

# Instrucciones de manejo

## Máquina de café



Es **imprescindible** que lea las instrucciones de manejo antes del emplazamiento, instalación y puesta en funcionamiento para evitar posibles daños tanto al usuario como al aparato.

# Contenido

---

<b>Embalaje de transporte y eliminación .....</b>	5
<b>Advertencias e indicaciones de seguridad .....</b>	6
<b>Descripción del aparato .....</b>	16
<b>Elementos de manejo e indicación.....</b>	17
<b>Accesorios .....</b>	18
<b>Principio de manejo .....</b>	19
<b>Primera puesta en funcionamiento.....</b>	20
Antes de la primera utilización .....	20
La primera conexión.....	20
<b>Dureza del agua.....</b>	22
<b>Llenar el depósito de agua .....</b>	23
<b>Llenar el depósito de granos de café .....</b>	24
<b>Conexión y desconexión.....</b>	25
<b>Ajustar la salida central a la altura de las tazas .....</b>	26
<b>Preparar bebidas .....</b>	27
Preparar un café .....	27
Cancelar la preparación .....	28
Dos porciones .....	28
Jarra de café: preparar varias tazas de café directamente una después de la otra .....	28
Preparar cafés con café molido .....	29
Introducir el café molido.....	29
Preparar agua caliente (CM5400, CM5500) .....	30
Preparación de bebidas desde un perfil (CM5400, CM5500) .....	31
<b>Diferentes tipos de café con leche .....</b>	32
Utilizar leche en envase de cartón impermeabilizado u otro tipo de envases .....	32
Preparar bebidas con leche .....	33
<b>Grado de molido .....</b>	34
<b>Cantidad de molido, temperatura de preparación y aromatización .....</b>	35
Cantidad de café molido .....	35
Temperatura de preparación .....	35
Aromatización del café molido .....	36

<b>Cantidad de bebida .....</b>	37
<b>Perfiles .....</b>	39
Consultar perfiles .....	39
Crear perfil.....	39
Seleccionar perfil.....	40
Modificar perfil.....	40
Modificar nombre .....	40
Borrar perfil.....	40
<b>Ajustes .....</b>	41
Activar el menú «Ajustes».....	41
Modificar y guardar ajustes .....	41
Relación de los ajustes posibles .....	42
Idioma.....	43
Timer: Desconexión tras.....	43
Modo Eco .....	43
Info (Mostrar información) .....	43
Bloquear la máquina de café (Bloqueo de puesta en funcionamiento  ) .....	43
Dureza del agua .....	44
Intensidad del display .....	44
Volumen.....	44
Ajuste de fábrica .....	44
Modo de exposición (distribuidores) .....	44
<b>Limpieza y mantenimiento.....</b>	45
Visión general de los intervalos de limpieza.....	45
Productos de limpieza inadecuados .....	46
Limpiar a mano o en el lavavajillas.....	47
Bandeja colectora, recipiente para posos y chapa de goteo .....	48
Limpiar el depósito de agua.....	49
Salida central con Cappuccinatore integrado .....	49
Conducto para la leche .....	51
Depósito de granos y depósito para café molido .....	51
Limpieza de la carcasa.....	52
Programa de mantenimiento .....	52
Abrir el menú «Mantenimiento» .....	52
Aclarar el aparato .....	53
Aclarado del conducto para la leche .....	53
Engrasar la unidad central y limpiar el interior .....	55
<b>Descalcificar el aparato .....</b>	58

# Contenido

---

<b>Transporte</b> .....	60
Máquinas de café empotrables .....	60
Embalaje.....	60
 <b>¿Qué hacer si ...?</b> .....	61
Mensajes en el display .....	61
Comportamiento inesperado de la máquina de café .....	64
Resultado no satisfactorio.....	71
 <b>Servicio Post-venta</b> .....	73
Contacto en caso de anomalías.....	73
Garantía.....	73
 <b>Ahorrar energía</b> .....	74
 <b>Conexión eléctrica</b> .....	75
 <b>Consejos de instalación</b> .....	76
 <b>Dimensiones del aparato</b> .....	77
 <b>Datos técnicos</b> .....	78
 <b>ES/DE/GB</b> .....	79

# Embalaje de transporte y eliminación

## Embalaje de transporte

El embalaje evita que se produzcan daños en la máquina de café durante el transporte.

Conserve el embalaje original, incluidas las partes de Styropor, para poder embalar correctamente la máquina de café y transportarla.

## Reciclaje de aparatos inservibles

Los aparatos eléctricos y electrónicos llevan valiosos materiales. También contienen determinadas sustancias, mezclas y componentes necesarios para el funcionamiento y la seguridad de estos aparatos. El desecharlos en la basura doméstica o el uso indebido de los mismos puede resultar perjudicial para la salud y para el medio ambiente. Por este motivo, en ningún caso elimine su aparato inservible a través de la basura doméstica.



En su lugar, utilice los puntos de recogida oficiales pertinentes para la entrega y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos en su comunidad, distribuidor o en Miele. Usted es el responsable legal de la eliminación de los posibles datos personales contenidos en el aparato inservible. Guarde el aparato inservible fuera del alcance de los niños hasta el momento de transportarlo al desguace.

## **Advertencias e indicaciones de seguridad**

---

Esta máquina de café cumple todas las normas de seguridad vigentes. El uso indebido puede causar daños y perjuicios a personas y objetos.

Lea detenidamente las presentes Instrucciones de manejo antes de utilizar la máquina de café por primera vez, ya que contienen importantes indicaciones acerca del lugar de instalación, la seguridad, el manejo y el mantenimiento del aparato, a fin de protegerse Vd. y evitar daños en el mismo.

Miele no se hace responsable de los daños causados por no respetar dichas indicaciones.

Conserve las presentes Instrucciones de manejo para posibles consultas posteriores y entréguelas a un eventual propietario posterior.

## **Advertencias e indicaciones de seguridad**

---

### **Uso apropiado**

► Esta máquina de café está destinada exclusivamente para ser utilizada con fines y entornos domésticos o similares.

Por ejemplo, en los siguientes entornos:

- tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo,
- entornos agrícolas y
- una máquina de café usada por los clientes en hoteles, moteles, bed&breakfasts y otros alojamientos típicos.

► La máquina de café no es apta para el uso en zonas exteriores.

► La máquina de café puede utilizarse exclusivamente en lugares por debajo de 2000 metros de altitud.

► Utilice la máquina de café exclusivamente en entornos domésticos para preparar bebidas como espresso, cappuccino, latte macchiato y similares. Está prohibido cualquier otro tipo de utilización.

► Aquellas personas que por motivo de una incapacidad física, sensorial o mental, inexperiencia o desconocimiento no estén en condiciones de manejar la máquina de café de una forma segura, no podrán hacer uso del mismo sin supervisión.

El uso de la máquina de café por parte de dichas personas sin supervisión está permitido solamente si se les ha explicado el manejo del mismo de tal forma que puedan utilizarlo de forma segura. Deben poder reconocer los posibles peligros originados por un manejo incorrecto.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

### Niños en casa

 ¡Riesgo de sufrir quemaduras en las salidas!  
La piel de los niños es más sensible a las altas temperaturas que la de los adultos.  
Evite que los niños toquen las partes calientes de la máquina de café o que coloquen partes del cuerpo debajo de las salidas.

- ▶ Coloque la máquina de café fuera del alcance de los niños.
- ▶ Los niños menores de ocho años deben permanecer alejados de la máquina de café y del cable de conexión.
- ▶ El uso de la máquina de café por parte de niños mayores de ocho años sin supervisión está permitido solamente si se les ha explicado el manejo del aparato de tal forma que puedan utilizarlo de forma segura.  
Los niños a partir de ocho años deben poder reconocer los posibles peligros originados por un manejo incorrecto de la máquina de café.
- ▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca de la máquina de café. No deje que los niños jueguen con ella.
- ▶ Los niños no deben limpiar la máquina de café sin supervisión, salvo que tengan más de ocho años de edad y sean supervisados por un adulto.
- ▶ No olvide que el espresso y el café no son bebidas adecuadas para los niños.
- ▶ ¡Peligro de ahogamiento!  
Los niños al jugar podrían quedar enrollados en el material de embalaje (p. ej. plásticos) o cubrirse la cabeza con ellos y ahogarse. Mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.

## **Advertencias e indicaciones de seguridad**

---

### **Seguridad técnica**

- ▶ Los daños en la máquina de café pueden poner en peligro su seguridad. Controle visualmente que no haya daños antes de instalarla. Nunca ponga un aparato dañado en funcionamiento.
- ▶ Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (frecuencia y tensión) indicados en la placa de características con los de la instalación eléctrica de la vivienda para evitar que se produzcan daños en la máquina de café.  
Compárelos antes de conectarla. En caso de duda, consulte a un técnico electricista
- ▶ La seguridad eléctrica de la máquina de café quedará garantizada solamente si está conectada a un sistema de toma de tierra instalado de forma reglamentaria. Este requisito básico de seguridad debe cumplirse. En caso de duda, haga que un técnico electricista revise la instalación de la casa.
- ▶ Solo se garantiza el manejo seguro y fiable de la máquina de café, si se ha conectado a la red eléctrica pública.
- ▶ No conecte la máquina de café mediante un dispositivo de varios enchufes o con un cable de prolongación a la red eléctrica. Estos dispositivos no garantizan la seguridad necesaria en el aparato (peligro de incendio).
- ▶ No se puede utilizar la máquina de café en lugares no fijos (p. ej. embarcaciones).
- ▶ Extraiga enseguida la clavija de red si se percata de la existencia de daños o de p. ej. olor a quemado.
- ▶ Preste atención a que el cable de conexión no quede enganchado o roce con cantos afilados.
- ▶ Preste atención a que el cable de conexión no cuelgue. Existe riesgo de tropezar y el aparato podría resultar dañado.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

---

- ▶ Utilice la máquina de café únicamente a temperaturas ambiente de entre +10 °C y +38 °C.
- ▶ ¡Peligro de sobrecalentamiento! Asegúrese de que haya suficiente entrada y salida de aire de ventilación en la máquina de café. No cubra la máquina de café con un paño de cocina o similares mientras esté en funcionamiento.
- ▶ Si ha colocado la máquina de café detrás de un frontal de mueble cerrado deberá utilizarla únicamente con la puerta del mueble abierta. Detrás del frontal de mueble cerrado se acumulan calor y humedad. De esto modo, el aparato y/o el mueble de alojamiento podrían resultar dañados. No cierre la puerta del mueble mientras la máquina de café esté en funcionamiento. Cierre la puerta del mueble una vez se haya enfriado completamente la máquina de café.
- ▶ Proteja la máquina de café del agua y salpicaduras de agua. No sumerja la máquina de café en agua.
- ▶ Las reparaciones, incluida la del cable de conexión, deben ser realizadas únicamente por técnicos autorizados por Miele. De lo contrario podrían surgir peligros considerables para el usuario.
- ▶ Se pierden los derechos de la garantía si la máquina de café no es reparada por el Servicio Post-venta autorizado de Miele.
- ▶ Miele garantiza que se cumplan los requisitos de seguridad, solo con las piezas de sustitución originales. Los componentes defectuosos solo podrán ser sustituidos por piezas originales de Miele.

## **Advertencias e indicaciones de seguridad**

---

► La máquina de café deberá estar desconectada de la red eléctrica durante los trabajos de reparación.

La máquina de café solo está desconectada de la red eléctrica cuando

- la clavija de la máquina de café está desconectada.  
Tire únicamente de la clavija y no del cable.
- Se ha desactivado el automático de la instalación eléctrica de la vivienda, o
- los fusibles roscados de la vivienda están totalmente desenrosados.

► No abra nunca la carcasa del aparato. El contacto con los cables eléctricos o la manipulación de elementos eléctricos o mecánicos puede entrañar graves riesgos para el usuario, así como perturbar el correcto funcionamiento de la máquina de café.

► Utilice exclusivamente accesorios originales de Miele. Si se utilizan o instalan otros componentes no autorizados se pierde todo derecho de garantía.

## Advertencias e indicaciones de seguridad

### Uso apropiado

⚠ ¡Riesgo de sufrir quemaduras en las salidas!

Los líquidos y el vapor que salen están muy calientes.

No sostenga ningún objeto debajo de las salidas si está saliendo vapor o líquido caliente.

No toque piezas calientes.

Las boquilla pueden salpicar líquidos calientes o vapor. Asegúrese de que la salida central está limpia y correctamente montada.

El agua de la bandeja colectora también puede estar muy caliente. Vacíe con precaución la bandeja colectora.

► En cuanto al agua a utilizar, tenga en cuenta lo siguiente:

- En funcionamiento con depósito de agua: rellene el depósito de agua únicamente con agua potable fría. El agua caliente o cualquier otro tipo de líquido puede dañar la máquina de café.
- Cambie el agua diariamente para evitar la formación de gérmenes.
- No utilice agua mineral. Con ella se formarían incrustaciones de cal en la máquina de café y resultaría dañada.
- No utilice agua procedente de instalaciones de ósmosis inversa. El aparato podría sufrir daños.

► Introduzca en el depósito de granos de café únicamente granos tostados. No introduzca en el depósito de granos de café granos tratados con aditivos o café molido.

► No introduzca ningún tipo de líquido en el depósito de granos.

► No utilice café en grano sin tostar (café verde) o mezclas de café que contengan café verde. Este tipo de granos son muy duros y contienen aún un cierto grado de humedad. El molinillo de la máquina de café podría sufrir desperfectos ya en la primera moledura.

## **Advertencias e indicaciones de seguridad**

---

- ▶ No introduzca en la máquina de café granos de café tratados con azúcar, caramelo o similares, ni líquidos que contengan azúcar. ¡El azúcar daña el aparato!
- ▶ Llene el depósito para café molido con café molido.
- ▶ No utilice café en polvo caramelizado. El azúcar podría pegarse a la unidad central y obstruirla. Las pastillas para la limpieza del aparato no diluyen la grasa pegada a la unidad central.
- ▶ Utilice únicamente leche sin aditivos. La mayoría de los aditivos que contienen azúcar se adhieren a los conductos de leche.
- ▶ Si utiliza leche de origen animal, utilice únicamente leche pasteurizada.
- ▶ No coloque mezclas de alcohol inflamables debajo de la salida central. Los componentes de plástico del aparato podrían arder y derretirse.
- ▶ No coloque ninguna llama abierta, p. ej. una vela, sobre o junto a la máquina de café. La máquina de café podría incendiarse y el fuego podría propagarse.
- ▶ No emplee la máquina de café para limpiar objetos.

## **Advertencias e indicaciones de seguridad**

---

### **Limpieza y mantenimiento**

- ▶ Desconecte la máquina de café antes de proceder a limpiarla.
- ▶ Limpie diariamente la máquina de café después de utilizarla, realice una limpieza profunda antes de utilizarla por primera vez (ver el capítulo «Limpieza y mantenimiento»).
- ▶ Asegúrese de limpiar meticulosa y regularmente los elementos que conducen leche. La leche contiene por naturaleza gérmenes que se reproducen rápidamente en caso de limpieza insuficiente.
- ▶ No utilice aparatos de limpieza a vapor. El vapor puede llegar a los componentes conductores de tensión y producir un cortocircuito.
- ▶ Descalcifique la máquina de café con regularidad con pastillas descalcificadoras de Miele en función de la dureza del agua. Descalcifique el aparato con mayor frecuencia en caso de que utilice agua con mucha cal. Miele no se hace responsable de los daños ocasionados por una descalcificación insuficiente del aparato, por el uso de un producto descalcificante inadecuado o por una concentración incorrecta.
- ▶ Elimine la grasa de la unidad central con regularidad utilizando las pastillas de limpieza de Miele. Dependiendo del contenido de grasa del tipo de café utilizado, es posible que la unidad central se obstruya con más rapidez.
- ▶ Los posos del café/espresso no deberán desecharse por el fregadero. El desagüe podría obstruirse.

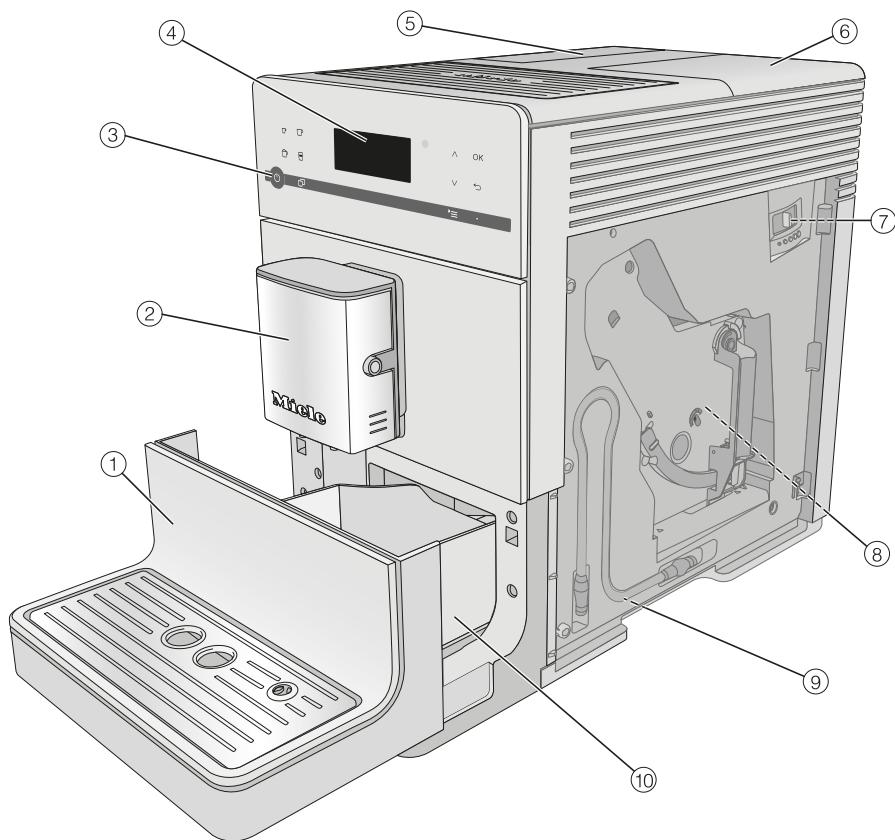
## **Advertencias e indicaciones de seguridad**

---

**Tenga en cuenta lo siguiente si su aparato tiene superficies de acero inoxidable:**

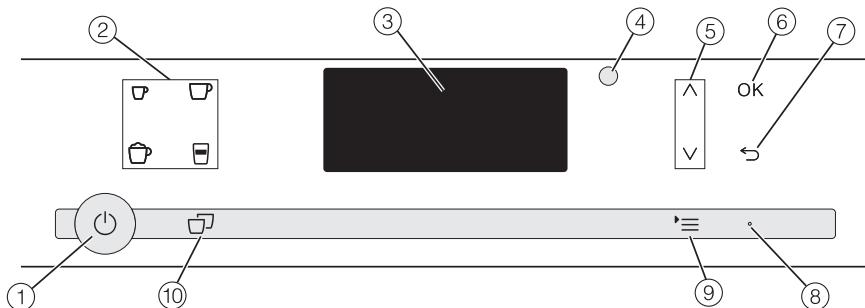
- ▶ No pegue notas adhesivas, pegamento de barra transparente, cinta adhesiva u otros sobre las superficies de acero inoxidable.
- ▶ Las superficies de acero inoxidable son sensibles a los araÑazos. Los propios imanes pueden producir araÑazos.

## Descripción del aparato



- ① Frontal inferior con chapa de goteo
- ② Salida central con Capuccinatore y salida de agua caliente
- ③ Tecla On/Off ⏪
- ④ Elementos de manejo e indicación
- ⑤ Depósito de agua
- ⑥ Depósito de granos y depósito para café molido
- ⑦ Ajuste del grado de molido (detrás de la puerta de la máquina)
- ⑧ Unidad central (detrás de la puerta de la máquina)
- ⑨ Posición de reposo para el conducto para la leche (por detrás de la puerta de la máquina)
- ⑩ Bandeja colectora con tapa y recipiente para posos

# Elementos de manejo e indicación



## ① Tecla On/Off

Conexión y desconexión de la máquina de café

## ② Teclas para seleccionar bebidas

Preparar Espresso , café , Cappuccino o Latte macchiato

## ③ Display

Información sobre la acción o estado actual

## ④ Interfaz óptica

(solo para el Servicio Post-Venta de Miele)

## ⑤ Teclas flecha

Indicar otras opciones de selección en el display, marcar una selección

## ⑥ OK

Confirmar los mensajes del display y guardar los ajustes

## ⑦ «Atrás»

Para volver al nivel de menú anterior, cancelar acciones no deseadas

## ⑧ LED

Se ilumina parpadeante, cuando la máquina está conectada, pero el display continúa en modo de ahorro de energía

## ⑨ Menús

Otras preparaciones  
Perfiles\*  
Mantenimiento  
Parámetro  
Ajustes

## ⑩ Dos porciones

Preparar dos porciones de una bebida

\* CM5400, CM5500

# Accesorios

---

Estos productos y otros accesorios los encontrará en nuestra tienda online, a través del Servicio Técnico o en un distribuidor Miele especializado.

## Accesorios que forman parte del suministro

### – Set inicial para el mantenimiento de los aparatos Miele

Según el modelo, el suministro incluye también algunos productos para la limpieza, p. ej. las pastillas para la descalcificación de Miele.

### – Cepillo de limpieza

p. ej. para limpiar el conducto para la leche

## Accesorios especiales

Miele le ofrece una serie de prácticos accesorios y productos de limpieza y mantenimiento creados específicamente para su máquina de café.

### – Paño multiuso de microfibra de Miele

para eliminar las huellas dactilares y la suciedad leve

### – Limpiador para conductos de leche

para limpiar el sistema de conductos de leche

### – Pastillas para limpieza

para eliminar la grasa de la unidad central

### – Pastillas descalcificadoras

para descalcificar los conductos de agua

### – El recipiente para la leche de acero inoxidable MB-CM

mantiene la leche fría durante más tiempo  
(Volumen 0,5 l)

### – Jarra de café CJ JUG

jarra térmica para café o té  
(capacidad 1 l)

El manejo de la máquina de café se realiza pulsando los sensores.

Se emite una señal acústica por pulsación. Es posible ajustar el volumen del sonido del teclado o desconectarlo (ver «Ajustes - Volumen»).

Cuando en el display aparece lo siguiente se encuentra usted en el menú de bebidas:

 Miele

Seleccionar preparación

Pulse una de las teclas de las bebidas para preparar un café.

Pulse '☰', para activar el menú Otras preparaciones. Donde encontrará, p. ej., Ristretto o Caffè Latte.

## Activar un menú y navegar por un menú

Pulse la tecla correspondiente para activar un menú. Puede iniciar acciones en el menú correspondiente o modificar ajustes.

Una barra a la derecha del display indica que hay más opciones y texto. Puede mostrarlas con las flechas ▲▼.

Por la marca de verificación ✓ sabrá qué ajuste está seleccionado en ese momento.

Si desea seleccionar una opción, pulse las flechas ▲▼ hasta que la opción deseada quede resaltada.

Para confirmar la selección, pulse la tecla *OK*.

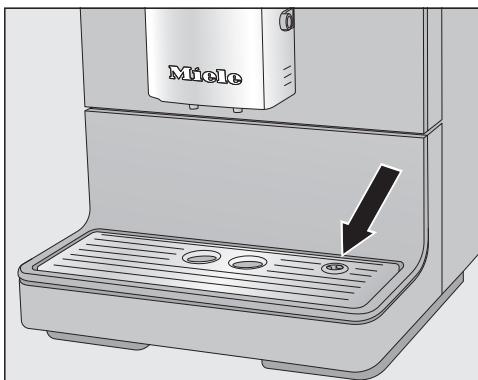
## Abandonar los niveles de menú o cancelar una acción

Para abandonar el nivel de menú actual pulse ↵.

# Primera puesta en funcionamiento

## Antes de la primera utilización

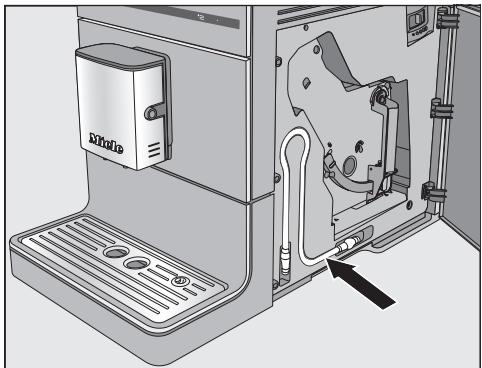
- Retire del aparato las posibles láminas protectoras y hojas de aviso.



- Retire la lámina protectora de la chapa de goteo y colóquela en el panel inferior.
- Coloque la máquina de café sobre una superficie nivelada y protegida contra el agua (ver «Consejos de instalación»).

Limpie a fondo la máquina de café antes de rellenarla con agua y granos de café.

- Introduzca la clavija de red de la máquina de café en la toma de corriente.
- Retire el depósito de agua yrellénelo con agua limpia y fría. Observe la marca «máx.» y vuelva a introducir el depósito de agua.
- Retire la tapa del depósito de café en grano, rellénelo con granos de café y vuelva a colocar la tapa.



**Consejo:** El conducto para la leche se puede guardar detrás de la puerta de la máquina cuando no esté en uso.

## La primera conexión

- Pulse la tecla Conexión/Desconexión
- En el display aparece durante unos instantes el mensaje Miele - Bienvenido.
- Pulse las flechas hasta que aparezca el idioma deseado sobre fondo claro y pulse la tecla OK. Pulse OK.
  - En caso necesario, seleccione el país y confirmelo con OK.

El ajuste se memoriza.

La primera puesta en funcionamiento ha finalizado correctamente. La máquina de café se calienta y se aclaran los conductos. El agua del aclarado fluye por la salida central.

- Aclare el conducto de leche (ver «Aclarar el conducto de leche») antes de preparar leche por primera vez.

Tenga en cuenta que solo después de realizar unos cuantos café se desprende por completo el aroma del café y se crea la típica crema.

## **Primera puesta en funcionamiento**

---

Para las primeras preparaciones se muele una cantidad mayor de café en grano y por eso pueden quedar restos de café en polvo sobre la tapa de la bandeja colectora.

# Dureza del agua

La dureza del agua indica la cantidad de cal disuelta en el agua. Cuanto más cal haya disuelta en el agua, más dura es el agua, y cuanto más dura sea el agua, más a menudo se deberá descalcificar la máquina de café.

La máquina de café calcula la cantidad de agua y de vapor utilizada. En función de la dureza del agua ajustada se podrán preparar más o menos bebidas antes de que se deba descalcificar el aparato.

Ajuste la máquina de café a la dureza del agua local para que pueda funcionar correctamente y no resulte dañada. Después en el momento adecuado se le solicitará en el display que inicie el proceso de descalcificación.

La empresa de suministro de agua competente le puede informar sobre el grado de dureza del agua local.

De fábrica está ajustado un grado de dureza del agua 3.

En el aparato pueden ajustarse cuatro niveles de dureza:

°dH	mmol/l	ppm (mg/l CaCO <sub>3</sub> )	Ajuste*
0 – 8,4	0 – 1,5	0 – 150	blanda 1
8,4 – 14	1,5 – 2,5	150 – 250	media 2
14 – 21	2,5 – 3,7	250 – 375	dura 3
> 21	> 3,7	> 375	muy dura 4

\* En algunos casos los grados de dureza del agua del display son diferentes de los del propio país. Para poder ajustar la máquina de café a los grados de dureza del agua disponibles, es **imprescindible** que tenga en cuenta los valores de la tabla.

## Ajustar la dureza del agua

- Pulse .
- Seleccione con las teclas flecha le menú  Ajustes  y pulse OK.
- Seleccione Dureza del agua y confirme con OK.
- Seleccione el nivel de dureza y pulse OK.

El ajuste se memoriza.

## Llenar el depósito de agua

 Cambie el agua **diariamente** para evitar la formación de gérmenes.

Llene el depósito de agua exclusivamente con agua potable limpia y fría. El agua caliente así como cualquier otro tipo de líquido puede dañar la máquina de café.

No introduzca **ningún tipo de agua mineral** en el depósito. Con ella se formarían incrustaciones de cal en la máquina de café y resultaría dañada.

Tenga en cuenta que el asa del depósito de agua está situada a la derecha, para que la tapa cierre correctamente.

Cuando el depósito de agua esté un poco hacia delante o hacia arriba, compruebe que esté correctamente colocado o que la superficie de apoyo del depósito esté sucia. Podría derramarse agua. En caso necesario, límpiela.



- Abra la tapa que se encuentra en el lado izquierdo de la máquina de café.
- Extraiga el depósito de agua hacia arriba.
- Introduzca agua potable limpia y fría hasta la marca «máx.» en el depósito de agua.
- Vuelva a colocar el depósito de agua y cierre la tapa.

## Llenar el depósito de granos de café

Puede preparar café o Espresso con granos de café tostados que la máquina de café muele al momento para cada preparación. Para ello, llene el depósito de granos de café.

También puede preparar café utilizando café ya molido (véase «Preparar cafés con café molido»).

**¡Atención! ¡Daños en el molinillo!**

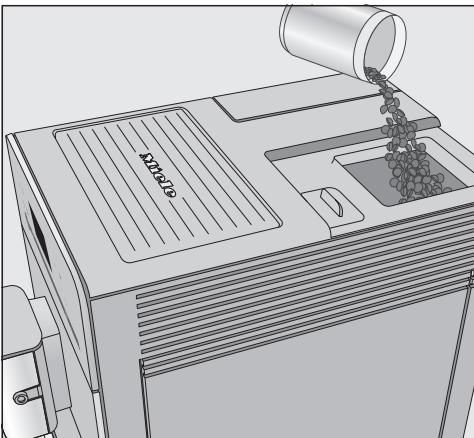
Introduzca únicamente granos de café tostados en el depósito de granos. No introduzca café molido en el depósito de granos.

No introduzca ningún tipo de líquido en el depósito de granos.

**¡Atención! ¡El azúcar daña la máquina de café!**

No introduzca granos de café tratados con azúcar, caramelo o similares, ni líquidos que contengan azúcar en el depósito de granos.

No utilice café en grano sin tostar (café verde) o mezclas de café que contengan café verde. Este tipo de granos son muy duros y contienen aún algo de humedad. El molinillo de la máquina de café podría sufrir desperfectos ya en la primera moledura.



- Retire la tapa del depósito de granos de café.
- Llene el depósito con café en grano.
- Coloque de nuevo la tapa.

**Consejo:** Para moler los granos de café se puede utilizar un molinillo para nueces o semillas, que por lo general tienen una cuchilla de acero inoxidable rotativa. A continuación, introduzca **por porciones** el café sin tostar molido en el depósito para café molido y prepare la bebida deseada (véase «Preparar cafés con café molido»).

## Cone&ntilde;tar la m&acut;quina de caf&eacute;

- Pulse la tecla Conexión/Desconexión ⓧ.

La máquina se calienta y se realiza un aclarado de los conductos. Por la salida central fluye agua caliente.

Podrá continuar utilizando la máquina, tan pronto como en el display aparezca Seleccionar preparación.

En cuanto la máquina de café alcanza la temperatura de funcionamiento, no se aclaran los conductos al conectarla.

En caso de no pulsar ninguna tecla o de no llevar a cabo ningún programa de mantenimiento, el display se desconecta una vez transcurridos aprox. 7 minutos, para ahorrar energía.

Los LEDs se iluminan de forma parpadeante, mientras la máquina de café está conectada.

- Para activar la máquina y volver a preparar bebidas, pulse uno de los sensores.

## Desconexión de la máquina de café

- Pulse la tecla Conexión/Desconexión ⓧ.

Después de preparar un café se enjuagan las conducciones de café antes de la desconexión.

Si ha preparado una bebida con leche, en el display aparece Introducir conducto para la leche en la bandeja colectora.

- Cuando haya colocado el conducto para la leche en la chapa de goteo, pulse OK.

Si no se ha enjuagado el conducto para la leche antes de la desconexión, deberá hacerlo al volver a conectar la máquina.

## En caso de ausencias prolongadas

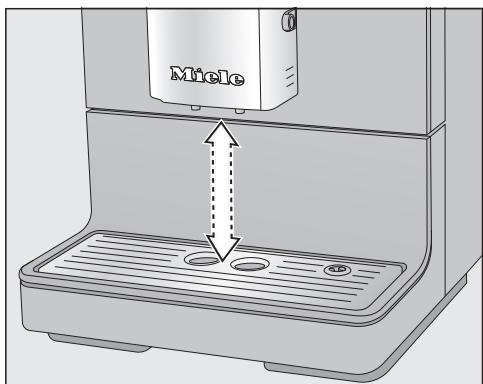
Antes de dejar de utilizar la máquina de café durante un periodo largo, p. ej. durante las vacaciones:

- Vacíe la bandeja colectora, el recipiente para posos y el depósito de agua.
- Limpie a fondo todos los componentes, también la unidad central.
- Para desconectar por completo la máquina de café de la red eléctrica, desconecte la clavija.

## Ajustar la salida central a la altura de las tazas

---

Puede ajustar la salida de café a la altura de las tazas o vasos que utilice. De esta forma el café o espresso no se enfrián tan rápido y la crema se mantiene durante más tiempo.



- Tire de la salida central hacia abajo hasta el borde del recipiente.  
O deslice la salida central hacia arriba hasta que el recipiente deseado quede debajo.

Puede elegir entre los siguientes tipos de café sin leche:

- El **Ristretto** □ es un tipo de Espresso, más concentrado y fuerte. Tiene la misma cantidad de café molido que un Espresso pero se prepara con menor cantidad de agua.
- El **Espresso** □ es un café fuerte y aromático, cuya espuma tiene un color marrón nuez y una textura dura, de crema.  
Utilice para este tipo de preparación, los granos de café específicos.
- El **Café** □ se diferencia del Espresso en que se prepara con una cantidad de agua mayor y en que el tostado de los granos de café es diferente. Utilice únicamente granos de café con el tostado necesario para su preparación.
- **Café largo** es un café realizado con una cantidad de agua significativamente mayor.



¡Riesgo de sufrir quemaduras y escaldaduras en las salidas!

Los líquidos y el vapor que salen de la máquina están muy calientes.

No sostenga ningún objeto debajo de las salidas si está saliendo vapor o líquido caliente.

No toque piezas calientes.

## Preparar un café



■ Coloque una taza debajo de la salida central.

■ Seleccione el tipo de café:

- Espresso □
- Café □
- En Otras preparaciones en '≡:  
Ristretto o café largo

La preparación comienza.

Deseche los dos primeros cafés para eliminar los restos de café del control de fábrica del sistema de filtrado.

# Preparar bebidas

## Cancelar la preparación

- Para cancelar la preparación, pulse de nuevo la tecla de bebidas o  para bebidas de Otras preparaciones.

La máquina de café cancela la preparación.

**Consejo:** Tan pronto como aparezca en el display Stop puede interrumpir la preparación pulsando OK.

En la preparación de **Tipos de café con leche** o **dos porciones de una bebida** puede interrumpir cada preparación individualmente pulsando OK.

## Dos porciones

Puede solicitar la preparación de dos bebidas a la vez en una única taza o en dos tazas.



- En caso de preparar dos tazas simultáneamente, coloque una taza debajo de cada boquilla de salida.
- Pulse .
- Seleccione la bebida.

De la salida central fluyen dos porciones de café.

Si durante cierto tiempo no pulsa ninguna tecla para seleccionar bebida, se cancela la selección «Dos porciones» .

## Jarra de café: preparar varias tazas de café directamente una después de la otra

Con la función Jarra de café puede preparar varias tazas de café automáticamente de forma consecutiva (máx. 0,75 l), para p. ej. llenar una jarra de café. Se pueden preparar hasta seis tazas de una vez.

Puede utilizar la función Jarra de café dos veces seguidas. Después se necesita un tiempo largo de enfriamiento de la máquina de café de una hora de duración para que no resulte dañada.

- Coloque un recipiente con un tamaño suficiente grande debajo de la salida central.
- Pulse '≡'.
- Seleccione Otras preparaciones.
- Pulse la flecha  $\wedge$  hasta que Jarra de café aparezca con un fondo claro.  
Pulse OK.  
Pulse OK.
- Pulse las flechas  $\wedge \vee$  hasta que aparezca el número deseado de tazas (3 hasta 6) sobre fondo claro. Pulse OK.
- Siga las indicaciones que aparecen en el display.

Cada porción de café se prepara individualmente. Durante el transcurso, se muestra en el display.

## Cancelar Jarra de café

- Pulse '≡'.

Se ha cancelado la preparación de Jarra de café.

**Consejo:** Para la función «Jarra de café» hay disponible como accesorio especial una jarra térmica en acero inoxidable de Miele.

Podrá adquirir la jarra de café CJ JUG directamente en nuestra tienda online o a través del Servicio Post-venta.

## Preparar cafés con café molido

Para la preparación de cafés con café molido, introduzca el café molido por dosis en el depósito correspondiente. Puede preparar p. ej. café descafeinado, a pesar de que en el depósito de granos haya granos de café con cafeína.

Con café molido solo podrá preparar un café o un Espresso.

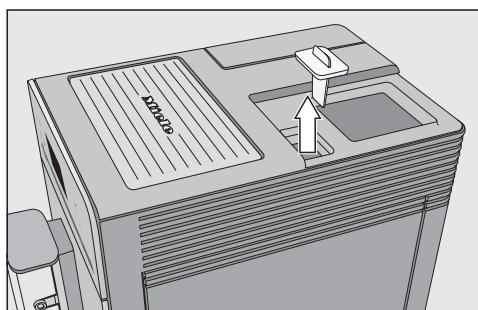
Llene el depósito para café molido con **máximo 12 g**. En caso de poner demasiado café en polvo en el depósito, la unidad central podría no ser capaz de prensarlo.

## Introducir el café molido

La máquina de café utiliza todo el café molido que usted haya introducido para la próxima preparación del café.

- Pulse '≡' y seleccione Otras preparaciones.
- Seleccione con las teclas flecha  $\wedge \vee$  Café molido y pulse OK.

En el display aparece Rellenar café molido y preparar bebida.



- Retire primero la tapa del depósito de granos de café y a continuación el cierre del depósito para café molido.

## Preparar bebidas

Llene el depósito para café molido con **máximo** 12 g.

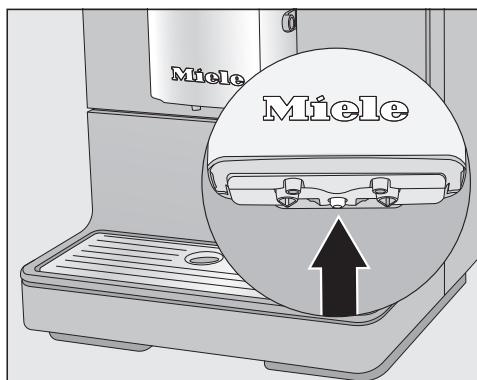
- Depósito el café molido en el depósito y ciérrelo.
- Coloque de nuevo la tapa del depósito de café en granos.
- Coloque una taza debajo de la salida central.
- Seleccione la bebida.

Se prepara el café.

### Preparar agua caliente (CM5400, CM5500)

⚠ ¡Atención! ¡Peligro de sufrir quemaduras o escaldaduras en la salida central! El agua que sale está muy caliente.

Tenga en cuenta que el agua caliente no es apto para la preparación de té negro.



- Coloque un recipiente apropiado en el centro debajo de la salida central.
- Pulse '≡' y seleccione Otras preparaciones.
- Seleccione Agua caliente y confirme con OK.

Fluye agua caliente en el recipiente situado debajo de la salida central.

- Para finalizar la preparación antes de tiempo, pulse OK.

### Preparación de bebidas desde un perfil (CM5400, CM5500)

Puede personalizar las bebidas y guardarlas después en un perfil.

Si ya ha creado un perfil (ver «Perfiles»), puede seleccionarlo para preparar algunas bebidas.

- Pulse '≡' y seleccione Perfiles.
- Seleccione el perfil deseado y pulse *OK*.

El nombre del perfil seleccionado aparece en la parte superior del display.

Ahora podrá preparar la bebida deseada.

## Diferentes tipos de café con leche

 ¡Precaución! ¡Riesgo de sufrir quemaduras y escaldaduras en la salida central y en la válvula de vapor! Los líquidos y el vapor que salen de la máquina están muy calientes.

Utilice únicamente leche sin aditivos. La mayoría de los aditivos que contienen azúcar se adhieren a los conductos de leche y causan daños en la máquina de café.

Después de la fase de calentamiento, en la salida central se calienta la leche aspirada con vapor y, además, se añade aire para conseguir espuma de leche.

En caso de no haber preparado leche desde hace un tiempo, limpie el conducto para la leche antes de realizar cualquier preparación. Así eliminará los posibles gérmenes que se hayan producido.

Puede elegir entre los siguientes tipos de café con leche:

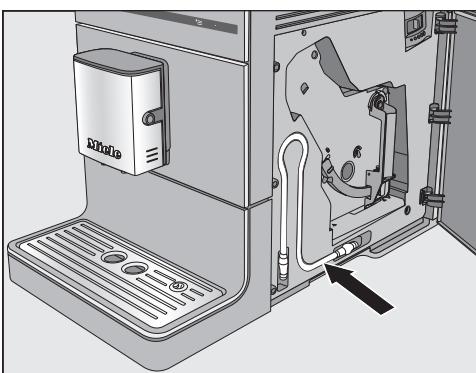
- El **cappuccino** ☕ se compone de dos tercios de espuma de leche y un tercio de espresso.
- El **latte macchiato** ☕ se compone de un tercio de leche caliente, espuma de leche y espresso.

Además puede preparar **leche caliente** y **espuma de leche**.

**Consejo:** Utilice siempre leche fría (< 10 °C) con un contenido proteínico de al menos el tres por ciento para conseguir que la espuma de leche tenga la consistencia perfecta.

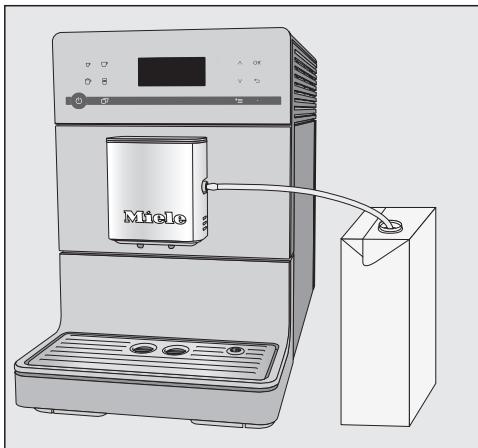
Puede seleccionar el contenido de grasa de la leche según sus preferencias. Si utiliza leche entera (con un contenido de grasa de al menos 3,5%), la espuma de leche quedará aún más cremosa.

### Utilizar leche en envase de cartón impermeabilizado u otro tipo de envases



El conducto para la leche para envases de cartón u otro tipo de envases de leche se encuentra detrás de la puerta del aparato.

## Diferentes tipos de café con leche



- en Otras preparaciones en ☕:  
Caffè Latte, leche caliente, espuma de leche

La bebida se prepara.

- Coloque el conducto para la leche en el alojamiento de la salida central.
- Coloque el recipiente con leche al lado de la máquina de café.
- Cuelgue el conducto para la leche en el recipiente. Hay que tener en cuenta que el conducto para la leche esté lo suficientemente introducido en la leche.

**Consejo:** En el recipiente para la leche de acero inoxidable la leche se mantiene fría durante más tiempo. Para preparar una buena espuma de leche, es necesario que la leche esté fría (< 10 °C). Podrá adquirir el depósito para la leche MB-CM directamente en nuestra tienda online o a través del Servicio Post-venta.

### Preparar bebidas con leche

- Coloque un recipiente apropiado debajo de la salida central.
- Seleccione el tipo de café:
  - Cappuccino ☕
  - Latte macchiato ☕

# Grado de molido

Cuando el café molido tiene el grado de molido correcto, el café o el Espresso fluye uniformemente en la taza y se forma una crema.

La crema ideal tiene un color marrón avellana.

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

Las siguientes características le indican si debe modificar el grado de molido.

## El grado de molido es demasiado grueso si

- el Espresso o café pasa muy rápido a la taza.
- la crema es muy clara e inconsistente.

Reduzca el grado de molido para que los granos de café se muelan más finamente.

## El grado de molido es demasiado fino si

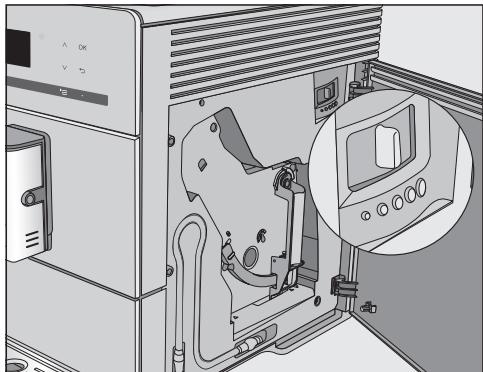
- el Espresso o café cae gota a gota en la taza,
- la crema es de color marrón oscuro.

Aumente el grado de molido para que los granos de café se muelan más gruesos.

Tenga en cuenta lo siguiente para no dañar el molinillo de café:

ajuste siempre el grado de molido únicamente en un nivel.

Muela de nuevo los granos de café para regular de nuevo el grado de molido en niveles.



- Desplace la palanca del grado de molido del aparato como máximo un paso a la izquierda (molido fino) o a la derecha (molido grueso).
- Cierre la puerta del aparato.
- Prepare un café.

A continuación podrá reajustar de nuevo el grado de molido.

El grado de molido modificado solo será efectivo después de la segunda preparación de café.

- Abra la puerta del aparato.

# Cantidad de molido, temperatura de preparación y aromatización

Puede ajustar de forma individual la cantidad de café molido, la aromatización y la temperatura de preparación de cada bebida de café. Para ello, seleccione primero la bebida en el menú Parámetro y después podrá ajustar los parámetros de la bebida.

- Pulse  y seleccione Parámetro.
- Seleccione la bebida y pulse OK.

Los ajustes actuales para la cantidad de molido, la temperatura de preparación y «la aromatización» se muestran para esta bebida.

- Seleccione Cantidad de café molido, Temp. de preparación o Aromatización.
- Seleccione el ajuste deseado y pulse OK.

El ajuste se memoriza.

## Cantidad de café molido

La máquina de café puede moler y aromatizar de 6-14 g de granos de café por taza. Cuanto más café molido se aromatice, más fuerte será el café.

Las siguientes características le indican si debe modificar la cantidad de café molido:

La cantidad de café molido es **demasiado baja** si

- el Espresso o café pasa muy rápido a la taza,
- la crema es muy clara e inconsistente,
- el Espresso o el café están aguados.

Aumente la cantidad de café molido para filtrar más café molido.

La cantidad de café molido es **demasiado elevada** si

- el Espresso o café cae gota a gota en la taza,
- la crema es de color marrón oscuro,
- el Espresso o el café saben amargos.

Reduzca la cantidad de café molido para filtrar menos café molido.

**Consejo:** Si el café le resulta demasiado fuerte o demasiado amargo, pruebe otro tipo de café.

## Temperatura de preparación

La temperatura de preparación ideal depende

- del tipo de café utilizado,
- de si se va a preparar Espresso o café, y
- de la presión del aire de la zona.

**Consejo:** No todos los cafés soportan temperaturas altas. Determinados tipos de café reaccionan de forma sensible, de manera que influyen en la formación de crema y en el sabor.

# Cantidad de molido, temperatura de preparación y aromatización

---

## Aromatización del café molido

Al aromatizar se humedece en primer lugar el café molido con un poco de agua caliente después de molerlo. La cantidad de agua restante se presiona a través del polvo de café humedecido. De esta manera se intensificará el aroma del café.

Puede ajustar una aromatización más breve o más larga o también puede desconectar la función «Aromatización».

La aromatización está desconectada en el estado de suministro.

El sabor del café depende del tipo de café y de la cantidad de agua.

Es posible ajustar a cada tamaño de taza la cantidad de agua, tanto para los diferentes cafés como para agua caliente, y al tipo de café utilizado. La cantidad de café molido no se modifica.

En el caso de cafés con leche, además de ajustar la cantidad de Espresso o café, es posible también adaptar a su gusto la cantidad de leche y de espuma de leche. Además, puede modificar la porción de leche caliente y de espuma de leche.

Existe un máximo posible programable para cada bebida. Una vez alcanzada, se interrumpe la preparación. Y se memoriza la cantidad máxima posible para esa bebida.

Si el depósito de agua se vacía durante la preparación, la máquina de café cancelará la programación de cantidades de la máquina de café. La cantidad de bebida **no** se memoriza.

Tiene dos posibilidades para iniciar la programación de cantidades:

- con las teclas para seleccionar bebidas cuando prepare un café, o
- si activa Cantidad de bebidas en el menú Parámetro.

**CM5400, CM5500:** la cantidad de bebida modificada se memoriza siempre en el perfil actual. El nombre del perfil actual se muestra en la parte superior izquierda del display.

## Cancelar la programación de cantidades

- Pulse de nuevo la tecla de las bebidas o  para bebidas de Otras preparaciones.

## Modificar la cantidad de bebida durante la preparación de bebidas

Puede adaptar y guardar la cantidad de bebida de Espresso , café , Capuccino  y Latte macchiato  directamente en la preparación.

- Coloque una taza debajo de la salida central.
- Pulse la tecla sensora para seleccionar la bebida deseada hasta que en el display se muestre modificar.

Cuando empieza la programación de las cantidades, se emite una señal acústica. (Para ello deben estar conectados los tonos de señal - ver «Volumen»).

La bebida deseada se prepara y en el display aparece Guardar.

- Cuando el recipiente esté lleno a su gusto, pulse OK.

Si desea modificar la cantidad de bebida para especialidades de café con leche, los componentes de la bebida se guardan consecutivamente durante la preparación.

- Cuando la cantidad del ingrediente correspondiente sea la deseada, pulse la tecla OK.

A partir de ahora esta bebida se preparará con los ingredientes y la cantidad de bebida programados.

## Cantidad de bebida

---

### Modificar la cantidad de bebida en el menú Parámetro

Puede adaptar la cantidad de bebida para **café largo, caffè Latte, leche caliente y espuma de leche** únicamente a través del menú «Parámetros».

- Coloque un recipiente apropiado debajo de la salida central.
- Pulse '≡' y seleccione Parámetro.
- Seleccione la bebida deseada.
- Seleccione Cantidades bebidas y confirme con OK.

A partir de este momento, el modo de proceder es idéntico al de la programación de cantidades en la preparación de bebidas.

(CM5400, CM5500)

En caso de compartir la máquina de café con otras personas y tener diferentes gustos, puede crear dos perfiles individuales además del perfil estándar de Miele.

En cada perfil puede adaptar individualmente los ajustes para bebidas de café (cantidad de bebida, cantidad de café molido, temperatura de preparación y aromatización).

El nombre del perfil actual se muestra en la parte superior izquierda del display.

## Consultar perfiles

■ Pulse '≡' y seleccione Perfiles.

Ahora puede crear un perfil.

Cuando ya haya establecido un perfil adicional al perfil estándar de Miele, estarán también disponibles las siguientes opciones:

- **Seleccionar perfil** de entre los que ya existen en el aparato.
- **Modificar perfil** para ajustar si la máquina de café siempre cambia automáticamente al perfil estándar de Miele después de cada preparación o si se mantiene en el último perfil seleccionado.
- **Modificar nombre** si se requiere modificar el nombre de un perfil de usuario.
- **Borrar perfil** si se requiere borrar un perfil de usuario.

Pulsando ↵ accederá al nivel de menú inmediatamente superior. Al pulsar '≡', regresa al menú de bebidas.

## Crear perfil

■ Seleccione con las teclas flecha ^∨ Crear perfil y pulse OK.

En el display se representan letras que puede seleccionar con las teclas flecha. También puede seleccionar cifras, mayúsculas y minúsculas con las teclas flecha.

■ Pulse las teclas flecha ^∨ para seleccionar el carácter. Pulse OK.

El carácter aparece en la línea superior.

■ Repita el proceso hasta que en la línea superior del display aparezca el nombre deseado.

**Consejo:** Con la tecla ↵ puede borrar el último carácter introducido.

**Cuando haya introducido el nombre del perfil y quiera guardarlo,**

■ desplácese con las teclas flecha ^∨ hasta la marca de verificación ✓ y pulse OK.

**Si no desea guardar una introducción,**

■ pulse ↵ hasta que se hayan borrado todos los caracteres y en el display aparezca el menú anterior.

El último perfil creado está seleccionado como perfil actual.

# Perfiles

## Seleccionar perfil

Solo es posible la selección, si ya ha establecido un perfil adicional al perfil estándar de Miele.

- Seleccione con las teclas flecha  $\wedge \vee$  Seleccionar perfil y pulse OK.
- Seleccione el perfil deseado utilizando las flechas  $\wedge \vee$  y pulse OK.

El nombre del perfil actual se muestra en la parte superior izquierda del display.

## Modificar perfil

Puede ajustar la máquina de café de forma que, después de cada preparación o al conectarla, vuelva automáticamente al perfil estándar de Miele o que se mantenga el último perfil seleccionado.

- Seleccione Modificar perfil y confirme con OK.

Ahora tiene las siguientes opciones:

- manualmente: El perfil seleccionado permanece activo hasta que elija otro perfil.
- Después de la preparación: Despues de cada preparación de bebida el aparato vuelve automáticamente al perfil estándar de Miele.
- Con conectar: Cada vez que se conecte el aparato, éste selecciona automáticamente el perfil de usuario estándar de Miele, independientemente del perfil que estaba ajustado antes de producirse la última desconexión.

- Seleccione la opción deseada y pulse OK.

## Modificar nombre

Solo es posible la selección, si ya ha establecido un perfil adicional al perfil estándar de Miele.

- Seleccione con las teclas flecha  $\wedge \vee$  Modificar nombre y pulse OK.
- Proceda del mismo modo que al crear el perfil:
  - Seleccione  $\leftarrow$  para borrar un carácter,
  - para introducir nuevos caracteres, marque el carácter correspondiente y confirme con OK,
  - para memorizar el nombre modificado, seleccione  $\checkmark$  y confirme con OK.

## Borrar perfil

Solo es posible la selección, si ya ha establecido un perfil adicional al perfil estándar de Miele.

- Seleccione con las teclas flecha  $\wedge \vee$  Borrar perfil y pulse OK.
- Seleccione el perfil que desea eliminar.
- Seleccione Sí y confirme con OK.

El perfil se ha eliminado.

## Activar el menú «Ajustes»

- Pulse '≡.
- Con la tecla flecha ^ seleccione Ajustes y pulse OK.

Ahora puede comprobar o modificar los ajustes.

La marca ✓ detrás de la entrada en cuestión le indica qué ajuste está activado en cada momento.

Pulsando ↺ accederá al nivel de menú inmediatamente superior.

Al pulsar '≡ regresa a Seleccionar preparación-

## Modificar y guardar ajustes

Se muestra el menú Ajustes.

- Utilice las flechas ^\vee para seleccionar el ajuste que desea modificar. Pulse OK.
- Pulse las flechas ^\vee hasta que la opción deseada aparezca con un fondo claro. Pulse OK.

El ajuste se memoriza.

# Ajustes

---

## Relación de los ajustes posibles

El ajuste de fábrica de cada punto de menú se indica con \*.

Punto de menú	Ajustes posibles
Idioma 	deutsch*, otros idiomas País
Timer	Desconectar tras (0:30)*
Modo Eco	On* / Off
Info	Total preparaciones <ul style="list-style-type: none"><li>- Número total de cafés / Total preparaciones / Espresso / Café / Cappuccino / Latte macchiato / Ristretto / Café largo / Caffé Latte / Leche caliente / Espuma de leche / Agua caliente <b>(solo en CM5400, CM5500)</b></li></ul> Preparaciones hasta <ul style="list-style-type: none"><li>- Descalcificar aparato / Desengrasar unidad central</li></ul>
Bloqueo puesta en funcionamiento 	On / Off*
Dureza del agua	Blanda 1 Media 2 Dura 3* Muy dura 4
Luminosidad del display	Ajustar luminosidad
Volumen	Señales acústicas Sonido del teclado
Distribuidor	Modo exposición (On / Off*)
Ajuste de fábrica	No restaurar Restaurar

## Idioma

Puede seleccionar su idioma y país para todos los textos del display.

**Consejo:** En caso de que haya seleccionado el idioma equivocado, localice de nuevo «Idioma» con el símbolo .

## Timer: Desconexión tras

Si no se pulsa ninguna tecla ni se prepara ninguna bebida, la máquina de café se desconecta después de 30 minutos para ahorrar energía.

Puede modificar este preajuste con las flechas   y seleccionar un tiempo comprendido entre 15 minutos y 9 horas.

## Modo Eco

El modo Eco es un modo de ahorro de energía.

Cuando el modo Eco está conectado, la máquina se calienta de nuevo cada vez que prepara una bebida. La preparación dura un poco más de lo habitual.

Cuando el modo Eco está desconectado, el consumo de electricidad es mayor. La máquina de café se calienta para la primera preparación después de la conexión. Después permanece caliente y se pueden preparar bebidas con un tiempo de espera muy breve.

En el display aparece un mensaje sobre el consumo de energía modificado.

## Info (Mostrar información)

En el punto de menú Info puede consultar el número de porciones preparadas de cada tipo de bebida.

Además puede ver si aún es posible realizar más de 50 preparaciones de bebida hasta la próxima descalcificación o hasta el siguiente desengrase de la unidad central (Preparaciones hasta).

**Consejo:** Para volver a acceder al nivel de menú anterior, pulse OK.

## Bloquear la máquina de café (Bloqueo de puesta en funcionamiento )

Puede bloquear la máquina de café de manera que las personas no autorizadas, como p. ej. niños, no puedan utilizar el aparato.

### Activar y desactivar el bloqueo de puesta en funcionamiento

Una vez está activado el bloqueo de puesta en funcionamiento, es posible desactivar los ajustes del Timer Conectar a las. La máquina de café **no** se conecta a la hora indicada.

### Desactivar temporalmente el bloqueo de puesta en funcionamiento

En cuanto en el display se muestra el mensaje Para desbloquear, pulse la tecla OK durante 6 segundos,

- pulse la tecla OK durante 6 segundos.

Tan pronto como se desconecte la máquina de café, el aparato volverá a estar bloqueado.

# Ajustes

## Dureza del agua

Encontrará toda la información relacionada con la dureza del agua en el capítulo correspondiente, es decir, «Dureza del agua».

## Intensidad del display

Modifique la luminosidad del display con las teclas flecha  $\wedge\vee$ .

## Volumen

Puede ajustar el volumen del tono de las señales y de las teclas con las teclas flecha  $\wedge\vee$ .

**Consejo:** Para desconectar los sonidos, pulse la flecha  $\vee$ , hasta que no quede ningún segmento relleno y aparezca desconectado.

## Ajuste de fábrica

Puede restablecer los ajustes de la máquina de café al estado de suministro.

No se restablecen el número de preparaciones ni el estado del aparato (preparaciones hasta descalcificar el aparato, ... desengrasar la unidad central).

Puede consultar los ajustes del estado de suministro en «Relación de los ajustes posibles».

Los siguientes ajustes **no** se restablecen:-

- Idioma
- Perfiles y sus bebidas

## Modo de exposición (distribuidores)

Para el uso privado no se requiere esta función.

Se puede presentar la máquina de café en comercios o en salas de exposiciones con la función Distribuidor. De esta forma se ilumina el aparato, pero no se pueden preparar bebidas ni ejecutar acciones.

Si ha activado el modo exposición no podrá desconectar la máquina de café con la tecla de Conexión/Desconexión .

# Limpieza y mantenimiento

 Limpie la máquina de café con regularidad para impedir la formación de gérmenes.

## Visión general de los intervalos de limpieza

Intervalos de limpieza recomendados	¿Qué debo limpiar / cuidar?
<b>Diariamente</b> (al final del día)	Depósito de agua Recipiente para posos Bandeja colectora y chapa de goteo
<b>1 vez a la semana</b> (con más frecuencia en caso de mayor suciedad)	Salida central con Cappuccinatore integrado Unidad central La parte interior por debajo de la unidad central y de la bandeja colectora Frontal del aparato (especialmente importante inmediatamente después de la descalcificación) Conducto para la leche
<b>1 vez al mes</b>	Depósito de granos y depósito para café molido
<b>tras solicitud</b>	Desengrasar la unidad central (con una pastilla de limpieza) Descalcificar la máquina (con una pastilla para la descalcificación)

# Limpieza y mantenimiento

 ¡Riesgo de sufrir quemaduras por componentes o líquidos calientes!

Deje que el aparato se enfríe antes de proceder a limpiarlo.

Tenga en cuenta que el agua de la bandeja colectora puede estar muy caliente.

 No utilice aparatos de limpieza a vapor. El vapor puede producir un cortocircuito.

Es muy importante limpiar regularmente el aparato, ya que los restos de café pueden enmohecérse rápidamente. Los restos de leche se pueden corromper y obstruir el conducto para la leche.

## Productos de limpieza inadecuados

Todas las superficies son sensibles a los araños. En el caso de las superficies de cristal, podría darse el caso de que los araños se convirtieran en roturas. Todas las superficies pueden desteñirse o modificarse si entran en contacto con un detergente inadecuado. Asegúrese de limpiar inmediatamente las posibles salpicaduras producidas durante la descalcificación.

Para no dañar la superficie, evite utilizar:

- productos de limpieza que contengan sosa, amoniaco, ácidos o cloruros,
- productos que contengan disolventes,
- productos de limpieza descalcificadores,
- productos de limpieza especiales para acero inoxidable,
- productos de limpieza para lavavajillas,
- limpiacristales,
- productos para la limpieza de hornos,
- productos de limpieza abrasivos, líquidos o en polvo, o piedras de limpieza,
- estropajos y cepillos duros y abrasivos, p. ej., los especiales para cazuelas, cepillos o estropajos usados que aún contengan restos de productos de limpieza abrasivos,

# Limpieza y mantenimiento

- gomas quitamanchas,
- rascadores de metal afilados.
- lana de acero o espirales de acero inoxidable.

## Limpiar a mano o en el lavavajillas

Tenga en cuenta que: la unidad central **no** es apta para la limpieza en el lavavajillas.

Limpie la unidad central en profundidad manualmente con agua caliente **y sin productos de limpieza**.

La mayor parte de las piezas, que **no** son aptas para el lavavajillas, están marcadas con un pictograma.



Los siguientes componentes deberían lavarse exclusivamente **a mano**:

- Cubierta de acero inoxidable de la salida central
- Unidad central
- Tapa del depósito de granos de café
- Panel inferior

Las siguientes piezas son **aptas para la limpieza en el lavavajillas**:

La temperatura del programa del lavavajillas no debe superar en ningún caso los 55 °C.

A causa del contacto con colorantes naturales, p. ej. los contenidos en zanahorias, tomates y kétchup, los componentes de plástico pueden cambiar de color en el lavavajillas. Este cambio de no color no afecta a la estabilidad de las piezas.

- Bandeja colectora y tapa
- Chapa de goteo
- Recipiente para posos
- Depósito de agua
- Salida central (sin tapa de acero inoxidable)

# Limpieza y mantenimiento

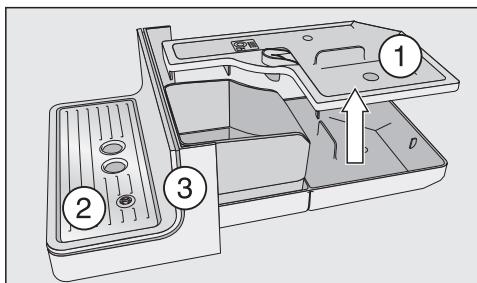
## Bandeja colectora, recipiente para posos y chapa de goteo

Limpie la bandeja colectora y el recipiente para posos **díariamente** para impedir que se formen olores o moho.

El recipiente para posos se encuentra en la bandeja colectora. En el recipiente para posos se encuentra en muchas ocasiones agua del aclarado.

La máquina de café indica a través del display el momento en que la bandeja colectora y/o el recipiente para posos están llenos y deben vaciarse. Vacíe la bandeja colectora **y** el recipiente para posos.

**⚠ ¡Riesgo de sufrir quemaduras!**  
Si la máquina de café acaba de realizar el aclarado, espere algún tiempo antes de extraer la bandeja colectora del aparato. Podría caer agua del aclarado.



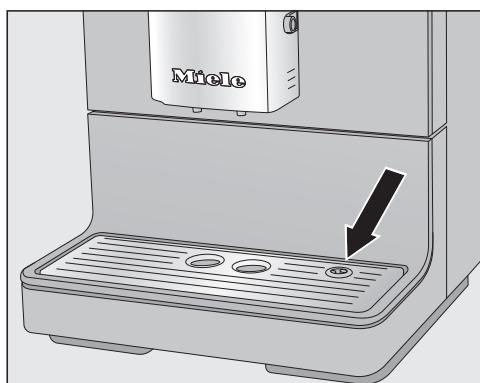
- Extraiga la bandeja colectora de la máquina de café con cuidado. Retire la tapa ①.
- Vacíe la bandeja colectora **y** el recipiente para posos.
- Retire la chapa de goteo ② y el frontal inferior ③.

- Limpie todas las piezas.

Limpie el frontal inferior exclusivamente a mano con agua caliente y un poco de detergente suave. El resto de accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.

- Limpie la parte del interior del aparato que se encuentra debajo de la bandeja colectora.
- Vuelva a colocar todos los componentes e introduzca la bandeja colectora en el interior de la máquina.

Asegúrese de introducir la bandeja colectora en el aparato hasta el tope.



- Vuelva a colocar la chapa de goteo. Tenga en cuenta que la chapa de goteo esté correctamente colocada (ver imagen).
- Limpie la zona situada por debajo de la máquina de café. Al extraer la bandeja colectora puede derramarse agua por debajo de la máquina.

### Limpiar el depósito de agua

Cambie el agua diariamente para evitar la formación de gérmenes.

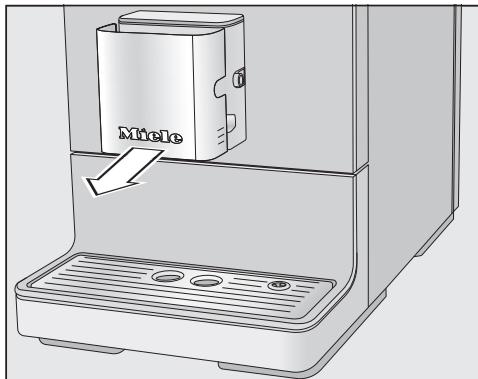
**Advertencia:** Preste atención a que la válvula, la superficie inferior del depósito de agua y la superficie de apoyo de la máquina de café estén limpias. Solo así se puede colocar correctamente el depósito de agua.

- Retire el depósito de agua.
- Limpie el depósito de agua en el lavavajillas o a mano con agua caliente y un poco de detergente. Seque el depósito de agua.
- Limpie y seque la superficie de apoyo de la máquina de café cuidadosamente, sobre todo los huecos.
- Vuelva a introducir el depósito de agua.

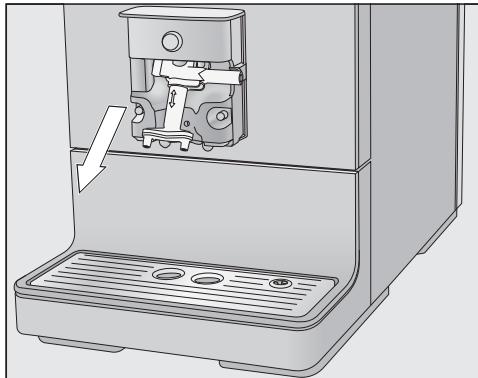
### Salida central con Cappuccinatore integrado

Limpie la cubierta de acero inoxidable de la salida central exclusivamente **a mano** con agua caliente y un poco de detergente.

El resto de accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.

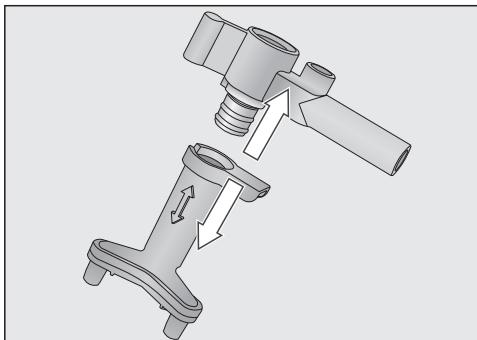


- Retire la cubierta de acero inoxidable hacia delante.

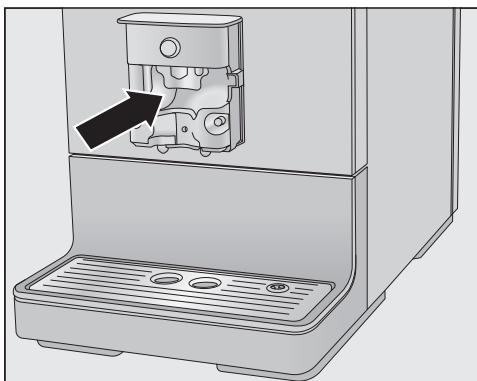


- Extraiga la unidad de salida hacia abajo.

## Limpieza y mantenimiento



- Suelte la pieza superior de las boquillas con el alojamiento para el conducto para la leche.
- Limpie a fondo todos los componentes.



- Limpie la superficie de la salida central y las salidas de café con un paño húmedo.

Limpie debajo del agua corriente las piezas de conexión del conducto para la leche con el cepillo para la limpieza:

- Introduzca el cepillo en la pieza de conexión. Mueva el cepillo hacia delante y detrás hasta eliminar por completo los restos de leche.

### Montar la salida central

Es posible montar fácilmente la unidad de salida, después de humedecer cada pieza con agua.

- Vuelva a colocar la unidad de salida.
- Deslice la unidad de salida en la salida central. Apriete con fuerza hasta colocar bien la unidad de salida, sin dejar espacio intermedio.
- Coloque la cubierta de acero inoxidable y, si fuera necesario, el conducto para la leche.

### Conducto para la leche

⚠ Asegúrese de limpiar meticulosa y regularmente los elementos que conducen leche. La leche contiene por naturaleza gérmenes que se reproducen rápidamente en caso de limpieza insuficiente. Las impurezas en el aparato pueden poner en peligro la salud.

El conducto para la leche debe limpiarse aprox. cada 5 días.

Para limpiar el conducto para la leche existen dos posibilidades:

- Puede retirar la salida central con el Cappuccinatore integrado, desmontarla y lavarla en el lavavajillas o a mano con agua templada y un poco de detergente (ver "Salida central con Cappuccinatore integrado").
- O puede limpiar el conducto para la leche en el programa para el mantenimiento Limpiar conducto para la leche y el limpiador especial (ver «Programa para el mantenimiento» - «Limpiar el conducto para la leche»).

**Consejo:** Además, le recomendamos que realice una limpieza semanal, o de forma alternativa una limpieza al mes. Si, por ejemplo, realiza una limpieza manual a la semana, entonces deberá realizar un programa de mantenimiento Limpiar conducto para la leche una vez al mes. Con la combinación se realiza la limpieza perfecta del conducto para la leche.

### Depósito de granos y depósito para café molido

⚠ ¡Peligro de lesiones producidas por el molinillo de café!

Antes de limpiar el depósito para café en granos, desconecte totalmente la máquina de café de la red eléctrica.

Los granos de café contienen grasa, que se deposita en las paredes del depósito de granos e interfiere en el flujo de granos. Limpie regularmente el depósito de granos con un paño seco y suave.

- Abra el depósito de granos de café.
- Retire los granos de café que haya.
- Limpie el depósito de granos con un paño seco y suave.

A continuación puede volver a llenar el depósito con granos de café.

Si es necesario, limpie el depósito para café molido:

- Abra el depósito para café molido y retire los restos de café que puedan haber quedado.

**Consejo:** Utilice un aspirador para eliminar los restos de café del depósito de granos y del depósito para café molido.

# Limpieza y mantenimiento

## Limpieza de la carcasa

Retire inmediatamente los restos de suciedad de la carcasa. Las superficies pueden cambiar de color o modificar su aspecto al depositarse suciedad en ellas.

Tenga precaución de que no llegue agua a la parte trasera del display. Todas las superficies son sensibles a los arañazos y pueden sufrir decoloraciones, si entran en contacto con un detergente inadecuado.

Asegúrese de limpiar inmediatamente las posibles salpicaduras producidas durante la descalcificación.

- Desconecte la máquina de café.
- Limpie el frontal del aparato con una bayeta limpia, detergente suave y agua caliente. Finalmente, séquelo todo con un paño suave.

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

## Programa de mantenimiento

Existen los siguientes programas de mantenimiento:

- Aclarar el aparato
- Aclarar el conducto de leche
- Limpiar el conducto de leche
- Desengrasar la unidad central
- Descalcificar el aparato

Realice el programa de mantenimiento cuando se le solicite en el display. Encontrará más información en las siguientes páginas.

### Abrir el menú «Mantenimiento»

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

Ahora puede seleccionar un programa de mantenimiento.

### Aclarar el aparato

Puede aclarar manualmente los conductos del agua y del café de la máquina.

Cuando se prepara un café, la máquina de café aclara los conductos antes al desconectarse. Así se eliminan los posibles restos de café.

- Pulse '≡'.
- Seleccione Mantenimiento y confirme con *OK*.
- Seleccione Limpiar aparato y confirme con *OK*.

Los conductos se aclaran.

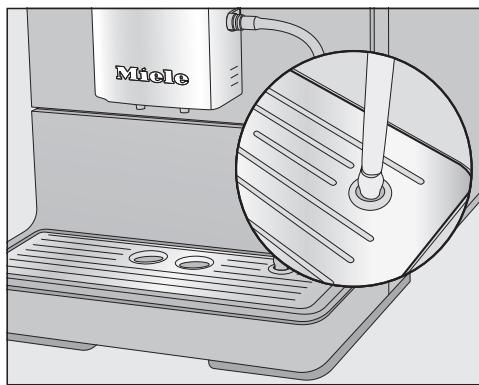
Si fuera necesario, se le solicitará que coloque el conducto para la leche en la chapa de goteo.

### Aclarado del conducto para la leche

Los restos de leche pueden obstruir el conducto para la leche. Por eso es necesario limpiarlo regularmente. Si se ha preparado leche, la máquina de café le obliga a encajar el conducto para la leche en la bandeja de goteo como muy tarde al desconectarla.

También puede enjuagar el conducto para la leche manualmente.

- Pulse '≡'.
- Seleccione Mantenimiento y confirme con *OK*.
- Seleccione Aclara conducto para la leche y confirme con *OK*.



- Coloque el conducto para la leche en el orificio situado a la derecha en la chapa de goteo, cuando se le indique.
- Pulse *OK*.

El conducto para la leche se enjuaga.

# Limpieza y mantenimiento

## Limpiar el conducto para la leche con el programa de mantenimiento

Para realizar una limpieza óptima, le recomendamos utilizar el detergente de Miele para los conductos de la leche. Este producto ha sido específicamente desarrollado para las máquinas de café de Miele y evita que resulten dañadas.

Podrá adquirir el limpiador para conductos de leche en la tienda online de Miele, a través del Servicio Técnico o en un distribuidor especializado.

El programa de mantenimiento Limpiar conducto para la leche dura aprox. 5 minutos.

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

No se puede cancelar el proceso de limpieza. El proceso deberá ser llevado a cabo completamente.

- Seleccione Limpiar conducto para la leche y confirme con OK.

El proceso se iniciará.

- Siga las indicaciones del display.

En el display aparece Introducir el conducto para la leche en un producto para limpieza.

## Preparar la disolución para la limpieza:

- Disolver el detergente en polvo en un recipiente con 200 ml de agua caliente. Mover la disolución con una cuchara hasta que se haya disuelto por completo.

## Realizar la limpieza:



- Colocar el recipiente al lado de la máquina de café e introducir el conducto para la leche en la disolución. Hay que tener en cuenta que el conducto para la leche esté lo suficientemente introducido en la disolución.
- Pulse OK.
- Siga el resto de indicaciones del display.

Una vez realizado el aclarado, habrá finalizado la limpieza.

**Consejo:** Aclare con agua los posibles restos de disolución del conducto para la leche.

### Engrasar la unidad central y limpiar el interior

Dependiendo del contenido de grasa del tipo de café utilizado, es posible que la unidad central se obstruya con más rapidez. La unidad central se debe desengrasar con regularidad para poder garantizar el correcto funcionamiento de la máquina de café y la obtención de bebidas de café aromáticas.

Recomendamos que utilice las pastillas limpiadoras de Miele para obtener unos resultados óptimos de limpieza. Dichas pastillas de limpieza para desengrasar la unidad central han sido diseñadas especialmente para las máquinas de café de Miele y de esta forma se evitan posibles daños.

Podrá adquirir las pastillas de limpieza en la tienda online de Miele, a través del Servicio Técnico o en un distribuidor especializado.

El programa de mantenimiento «Desengrasar la unidad central» dura aprox. 15 minutos.

Una vez realizadas 200 preparaciones, en el display aparece Desengrase la unidad central y limpie el interior.

- Para confirmar el mensaje, pulse la tecla OK.

En circunstancias normales aparece el mensaje. En caso de haber alcanzado la cantidad máxima posible de preparación de bebidas, la máquina de café se bloquea.

Puede desconectar la máquina de café, en caso de que no desee realizar el programa de mantenimiento en ese momento. Solo se podrá volver a utilizar, una vez engrasada la unidad central.

#### Comenzar «Desengrasar la unidad central»

Necesitará 1 pastilla limpiadora de Miele para desengrasar la unidad central.

- Pulse .
- Seleccione Mantenimiento y confirme con OK.
- Seleccione Desengrasar unidad central.

No se puede cancelar el proceso de limpieza. El proceso deberá ser llevado a cabo completamente.

- Pulse OK.

El proceso se iniciará.

- Siga las indicaciones del display.

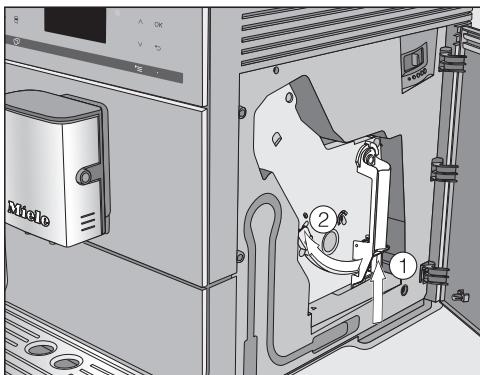
#### Limpieza de la unidad central y del interior

Limpie la unidad central en profundidad **manualmente** con agua caliente y **sin productos de limpieza**. Las piezas móviles de la unidad central están engrasadas. Los productos de limpieza dañan la unidad central. Para conseguir un buen sabor del café y evitar la formación de gérmenes, retire y limpie la unidad central una vez a la semana debajo del grifo de agua corriente.

En el display aparece Aclare a mano la unidad central y limpie el interior.

## Limpieza y mantenimiento

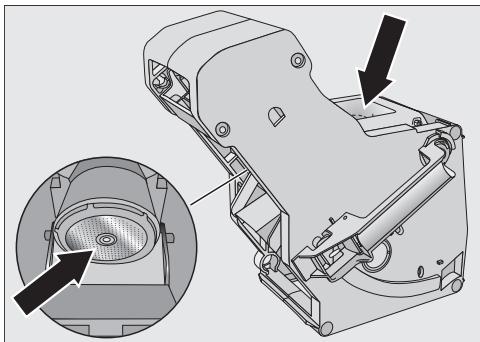
- Abra la puerta del aparato.



- Mantenga pulsada la tecla situada por debajo del mango de la unidad central ① y gírelo hacia la izquierda ②.
- Extraiga la unidad central de la máquina de café con cuidado.

Una vez extraída, **no** modifique la posición del mango en la unidad central.

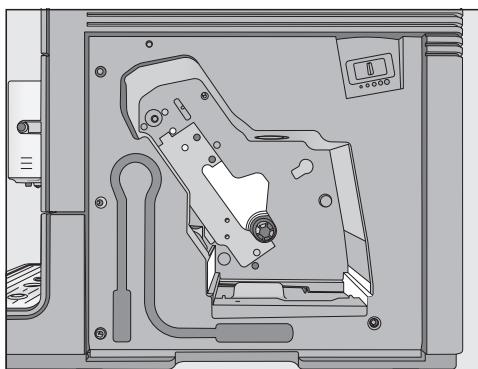
- Limpie la unidad central **a mano bajo el grifo de agua caliente** sin detergente.



- Rasque los restos de café de los filtros (ver flechas).

- Seque el embudo para que en la próxima preparación el café molido no se pegue.

Tenga en cuenta que deberá limpiar periódicamente los restos de café molido, para evitar la formación de moho.

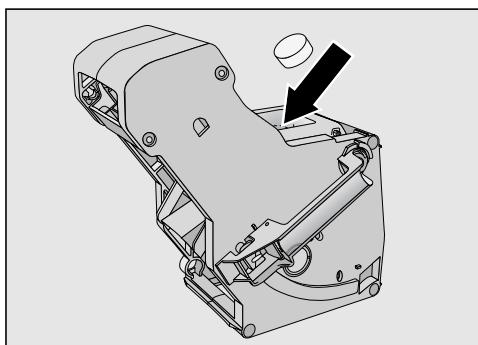


- Limpie cuidadosamente el interior de la máquina de café. Extreme la limpieza en las zonas que aparecen en la imagen.

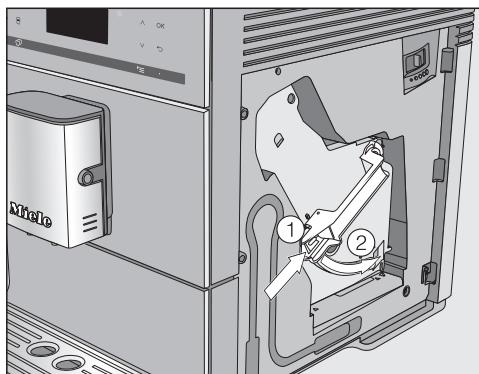
**Consejo:** Elimine los restos secos de café molido con un aspirador.

## Limpieza y mantenimiento

En el display aparece: Coloque la unidad central con la pastilla para la limpieza en su interior. Cierre la puerta.



- Introduzca la pastilla en la parte superior en la unidad central (flecha).
- Introduzca la unidad central con la pastilla para la limpieza en la máquina de café.



- Pulse la tecla inferior del mango de la unidad central ① y gírelo a la derecha ②.
- Cierre la puerta del aparato.
- Siga el resto de indicaciones del display.

Una vez realizado el aclarado, habrá finalizado la limpieza.

### Tras la petición en el display, engrase la unidad central

No se pueden preparar bebidas y en el display aparece el mensaje Desengrasar unidad central-

No se puede cancelar el programa de mantenimiento. El proceso se debe realizar completo.

- Pulse OK.

Se inicia el programa de mantenimiento.

# Descalcificar el aparato

¡Atención! ¡Daños en superficies delicadas y suelos de acabados naturales!

Las salpicaduras de la solución descalcificadora podrían llegar a las superficies cercanas.

Asegúrese de limpiar inmediatamente las posibles salpicaduras producidas durante la descalcificación.

La máquina de café se calcifica con el uso. La rapidez con la que se calcifica depende del grado de dureza del agua utilizada. Los restos de cal deben ser eliminados con regularidad.

El aparato le guiará durante el proceso de descalcificación. En el display aparecen diversos mensajes, p. ej., le pedirá que vacíe la bandeja colectora o que llene el depósito de agua.

La descalcificación es **obligatoria** y dura aprox. 15 minutos.

A través del display la máquina de café le solicita que lleve a cabo la descalcificación de la máquina. En el display aparece Preparaciones hasta descalcificación del aparato: 50. La máquina de café muestra el número de procesos que quedan hasta la descalcificación durante la preparación de la bebida.

■ Para confirmar el mensaje, pulse la tecla OK.

Cuando la cantidad de preparaciones restantes sea igual a 0, la máquina de café se bloqueará.

Puede desconectar la máquina de café si no desea descalcificar el aparato en ese momento. Tan solo después de descalcificarla, es posible preparar bebidas.

## Descalcificación tras petición en el display

En el display aparece el mensaje Descalcificar aparato.

No se puede interrumpir el proceso de descalcificación. Se debe llevar a cabo el proceso completo.

■ Pulse OK.

El proceso se iniciará.

■ Siga las indicaciones del display.

Cuando en el display aparece Rellenar el depósito del agua hasta la marca con producto para la descalcificación y agua templada  y colocar, proceda de la siguiente manera.

## Elaborar la solución descalcificadora

Para una descalcificación óptima de la máquina, le recomendamos que utilice las pastillas descalcificadoras Miele que se adjuntan.

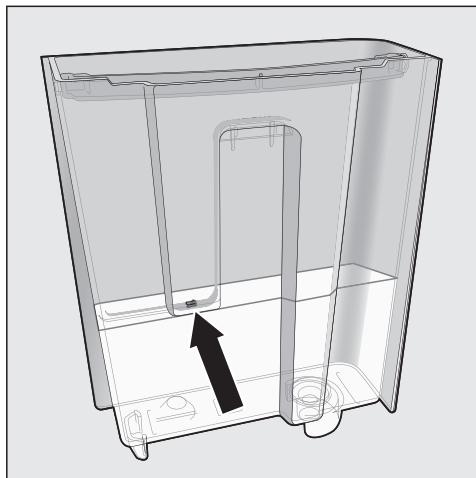
Han sido especialmente creadas para nuestra máquina de café y utilizándolas evita cualquier tipo de daño en el aparato.

El resto de productos descalcificadores, que además de ácido cítrico también contienen otros ácidos y/o tienen otras sustancias indeseadas, como p. ej., cloruros, podrían dañar la máquina. Asimismo, tampoco se podría garantizar la eficacia exigida si no se mantiene la concentración de la solución descalcificadora.

Podrá adquirir las pastillas descalcificadoras en la tienda online de Miele, a través del Servicio Técnico o en un distribuidor Miele especializado.

## Descalcificar el aparato

Para el proceso de descalcificación necesitará **una** pastilla descalcificadora.



- Llene el depósito de agua con agua tibia hasta la marca .
- Introduzca **una** pastilla descalcificadora en el agua.

Tenga en cuenta la proporción de la mezcla para el producto descalcificador. Es importante que no introduzca ni menos ni más agua de la indicada en el depósito de agua. De lo contrario el proceso de descalcificación se interrumpe anticipadamente y será necesario repetirlo.

### Realizar la descalcificación

- Vuelva a introducir el depósito de agua.
- Siga el resto de indicaciones del display.

Cuando en el display aparece Limpiar el depósito del agua y llenar con agua limpia hasta la marca :

- aclare el depósito de agua a fondo con agua limpia. Preste atención a que **no queden** restos de producto descalcificador en el depósito de agua. Llene hasta la marca  con agua potable limpia.

Una vez realizado el aclarado, habrá finalizado la limpieza. Ahora podrá preparar bebidas.

Asegúrese de limpiar inmediatamente las posibles salpicaduras producidas durante la descalcificación. Las superficies pueden resultar dañadas.

### Iniciar la descalcificación sin solicitud

- Pulse .
- Seleccione Mantenimiento y confirme con **OK**.
- Seleccione Descalcificar aparato.

Un proceso de descalcificación iniciado no se puede cancelar. El proceso deberá ser llevado a cabo completamente.

- Pulse **OK**.

Se inicia la descalcificación.

# Transporte

Si no utiliza la máquina de café durante un periodo de tiempo prolongado y desea transportarla en un trayecto largo, debería preparar el aparato tal y como se describe a continuación:

- Vacíe y limpie el depósito de granos de café
- Vacíe y limpie el depósito de agua
- Vaporización
- Limpiar el interior
- embale la máquina de café de forma segura

## Máquinas de café empotrables

Antes de almacenar o transportar la máquina de café durante un largo periodo de tiempo, especialmente a temperaturas bajo cero, debería vaporizar previamente la máquina de café.

Vaporizar significa eliminar todo el agua del sistema. Así se previenen los daños generados por agua y por congelación en el aparato.

- Conecte la máquina de café pulsando la tecla Conexión/Desconexión .
- Pulse .
- Pulse dos veces .

En el display aparece ¿Vaciar el sistema?.

- Seleccione Sí y confirme con OK.
- Siga las indicaciones del display.

 ¡Atención! ¡Riesgo de sufrir quemaduras en las salidas! Sale vapor caliente.

La evaporación termina cuando en el display aparece Proceso finalizado y se apaga.

- Antes de limpiar el depósito para café en granos, desconecte totalmente la máquina de café de la red eléctrica.
- Vacíe la bandeja colectora y el recipiente para posos.

## Embalaje

Embale el aparato solo cuando esté limpio y seco. Los restos de café molido pueden rayar las superficies. Además, los restos de café, leche y agua propician la formación de gérmenes.

Utilice el embalaje original, incluidas las piezas de Styropor, para embalar la máquina de café.

Introduzca también las instrucciones de manejo en la caja. De esta forma las tendrá a mano cuando vuelva a utilizar la máquina de café.

La mayor parte de las anomalías que se producen en el día a día las podrá solucionar usted mismo. En muchos casos, le supondrá un ahorro de tiempo y dinero evitar una intervención del Servicio Técnico.

Las siguientes tablas servirán para ayudarle a localizar y solucionar las causas de las mencionadas anomalías o fallos.

### Mensajes en el display

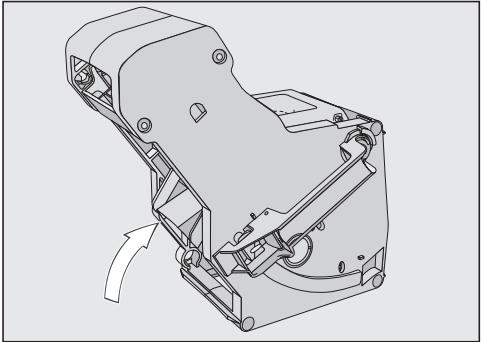
Los mensajes de anomalía se deben confirmar con «OK». Eso significa, también cuando se ha solucionado el problema, que la anomalía puede volver a aparecer en el display.

Siga las indicaciones del display, a fin de solucionar la «anomalía».

Si el aviso de anomalía vuelve a aparecer en el display, póngase en contacto con el Servicio Post-venta.

Problema	Causa y solución
<b>F1, F2, F80, F82</b>	Se ha producido una anomalía en el interior del aparato. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desconecte la máquina de café pulsando la tecla Conexión/Desconexión . Espere aprox. una hora antes de volver a conectarla.</li></ul>
<b>F41, F42, F74, F77, F235, F236</b>	Se ha producido una anomalía en el interior del aparato. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desconecte la máquina de café con la tecla de Conexión/Desconexión . Espere aprox. dos minutos antes de volver a conectarla.</li></ul>
<b>F10, F17</b>	No se ha succionado agua o se ha succionado poca agua. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Extraiga el depósito de agua, rellénelo con agua limpia potable e insértelo de nuevo.</li><li>■ Limpie la superficie y la pared de la carcasa hasta el depósito de agua. Seque esta zona.</li></ul>

## ¿Qué hacer si ...?

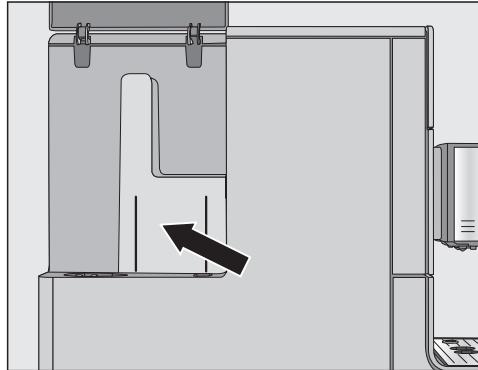
Problema	Causa y solución
<p><b>F73 o</b> Revisar unidad central</p>	<p>La unidad central no puede introducirse en la posición básica.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desconecte la máquina de café a través de la tecla Conexión/Desconexión Ⓜ.</li><li>■ Desconecte la clavija de la máquina de café de la base de enchufe. Espere dos minutos antes de volver a enchufarla.</li><li>■ Retire la unidad central y límpielala a mano debajo del grifo.</li></ul>  <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desplace el orificio de expulsión de café de la unidad central en la posición básica.</li><li>■ No coloque la unidad central. Cierre la puerta de la máquina y conéctela con la tecla Conexión/Desconexión Ⓜ.</li></ul> <p>Se inicia el accionamiento de la unidad central y se coloca en la posición básica.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Cuando aparezca el mensaje Colocar unidad central, vuelva a colocar la unidad central. Cierre la puerta del aparato.</li></ul>

Problema	Causa y solución
Demasiada cantidad de café molido	<p>En el compartimento dosificador para café molido hay demasiado café molido.</p> <p>Cuando se introducen más de dos cucharillas rasas de café molido en el depósito para café molido, la unidad central no puede prensar el café molido. El café molido se vacía en el recipiente para posos y en el display se muestra un mensaje de anomalía.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desconecte la máquina de café a través de la tecla Conexión/Desconexión ⌂.</li><li>■ Extraiga la unidad central y límpiela (ver «Desengrasar la unidad central y limpiar el interior»).</li><li>■ Retire el café molido del interior de la máquina de café, p. ej. con un aspirador.</li><li>■ Introduzca <b>máximo 12 g</b> de café molido en el depósito para café molido.</li></ul>

## ¿Qué hacer si ...?

### Comportamiento inesperado de la máquina de café

Problema	Causa y solución
<b>El display permanece oscuro cuando la máquina de café se conecta a través de la tecla Conexión/Desconexión .</b>	<p>La pulsación de la tecla Conexión/Desconexión  no fue suficiente.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pulse el hueco de la tecla Conexión/Desconexión  al menos durante tres segundos.</li></ul> <p>El interruptor de red no está colocado correctamente en la toma de corriente.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Enchufe la clavija de red en la base del enchufe.</li></ul> <p>El fusible de la instalación eléctrica se ha disparado porque la máquina de café, la tensión doméstica u otro aparato están defectuosos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desconecte la clavija de la máquina de café de la base de enchufe.</li><li>■ Si fuera necesario, llame a un técnico electricista o al Servicio Post-venta.</li></ul>
<b>La máquina de café se conecta de pronto.</b>	<p>Ha transcurrido el tiempo de desconexión programado en el Timer.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Si fuera necesario, ajuste de nuevo el tiempo de desconexión (véase «Ajustes - Timer»).</li></ul> <p>El interruptor de red no está colocado correctamente en la toma de corriente.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Enchufe la clavija de red en la base del enchufe.</li></ul>
<b>Las teclas sensoras no reaccionan. Ya no se puede manejar la máquina de café.</b>	<p>Se ha producido una anomalía en el interior del aparato.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Interrumpa el suministro de corriente desenchufando la clavija del enchufe de la máquina de café o desconecte el fusible de la instalación eléctrica.</li></ul>
<b>El display se lee con dificultad o no se lee.</b>	<p>La luminosidad del display está ajustada con un valor demasiado bajo.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Modifique este ajuste (véase «Ajustes»).</li></ul>

Problema	Causa y solución
<p><b>El depósito del agua I está vacío. No se mues- tra el mensaje</b> Llenar de- pósito del agua y colocar.</p>	<p>Entre el depósito de agua y la pared de la carcasa hay gotas de agua o la zona está húmeda (ver ima- gen).</p>  <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Seque esta zona. Retire el depósito de agua para rellenarlo.</li> </ul> <p>En las paredes interiores del depósito de agua hay demasiada humedad residual, p. ej. se ha formado biopelícula. O el depósito de agua tiene cal, p. ej. en los bordes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Limpie el depósito de agua a diario.</li> </ul>
<p><b>En el display aparece Llenar depósito del agua y colocar, a pesar de que el recipiente está lleno y colocado.</b></p>	<p>El depósito de agua no está correctamente colocado en el aparato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Extraiga el depósito de agua e insértelo de nuevo.</li> </ul> <p>Al realizar la descalcificación no se ha llenado y colo- cado bien el depósito de agua.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Línelo hasta la marca de descalcificación  e ini- cie de nuevo el proceso de descalcificación.</li> </ul>
<p><b>Después de la conexión aparece Llenar depósito del agua y colocar, a pesar de que el recipiente ya es- tá lleno e introducido. El aparato no enjuaga.</b></p>	<p>Es necesario realizar la descalcificación de la máqui- na de café.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Desconecte la máquina de café a través de la tecla de Conexión/Desconexión . Espere aprox. una hora.</li> <li>■ Vuelva a conectar el aparato. Tan pronto como aparezca Fase de calentamiento, pulse  y selec- cione Descalcificar aparato.</li> <li>■ Descalcifique la máquina de café.</li> </ul>

## ¿Qué hacer si ...?

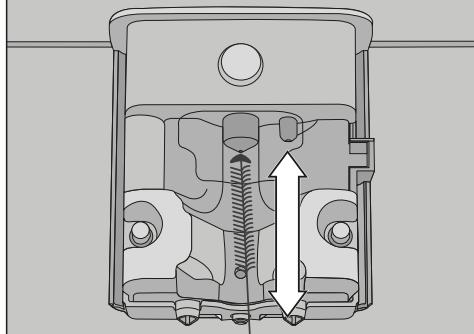
Problema	Causa y solución
<b>Tras la conexión, aparece el mensaje Vaciar bandeja colectora y recipiente para posos, a pesar de que ya están vacíos.</b>	No se trata de ninguna anomalía. Es posible que no se vacíen la bandeja colectora y el recipiente para posos después de la última preparación de café, o que el contador interno no se haya restaurado. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Extraiga la bandeja colectora con el recipiente para posos y, si fuera necesario, vacíelos.</li></ul>
<b>De la salida central no salen ni leche, ni espuma de leche.</b>	El conducto para la leche está obstruido. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Limpie profundamente la salida central, especialmente el Capuccinatore y las piezas de conexión del conducto para la leche con el cepillo.</li></ul>
<b>A pesar de haber vaciado la bandeja colectora, en el display se muestra el siguiente mensaje Vaciar bandeja colectora y recipiente para posos.</b>	La bandeja colectora no está correctamente colocada en el aparato. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Introduzca la bandeja colectora hasta el fondo.</li><li>■ Compruebe que el frontal inferior encaje correctamente en la bandeja colectora.</li></ul>
<b>Aparece Colocar bandeja colectora y recipiente para posos, a pesar de que ambos están bien colocados.</b>	La bandeja colectora no está colocada correctamente y, por eso, el sensor no la localiza. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vacíe la bandeja colectora y el recipiente para posos. Vuelva a colocar todos los componentes e introduzca la bandeja colectora en el interior de la máquina hasta el tope.</li></ul>
<b>La bandeja colectora o el recipiente para posos están demasiado llenos o están desbordados, a pesar de haberlos vaciado siempre que en el display ha aparecido la indicación.</b>	No se trata de ninguna anomalía. Probablemente la bandeja colectora y el recipiente para posos han sido extraídos o la puerta de la máquina de café se ha abierto, sin que se hayan vaciado. Al extraer la bandeja colectora o al abrir la puerta de la máquina de café el contador interno para el vaciado de la bandeja y del recipiente para posos se ha puesto a cero. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Extraiga la bandeja colectora con el recipiente para posos y, si fuera necesario, vacíelos.</li></ul>

## ¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
<b>A pesar de haber llenado recientemente el recipiente para granos de café, aparece el mensaje Depósito para café en grano vacío.</b>	<p>No se trata de ninguna anomalía.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Confirme el mensaje con <i>OK</i>.</li></ul> <p>No caen suficientes granos de café en el molinillo. ¿Está utilizando un tipo de café de tueste muy oscuro?</p> <p>Los granos de café con un tueste muy oscuro contienen mucha grasa. Esta grasa se deposita en las paredes del depósito de granos e interfiere en el flujo de granos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Prepare un café y observe si caen granos en el depósito de café.</li><li>■ Limpie frecuentemente el depósito de granos de café, en caso de utilizar un tipo de café muy oscuro y aceitoso.</li></ul> <p>Le recomendamos que, de vez en cuando, utilice un tipo de café que sea menos aceitoso.</p>
<b>La máquina de café no realiza un aclarado al conectarse.</b>	<p>No se trata de ninguna anomalía.</p> <p>En cuanto la máquina de café alcanza la temperatura de funcionamiento, no se aclaran los conductos al conectarla.</p>

## ¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
<b>La preparación de bebidas se interrumpe y aparece el mensaje Depósito para café en grano vacío.</b>	<p>No se trata de ninguna anomalía. La unidad central no reconoce el café molido. En algunos tipos de café es posible que la cantidad sea demasiado pequeña o el grado de molido demasiado fino. En la mayoría de los casos el grado de molido - fino y la cantidad de café molido - están ajustados muy bajos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Confirme el mensaje con <i>OK</i>.</li></ul> <p>Consejo: Si el café le resulta demasiado fuerte o demasiado amargo, pruebe otro tipo de café.</p> <p>En caso de que el mensaje aparezca con la preparación de todos los tipos de café:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ajuste un grado de molido un poco más grueso (ver «Grado de molido»).</li><li>■ Compruebe los ajustes de la cantidad de café molido para todas las especialidades (ver «Cantidad de café molido»). En caso necesario, seleccione una cantidad mayor de café molido.</li></ul> <p>Tenga en cuenta también de vez en cuando las bebidas modificadas en «Perfiles» .</p>
	<p>En caso de que el mensaje aparezca solo con la preparación de algunos tipos de café en concreto:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Compruebe los ajustes de la cantidad de café molido para esta especialidad de café (ver «Cantidad de café molido»). Seleccione una cantidad mayor de café molido.</li><li>■ En caso necesario, deberá también ajustar un grado de molido más grueso.</li></ul>
<b>El proceso de descalcificación se ha iniciado involuntariamente.</b>	<p>En el momento en que se haya pulsado la tecla «OK», no se puede interrumpir el proceso de descalcificación.</p> <p>El proceso deberá desarrollarse completamente. Se trata de un ajuste de seguridad para que el aparato se descalcifique por completo. Es muy importante para una larga vida útil y un buen funcionamiento de su máquina de café.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Descalcifique la máquina de café (véase «Descalcificar la máquina de café»).</li></ul>

Problema	Causa y solución
<b>La leche salpica al salir. Durante la preparación, se oyen silbidos.</b>	<p>La temperatura de la leche utilizada es demasiado alta. Para preparar una buena espuma de leche la leche deberá estar fría (&lt; 10 °C).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe la temperatura de la leche.</li> </ul>
<b>A pesar de que se debe preparar espuma de leche, solo sale leche caliente por la salida central.</b>	<p>La salida central con Cappuccinatore integrado no está montada correctamente y sale aire. O las boquillas están obstruidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe si la salida central está montada correctamente. Asegúrese de que todas las piezas están bien unidas entre sí.</li> <li>■ En caso necesario, limpie la salida central.</li> </ul>
	<p>Están obstruidos o bien el conducto para la leche, o las piezas de conexión o el tubo de succión del depósito para la leche.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Limpie los componentes en profundidad.</li> </ul>
	<p>La boquilla de vapor de la salida central está obstruida.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; width: fit-content; margin-left: auto; margin-right: 0;"> <p>Introduzca el cepillo para la limpieza en la boquilla de vapor como máximo 1 cm.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utilice el cepillo de limpieza para limpiar la salida de vapor.</li> </ul>

## ¿Qué hacer si ...?

Problema	Causa y solución
<b>Quedan restos de café en polvo sobre la tapa de la bandeja colectora y en el interior en la zona de la unidad central.</b>	<p>Esto no es una anomalía. Debido al movimiento de la unidad central durante la aromatización, puede caer un poco de café en polvo por debajo. También influyen en la cantidad el tipo de café, el grado de molido y la cantidad. ¡Importante! Limpie regularmente el interior de la máquina de café para evitar la formación de moho o similares.</p>
<b>La parte interior de la cubierta del depósito para granos de café está muy húmeda. Se ven gotas de agua.</b>	<p>Se han preparado muchas bebidas sucesivamente y el depósito para café molido no está o no está correctamente cerrado. Sale vapor de agua de la unidad central hacia arriba a través del depósito para café molido y se condensa en la tapa.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Coloque la tapa de forma que el depósito quede completamente cerrado.</li></ul>
<b>Sobre la encimera, por debajo de la máquina de café, se acumula agua con café.</b>	<p>Esto no es una anomalía. Al extraer la bandeja colectora puede derramarse agua por debajo de la máquina.</p> <p>Limpie la encimera por debajo de la máquina de café regularmente.</p>
<b>El display está iluminando, pero la máquina de café no se calienta y no prepara ninguna bebida. No es posible desconectar la máquina de café con la tecla Conexión/Desconexión ⏻.</b>	<p>Se ha activado el modo de exposición para poder mostrar la máquina de café en un comercio o en un espacio de muestras.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desconecte el modo de exposición (véase «Ajustes - Modo de exposición»).</li></ul>

## Resultado no satisfactorio

Problema	Causa y solución
<b>El café no está suficientemente caliente.</b>	La taza no se ha precalentado. Cuanto menor sea la taza y sus paredes más gruesas, más importante será el precalentamiento. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Caliente antes la taza, p. ej. con agua caliente.</li> </ul>
	La temperatura de preparación está ajustada demasiado baja. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ajuste una temperatura de preparación más alta.</li> </ul>
	Los filtros de la unidad central están obstruidos. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retire la unidad central y límpiela a mano.</li> <li>■ Desengrasse la unidad central.</li> </ul>
<b>El tiempo de calentamiento es más largo. La cantidad agua ya no es correcta y la máquina de café tiene menos potencia. Los cafés fluyen lentamente por la salida central.</b>	Es necesario realizar la descalcificación de la máquina de café. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Descalcifique la máquina de café.</li> </ul>
<b>Por la salida central no sale café. O el café sale solo de una boquilla de salida.</b>	La salida central está obstruida. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Limpie los conductos del café (ver «Limpieza y mantenimiento - Limpieza de la máquina»).</li> <li>■ En caso de que, después, continúe sin salir o salga solo por un lado, utilice el cepillo para limpiar las boquillas de salida.</li> </ul>
<b>La consistencia de la espuma de leche no es satisfactoria.</b>	La leche está demasiado caliente. Únicamente podrá preparar una buena espuma de leche si la leche está fría (< 10 °C). <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Compruebe la temperatura de la leche del recipiente de la leche.</li> </ul> El conducto para la leche está obstruido. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Limpie en profundidad la salida central y el conducto para la leche con el cepillo que se adjunta.</li> </ul>

## ¿Qué hacer si ...?

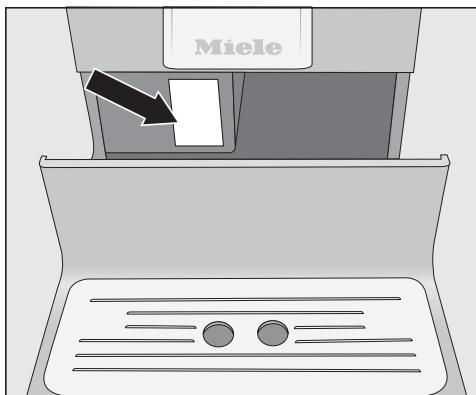
Problema	Causa y solución
<b>Durante el molido de los granos de café se perciben ruidos con un volumen superior a lo habitual.</b>	<p>El depósito de granos de café se vació durante el molido.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Llene el depósito con granos de café nuevos.</li></ul> <p>Es posible que haya piedras entre los granos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desconecte inmediatamente la máquina de café. Póngase en contacto con el Servicio Post-Venta.</li></ul>
<b>El café fluye muy deprisa en la taza.</b>	<p>El grado de molido está ajustado en un grado demasiado grueso.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ajuste el grado de molido más fino o más grueso (véase «Saborear un café a su gusto - Grado de molido»).</li></ul>
<b>El café fluye muy despacio en la taza.</b>	<p>El grado de molido está ajustado en un grado demasiado fino.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ajuste un grado de molido más grueso (ver «Grado de molido»).</li></ul>
<b>En el café o el Espresso apenas se forma crema.</b>	<p>El grado de molido no está ajustado de forma óptima.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ajuste un grado de molido más fino o más grueso (ver «Grado de molido»).</li></ul> <p>La temperatura de preparación para este tipo de café está ajustada demasiado alta.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ajuste una temperatura de preparación más baja (ver «Temperatura de preparación»).</li></ul> <p>Los granos de café ya no están frescos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Llene el depósito con café en grano.</li></ul>

## Contacto en caso de anomalías

En caso de anomalías, que no pueda solucionar usted mismo, informe a su distribuidor Miele o al Servicio Post-venta de Miele.

Al final de este documento encontrará el número de teléfono del Servicio Post-venta de Miele.

El Servicio Post-venta le solicitará la referencia del modelo y el número de fabricación. Encontrará ambos datos en la placa de características.



## Garantía

La duración de la garantía es de 2 años.

Encontrará más información en las condiciones de la garantía incluidas en el volumen de suministro.

## Ahorrar energía

---

**Con los siguientes consejos, ahorrará energía y dinero y protegerá el medio ambiente:**

- Utilice el modo Eco (preajustado).
- Si modifica el ajuste de fábrica para los «Timer», puede aumentar el consumo de energía de la máquina de café.

**En el display aparece el mensaje: Este ajuste requiere un mayor consumo energético**

- En caso de no utilizar la máquina de café, desconéctela a través de la tecla Conexión/Desconexión Ⓜ.
- Modifique el ajuste del Timer «Desconexión tras» a 15 minutos. La máquina se desconectará 15 minutos después de la última preparación de café o pulsación de una tecla.

Compruebe sin falta la coincidencia de los datos de conexión (frecuencia y tensión) indicados en la placa de características con los de la instalación eléctrica.

Estos datos deben coincidir para evitar que se produzcan daños en la máquina de café. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.

Encontrará los datos de conexión necesarios en la placa de características.

Retire la bandeja colectora para localizar la placa de características pegada en la parte izquierda de la máquina.

Este aparato se suministra equipado para una corriente alterna de 220 Hz 240 – 50 V.

Conecte la máquina de café exclusivamente a una base de enchufe con toma a tierra. La conexión solo se puede realizar a una instalación eléctrica según la norma VDE 0100.

El fusible debe tener al menos 10 A.

En la medida de lo posible, la clavija deberá estar ubicada por detrás del aparato y ser fácilmente accesible.

No conecte la máquina de café mediante un dispositivo de varios enchufes o con un cable de prolongación a la red eléctrica. Estos dispositivos no garantizan la seguridad necesaria en el aparato (riesgo de incendio).

No conecte las máquinas de café a **inversores aislados**. Los inversores aislados se instalan en caso de suministros de corriente autónomos, como p. ej. un suministro de energía solar. Los picos de tensión podrían originar una desconexión de seguridad. La electrónica puede resultar dañada.

No utilice la máquina de café con los **conectores de ahorro energético** mencionados. Al hacerlo se reduce el suministro energético para el aparato y este se calienta en exceso.

En caso de haber emplazado la máquina de café por detrás de la puerta de un mueble, deberá ponerla en funcionamiento solo con la puerta del mueble abierta.

## Consejos de instalación

¡Peligro de sobrecalentamiento!

¡Peligro de sobrecalentamiento! Asegúrese de que haya suficiente entrada y salida de aire de ventilación en la máquina de café.

No cubra la máquina de café con un paño de cocina o similares mientras esté en funcionamiento.

¡Peligro de sobrecalentamiento!

Si ha colocado la máquina de café detrás de un frontal de mueble cerrado, deberá utilizarla únicamente con la puerta del mueble abierta.

No cierre la puerta del mueble cuando la máquina de café esté en funcionamiento.

En caso de instalar la máquina de café en un hueco, este debe tener las siguientes medidas mínimas:

Altura	510 mm
Anchura	450 mm
Fondo	575 mm

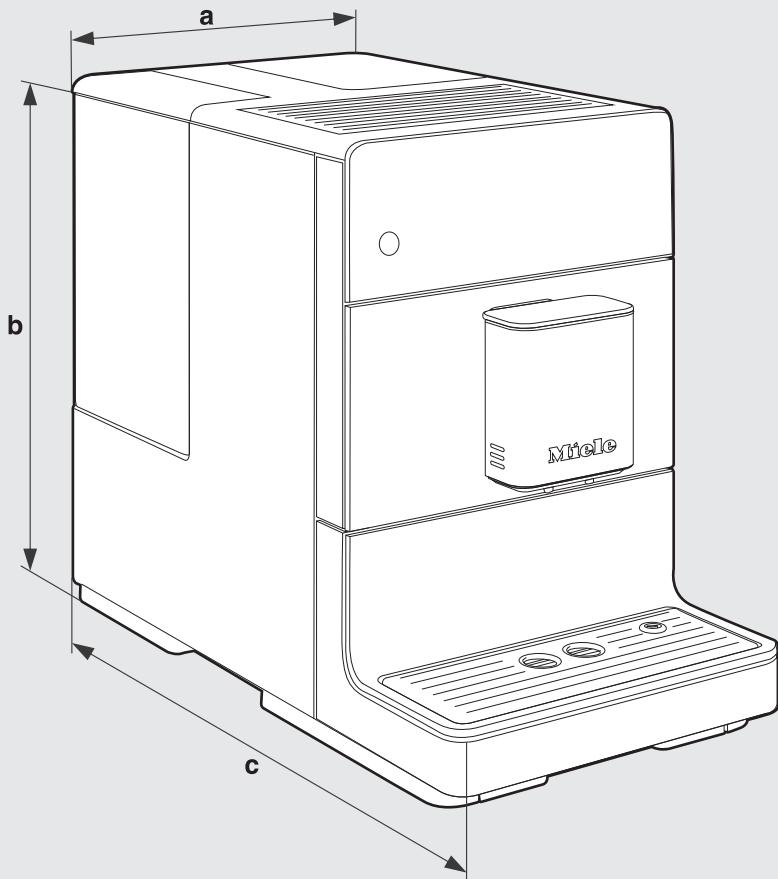
Al emplazar la máquina, tenga en cuenta que para extraer la unidad central la puerta debe estar completamente abierta.

■ Coloque la máquina de café al mismo nivel que el canto delantero del hueco.

Tenga en cuenta el siguiente Consejo de instalación:

- El lugar de emplazamiento es un lugar seco y bien ventilado.
- La temperatura ambiente del lugar de emplazamiento es de +10 °C y +38 °C.
- La máquina de café se coloca sobre una superficie horizontal. La superficie de emplazamiento debería ser insensible al agua.

## Dimensiones del aparato



**a** = 241 mm

**b** = 360 mm

**c** = 460 mm

## Datos técnicos

---

Consumo eléctrico en standby (estado de suministro)	< 0,5 vatios
Presión de agua:	máx. 15 bares
Calentador de paso continuo:	1 Bloque térmico de acero inoxidable
Medidas del aparato (An x Al x Fo):	241 x 360 x 460 mm
Peso neto:	9,48 kg
Longitud del cable:	120 cm
Capacidad depósito de agua:	1,3 l
Capacidad depósito para granos de café:	200g
Capacidad recipiente para posos:	Posos de café máx. 6
Salida central:	regulable en altura 80–135 mm
Molinillo:	Molinillo cónico de acero inoxidable
Grado de molido	ajustable en 5 niveles
Porción de café molido:	máx. 12 g

**Estimada/o cliente:**

Si Vd. necesita estas instrucciones de manejo en Alemán o Inglés (en caso de estar disponibles), por favor indique el modelo de la máquina, el número de fabricación, el idioma deseado y su dirección en la tarjeta de respuesta en la parte inferior y envíela con estos datos directamente a:

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

wenn Sie diese Gebrauchsanweisung, sofern verfügbar, in deutscher oder englischer Sprache benötigen, tragen Sie bitte Ihr Modell, die Fabrikationsnummer, die gewünschte Sprache und Ihre Adresse in die unten angegebene Anforderungskarte ein. Schicken Sie die ausgefüllte Anforderungskarte bitte direkt an:

**Dear Customer,**

Should you require these operating instructions in German or English (if available), please enter the model number and serial number of your appliance, which language is required and your address in the requisition slip below. Return the completed slip to the following address:

Miele S.A.U.  
Avda. de Bruselas, 31  
28108 Alcobendas (Madrid)



Modelo de la máquina:

Modell:

Model No.:

M.-Nr. der ES-GA:

Número de fabricación:

Fabrikationsnummer:

Serial No. of Machine:

Idioma de las instrucciones de manejo:

(DE)



otro idioma, si disponible

Sprache der Gebrauchsanweisung:

(GB)



anders Sprache, falls verfügbar

Language of the operating instructions:

other language, if available

Sr./Herr/Mr.    Sra./Frau/Ms.

Apellido/Nachname/Surname

\_\_\_\_\_

Nombre/Vorname/First Name

\_\_\_\_\_

Calle, Avda, Plaza/Straße/Street

\_\_\_\_\_

Población/Ort/City

\_\_\_\_\_

Código Postal/Postleitzahl/Postcode

\_\_\_\_\_



Teléfono/Telefonnummer/Tel No.

\_\_\_\_\_



***Miele S.A.U.***

Avda. de Bruselas, 31

***28108 Alcobendas (Madrid)***





**Miele S.A.U.**

Avda. Bruselas, 31  
28108 Alcobendas (Madrid)  
Tfno.: 91 623 20 00  
Fax: 91 662 02 66  
Internet: [www.miele.es](http://www.miele.es)  
E-mail: [miele@miele.es](mailto:miele@miele.es)

**Teléfono Servicio Postventa / Atención al Cliente:** 902 398 398

E-mail Servicio Postventa: [mieleservice@miele.es](mailto:mieleservice@miele.es)  
E-mail Atención al Cliente: [miele@miele.es](mailto:miele@miele.es)

**Teléfono Servicio de Atención al Distribuidor:** 902 878 209

Servicios concertados en todas las capitales y poblaciones importantes.

**Chile**

Miele Electrodomésticos Ltda.  
Av. Nueva Costanera 4055  
Vitacura  
Santiago de Chile  
Tel.: (56 2) 957 0000  
Fax: (56 2) 957 0079  
Internet: [www.miele.cl](http://www.miele.cl)  
E-Mail: [info@miele.cl](mailto:info@miele.cl)

**Alemania****Dirección del fabricante**

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

**Miele**

CM 5300, CM 5400, CM 5500

es – ES, CL

M.-Nr. 10 791 641 / 00