto caldi. Accertarsi quindi che l'erogatore principale sia pulito e montato correttamente.

Anche l'acqua presente nella vaschetta raccogli gocce può essere molto calda. Facendo attenzione, vuotare la vaschetta raccogli-gocce.

► Per quanto concerne l'acqua da utilizzare, seguire le seguenti indicazioni:

- La qualità dell'acqua deve soddisfare le disposizioni ufficiali locali riguardanti l'acqua potabile del paese in cui è installata la macchina.
- Riempire il serbatoio solo di acqua potabile, fredda e pulita. Acqua calda o molto calda o altri liquidi possono danneggiare la macchina per il caffè.
- Cambiare l'acqua tutti i giorni per impedire che si formino germi.
- Non utilizzare acqua gassata.

► Versare nel contenitore del caffè in grani solo caffè tostato. Non versarvi caffè trattato con additivi né caffè macinato.

► Non versare liquidi nel contenitore per caffè in grani.

► Non utilizzare grani di caffè verdi, non tostati o miscele di caffè che li contengano. I grani di caffè verdi, non tostati sono molto duri e contengono ancora umidità residua. Il macinacaffè si potrebbe danneggiare già al primo processo di macinatura.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Non utilizzare caffè in grani pretrattato con zucchero o caramello e prodotti simili, né tantomeno liquidi contenenti zuccheri. Lo zucchero danneggia l'apparecchio.
- ▶ Riempire il contenitore del caffè in polvere esclusivamente di caffè macinato.
- ▶ Non utilizzare caffè in polvere caramellato. Lo zucchero contenuto si incolla e ostruisce il modulo infusione della macchina per il caffè. La compressa per la pulizia per sgrassare il modulo infusione non scioglie questo tipo di aderenze.
- ▶ Utilizzare solo latte senza additivi. Gli additivi, solitamente ricchi di zucchero, otturano i condotti del latte.
- ▶ Se si utilizza latte di origine animale, servirsi esclusivamente di latte pastorizzato.
- ▶ Non tenere sostanze miste ad alcool sotto l'erogatore centrale. Le parti in plastica della macchina potrebbero prendere fuoco e fondersi.
- ▶ Non posizionare fiamme libere, p.es. una candela, sulla macchina o accanto a essa. La macchina potrebbe prendere fuoco e causare un incendio.
- ▶ Non pulire alcun oggetto con l'ausilio della macchina per il caffè.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

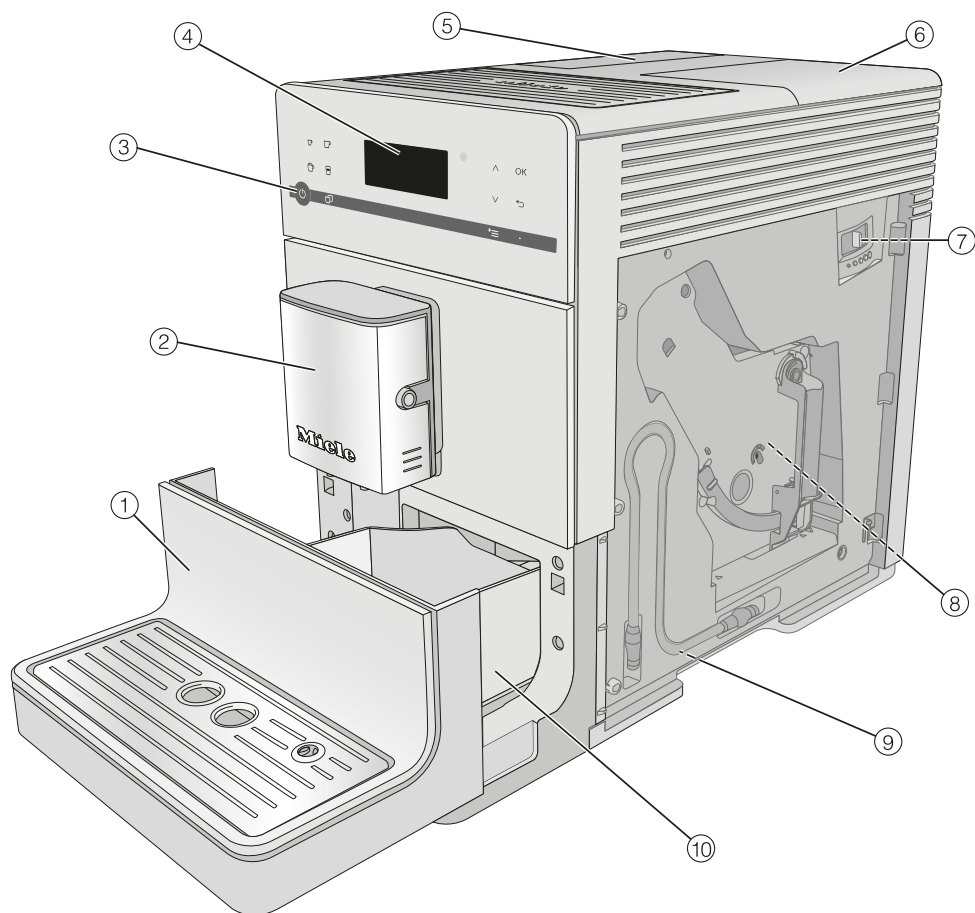
Pulizia e manutenzione

- ▶ Spegnerne sempre la macchina per il caffè prima di pulirla.
- ▶ Pulire la macchina per il caffè accuratamente ogni giorno dopo l'utilizzo, in particolare prima del primo utilizzo (v. “Pulizia e manutenzione”).
- ▶ Pulire con cura e regolarità il circuito del latte. Il latte contiene per sua natura dei germi che possono aumentare a dismisura se la pulizia risulta insufficiente.
- ▶ Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia. Il vapore potrebbe infatti raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito.
- ▶ Decalcificare la macchina per il caffè con regolarità in base alla durezza dell'acqua. Decalcificare la macchina più spesso se si utilizza acqua particolarmente calcarea. La casa produttrice non risponde dei danni dovuti a negligenza nell'effettuare la decalcificazione, se non si effettua la decalcificazione o se le concentrazioni dei prodotti non sono adatte.
- ▶ Sgrassare il modulo infusione regolarmente con le pastiglie per la pulizia Miele. La percentuale di grasso presente nelle diverse miscele di caffè utilizzato può ostruire rapidamente il modulo infusione.
- ▶ Gettare i fondi di caffè presenti nell'apposito contenitore nei rifiuti organici e non nello scarico del lavello. Il lavello si potrebbe intasare.

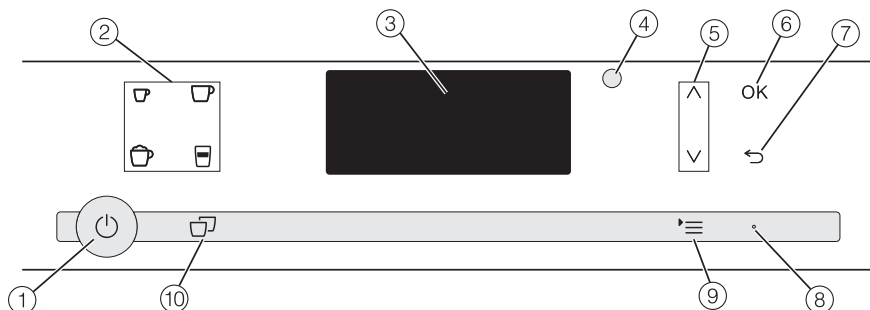
Per le macchine con superfici in acciaio inossidabile vale quanto segue:

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

Descrizione apparecchio



- ① Pannello inferiore con griglia/base appoggiatezze
- ② Erogatore centrale con cappuccinatore e beccuccio per acqua calda.
- ③ Tasto On/Off (🔌)
- ④ Pannello comandi
- ⑤ Serbatoio acqua
- ⑥ Contenitore caffè in grani e vano caffè in polvere
- ⑦ Dispositivo di regolazione grado di macinatura (dietro lo sportello della macchina)
- ⑧ Modulo infusione (dietro lo sportello della macchina)
- ⑨ Alloggio condotto latte
- ⑩ Vaschetta raccogli gocce con coperchio e contenitore fondi



- ① **Tasto On/Off** 
Accendere e spegnere la macchina per il caffè
- ② **Tasti bevande**
Erogazione bevande
 -  Caffè espresso
 -  Caffè
 -  Cappuccino
 -  Latte macchiato
- ③ **Display**
Visualizzare informazioni sull'attività in corso o sullo stato
- ④ **Interfaccia ottica**
(solo per l'assistenza tecnica autorizzata Miele)
- ⑤ **Tasti sensore**  
Sfogliare negli elenchi di selezione, segnare una selezione o modificare dei valori
- ⑥ **Tasto sensore OK**
Per confermare le segnalazioni a display e salvare le impostazioni
- ⑦ **Tasto sensore “Indietro”** 
Tornare al menù sovraordinato e interrompere azioni indesiderate
- ⑧ **LED**
Si illumina a intermittenza quando l'apparecchio è acceso, ma il display è in modalità risparmio energetico
- ⑨ **Tasto sensore** 
Altre bevande
Profili (CM 5410, CM 5510, CM 5710)
Pulizia
Parametri
Impostazioni 
- ⑩ **Tasto sensore “2 dosi”** 
Per preparare 2 dosi di una bevanda in una volta sola

Accessori

Questi prodotti e altri accessori sono disponibili presso lo shop online di Miele, l'assistenza tecnica autorizzata Miele e i rivenditori autorizzati Miele.

Accessori in dotazione

- **Set iniziale "Cura e pulizia macchina Miele"**

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

- **Scovolino**

Ad es. per pulire il tubicino del latte.

Accessori su richiesta

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

- **Panno universale in microfibra**
per rimuovere impronte e sporco lieve
- **Prodotto per la pulizia dei condotti del latte**
per pulire il circuito del latte
- **Compresse per la pulizia**
per sgrassare il modulo infusione
- **Pastiglie decalcificanti**
per decalcificare i condotti
- **Caffettiera CJ JUG**
Caraffa termica per caffè o tè (volume 1 l)
- **Recipiente per il latte con coperchio**
per conservare e preparare il latte

Tasti sensore

Azionare la macchina per il caffè toccando i relativi tasti sensore.

A ogni pressione di tasto suona un segnale acustico. È possibile adeguare il volume dei tasti o spegnere i suoni (v. cap. "Impostazioni" par. "Volume").

Menù bevande

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



Altre bevande si trovano nel menù Altre bevande (tasto sensore).

Accedere a un menù e navigare

Per accedere a un menù, premere il tasto sensore .



Nel rispettivo menù è possibile avviare azioni o modificare impostazioni. La barra scroll a destra sul display indica che ci sono altre opzioni o altro testo da visualizzare.

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

Per confermare la scelta effettuata, premere il tasto sensore **OK**.

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

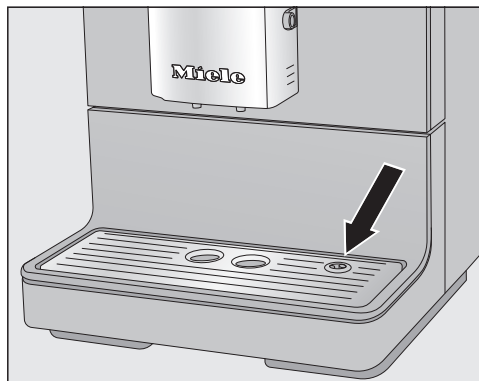
Uscire dal livello menù o interrompere l'azione in corso

Per uscire da un menù, toccare il tasto sensore .

Al primo avvio

Prima dell'uso

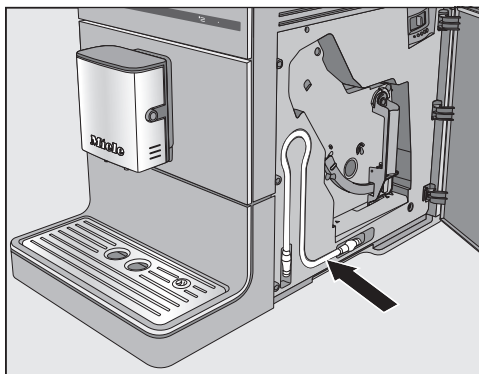
- Rimuovere, se presenti, i fogli di avvertenze.



- Rimuovere la pellicola protettiva dalla base/griglia appoggiategge e inserire quest'ultima nel pannello inferiore.
- Posizionare la macchina per il caffè su una superficie piana e impermeabile all'acqua (v. "Istruzioni per l'installazione").

Pulire la macchina con cura (v. cap. "Pulizia e manutenzione"), prima di riempire la macchina di acqua e caffè in grani.

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



Suggerimento: in caso di non utilizzo è possibile riporre il condotto del latte dietro lo sportello apparecchio.

Alla prima accensione

- Toccare il tasto On/Off .

Sul display compare per brevissimo tempo la segnalazione Miele Willkommen.

- Toccare i tasti freccia $\wedge \vee$ finché la lingua desiderata è retroilluminata. Toccare OK.
- Selezionare anche il paese e dopo OK.

L'impostazione viene memorizzata.

Primo avvio concluso correttamente.

- Confermare con OK.

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

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

Tenere presente che l'aroma di caffè e la tipica crema si ottengono solo dopo alcune erogazioni.

Dopo il primo avvio gettare le prime 2 bevande erogate onde eliminare dal modulo infusione i residui di caffè eventualmente presenti dopo i controlli eseguiti presso lo stabilimento di produzione.

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

Durezza dell'acqua

La durezza dell'acqua indica quanto calcare si è disciolto in acqua. Più calcare si è disciolto, più dura è l'acqua. E più è dura l'acqua, più spesso occorre decalcificare la macchina per il caffè.

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

Impostare la durezza dell'acqua presente sul luogo di installazione, affinché la macchina funzioni perfettamente e non si danneggi. Al momento giusto comporre la richiesta a display di avviare il processo di decalcificazione.

L'azienda idrica competente può fornire informazioni sulla durezza dell'acqua presente in loco.

Al momento della fornitura della macchina per il caffè il livello di durezza è preimpostato su 3.

I livelli di durezza impostabili sono 4:

°dH	mmol/l	ppm (mg/l CaCO ₃)	Im- postazio- ne*
0–8,4	0–1,5	0–150	dolce 1
8,4–14	1,5–2,5	150–250	media 2
14–21	2,5–3,8	250–375	dura 3
> 21	> 3,8	> 375	molto dura 4

* I livelli di durezza visualizzati a display possono variare dalla denominazione di durezza dell'acqua del paese di installazione. Per impostare la macchina per il caffè sulla durezza dell'acqua presente in loco, orientarsi **assolutamente** sui valori della tabella.

Impostare la durezza dell'acqua

- Toccare il tasto sensore .
- Selezionare Impostazioni  | Durezza acqua e confermare con OK.
- Selezionare il livello di durezza e confermare con OK.

L'impostazione viene memorizzata.

Riempire il serbatoio dell'acqua

⚠ Rischio per la salute a causa di acqua in cui sono presenti batteri. L'acqua rimasta a lungo nel serbatoio può presentare dei batteri e mettere a rischio la salute dell'utente. Cambiare **ogni giorno** l'acqua del serbatoio.

⚠ Pericolo di danneggiamento a causa di un uso scorretto. Liquidi non adatti come acqua calda e molto calda o altri liquidi possono danneggiare la macchina per il caffè. L'acqua gassata rende la macchina per il caffè particolarmente calcarea. Riempire il serbatoio solo di acqua potabile, fredda.

- Inserire il serbatoio acqua nella macchina e chiudere lo sportello.

Fare attenzione che il manico del serbatoio acqua sia a destra, di modo che il coperchio chiuda bene.

Se il serbatoio è posizionato troppo in alto o in obliquo, verificare che sia posizionato correttamente e che la superficie su cui viene appoggiato non sia sporca. Potrebbe fuoriuscire dell'acqua. Eventualmente pulire la superficie di appoggio del serbatoio acqua.



- Aprire il coperchio sul lato sinistro della macchina.
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua verso l'alto.
- Versare nel serbatoio dell'acqua pulita e fredda fino alla tacca "max.".

Riempire il contenitore caffè in grani

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

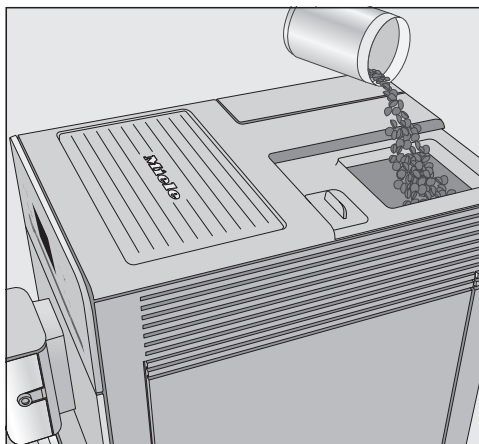
Altrimenti è possibile preparare delle bevande con il caffè macinato (in polvere).

 Pericolo di danneggiamento del macinacaffè a causa di un uso scorretto.

Se nel contenitore caffè in grani si versano prodotti non adatti come liquidi, caffè macinato o chicchi di caffè pretrattati con zucchero, caramello o simili, la macchina per il caffè si danneggia.

Non utilizzare grani di caffè verdi, non tostati o miscele di caffè che li contengano perché possono danneggiare il macinacaffè. I grani di caffè verdi, non tostati sono molto duri e contengono ancora umidità residua. Il macinacaffè si potrebbe danneggiare già al primo processo di macinatura.

Nel contenitore del caffè in grani versare solo caffè tostato in grani.



- Smontare il coperchio del contenitore caffè in grani.
- Versare il caffè in grani nell'apposito contenitore.
- Riposizionare il coperchio.

Suggerimento: è possibile macinare il caffè in grani verdi, non tostati con un macinino per noci o semi. Questi macinini dispongono in genere di una lama rotante in acciaio inossidabile. Riempire poi il vano caffè in polvere a **piccole dosi** di questo caffè in grani non tostati e macinato e preparare la bevanda al caffè.

Accendere la macchina per il caffè

- Toccare il tasto On/Off .

L'apparecchio riscalda e risciacqua i condotti. Dall'erogatore centrale fuoriesce dell'acqua molto calda.

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

Se la macchina per il caffè ha già raggiunto la temperatura di funzionamento, all'accensione non risciacqua i condotti.

Se non si preme alcun tasto o non si eseguono i programmi di pulizia, il display si spegne dopo ca. 7 minuti, per risparmiare energia.

Il LED a destra lampeggia fintanto che la macchina per il caffè è accesa.

- Per riattivare la macchina per il caffè e preparare nuovamente delle bevande, toccare uno dei tasti sensore.

Spegnere la macchina per il caffè

- Toccare il tasto On/Off .

Dopo la preparazione di una bevanda al caffè, prima dello spegnimento si risciacquano i condotti del caffè.

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

- Una volta inserito il tubicino del latte nella griglia raccogliocce, toccare **OK**.

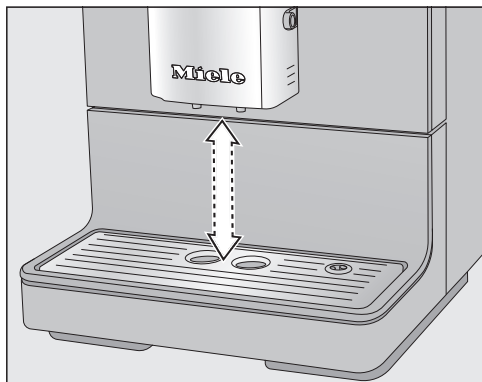
In caso di assenza prolungata

Se non si utilizza la macchina per un certo periodo è opportuno:

- vuotare la vaschetta raccogliocce, il contenitore dei fondi e il serbatoio dell'acqua.
- Pulire accuratamente i singoli pezzi, anche il modulo infusione.
- Disinserire la spina per staccare la macchina per il caffè dalla rete elettrica.

Regolare l'erogatore in base alla tazza

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



- Abbassare l'erogatore principale fino al bordo tazza. Oppure spingere l'erogatore centrale verso l'alto finché il recipiente può essere posizionato sotto.

 Pericolo di ustionarsi nelle immediate vicinanze degli erogatori.

I liquidi che fuoriescono e il vapore sono estremamente caldi e possono causare ustioni.

Non avvicinare alcuna parte del corpo agli erogatori quando fuoriescono liquidi o vapore molto caldi.

Non toccare nessun componente caldo della macchina.

Preparare bevande al caffè con e senza latte

È possibile scegliere fra le seguenti bevande al caffè:

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

- **Latte macchiato** si compone di 1 terzo di latte caldo, 1 terzo di schiuma di latte e 1 terzo di caffè espresso.

- **Caffelatte** si compone di latte caldo e caffè espresso.

Inoltre è possibile preparare **Latte caldo** e **Schiuma di latte**.

Preparare latte

Gli additivi contenenti zucchero nel latte o nelle bevande alternative al latte, p.es. bevande alla soia, possono ostruire il condotto del latte e i componenti che conducono latte. I residui di liquidi non adatti possono pregiudicare la preparazione.

Utilizzare esclusivamente latte senza additivi.

Utilizzare esclusivamente latte vaccino pastorizzato.

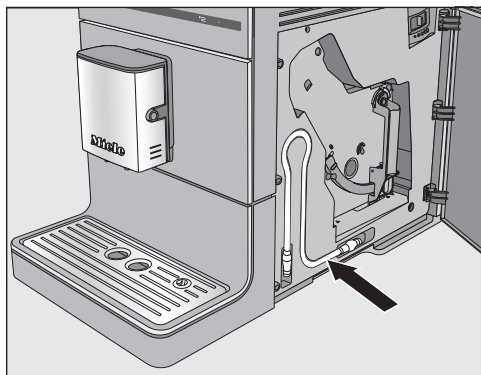
Se per un periodo prolungato non si prepara del latte, risciacquare il condotto del latte prima di erogare la bevanda.

Suggerimento: Per ottenere una consistenza ideale della schiuma di latte utilizzare latte vaccino freddo ($< 10^{\circ}\text{C}$) con una percentuale di proteine pari almeno al 3 %.

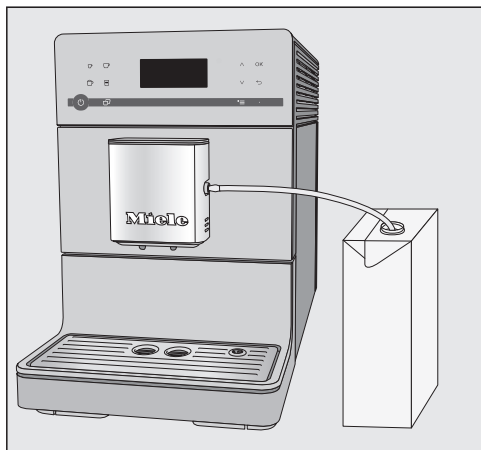
È possibile scegliere la percentuale di grassi del latte in base alle proprie preferenze. Con il latte intero (min. 3,5 % di grassi) la schiuma di latte ottenuta è un po' più cremosa rispetto al latte con pochi grassi.

Erogazione bevande

Utilizzare il latte confezionato nei cartoni



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



- Infilare il tubicino per il latte nella sede sull'erogatore centrale.
- Posizionare il tubicino per il latte a destra a fianco della macchina per il caffè.
- Infilare il tubicino per il latte nel contenitore. Accertarsi che il tubicino per il latte sia sufficientemente immerso nel latte.

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

È possibile acquistare il contenitore per il latte nello shop online di Miele, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

Preparare una bevanda al caffè



- Posizionare una tazza sotto l'erogatore centrale.
- Selezionare una bevanda: toccare il tasto sensore relativo alla bevanda desiderata. Oppure selezionare nel menù *Altre bevande* (tasto sensore '≡') una bevanda.

Si avvia la preparazione.

Interrompere la preparazione

- Per interrompere la preparazione toccare di nuovo il tasto bevande o selezionare il tasto sensore  per le bevande da *Altre bevande*.

La macchina interrompe la preparazione.

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

Nella preparazione di **Bevande al caffè con il latte** o **2 dosi di una bevanda** è possibile interrompere la preparazione dei singoli componenti, se si tocca il tasto sensore *OK*.

2 dosi (tasto sensore)

È possibile preparare 2 dosi alla volta e utilizzare per questo un'unica tazza grande o 2 tazzine contemporaneamente.



- Posizionare un recipiente sotto gli ugelli dell'erogatore centrale.
- Toccare il tasto sensore  immediatamente prima o dopo aver avviato la preparazione di una bevanda.

La preparazione si avvia e vengono preparate 2 dosi della bevanda desiderata.

Se per un certo lasso di tempo non si tocca alcun tasto bevande, la selezione "2 dosi"  si resetta in automatico.

Caffettiera

Con la funzione *Caffettiera* è possibile preparare automaticamente più tazze di caffè in sequenza (max. 0,75 l), per es. per riempire una caffettiera. Si possono preparare fino a 6 tazze.

È possibile utilizzare la funzione *Caffettiera* due volte di seguito. Successivamente è necessario un tempo di raffreddamento della macchina più lungo di un'ora affinché la macchina per il caffè non si danneggi.

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

- Sistemare un recipiente adatto sotto l'erogatore principale.
- Toccare il tasto sensore .
- Selezionare *Altre bevande* | *Caffettiera* e confermare con *OK*.
- Selezionare il numero di tazze desiderato (da 3 a 6) e confermare con *OK*.
- Seguire le indicazioni riportate a display.

Ogni dose di caffè viene macinata, infusa ed erogata singolarmente. Il display visualizza il procedimento in corso.

Erogazione bevande

Interrompere Caffettiera

- Toccare il tasto sensore '≡.

La preparazione di Caffettiera viene interrotta.

Suggerimento: per la funzione “Caffettiera” esiste la caraffa termica in acciaio inossidabile di Miele come accessorio su richiesta.

È possibile acquistare la caraffa termica CJ JUG nello shop online di Miele, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

Bevande con caffè in polvere

Per preparare bevande con caffè in polvere già macinato, versare la polvere a singole dosi nell'apposito vano.

In questo modo è possibile ad es. preparare bevande al caffè decaffeinato, nonostante nel contenitore del caffè in grani vi sia del caffè che contiene caffeina.

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

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

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

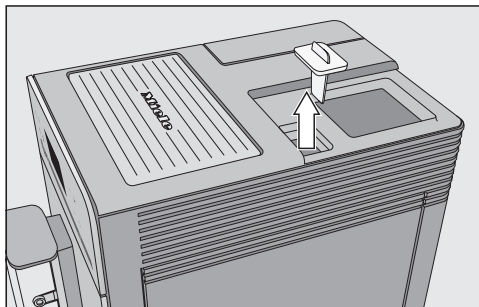
Aggiungere caffè in polvere

La macchina utilizza l'intera quantità di caffè in polvere che è stata versata nel vano per la successiva preparazione.

- Toccare il tasto sensore '≡.

- Selezionare Altre bevande | Caffè in polvere e confermare con **OK**.

A display compare Riempire il caffè in polvere e selezionare la bevanda.



- Rimuovere prima il coperchio del contenitore caffè in grani e poi la chiusura del vano caffè in polvere.

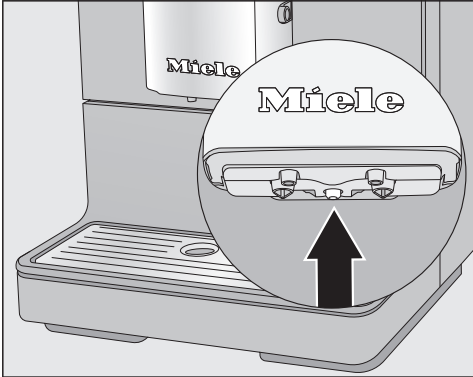
Riempire il vano di caffè in polvere al **max.** di 12 g.

- Riempire il vano di caffè in polvere e richiuderlo.
- Riposizionare il coperchio sul contenitore caffè in grani.
- Posizionare una tazza sotto l'erogatore centrale.
- Selezionare la bevanda.

La bevanda al caffè viene erogata.

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

Tenere presente che l'acqua calda non è adatta alla preparazione di tè nero.



- Sistemare un recipiente adatto al centro sotto l'erogatore principale.
- Toccare il tasto sensore '☰'.
- Selezionare Altre bevande | Acqua calda e confermare con OK.

Dall'erogatore centrale fuoriesce acqua calda nel recipiente.

Grado di macinatura

Se il caffè in polvere ha il giusto grado di macinatura, il caffè o il caffè espresso scorre uniformemente nella tazzina e diventa cremoso.

La crema di caffè ideale è di colore marroncino.

Il grado di macinatura impostato vale per tutte le bevande.

Dalle seguenti caratteristiche è possibile riconoscere se occorre modificare il grado di macinatura.

Il grado di macinatura è **troppo grosso** se

- il caffè o il caffè espresso scorrono troppo rapidamente nella tazzina,
- la crema è molto chiara e inconsistente.

Ridurre il grado di macinatura per macinare i grani più finemente.

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

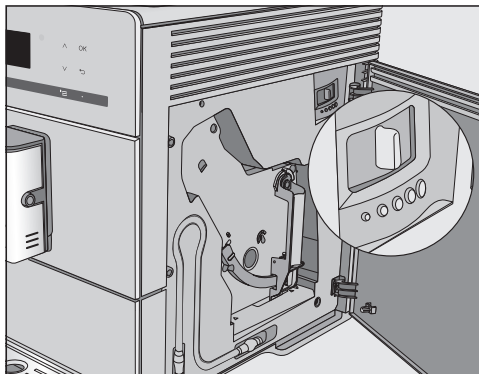
- il caffè o il caffè espresso scendono a gocce nella tazzina,
- la crema è di colore marrone scuro.

Aumentare il grado di macinatura per macinare i grani più grossolanamente.

Modificare il grado di macinatura sempre solo di un livello.

Avviare una preparazione della bevanda per macinare di nuovo il caffè in grani. In seguito è possibile modificare di nuovo gradualmente il grado di macinatura.

- Aprire lo sportello.



- Spostare l'apposita leva di max. un livello verso sinistra (macinatura fine) o verso destra (macinatura grossa).
- Chiudere lo sportello.
- Preparare una bevanda al caffè.

In seguito è possibile modificare di nuovo il grado di macinatura.

Il grado di macinatura modificato risulta effettivo solo dopo la seconda erogazione di caffè.

Dose, temperatura infusione e preinfusione

È possibile impostare individualmente la dose, la temperatura di infusione e la preinfusione di ogni bevanda al caffè. Per farlo selezionare prima la bevanda nel menù Parametri e poi adeguare i parametri della bevanda.

- Toccare il tasto sensore '≡ e selezionare Parametri.
- Selezionare una bevanda e confermare con OK.

Si visualizzano le impostazioni relative a dose, temperatura di infusione e "preinfusione" per questa bevanda.

- Selezionare Dose, Temperatura infusione o Preinfusione.
- Selezionare l'impostazione desiderata e confermare con OK.

L'impostazione viene memorizzata.

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

Dose

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

Dalle seguenti caratteristiche è possibile riconoscere se occorre modificare la dose.

La dose è **troppo esigua**, se

- il caffè o il caffè espresso scorrono troppo rapidamente nella tazzina,

- la crema è molto chiara e inconsistente,
- il caffè espresso o il caffè risultano troppo diluiti.

Aumentare la dose per l'infusione di più caffè in polvere.

La dose è **eccessiva**, se

- il caffè o il caffè espresso scendono a gocce nella tazzina,
- la crema è di colore marrone scuro,
- il caffè o il caffè espresso risultano troppo amari.

Ridurre la dose per l'infusione di una minore quantità di caffè in polvere.

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

Temperatura di infusione

La temperatura ideale di infusione dipende

- dalla miscela di caffè utilizzata,
- dal tipo di caffè espresso o di caffè preparato, e
- dalla pressione atmosferica.

Suggerimento: non tutti i tipi di caffè sopportano temperature elevate. Alcune miscele reagiscono in modo sensibile alle alte temperature e in questo caso vengono influenzate cremosità e aroma.

Preinfusione del caffè in polvere

Nella modalità di preinfusione, dopo la macinatura, la polvere di caffè viene bagnata dall'acqua calda. Dopo breve

Dose, temperatura infusione e preinfusione

tempo la quantità di acqua restante viene pressata attraverso la polvere inumidita. In questo modo si sprigiona meglio l'aroma del caffè.

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

Il sapore della bevanda al caffè oltre alla miscela dipende anche dalla quantità di acqua.

È quindi possibile adattare la quantità di acqua necessaria per preparare le bevande al caffè e per l'acqua calda alle dimensioni della tazza e alla miscela di caffè che si utilizza. La quantità di caffè in polvere non ne viene modificata.

Anche per le erogazioni di caffè con il latte è possibile regolare la percentuale di latte o di schiuma oltre al dosaggio per l'espresso e il caffè. Inoltre è possibile modificare la dose di latte caldo e schiuma di latte.

Per ogni bevanda è possibile programmare una quantità max. di acqua. Quando si raggiunge questa quantità, la preparazione si interrompe. Per questa bevanda viene memorizzata la dose massima possibile.

Se il serbatoio dell'acqua si svuota durante l'erogazione, la programmazione della quantità si interrompe. La dose **non** viene memorizzata.

È possibile impostare la quantità in due modi:

- con il tasto relativo alle bevande se si prepara una bevanda al caffè o
- se si visualizza *Quantità erogata* nel menù *Parametri*.

CM 5410, CM 5510, CM 5710: la quantità erogata modificata viene sempre salvata nel profilo attuale. Il nome del profilo attualmente selezionato è visualizzato in alto a sinistra sul display.

Interrompere la programmazione della quantità

- Toccare di nuovo il tasto bevande o selezionare il tasto sensore '≡ per bevande da *Altre bevande*.

Modificare la quantità erogata al momento della preparazione delle bevande

È possibile adattare e salvare la dose di caffè espresso ☐, caffè ☐, cappuccino ☐ e latte macchiato ☐ direttamente durante l'erogazione.

- Posizionare una tazza sotto l'erogatore centrale.
- Premere il tasto sensore relativo alla bevanda desiderata finché a display si visualizza *Modificare*.

Se inizia l'impostazione della quantità d'acqua, suona un segnale acustico. (I segnali acustici devono essere accesi, v. "Volume".)

La bevanda desiderata viene erogata e a display compare *Salvare*.

- Quando la tazza è sufficientemente piena in base alle proprie esigenze, confermare con *OK*.

Se si desidera modificare il dosaggio delle bevande con il latte, i componenti della bevanda vengono salvati uno dopo l'altro durante la preparazione.

- Quando la quantità del rispettivo componente corrisponde alle proprie esigenze, confermare con *OK*.

Da questo momento questa bevanda viene preparata con la composizione e la quantità programmata.

Quantità erogata

Modificare la quantità erogata Parametri

La dose per le bevande **caffè lungo**, **caffè latte**, **latte caldo** e **schiuma di latte** si può adattare solo attraverso il menù Parametri.

- Sistemare un recipiente adatto sotto l'erogatore centrale.
- Toccare il tasto sensore '≡ e selezionare Parametri.
- Selezionare la bevanda desiderata.
- Selezionare **Quantità erogata** e confermare con **OK**.

Da questo momento la procedura è identica all'impostazione della quantità nella preparazione delle bevande.

(CM 5410, CM 5510, CM 5710)

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

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

Il nome del profilo attualmente selezionato è visualizzato in alto a sinistra sul display.

Creare i profili

- Toccare il tasto sensore '≡ e selezionare Profili. Confermare con OK.

Il menù Profili si apre.

- Selezionare Creare profilo.

A display si apre un editor.

- Immettere il nome del profilo:
 - Per immettere un carattere, evidenziare un carattere e confermare la selezione con OK.
 - Per cancellare un carattere toccare il tasto sensore ↵.
 - Salvare il nome selezionando la spunta ✓ e confermare con OK.

Il profilo è creato.

Modificare le bevande in un profilo

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

- Selezionare il profilo desiderato.

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

Adesso è possibile modificare le bevande individualmente.

Preparare le bevande di un profilo

- Sistemare un recipiente adatto sotto l'erogatore centrale.
- Toccare il tasto sensore '≡ e selezionare Profili.
- Selezionare il profilo desiderato e confermare con OK.
- Selezionare la bevanda desiderata.

Si avvia la preparazione delle bevande.

Modificare il nome

Questa selezione è possibile se è già stato creato un profilo in aggiunta al profilo standard di Miele.

- Con i tasti freccia selezionare ^ v Modificare il nome e toccare OK.
- Procedere allo stesso modo come per Creare profilo:
 - per cancellare un carattere ↵ selezionare,
 - per immettere nuovi caratteri, selezionare il rispettivo carattere e confermare con OK,
 - per memorizzare il nome modificato selezionare ✓ e toccare OK.

Cancellare profilo

Questa selezione è possibile se è già stato creato un profilo in aggiunta al profilo standard di Miele.

Profili

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

Il profilo viene cancellato.

Impostare il cambio di profilo (Cambiare profilo)

Si possono selezionare le seguenti opzioni:

- **Manuale:** il profilo selezionato rimane fintanto che non si seleziona un altro profilo.
 - **Dopo l'erogazione:** dopo l'erogazione di ogni bevanda viene di nuovo visualizzato il profilo Miele.
 - **All'accensione:** a ogni accensione della macchina per il caffè viene visualizzato il profilo Miele, senza tenere in considerazione quale profilo era stato selezionato prima di spegnere la macchina.
- Selezionare **Cambiare profilo e confermare con OK.**
 - Selezionare l'opzione desiderata e confermare con **OK.**

Visualizzare e modificare Impostazioni

Viene visualizzato il menù delle bevande.

- Toccare il tasto sensore ☰.
- Selezionare Impostazioni e confermare con OK.
- Scegliere la voce che si intende visualizzare o modificare.
- Confermare con OK.
- Modificare l'impostazione come si vuole e confermare con OK.

Lingua

A display è possibile selezionare la propria lingua e il proprio paese per tutti i testi.

Suggerimento: Se per errore è stata selezionata una lingua che non si conosce, è possibile visualizzare nuovamente “Lingua” aiutandosi con il simbolo 🇮🇹.

Timer: spegnimento dopo

Se non viene premuto alcun tasto oppure non si prepara alcuna bevanda, dopo 30 minuti la macchina si spegne per risparmiare energia elettrica.

È possibile modificare questa pre-impostazione con i tasti freccia ↙↗ e scegliere un tempo compreso tra 15 minuti e 9 ore.

Modalità risparmio

La modalità risparmio consente di risparmiare energia. Il sistema si riscalda solo quando si avvia la preparazione della bevanda.

Di serie Modalità risparmio è attivo.

Informazione (visualizzare informazioni)

Si possono visualizzare il numero delle bevande erogate e il numero delle erogazioni ancora possibili fino ai programmi di pulizia.

Blocco accensione 🔒

È possibile bloccare la macchina per il caffè affinché persone non autorizzate, p.es. bambini, non possano utilizzarla.

Disattivare il blocco di accensione 🔓

- Toccare OK per 6 secondi.

Al successivo spegnimento la macchina è nuovamente bloccata.

Durezza dell'acqua

Le informazioni relative alla durezza dell'acqua sono riportate al capitolo “Durezza acqua”.

Luminosità display

Con i tasti freccia ↗↙ si modifica la luminosità del display.

Volume

È possibile regolare il volume dei segnali acustici e dell'acustica tasti con i tasti freccia ↗↙.

Suggerimento: per spegnere i toni, premere il tasto freccia ↙ fino a quando non più è selezionato alcun segmento e appare spento.

Impostazioni

Impostazioni di serie

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

Quanto segue **non** viene resettato:

- Numero delle erogazioni delle bevande e dello stato dell'elettrodomestico (erogazioni fino alla decalcificazione macchina, ...sgrassare il modulo infusione)
- Lingua
- Profili e rispettive bevande (CM 5410, CM 5510, CM 5710)

Modalità fiera (rivenditori)

Questa impostazione non è necessaria per l'utilizzo privato.

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

È possibile attivare la modalità fiera senza eseguire il primo avvio. Il serbatoio acqua è vuoto o non inserito. Accendere la macchina per il caffè. Quando appare la segnalazione Riem-
pire il serbatoio acqua e inserirlo, **toccare** il tasto  per 5 secondi. La modalità fiera è attiva.



Pericolo per la salute a causa della mancata pulizia.

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

Pulire la macchina per il caffè in modo accurato e regolarmente.

Elenco intervalli di pulizia

Intervalli di pulizia consigliati	Cosa pulire/è necessario fare per la manutenzione?
Ogni giorno (a fine giornata)	Serbatoio acqua
	Contenitore fondi caffè
	Vaschetta raccogliocce e base/griglia appoggiatezze
Una volta alla settimana (più spesso se particolarmente sporchi)	Erogatore principale con cappuccinatore integrato
	Modulo infusione
	Vano interno sotto il modulo infusione e la vaschetta raccogliocce
	Involucro (in particolare subito dopo la decalcificazione)
1 volta al mese	Condotto latte
	Contenitore caffè in grani e vano caffè in polvere
	Filtro serbatoio acqua
su esortazione della macchina	Sgrassare il modulo infusione (con 1 pastiglia per la pulizia)
	Decalcificare l'apparecchio (con 1 pastiglia decalcificante)

Pulizia e manutenzione

Pulire a mano o in lavastoviglie

Il modulo infusione **non** è adatto al lavaggio in lavastoviglie.

Pulire il modulo infusione esclusivamente a mano con acqua calda **senza detersivo**.

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

- Copertura in acciaio inox dell'erogatore centrale
- Modulo infusione
- Coperchio contenitore caffè in grani
- Pannello inferiore

 Pericolo di danneggiamento a causa delle temperature troppo elevate in lavastoviglie.

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

Per i componenti che possono essere lavati in lavastoviglie scegliere programmi con temperatura max. di 55 °C.

In lavastoviglie i componenti in plastica rischiano di decolorarsi a contatto con coloranti naturali, come ad esempio carote, pomodori e ketchup. Questa decolorazione non pregiudica la stabilità dei pezzi.

I seguenti componenti sono **adatti al lavaggio in lavastoviglie**:

- vaschetta raccogliocce e coperchio
- Base/griglia appoggiatezze
- Contenitore fondi caffè
- Serbatoio acqua
- Erogatore principale (senza copertura in acciaio inox)
- Chiusura del vano caffè in polvere

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

I componenti durante il funzionamento della macchina possono diventare molto caldi. Se si toccano i componenti molto caldi è possibile ustionarsi. I liquidi che fuoriescono e il vapore sono estremamente caldi e possono causare ustioni.

Non avvicinare alcuna parte del corpo agli erogatori quando fuoriescono liquidi o vapore molto caldi.

Far raffreddare la macchina per il caffè prima di pulirla.

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

 Danni materiali a causa dell'umidità penetrata.

Il vapore di un apparecchio a vapore potrebbe infatti giungere alle parti sotto tensione e causare un corto circuito.

Non utilizzare un apparecchio a vapore per pulire la macchina.

Si consiglia di pulire regolarmente la macchina, poiché i fondi di caffè ammuffiscono in fretta. I residui di latte possono diventare acidi e intasare il tubo del latte.

Prodotti non adatti

Tutte le superfici possono subire anche alterazioni di colore o decolorazioni se si trattano con prodotti non adeguati. Tutte le superfici si graffiano facilmente. Le superfici in vetro possono graffiarsi o rompersi.

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

Per evitare di danneggiare le superfici non usare i seguenti prodotti per la pulizia:

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri
- detergenti contenenti solventi
- detergenti anticalcare (non adatti alla pulizia dell'involucro)
- detergenti per acciaio inossidabile
- detersivi per lavastoviglie (non adatti alla pulizia dell'involucro)
- detergenti per vetro
- detergenti per piani cottura in vetro-ceramica
- spray per forno
- detergenti abrasivi, in polvere, latte o pasta
- spazzole e spugne abrasive (ad es. pagliette) o spugne usate che ancora contengono residui di detergenti abrasivi
- gomme cancella-sporco
- raschietti affilati in metallo
- lana d'acciaio o pagliette in acciaio

Pulizia e manutenzione

Vaschetta raccogli gocce, contenitore fondi caffè e base/griglia appoggiatezze

Lavare la vaschetta raccogli gocce e il contenitore fondi **ogni giorno** per impedire che si formino muffa e cattivi odori.

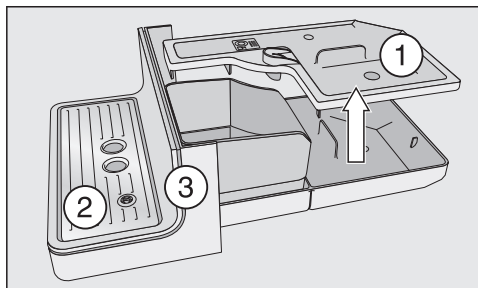
Il contenitore dei fondi è situato nella vaschetta raccogli gocce. Nel contenitore dei fondi caffè si trova per lo più anche un po' di acqua di lavaggio.

La macchina per il caffè segnala a display se la vaschetta e/o il contenitore dei fondi sono pieni e devono essere vuotati. Vuotare la vaschetta e il contenitore dei fondi.



Pericolo di ustioni!

Se la macchina è stata risciacquata da poco, attendere qualche istante prima di togliere la vaschetta raccogli gocce. L'acqua di risciacquo fuoriesce.



■ Facendo attenzione, estrarre la vaschetta raccogli gocce dalla macchina per il caffè. Rimuovere il coperchio ①.

■ Vuotare la vaschetta e il contenitore fondi.

■ Rimuovere la base/griglia appoggiatezze ② e il pannello inferiore ③.

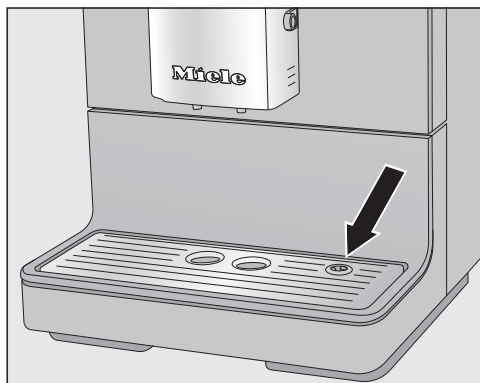
■ Pulire tutti i componenti.

Pulire il pannello inferiore esclusivamente a mano con acqua calda e poco detersivo per i piatti. Tutti gli altri componenti sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

■ Pulire il vano interno dell'apparecchio sotto la vaschetta raccogli gocce.

■ Rimontare tutti i componenti e inserire la vaschetta raccogli gocce nella macchina per il caffè.

Inserire la vaschetta correttamente finché risulta percettibile l'incastro.



■ Accertarsi che la griglia sia correttamente posizionata (v. immagine).

■ Pulire l'area sotto la macchina per il caffè. Quando si estrae la vaschetta potrebbe giungere dell'acqua sotto l'apparecchio.

Pulire il serbatoio dell'acqua

Pulire il serbatoio dell'acqua ogni giorno. È possibile lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie una volta alla settimana.

Accertarsi che la valvola, la superficie inferiore del serbatoio dell'acqua e la griglia di appoggio della macchina siano pulite. Solo in questo modo è possibile inserire correttamente il serbatoio dell'acqua.

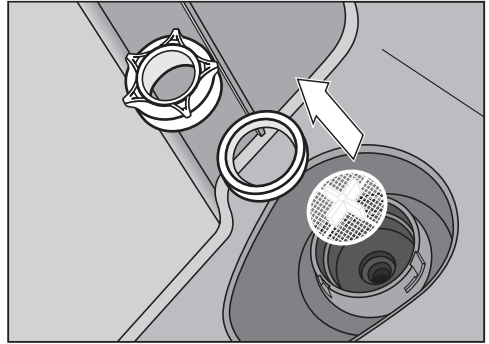
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua.
- Lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie oppure a mano con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti. Asciugare il serbatoio.
- Pulire e asciugare con cura la superficie di appoggio della macchina, soprattutto gli incavi.
- Reinserire il serbatoio dell'acqua.

Togliere e lavare il filtro del serbatoio acqua

Lavarlo una volta al mese.

Il filtro serbatoio dell'acqua è situato sotto il serbatoio.

- Rimuovere il serbatoio dell'acqua.



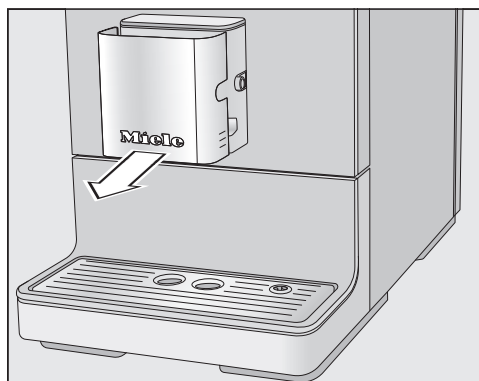
- Svitare il tappo di sicurezza. Rimuovere l'anello di guarnizione e il filtro.
- Pulire tutti i componenti. Risciacquare con cura tutti i componenti sotto acqua corrente.
- Rimettere in sede il filtro (con la croce verso l'alto) e l'anello di guarnizione. Riavvitare il tappo di sicurezza.
- Reinserire il serbatoio dell'acqua.

Pulizia e manutenzione

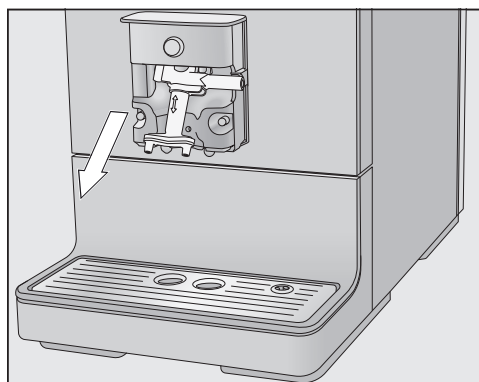
Erogatore centrale

Lavare la copertura in acciaio inossidabile dell'erogatore centrale **esclusivamente** a mano con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti.

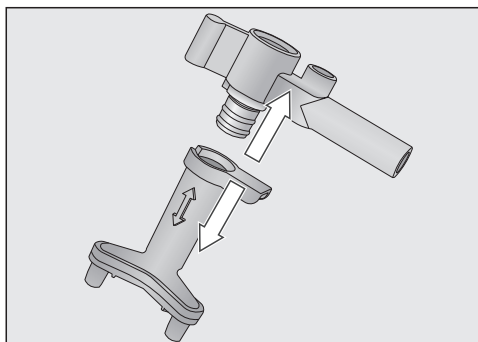
Tutti gli altri componenti sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.



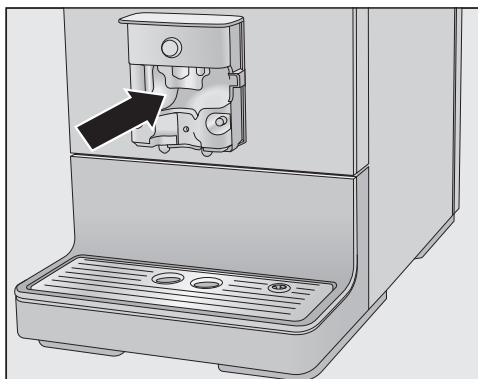
- Togliere la copertura in acciaio inox verso di sé.



- Rimuovere l'unità di erogazione verso il basso.



- Staccare la parte superiore con il supporto per il tubicino del latte dagli erogatori.
- Pulire tutte le parti accuratamente.



- Pulire la superficie dell'erogatore principale e degli erogatori del caffè con un panno spugna umido.

Se i raccordi del tubicino del latte sono intasati, pulirli sotto l'acqua corrente servendosi dello scovolino in dotazione:

- per farlo infilare lo scovolino nel raccordo. Muovere lo scovolino avanti e indietro finché si eliminano tutti i residui di latte.

Rimontare l'erogatore centrale

È più facile riassembleare l'erogatore centrale se prima si inumidiscono i singoli componenti con un po' di acqua.

- Rimontare l'erogatore centrale.
- Spingere l'unità nell'erogatore centrale. Premere con forza finché l'erogatore centrale è rimontato saldamente e si richiude senza spazi intermedi.
- Rimontare la copertura in acciaio inossidabile e inserire il tubicino del latte.

Condotta latte



Pericolo per la salute a causa della mancata pulizia.

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

Si raccomanda di pulire accuratamente e regolarmente i componenti per il latte.

Il tubicino del latte della macchina per il caffè deve essere pulito ca. ogni 5 giorni.

Ci sono due possibilità per pulire il tubicino del latte:

- è possibile estrarre l'erogatore centrale con cappuccinatore integrato, smontarlo e lavarlo in lavastoviglie o a mano con acqua calda e poco detersivo per i piatti (v. "Erogatore centrale con cappuccinatore integrato").
- Oppure si pulisce il tubicino del latte con il programma di pulizia Pulire condotta latte e il detergente Miele per i condotti del latte (v. "Programmi di pulizia" - "Tubicino del latte").

Suggerimento: si consiglia, in aggiunta all'abituale pulizia settimanale di eseguire una pulizia straordinaria una volta al mese. Ad es. se si pulisce la macchina a mano una volta alla settimana, eseguire una volta al mese il programma di pulizia Pulire condotta latte. Con questa combinazione il tubicino del latte risulta pulito in modo ottimale.

Pulizia e manutenzione

Contentitore caffè in grani e vano caffè in polvere

 Pericolo di ferirsi col macinacaffè.

Disinserire la spina prima di pulire il contenitore del caffè in grani, per staccare la macchina per il caffè dalla presa elettrica.

I chicchi di caffè contengono grassi che si depositano sulle pareti del contenitore caffè in grani e potrebbero ostacolare il fluire dei chicchi. Per questo motivo pulire con regolarità il contenitore del caffè in grani con un panno asciutto e morbido.

- Aprire il contenitore del caffè in grani.
- Eliminare i grani rimasti.
- Pulire il contenitore del caffè in grani con un panno asciutto e morbido.

Adesso è possibile riempire nuovamente il contenitore di caffè in grani.

Se necessario pulire il vano del caffè in polvere:

- aprire il vano del caffè in polvere ed eliminare i resti di caffè.

Suggerimento: aspirare il contenitore caffè in grani e il vano caffè in polvere con l'aspirapolvere per eliminare i resti di caffè.

Pulire l'involucro

Tutte le superfici possono subire anche alterazioni di colore o decolorazioni se lo sporco agisce a lungo o se si trattano con prodotti non adeguati.

Rimuovere subito lo sporco presente sulla macchina.

Pulire immediatamente eventuali schizzi di prodotto decalcificante.

- Spegnerne la macchina per il caffè.
- Pulire il frontale dell'apparecchio con una spugna pulita, poco detersivo per i piatti e dell'acqua calda. Asciugare poi tutte le superfici con un panno morbido.

Suggerimento: è possibile pulire l'involucro anche con il panno multiuso in microfibra Miele.

Visualizzare il menù Pulizia

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

- Toccare il tasto sensore '≡.
- Selezionare Pulizia e confermare con OK.

Ora è possibile selezionare un programma di pulizia.

Risciacquare la macchina

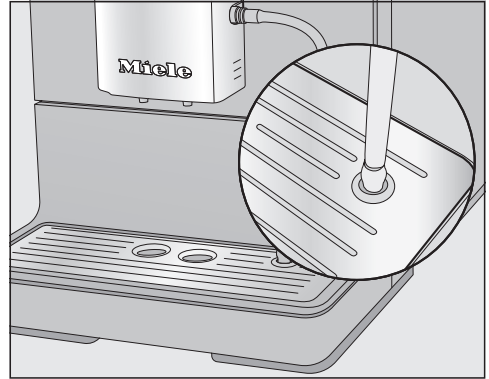
Dopo la preparazione di una bevanda al caffè, prima dello spegnimento la macchina effettua un risciacquo dei condotti. È possibile anche avviare manualmente Risciacquare apparecchio.

Risciacquare il condotto del latte

Il condotto del latte si può intasare a causa dei residui di latte. Per questo motivo occorre risciacquare con regolarità il tubicino del latte. Se si è preparato del latte, al più tardi allo spegnimento compare l'esortazione a inserire il tubicino del latte nella base/griglia appoggiatezze.

Il tubicino del latte può essere risciacquato anche manualmente.

- Toccare il tasto sensore '≡.
- Selezionare Pulizia | Risciacquare condotto latte e confermare con OK.



- Infilare il tubicino del latte nell'apertura a destra nella base/griglia appoggiatezze, non appena viene richiesto.
- Confermare con OK.

I condotti del latte vengono risciacquati.

Pulire il tubo del latte con il programma di pulizia

Per una pulizia ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto Miele specifico per la pulizia dei condotti del latte. Il detergente in polvere per il tubicino del latte è stato sviluppato in modo specifico per le macchine da caffè Miele.

Il detergente per i condotti del latte è reperibile presso i rivenditori specializzati Miele, l'assistenza tecnica autorizzata o sullo shop online Miele.

Il programma di pulizia Pulire condotto latte dura ca. 5 minuti.

- Toccare il tasto sensore '≡.
- Selezionare Pulizia | Pulire condotto latte.

Questo procedimento non può essere interrotto. Il processo dovrà quindi svolgersi fino alla fine.

Pulizia e manutenzione

- Confermare con **OK**.

Il procedimento si avvia.

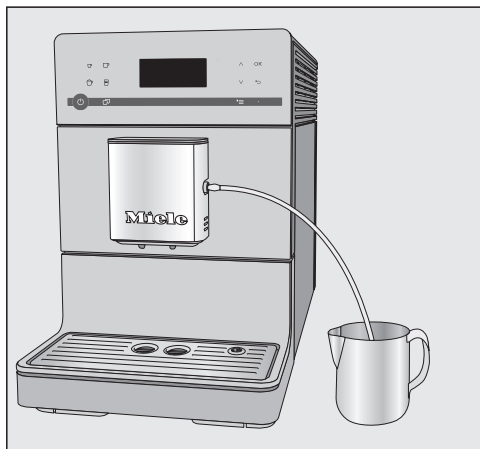
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

A display compare Inserire il condotto del latte nel detergente.

Preparare la soluzione detergente per la pulizia

- Sciogliere la polvere detergente in un recipiente con 200 ml di acqua tiepida. Mescolare la soluzione con un cucchiaino finché la polvere si sarà completamente sciolta.

Per la pulizia



- Collocare il recipiente accanto alla macchina per il caffè e infilare il tubo del latte nella soluzione detergente. Accertarsi che il tubo del latte sia sufficientemente immerso nella soluzione detergente.

- Confermare con **OK**.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Dopo il risciacquo il procedimento di pulizia è terminato.

Suggerimento: risciacquare eventuali residui di soluzione detergente dal tubicino del latte sotto acqua corrente.

Sgrassare il modulo infusione e pulire il vano interno

La percentuale di grasso presente nelle diverse miscele di caffè utilizzate può ostruire rapidamente il modulo infusione. Se si vogliono preparare aromatiche bevande al caffè e affinché la macchina per il caffè funzioni correttamente occorre sgrassare regolarmente il modulo infusione.

Si consiglia di utilizzare le compresse per la pulizia Miele per pulire la macchina in modo ottimale. Le compresse per la pulizia per sgrassare il modulo infusione sono state sviluppate in modo specifico per la macchina per il caffè Miele e impediscono che la macchina subisca danni. Si possono acquistare presso i negozi autorizzati e i centri di assistenza Miele oppure sullo shop online di Miele.

Il programma di pulizia "Sgrassare il modulo infusione" dura ca. 15 minuti.

Dopo 200 erogazioni a display compare una segnalazione che indica di sgrassare il modulo infusione.

■ Confermare la segnalazione con **OK**.

La segnalazione compare a intervalli regolari. Al raggiungimento del numero massimo di erogazioni possibili, la macchina per il caffè si blocca.

Sgrassare il modulo infusione

Non è possibile erogare bevande e a display compare la segnalazione **Sgrassare il modulo infusione e pulire il vano interno**.

Questo procedimento non può essere interrotto. Il processo dovrà quindi svolgersi fino alla fine.

■ Confermare con **OK**.

Si avvia il programma di pulizia.

■ Seguire le indicazioni visualizzate a display.

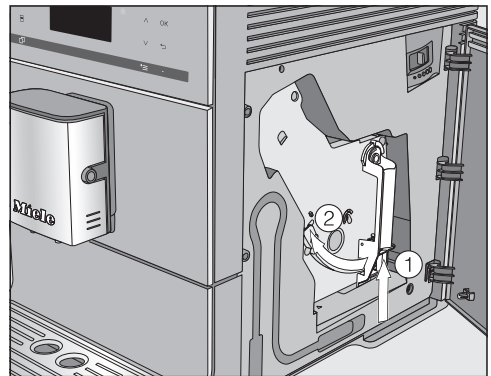
Pulire il modulo infusione e il vano interno

Pulire il modulo infusione esclusivamente **a mano** con acqua calda **senza detersivo**. Le parti mobili del modulo infusione sono lubrificate. I detersivi danneggiano il modulo.

Per garantire un ottimo sapore di caffè ed evitare la formazione di germi, rimuovere e pulire il modulo infusione una volta alla settimana sotto acqua corrente.

A display compare **Risciacquare manualmente il modulo infusione e pulire il vano interno**.

■ Aprire lo sportello della macchina.



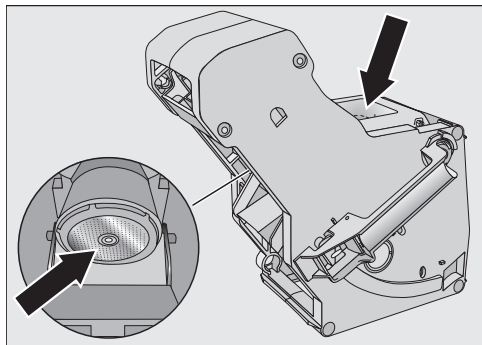
■ Tenere premuto il tasto in basso sulla maniglia del modulo infusione ① e ruotare la maniglia verso sinistra ②.

■ Estrarre il modulo con cautela dalla macchina.

Pulizia e manutenzione

Dopo aver estratto il modulo infusione, **non** modificare la posizione della maniglia sul modulo infusione.

- Pulire il modulo infusione **a mano sotto acqua corrente calda** senza detersivo.

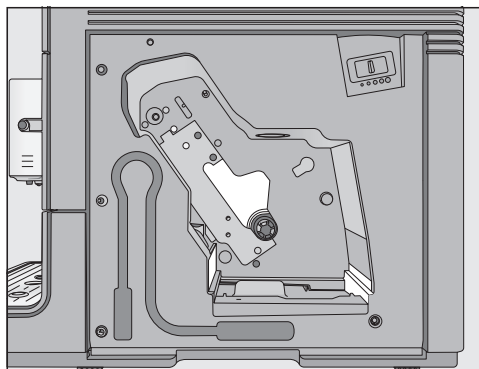


- Eliminare i residui di caffè dai filtri (v. frecce).
- Asciugare l'imbuto, affinché il caffè in polvere non vi rimanga incollato con la successiva preparazione.

⚠ Pericolo per la salute a causa della mancata pulizia.

I residui umidi del caffè in polvere presenti nel vano interno possono ammuffirsi ed essere nocivi per la salute.

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

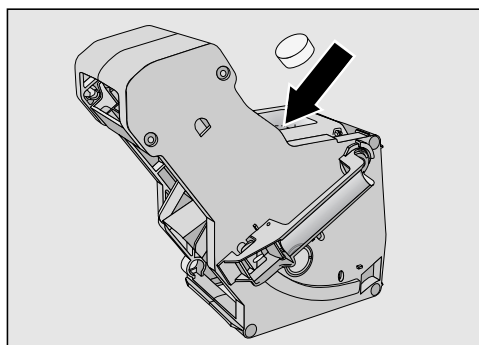


- Pulire il vano interno della macchina. Assicurarsi che le zone illustrate in chiaro nella figura vengano pulite accuratamente.

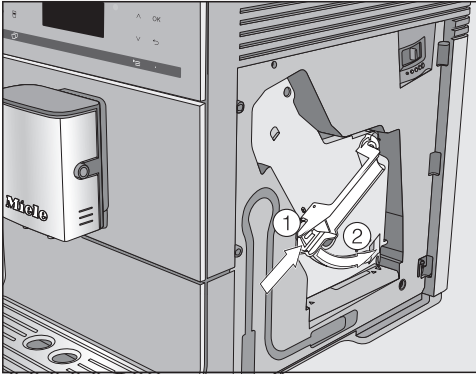
Suggerimento: Eliminare i residui di caffè in polvere asciutti con un piccolo aspirapolvere.

Inserire la compressa per la pulizia nel modulo infusione

A display compare: Inserire il modulo infusione con la compressa per la pulizia. Chiudere lo sportello.



- Inserire la compressa per la pulizia nel modulo infusione in alto (freccia).
- Inserire il modulo infusione con la compressa per la pulizia nella macchina per il caffè.



- Premere il tasto in basso sulla maniglia del modulo infusione ① e ruotare la maniglia verso destra ②.
- Chiudere lo sportello.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Il procedimento è terminato quando compare il menù delle bevande.

Decalcificare apparecchio

Pericolo di danneggiamento a causa di spruzzi della soluzione decalcificante.

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

Eliminare subito eventuali schizzi derivanti dalla decalcificazione.

La macchina per il caffè diventa calcarea a causa dell'utilizzo. Quanto rapidamente la macchina forma il calcare dipende dal grado di durezza dell'acqua utilizzata. I residui di calcare devono essere eliminati regolarmente.

La macchina guida l'utente attraverso il processo di decalcificazione. A display compaiono diverse segnalazioni, ad es. si richiede di vuotare la vaschetta raccogligocce o di riempire il serbatoio acqua.

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

La macchina per il caffè segnala tramite display quando decalcificare la macchina. A display compare Erogazioni rimanenti fino alla decalcificazione dell'apparecchio: 50. La macchina indica il numero restante di erogazioni fino al momento in cui è necessario eseguire la decalcificazione.

- Premere OK per confermare questa segnalazione.

Se il numero delle erogazioni rimaste è uguale a 0, la macchina si blocca.

Pulizia e manutenzione

È possibile spegnere la macchina se in quel momento non si desidera avviare la decalcificazione. Le bevande possono essere nuovamente preparate solo dopo la decalcificazione.

Decalcificare dopo la richiesta a display

A display appare la segnalazione Decalcificare apparecchio.

Questo procedimento non può essere interrotto. Il processo dovrà quindi svolgersi fino alla fine.

- Confermare con OK.

Il procedimento si avvia.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Quando a display appare Riempire il serbatoio acqua di decalcificante e acqua tiepida fino alla tacca di decalcificazione  e inserirlo, procedere come descritto di seguito.

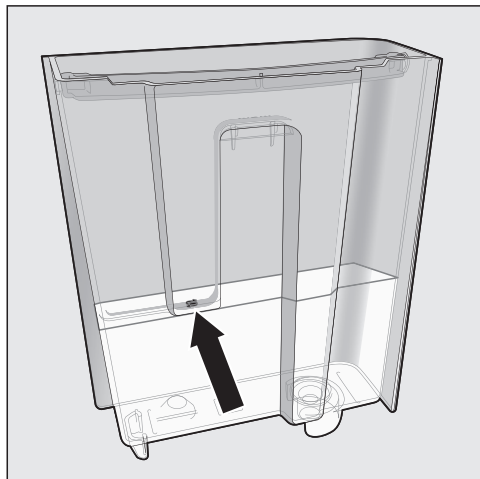
Per preparare la soluzione decalcificante

Per una decalcificazione ottimale, Miele consiglia di utilizzare le pastiglie Miele. Le pastiglie per la decalcificazione sono state sviluppate in modo specifico per le macchine per il caffè Miele.

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

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

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



- Aggiungere **1** pastiglia di decalcificazione in acqua.
- Versare nel serbatoio acqua tiepida fino alla tacca .

Per il prodotto decalcificante rispettare il rapporto di miscelazione. È importante versare nel serbatoio la quantità di acqua indicata. Altrimenti la decalcificazione risulterà incompleta.

Eseguire la decalcificazione

- Reinserire il serbatoio dell'acqua.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Se a display appare Risciacquare il serbatoio e riempirlo di acqua pulita fino alla tacca di decalcificazione .

- risciacquare accuratamente il serbatoio con acqua pulita. Accertarsi che nel serbatoio **non** rimangano residui derivanti dal procedimento di decalcificazione. Riempirlo fino al contrassegno  con acqua fresca del rubinetto.

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

Trasporto

Se la macchina non viene utilizzata per un lungo periodo o se la si vuole trasportare occorre prepararla in modo sicuro:

- vuotare e pulire il contenitore del caffè in grani,
- vuotare e pulire il serbatoio dell'acqua,
- far fuoriuscire tutto il vapore,
- pulire il vano interno,
- imballarla in modo sicuro.

Far fuoriuscire tutto il vapore dalla macchina per il caffè

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

Far fuoriuscire il vapore significa che viene eliminata tutta l'acqua dal sistema. Questo previene danni da bagnamento e da gelo nell'apparecchio.

- Accendere la macchina per il caffè con il tasto On/Off .
- Toccare il tasto sensore .
- Toccare il tasto sensore  due volte.

A display compare Vuotare il sistema?.

- Selezionare sì e confermare con OK.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

 Pericolo di ustionarsi nelle immediate vicinanze degli erogatori.

Il vapore acqueo molto caldo può causare ustioni.

Non avvicinare alcuna parte del corpo agli erogatori quando fuoriescono liquidi o vapore molto caldi.

Non toccare nessun componente caldo della macchina.

Quando a display compare *Proced. terminato* e il display si spegne significa che è fuoriuscito tutto il vapore.

- Sfilare la spina per staccare la macchina per il caffè dalla rete elettrica.
- Pulire la vaschetta raccogli gocce e il contenitore dei fondi.

Imballaggio

Imballare esclusivamente un apparecchio pulito e asciutto. Resti di polvere di caffè possono graffiare le superfici. Inoltre resti di caffè, latte e acqua favoriscono la formazione di germi.

Utilizzare l'imballaggio originale comprese le parti in polistirolo.

Riporre le istruzioni d'uso nel cartone. In questo modo sono sempre a disposizione quando si vuole utilizzare nuovamente la macchina per il caffè.

La maggior parte dei guasti che si verificano durante l'uso quotidiano dell'apparecchio può essere eliminata personalmente, senza difficoltà. In molti casi è possibile risparmiare tempo e costi senza doversi necessariamente rivolgere all'assistenza tecnica.

Le tabelle che seguono sono un aiuto per individuare e possibilmente eliminare le cause dei guasti.

Segnalazioni a display

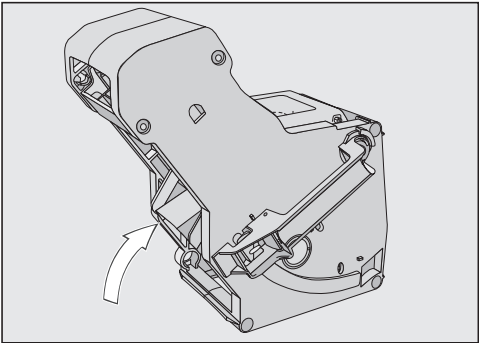
Le segnalazioni di guasti devono essere confermate con **OK**. Questo significa che anche se il guasto è stato risolto, la segnalazione può tuttavia comparire nuovamente a display.

Seguire le istruzioni a display per eliminare il guasto.

Se la segnalazione di guasto ricompare a display, rivolgersi all'assistenza tecnica Miele.

Problema	Causa e rimedio
F1, F2, F80, F82	Si tratta di un guasto interno. ■ Spegnerla macchina per il caffè tramite il tasto On/Off  . Attendere ca. 1 ora prima di riaccendere la macchina.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Si tratta di un guasto interno. ■ Spegnerla macchina per il caffè tramite il tasto On/Off  . Attendere ca. 2 minuti prima di riaccendere la macchina.
F10, F17	Non viene aspirata acqua o ne viene aspirata poca. ■ Rimuovere il serbatoio dell'acqua. Riempire il serbatoio solo con acqua potabile pulita e fredda. ■ Rimuovere e pulire il filtro serbatoio acqua (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Rimuovere e pulire filtro serbatoio acqua").

Cosa fare se...

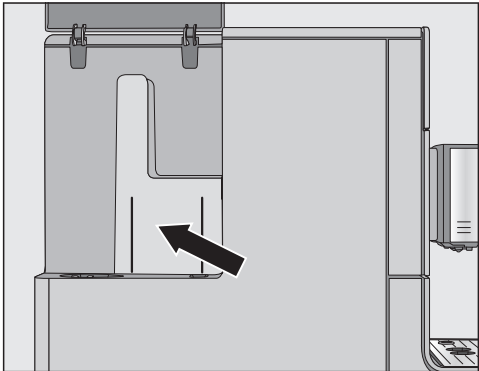
Problema	Causa e rimedio
F73 o Controllare il modulo infusione	Il modulo infusione non raggiunge la posizione base. ■ Spegnere la macchina per il caffè con il tasto On/Off . ■ Estrarre la spina dalla presa elettrica. Attendere due minuti prima di reinfilare la spina. ■ Rimuovere il modulo infusione e risciacquarlo sotto acqua corrente.  ■ Spostare il dispositivo di espulsione caffè del modulo infusione nella posizione base. ■ Non mettere in sede il gruppo erogatore. Chiudere lo sportello e accendere la macchina con il tasto On/Off . Il motorino del modulo infusione viene inizializzato e si assesta in posizione base. ■ Quando si visualizza la segnalazione Inserire il modulo infusione, aprire lo sportello e riposizionare il gruppo erogatore nell'apparecchio. Chiudere lo sportello.

Problema	Causa e rimedio
Quantità eccessiva di caffè in polvere	Nel vano del caffè in polvere la quantità di caffè è eccessiva. Se si aggiungono più di due cucchiaini rasi di caffè in polvere nel vano, il gruppo erogatore non riesce a comprimere la miscela. Il caffè in polvere viene vuotato nel contenitore di fondi e a display compare la segnalazione di guasto. ■ Spegnere la macchina per il caffè con il tasto On/Off . ■ Estrarre il modulo infusione e pulirlo (v. "Sgrassare il modulo infusione e pulire il vano interno"). ■ Rimuovere il caffè in polvere dal vano interno della macchina per il caffè, p.es. con l'aspirapolvere. ■ Aggiungere max. 12 g di caffè in polvere nel vano.

Cosa fare se...

Comportamento anomalo della macchina

Problema	Causa e rimedio
Il display rimane scuro quando la macchina viene accesa con il tasto On/Off .	La pressione sul tasto On/Off  non è stata sufficiente. ■ Toccare l'incavo del tasto On/Off  per almeno tre secondi.
	La spina non è inserita correttamente nella presa elettrica. ■ Inserire la spina nella presa.
	L'interruttore di sicurezza dell'impianto di casa è scattato perché la macchina per il caffè, la tensione di rete o un altro elettrodomestico sono difettosi. ■ Estrarre la spina dalla presa elettrica. ■ Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica autorizzata Miele.
La macchina si spegne improvvisamente.	L'ora di spegnimento programmata col timer è trascorsa. ■ Reimpostare eventualmente l'ora di spegnimento (v. "Impostazioni - Timer")
	La spina non è inserita correttamente nella presa elettrica. ■ Inserire la spina nella presa.
I tasti sensore non reagiscono. I comandi dell'apparecchio non funzionano.	Si tratta di un guasto interno. ■ Interrompere l'afflusso di corrente, staccando la spina della macchina dalla presa elettrica o disattivando l'interruttore di sicurezza dell'impianto domestico.
Il display non è chiaro o non risulta leggibile.	La luminosità del display impostata è troppo bassa. ■ Cambiare questa impostazione (v. "Impostazioni").

Problema	Causa e rimedio
Il serbatoio dell'acqua è vuoto. Non si visualizza la segnalazione Riempire il serbatoio acqua e inserirlo.	Tra il serbatoio dell'acqua e la parete dell'involucro si trovano delle gocce d'acqua oppure l'area è umida (v. imm.).  ■ Asciugare l'area. Estrarre il serbatoio per riempirlo di acqua. Sulle pareti interne del serbatoio dell'acqua vi è troppa umidità residua, ad es. si è formata una micro-pellicola. Oppure il serbatoio dell'acqua è pieno di calcare, ad es. ha i bordi pieni di calcare. ■ Pulire il serbatoio dell'acqua ogni giorno.
Riempire il serbatoio acqua e inserirlo compare nonostante il serbatoio acqua sia pieno e inserito.	Il serbatoio acqua non è inserito correttamente. ■ Estrarre il serbatoio acqua e reinserirlo. Durante la decalcificazione il serbatoio acqua non è stato riempito e inserito correttamente. ■ Riempirlo fino alla tacca di decalcificazione ☞ e riavviare il processo di decalcificazione.
Dopo l'accensione appare Riempire il serbatoio acqua e inserirlo nonostante il contenitore sia pieno e inserito. La macchina non risciacqua.	Nella macchina per il caffè si è formato del calcare. ■ Spegnerla la macchina per il caffè con il tasto On/Off . Attendere ca. un'ora. ■ Riaccendere la macchina. Non appena compare Fase di riscaldamento, toccare il tasto sensore  e selezionare poi Decalcificare apparecchio. ■ Decalcificare la macchina per il caffè.

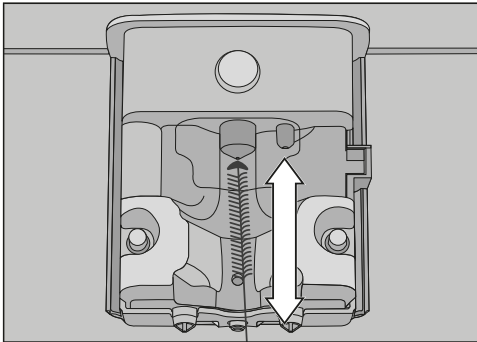
Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
Dopo l'accensione compare Vuotare vaschetta raccogliogocce e contenitore fondi di caffè, nonostante siano stati vuotati entrambi.	Non si tratta di un guasto. Se si svuotano la vaschetta raccogliogocce e il contenitore di fondi per il caffè dopo aver spento la macchina, il contatore interno non viene resettato. A display compare la segnalazione Vuotare vaschetta raccogliogocce e contenitore fondi di caffè nonostante la vaschetta raccogliogocce e/o il contenitore di fondi non siano ancora completamente pieni.
Dall'erogatore centrale non fuoriescono latte o schiuma di latte.	Il tubicino del latte è intasato. ■ Pulire l'erogatore centrale, in particolare il cappuccinatore e i raccordi del tubicino del latte con cura con lo scovolino.
Nonostante la vaschetta sia stata vuotata, compare a display Vuotare vaschetta raccogliogocce e contenitore fondi di caffè.	La vaschetta non poggia correttamente in macchina. ■ Spingere la vaschetta completamente verso il retro. ■ Accertarsi che il pannello inferiore poggia correttamente sulla vaschetta. Se si svuotano la vaschetta raccogliogocce e il contenitore di fondi per il caffè dopo aver spento la macchina, il contatore interno non viene resettato. A display compare la segnalazione Vuotare vaschetta raccogliogocce e contenitore fondi di caffè nonostante la vaschetta raccogliogocce e/o il contenitore di fondi non siano ancora completamente pieni.
Inserire vaschetta raccogliogocce e contenitore fondi di caffè appare nonostante entrambi siano inseriti.	La vaschetta raccogliogocce non è inserita correttamente per cui non viene riconosciuta. ■ Vuotare la vaschetta e il contenitore fondi. Rimontare tutti i componenti e inserire la vaschetta raccogliogocce nella macchina per il caffè fino alla battuta d'arresto.

Problema	Causa e rimedio
La vaschetta raccogli-gocce oppure il contenitore dei fondi sono troppo pieni nonostante siano stati svuotati ogni volta che è apparsa la richiesta a display.	Non si tratta di un guasto! Probabilmente la vaschetta raccogli-gocce e il contenitore fondi sono stati estratti oppure è stato aperto lo sportello senza che la vaschetta raccogli-gocce e i contenitori fondi siano stati vuotati. Estruendo la vaschetta raccogli-gocce oppure aprendo lo sportello, il contatore interno per vuotare la vaschetta raccogli-gocce e il contenitore fondi viene resettato. ■ Estrarre la vaschetta raccogli-gocce con il contenitore fondi di caffè e vuotarli.
Nonostante il contenitore caffè in grani sia pieno, compare la segnalazione Riempire contenitore caffè in grani.	Non si tratta di un guasto. ■ Confermare la segnalazione con OK. Nel macinacaffè non scivolano abbastanza chicchi di caffè. Si utilizza una tostatura scura? I chicchi di caffè tostati molto scuri spesso sono oleosi. Questi grassi si possono depositare sulle pareti del contenitore caffè in grani e potrebbero ostacolare il fluire dei chicchi. ■ Preparare una bevanda al caffè e osservare se il caffè in grani scivola nell'apposito contenitore. ■ Pulire spesso il contenitore del caffè in grani se si utilizza del caffè tostato scuro e oleoso. Eventualmente provare una miscela di caffè meno oleosa.
La macchina per il caffè non effettua il risciacquo quando viene accesa.	Non si tratta di un guasto. Se la macchina per il caffè ha già raggiunto la temperatura di funzionamento, all'accensione non risciacqua i condotti.

Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
L'erogazione di bevande al caffè viene interrotta più volte di seguito e appare l'indicazione Riempire contenitore caffè in grani.	Non si tratta di un guasto. I sensori del modulo infusione non rilevano il caffè in polvere. Con alcune miscele può succedere che si macini troppo poco caffè oppure che la polvere sia troppo fine. Per lo più il grado di macinatura e la quantità macinata sono impostati su “fine” e “poca”. ■ Confermare la segnalazione con OK. Se il caffè risulta troppo forte o il sapore troppo amaro, provare un'altra miscela di caffè. Se l'indicazione appare per l'erogazione di tutte le bevande: ■ impostare un grado di macinatura più grosso (v. “Grado di macinatura”). ■ Verificare le impostazioni sulla quantità di caffè da macinare per tutte le specialità al caffè (v. “Dose”). All'occorrenza selezionare una dose maggiore. Tenere conto anche di bevande eventualmente modificate sotto “Profili”. Se l'indicazione appare solo per l'erogazione di bevande selezionate: ■ verificare le impostazioni sulla quantità di caffè da macinare per questa specialità di caffè (v. “Dose”). Selezionare una dose maggiore. ■ Eventualmente impostare anche il grado di macinatura su un grado più grossolano.
Il procedimento di decalcificazione è stato avviato inavvertitamente.	Questo programma non può essere interrotto dopo che è stato premuto il tasto OK. Il procedimento deve svolgersi completamente. Si tratta di una misura di sicurezza, affinché la macchina si decalcifichi completamente. È molto importante per la durata e la funzionalità dell'apparecchio. ■ Decalcificare la macchina per il caffè (v. “Decalcificazione”).

Problema	Causa e rimedio
Il latte spruzza durante l'erogazione. Durante la preparazione si sentono dei sibili. Nonostante si debba preparare della schiuma di latte, dall'erogatore centrale fuoriesce solo latte caldo.	La temperatura del latte utilizzato è troppo alta. Una buona schiuma di latte si prepara solo con il latte freddo ($< 10^{\circ}\text{C}$). ■ Verificare la temperatura del latte.
	L'erogatore centrale con cappuccinatore integrato non è montato correttamente e aspira aria. Oppure gli ugelli di scarico sono ostruiti. ■ Controllare se l'erogatore è stato assemblato correttamente. Assicurarsi che tutti i componenti siano in posizione stabile. ■ Eventualmente pulire l'erogatore centrale.
	Il tubo del latte, i componenti di collegamento o il tubo di aspirazione del contenitore del latte sono ostruiti. ■ Pulire tutti i componenti con cura.
	L'ugello del vapore sull'erogatore centrale è ostruito.  Infilare lo scovolino al max. 1 cm all'interno dell'ugello vapore. ■ Pulire l'ugello del vapore con l'apposita spazzola.
Sul coperchio della vaschetta raccogliocce e nel vano interno intorno al modulo infusione è presente del caffè in polvere.	Non si tratta di un guasto. Il movimento del modulo infusione durante l'erogazione può far fuoriuscire un po' di caffè in polvere. Anche i tipi di grani utilizzati, il grado di macinatura e la quantità macinata possono influire. Importante! Pulire il vano interno della macchina per il caffè con regolarità per evitare muffa e simili.

Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
La parte interna del coperchio del recipiente caffè in grani è molto umida. Si notano delle gocce d'acqua.	Sono state preparate molte bevande una dopo l'altra e il vano del caffè in polvere non è chiuso oppure non è chiuso bene. Dal modulo infusione fuoriesce vapore acqueo che sale nel vano del caffè in polvere e condensa sul coperchio verso l'alto. ■ Posizionare il coperchio del vano caffè in polvere di modo che si chiuda bene.
Sulla superficie sotto la macchina per il caffè si raccoglie dell'acqua mista a caffè.	Non si tratta di un guasto. Quando si estrae la vaschetta potrebbe finire dell'acqua sotto l'apparecchio. Pulire con regolarità la superficie sotto la macchina per il caffè.
Il display è illuminato, ma la macchina per il caffè non riscalda e non prepara le bevande. Non si riesce a spegnere la macchina per il caffè.	È stata attivata la modalità fiera per presentare la macchina per il caffè presso i rivenditori o alle esposizioni. ■ Disattivare la modalità fiera.

Risultato non soddisfacente

Problema	Causa e rimedio
La bevanda al caffè non è sufficientemente calda.	La tazzina non è stata preriscaldata. Più piccola e spesso è la tazzina, più importante risulterà preriscaldarla. ■ Preriscaldare la tazzina p.es. con acqua calda.
	La temperatura di infusione impostata è troppo bassa. ■ Impostare una temperatura di infusione più alta.
	I filtri del modulo infusione sono ostruiti. ■ Estrarre il modulo infusione e pulirlo a mano. ■ Sgrassare il modulo infusione.
Il tempo di riscaldamento dura più a lungo. La quantità di acqua non è più sufficiente e la macchina rende meno. Le bevande vengono erogate dall'erogatore centrale molto lentamente.	Nella macchina per il caffè si è formato del calcare. ■ Decalcificare la macchina per il caffè.
Dall'erogatore centrale non fuoriesce alcuna bevanda al caffè. Oppure la bevanda al caffè fuoriesce da un erogatore.	L'erogatore centrale è ostruito. ■ Risciacquare i condotti del caffè (v. "Pulizia e manutenzione – Risciacquare apparecchio"). ■ Se dopo la bevanda al caffè continua a non fuoriuscire oppure fuoriesce solo da un lato, pulire gli erogatori con lo scovolino.
La consistenza della schiuma non è soddisfacente.	La temperatura del latte è troppo alta. Una buona schiuma di latte si prepara solo con il latte freddo (< 10 °C). ■ Controllare la temperatura del latte nel recipiente.
	Il tubicino del latte è intasato. ■ Pulire l'erogatore centrale e il condotto del latte con lo scovolino.

Cosa fare se...

Problema	Causa e rimedio
Nel corso della macinatura si sentono dei rumori inusuali.	Il contenitore del caffè in grani si è vuotato nel corso della macinatura. ■ Riempire il contenitore di caffè in grani fresco.
	Tra i chicchi di caffè possono essere presenti corpi estranei, come p.es. plastica o sassolini. ■ Spegnerne immediatamente la macchina per il caffè. Contattare il servizio di assistenza tecnica Miele.
La bevanda al caffè scorre troppo velocemente nella tazza.	Il grado di macinatura impostato è troppo grosso. ■ Impostare un grado di macinatura più fine (v. “A ognuno il suo caffè - Grado di macinatura”).
La bevanda al caffè scorre troppo lentamente nella tazza.	Il grado di macinatura impostato è troppo fine. ■ Impostare un grado di macinatura più grosso (v. “Grado di macinatura”).
Il caffè espresso o il caffè non è cremoso al punto giusto.	Il grado di macinatura non è impostato correttamente. ■ Impostare un grado di macinatura più fine o più grosso.
	La temperatura di infusione per questa miscela di caffè è troppo alta. ■ Impostare una temperatura di infusione più bassa.
	I grani del caffè non sono più freschi. ■ Riempire il contenitore di caffè in grani fresco.

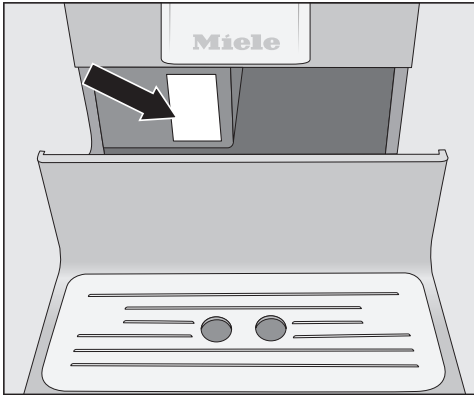
Contatti in caso di guasto

In caso di guasti che non si è in grado di risolvere da soli, contattare il negozio specializzato Miele o il servizio di assistenza tecnica Miele.

È possibile visualizzare i contenuti online dell'assistenza tecnica sotto www.miele.it/elettrodomestico/service-21.htm.

Il numero di telefono dell'assistenza tecnica Miele si trova in fondo alle presenti istruzioni.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello del fornitore e del numero di fabbricazione (fabbr./SN/n.). Questi dati possono essere rilevati dalla targhetta dati.



Garanzia

La durata della garanzia prevista dalla legislazione vigente è di 2 anni.

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

Risparmio energetico

Le seguenti indicazioni consentono di risparmiare energia elettrica e denaro, tutelando parimenti l'ambiente:

- Utilizzare la macchina per il caffè in "Modalità risparmio" (preimpostata).
- Se si modificano le impostazioni di serie per il "timer", è possibile che i consumi energetici della macchina per il caffè aumentino.

A display appare la segnalazione Questa impostazione aumenta i consumi di energia elettrica.

- Se non si adopera la macchina per il caffè, spegnerla tramite il tasto On/Off .
- Modificare l'impostazione del timer "Spegnimento dopo" su 15 minuti. La macchina per il caffè si spegne 15 minuti dopo l'ultima erogazione di bevanda o dopo l'ultimo sfioramento di un tasto sensore.

Prima di allacciare la macchina per il caffè alla rete elettrica confrontare assolutamente i dati di allacciamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta con quelli della rete elettrica.

Se i dati non dovessero corrispondere l'apparecchio potrebbe danneggiarsi. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista.

I dati necessari per l'allacciamento si rilevano dalla targhetta dati. Se si estrae la vaschetta raccogligocce, la targhetta dati risulta visibile sull'apparecchio a sinistra.

L'apparecchio viene fornito pronto per l'allacciamento a corrente alternata 220 - 240 V 50 Hz.

Allacciare la macchina solo a una presa di corrente schuko a norma. L'elettrodomestico deve essere allacciato a un impianto elettrico realizzato a regola d'arte e nel rispetto delle norme vigenti (ad es. VDE 0100).

La protezione deve essere di almeno 10 A.

La presa elettrica deve essere facilmente accessibile e situata possibilmente accanto all'apparecchio.

Per collegare la macchina alla rete elettrica non utilizzare una presa di corrente multipla oppure una prolunga; esse non garantiscono la sicurezza dell'apparecchio (pericolo di incendio).

Non allacciare la macchina a **inverter per impianti a isola**. Questo tipo di inverter si utilizzano con impianti di alimentazione di corrente autonomi, come p.es. quelli solari. I picchi di tensione

possono causare uno spegnimento di sicurezza. Si potrebbe danneggiare l'elettronica.

Non utilizzare la macchina con cosiddetti **connettori a basso consumo energetico**. L'afflusso di energia elettrica verso la macchina si ridurrebbe e quest'ultima si surriscalderebbe.

Se il cavo di alimentazione elettrica è difettoso, farlo sostituire solo da un elettricista qualificato.

Indicazioni di posizionamento

 Pericolo di surriscaldamento a causa di aerazione insufficiente.

Se la macchina per il caffè non è aerata a sufficienza, l'elettrodomestico può surriscaldarsi.

Garantire un'aerazione e una fuoriuscita ottimali dell'aria dalla macchina.

Durante il funzionamento non coprire la macchina per il caffè con panni o simili.

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

Non chiudere l'ante del mobile quando l'apparecchio è in funzione.

Posizionamento della macchina in una nicchia, di seguito le misure del vano.

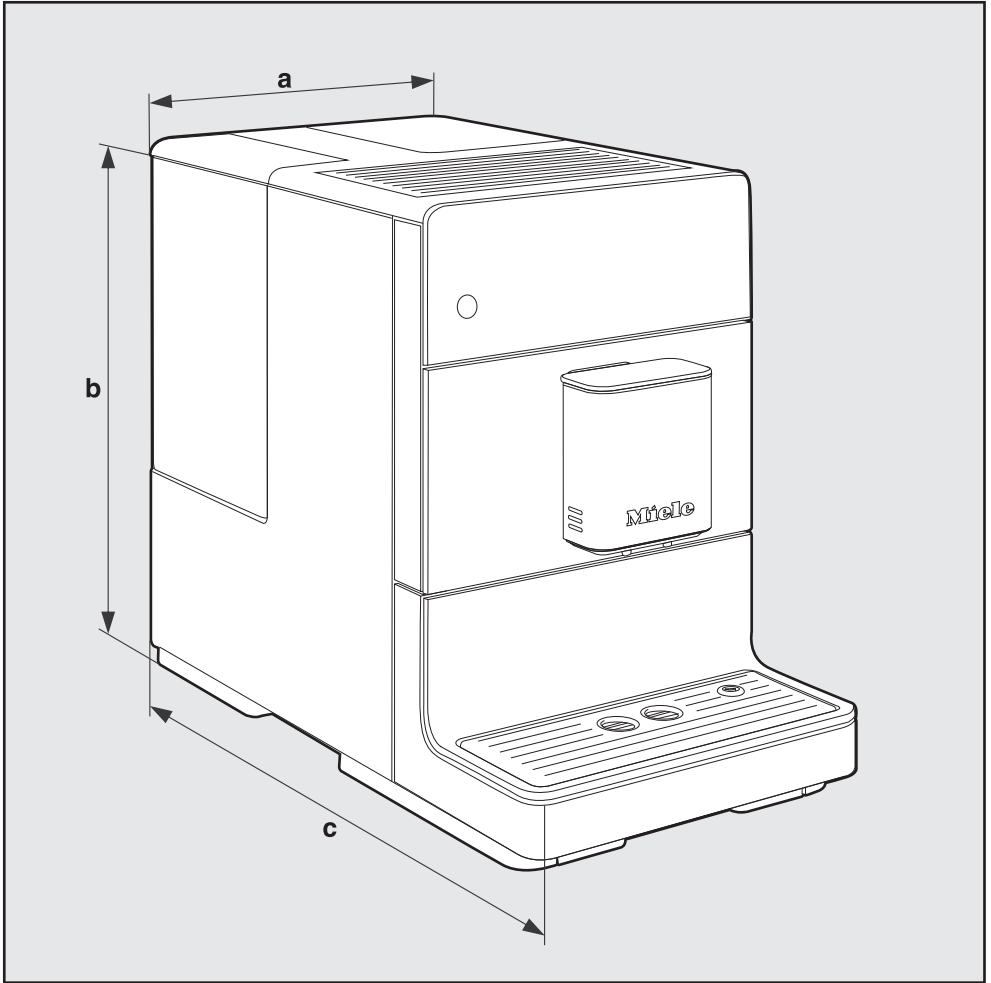
Altezza	510 mm
Larghezza	450 mm
Profondità	575 mm

Da tenere presente al momento del posizionamento: per estrarre il modulo infusione è necessario poter aprire completamente lo sportello dell'apparecchio.

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

Osservare le seguenti indicazioni di posizionamento.

- Il luogo di posizionamento deve essere asciutto e ben aerato.
- La temperatura ambiente deve essere compresa tra +10 °C e +38 °C.
- La macchina per il caffè deve essere posizionata su una superficie orizzontale. Il luogo di posizionamento deve essere resistente all'acqua.



a = 241 mm

b = 360 mm

c = 460 mm

Dati tecnici

Consumo energetico in standby (alla fornitura): < 0,5 Watt

Pressione pompa: max. 15 bar

Scalda-acqua istantaneo: 1 blocco termico in acciaio inox

Misure (L x H x P): 241 x 360 x 460 mm

Peso a vuoto: 9,48 kg

Lunghezza cavo: 120 cm

Capacità serbatoio acqua: 1,3 l

Capacità contenitore caffè in grani: 200 g

Capacità contenitore fondi: dosi max. 6 fondi di caffè

Erogatore centrale: regolabile in altezza tra 80–135 mm

Macinacaffè: Macinacaffè in acciaio

Grado di macinatura: regolabile su 5 livelli

Dose caffè in polvere: max. 12 g

Miele

Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.

Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.

Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.

Miele Italia S.r.l.
Strada di Circonvallazione, 27
39057 S. Michele-Appiano (BZ)

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania



Servizio Clienti

0471 670505



www.miele.it

info@miele.it

CM 5310, CM 5410, CM 5510, CM 5710