

Miele

Istruzioni d'uso

Macchina per il caffè



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

Smaltimento dell'imballaggio

Smaltimento dell'imballaggio

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

Conservare l'imballaggio originale e le parti in polistirolo per poter trasportare l'apparecchio anche in un successivo momento.

Inoltre è necessario conservare l'imballaggio anche per l'eventuale spedizione al servizio di assistenza tecnica Miele autorizzato in caso di guasti e/o danni.

Smaltimento delle apparecchiature

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



Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnata gra-

tuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancellare eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

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

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

Smaltimento dell'imballaggio	2
Indicazioni per la sicurezza e avvertenze	6
Descrizione macchina	16
Comandi e spie	17
Accessori	18
Primo avvio	19
Prima dell'uso	19
Alla prima accensione	19
Durezza dell'acqua	20
Impostazione	22
Riempire il serbatoio dell'acqua	23
Riempire il contenitore caffè in grani	24
Accensione e spegnimento macchina per il caffè	25
Riscaldamento tazze	26
Regolare l'erogatore in base alla tazza	27
Erogazione bevande	28
Preparare una bevanda al caffè	28
Interrompere la preparazione	29
Due dosi	29
Preparare più tazze di caffè in sequenza (caffettiera)	30
Preparazione di bevande con caffè in polvere	30
Preparare acqua calda (CM6350)	31
Preparare le bevande di un profilo	32
Bevande al caffè con latte	33
Contenitore per il latte	33
Utilizzare il latte confezionato nei cartoni	34
Preparare bevande al latte	34
Grado di macinatura	35
Dose, temperatura infusione e preinfusione	36
Dose	36
Temperatura di infusione	36
Preinfusione del caffè in polvere	37

Indice

Quantità erogata	38
Profili	40
Visualizzare i profili	40
Creare profilo	40
Selezionare profilo	41
Modificare il nome	41
Cancellare profilo	41
Cambiare profilo	41
Impostazioni	42
Accedere al menù "Impostazioni"	42
Modificare e salvare le impostazioni	42
Elenco di tutte le possibili impostazioni	43
Lingua.....	45
Orologio.....	45
Timer	45
Modalità risparmio.....	46
Illuminazione.....	46
Informazioni (visualizzare informazioni)	47
Bloccare la macchina per il caffè (blocco accensione ).....	47
Durezza dell'acqua	48
Luminosità display.....	48
Volume.....	48
Riscaldamento tazze	48
Impostazione di serie	48
Modalità fiera (rivenditori)	48
Pulizia e manutenzione	49
Elenco intervalli pulizia	49
Pulire a mano o in lavastoviglie	50
Vaschetta raccogli gocce e contenitore di fondi	52
Base/griglia appoggiatezze	53
Serbatoio acqua	53
Filtro in acciaio inox sulla valvola di afflusso acqua.....	54
Erogatore centrale con cappuccinatore integrato	54
Contenitore per il latte in acciaio inox	56
Condotto del latte.....	56
Contenitore caffè in grani e vano caffè in polvere	57
Involucro	57
Programmi di pulizia	58
Visualizzare il menù "Pulizia"	58
Risciacquare la macchina	58
Risciacquo tubo del latte.....	59

Sgrassare il modulo infusione e pulire il vano interno	60
Decalcificare la macchina	64
Guasti, cosa fare se ...?	66
Segnalazioni a display	66
Comportamento anomalo della macchina	69
Risultato non soddisfacente	76
Trasporto	78
Far fuoriuscire tutto il vapore	78
Imballaggio	78
Assistenza tecnica	79
Risparmio energetico	80
Allacciamento elettrico	81
Indicazioni di posizionamento	82
Misure apparecchio	83
Dati tecnici	84

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Questa macchina per il caffè è conforme alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza. Un uso improprio può comunque provocare danni a persone e/o cose.

Prima di mettere in funzione la macchina, leggere attentamente il libretto di istruzioni. Contiene informazioni importanti su posizionamento, sicurezza, uso e manutenzione onde evitare pericoli per le persone e danni materiali. In questo modo si evita di ferirsi e di danneggiare la macchina per il caffè.

Miele non risponde di danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni.

Conservare queste istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali futuri utenti.

Uso previsto

► Questa macchina per il caffè è destinata esclusivamente all'uso domestico.

Esempi di possibili ambienti d'installazione sono:

- negozi, uffici e simili oppure
- agritur,
- alberghi, pensioni e strutture ricettive analoghe (macchina a disposizione dei clienti).

► La macchina per il caffè non è destinata all'impiego in ambienti esterni.

► La macchina per il caffè deve essere utilizzata sempre nei limiti del normale uso domestico per preparare bevande come caffè espresso, cappuccino, latte macchiato, ecc.

Ogni altro tipo di impiego non è consentito.

► Le persone che per le loro capacità fisiche, sensoriali o psichiche o per la loro inesperienza o non conoscenza non siano in grado di utilizzare in sicurezza la macchina per il caffè, non devono farne uso senza la sorveglianza e la guida di una persona responsabile. Queste persone possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Bambini



Pericolo di ustionarsi nelle immediate vicinanze degli erogatori.

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

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

- Installare la macchina per il caffè fuori della portata dei bambini.
- Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni, oppure sorvegliarli costantemente.
- I ragazzini più grandi e responsabili possono utilizzare la macchina per il caffè senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze della macchina per il caffè. Non permettere loro di giocare.
- I bambini non possono pulire la macchina per il caffè senza sorveglianza.
- Tenere presente che il caffè non è una bevanda adatta ai bambini.
- Pericolo di soffocamento! I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarcelo in testa e soffocare. Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio.

Sicurezza tecnica

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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Impiego corretto

 **Pericolo di ustioni a contatto con gli erogatori!**
I liquidi che fuoriescono e il vapore sono particolarmente caldi.

► Attenzione!

- Non avvicinare alcuna parte del corpo agli erogatori quando fuoriescono liquidi o vapore molto caldi.
- Non toccare nessun componente caldo della macchina.
- Dagli erogatori possono fuoriuscire a spruzzi liquidi o vapore estremamente caldi. Accertarsi che l'erogatore centrale sia pulito e montato correttamente.
- Anche l'acqua presente nella vaschetta raccogli gocce può essere molto calda. Vuotare la vaschetta facendo molta attenzione.

 **CM6350: Pericolo di lesioni agli occhi!**
Non esporsi mai direttamente oppure con strumenti ottici (lente d'ingrandimento o simili) nella direzione della luce.

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

- per funzionamento con serbatoio di acqua: riempire il serbatoio solo con acqua potabile pulita e fredda. Acqua calda o molto calda o altri liquidi possono danneggiare la macchina.
 - Cambiare l'acqua tutti i giorni per impedire che si formino germi.
 - Non utilizzare acqua minerale. Questo tipo di acqua aumenta la formazione di calcare nella macchina e la danneggia.
 - Non utilizzare acqua derivante da impianti di osmosi inversa. La macchina potrebbe danneggiarsi.
- Versare nel contenitore del caffè in grani solo caffè tostato. Non versarvi caffè trattato con additivi né caffè macinato.
- Non versare liquidi nel contenitore per caffè in grani.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Non utilizzare caffè non tostato (chicchi di caffè verdi) o miscele di caffè che contengono caffè non tostato. I chicchi del caffè non tostato sono particolarmente duri e contengono una determinata umidità residua. Il macinacaffè dell'apparecchio potrebbe danneggiarsi già alla prima macinatura.
- ▶ Non utilizzare caffè in grani pretrattato con zucchero o caramello e prodotti simili, né tantomeno liquidi contenenti zuccheri. Lo zucchero danneggia l'apparecchio.
- ▶ Versare nel vano caffè in polvere solo caffè macinato oppure le pastiglie per la pulizia. Le pastiglie sgrassano il modulo infusione nel vano polvere.
- ▶ Non utilizzare caffè in polvere caramellato. Lo zucchero contenuto si incolla e ostruisce il modulo infusione della macchina per il caffè. La compressa per la pulizia per sgrassare il modulo infusione non scioglie questo tipo di aderenze.
- ▶ Utilizzare solo latte senza additivi. Gli additivi, solitamente ricchi di zucchero, otturano i condotti del latte.
- ▶ Se si utilizza latte di origine animale, servirsi esclusivamente di latte pastorizzato.
- ▶ Non appoggiare nessun mix alcolico combustibile sotto l'erogatore centrale. Le parti in plastica della macchina potrebbero prendere fuoco e fondersi.
- ▶ Non posizionare fiamme libere, p.es. una candela, sulla macchina o accanto a essa. La macchina potrebbe prendere fuoco e causare un incendio.
- ▶ Non pulire alcun oggetto con l'ausilio della macchina per il caffè.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

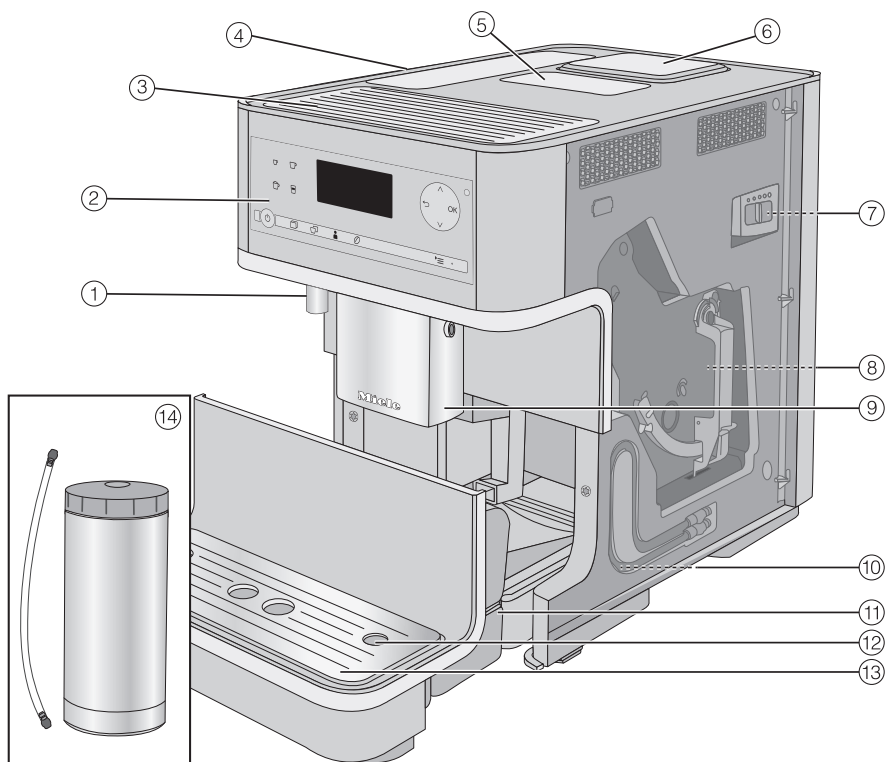
Pulizia e manutenzione

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

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

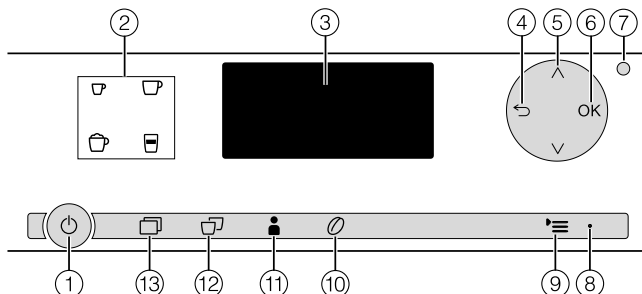
- ▶ non incollare post-it, nastro adesivo trasparente, nastro adesivo coprente o altri adesivi sulle superfici in acciaio inossidabile. Il rivestimento di queste superfici potrebbe danneggiarsi e perdere l'effetto protettivo contro le impurità.
- ▶ Il rivestimento delle superfici in acciaio inossidabile è sensibile ai graffi. Anche le calamite possono graffiare tali superfici.

Descrizione macchina



- ① Erogatore acqua calda*
- ② Comandi e spie
- ③ Riscaldamento tazze*
- ④ Serbatoio acqua
- ⑤ Vano caffè in polvere
- ⑥ Contenitore caffè in grani
- ⑦ Dispositivo di regolazione grado di macinatura (dietro lo sportello della macchina)
- ⑧ Modulo infusione (dietro lo sportello della macchina)
- ⑨ Erogatore centrale con cappuccinatore integrato
- ⑩ Alloggio condotto latte (dietro lo sportello della macchina)
- ⑪ Vaschetta raccogliocce con coperchio e contenitore fondi
- ⑫ Sede condotto latte
- ⑬ Pannello inferiore con lamiera raccogliocce
- ⑭ Contenitore per il latte in acciaio inox*

*CM 6350



- ① **Tasto On/Off** 
Accensione e spegnimento macchina per il caffè
- ② **Tasti bevande**
Preparazione di caffè espresso ,
caffè ,
cappuccino  oppure
latte macchiato 
- ③ **Display**
Informazioni sull'attività in corso o sullo stato
- ④ **"Indietro"** 
Per tornare al livello menù precedente, per interrompere azioni indesiderate
- ⑤ **Tasti freccia**  
Per visualizzare a display altre possibilità di scelta e selezionare una voce
- ⑥ **OK**
Per confermare le segnalazioni a display e salvare le impostazioni
- ⑦ **Interfaccia ottica**
(solo per l'assistenza tecnica autorizzata Miele)
- ⑧ **LED**
Si illumina a intermittenza quando l'apparecchio è acceso, ma il display è spento
- ⑨ **Impostazioni** 
Per visualizzare il menù "Impostazioni" e modificare le impostazioni
- ⑩ **Parametri** 
Per visualizzare e modificare le impostazioni relative alla preparazione delle bevande
- ⑪ **Profili** 
Per creare e gestire i profili
- ⑫ **Due dosi** 
Per preparare due dosi di una bevanda
- ⑬ **Altri programmi** 
Altre bevande come: caffè ristretto, caffè lungo, caffelatte, latte caldo e schiuma di latte, acqua calda*
Programmi di pulizia

* CM6350

Accessori

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

Accessori in dotazione

- **Cucchiaino da caffè**
per dosare il caffè in polvere
- **Contenitore per il latte in acciaio inox MB-CM**
conserva il latte fresco più a lungo (capienza 0,5 l)

Il contenitore per il latte in acciaio inox non è in dotazione con la CM6150.

- **Set iniziale "Cura e pulizia macchina per il caffè Miele"**
A seconda del modello vengono forniti diversi prodotti per la pulizia, per es. le pastiglie decalcificanti Miele.
- **Scovolino**
per pulire il condotto del latte

Accessori su richiesta

La gamma Miele comprende inoltre una serie di utili accessori e prodotti per la cura e la pulizia della macchina.

- **Panno universale in microfibra**
per rimuovere impronte e sporco lieve
- **Prodotto per la pulizia dei condotti del latte**
per pulire il circuito del latte
- **Compresse per la pulizia**
per sgrassare il modulo infusione
- **Pastiglie decalcificanti**
per decalcificare i condotti
- **Contenitore per il latte in acciaio inox MB-CM**
conserva il latte fresco più a lungo (capienza 0,5 l)

Prima dell'uso

- Rimuovere i fogli protettivi, se presenti, e i fogli di avvertenze.
- Inserire la lamiera raccogli gocce nel pannello inferiore.
- Posizionare la macchina per il caffè su una superficie piana e impermeabile all'acqua (v. "Istruzioni per l'installazione").

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

- Infilare la spina della macchina nella presa elettrica (v. "Allacciamento elettrico").
- Rimuovere il serbatoio acqua e riempirlo di acqua fredda e pulita. Rispettare il contrassegno "max." e rimontare il serbatoio acqua (v. "Riempire il serbatoio acqua").
- Rimuovere il coperchio del contenitore caffè in grani, riempirlo di caffè tostato in grani e riposizionare il coperchio (v. "Riempire il contenitore del caffè in grani").

Alla prima accensione

La prima volta che si accende la macchina, dopo la segnalazione di benvenuto, è possibile regolare le seguenti impostazioni:

- Lingua e paese
- Ora
- Toccare il tasto On/Off .

Sul display compare per brevissimo tempo la segnalazione Miele Willkommen.

Selezionare la lingua

- Toccare i tasti freccia $\wedge \vee$ finché la lingua desiderata si retroillumina. Toccare OK.
- Toccare i tasti freccia $\wedge \vee$ finché il paese desiderato si retroillumina. Toccare OK.

L'impostazione viene memorizzata.

Impostare l'ora

- Toccare i tasti freccia $\wedge \vee$ finché appare il numero di ore che si vuole impostare. Toccare OK.

L'impostazione viene memorizzata.

In questo modo si è conclusa correttamente la prima messa in funzione. La macchina per il caffè si riscalda e risciacqua i condotti. L'acqua di risciacquo fuoriesce dall'erogatore centrale.

- Risciacquare i condotti del latte (v. "Risciacquo dei condotti del latte") prima di preparare per la prima volta il latte.

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

Primo avvio

Spegnere la macchina per il caffè con il tasto On/Off . Non estrarre la spina per spegnere la macchina per il caffè. Se all'inizio si stacca la macchina per il caffè dalla rete elettrica, è necessario eseguire nuovamente la prima messa in funzione.

Nelle prime bevande viene macinata una quantità maggiore di caffè in grani e si potrebbero rinvenire residui di polvere di caffè sul coperchio della vaschetta raccogliocce.

L'aroma del caffè e la tipica crema si hanno solo dopo alcune erogazioni.

Durezza dell'acqua

La durezza indica quanto calcare si trova disciolto nell'acqua; se la percentuale di calcare è elevata, l'acqua è più dura. Se l'acqua è molto dura, l'esortazione a procedere alla decalcificazione sarà più frequente.

La macchina misura la quantità di acqua e di vapore utilizzata. In base alla durezza impostata è possibile preparare un numero minore o maggiore di bevande prima di dover nuovamente avviare la decalcificazione.

Impostare la durezza dell'acqua presente sul luogo di installazione affinché la macchina funzioni alla perfezione e non si danneggi. Al momento opportuno comparirà a display la richiesta di avviare la decalcificazione.

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

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

I livelli di durezza impostabili sono quattro:

°dH	mmol/l	ppm (mg/l CaCO ₃)	Impostazione*
0 – 8,4	0 – 1,5	0 – 150	dolce 1
8,4 – 14	1,5 – 2,5	150 – 250	media 2
14 – 21	2,5 – 3,7	250 – 375	dura 3
> 21	> 3,7	> 375	molto dura 4

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

Impostare la durezza dell'acqua

- Toccare '≡.
- Con i tasti freccia $\wedge \vee$ selezionare Durezza acqua e toccare *OK*.
- Con i tasti freccia $\wedge \vee$ selezionare il grado di durezza e toccare *OK*.

L'impostazione viene memorizzata.

Impostazione

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

CM6350: ogni volta che si preme un tasto, la macchina emette un segnale acustico. E' possibile adeguare il volume dei toni dei tasti oppure disattivato (v. "Impostazioni – Volume").

Ci si trova nel menù bevande, se a display compare quanto segue:



Per erogare una bevanda, premere uno dei tasti bevanda.

Altre bevande si trovano nel menù Altri programmi .

Accedere a un menù e navigare

Per accedere a un menù, toccare il tasto corrispondente. Nel rispettivo menù si possono intraprendere azioni o modificare impostazioni.

Impostazioni

Lingua 

Orologio

Timer

Una barra a destra sul display indica che vi sono ulteriori opzioni o testo a disposizione. Si possono visualizzare servendosi dei tasti freccia $\wedge \vee$.

Il segno di spunta $\checkmark$ indica l'impostazione attualmente selezionata.

Per scegliere un'opzione, premere i tasti freccia $\wedge \vee$ finché l'opzione desiderata si retroillumina.

Per confermare la scelta effettuata, premere il tasto OK.

Uscire dal livello menù o interrompere l'azione in corso

Per uscire dal livello menù in corso, premere $\hookleftarrow$.

Riempire il serbatoio dell'acqua

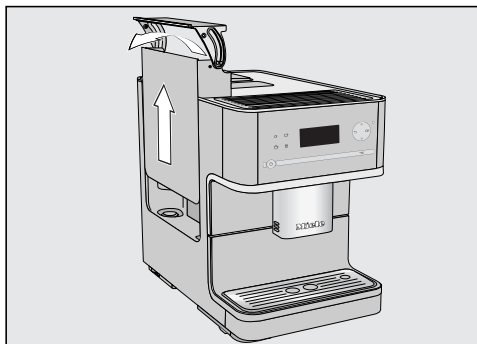
⚠ Cambiare l'acqua **tutti i giorni** per impedire la formazione di germi.

Riempire il serbatoio solo di acqua potabile e fredda.

Acqua calda e molto calda o altri liquidi possono danneggiare la macchina.

Non utilizzare acqua minerale.

Questo tipo di acqua aumenta la formazione di calcare nella macchina e la danneggia.



- Premere a destra sul coperchio.
- Estrarre il serbatoio verso l'alto, afferandolo dal coperchio.
- Riempire il serbatoio di acqua fredda e pulita fino alla tacca "max".
- Reinserire il serbatoio dell'acqua.

Se il serbatoio dell'acqua è posizionato più in alto o di traverso, verificare se la base di appoggio del serbatoio dell'acqua è sporca. La valvola dell'erogatore potrebbe perdere ermeticità.

Pulire altresì la base di appoggio.

Riempire il contenitore caffè in grani

È possibile preparare caffè o caffè espresso dai grani di caffè interi tostati, che la macchina per il caffè macina di volta in volta. Pertanto riempire il contenitore di caffè in grani.

Altrimenti è possibile preparare delle bevande con il caffè in polvere (v. "Preparare bevande con la polvere di caffè").

Attenzione! Danneggiamento del macinacaffè!

Versare nell'apposito contenitore esclusivamente caffè in grani tostati. Non versare mai caffè macinato nel contenitore del caffè in grani.

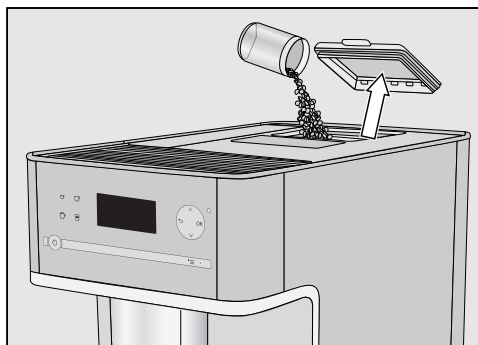
Non versare liquidi nel contenitore per caffè in grani.

Attenzione! Lo zucchero può danneggiare la macchina!

Non versare nell'apposito contenitore caffè in grani pretrattato con zucchero, caramello o prodotti similari, né liquidi contenenti zuccheri.

Non utilizzare caffè non tostato (chicchi di caffè verdi) o miscele di caffè che contengono caffè non tostato. I chicchi del caffè non tostato sono particolarmente duri e contengono una determinata umidità residua. Il macinacaffè dell'apparecchio potrebbe danneggiarsi già alla prima macinatura.

Suggerimento: macinare il caffè non tostato con un macinino per noci o semi. Solitamente questo tipo di macinino è dotato di una lama in acciaio inossidabile rotante. Versare poi il caffè non tostato macinato **in porzioni** nel contenitore del caffè in polvere e preparare la bevanda al caffè (v. "Preparare bevande al caffè con caffè in polvere").



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

Suggerimento: versare nel contenitore una quantità di caffè in grani che possa essere consumata in pochi giorni. A contatto con l'aria il caffè perde il suo caratteristico aroma.

Accensione e spegnimento macchina per il caffè

Accensione

- Toccare il tasto On/Off .

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

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

Se la temperatura di esercizio all'accensione è superiore a 60 °C, la macchina per il caffè non risciacqua.

Se non si preme alcun tasto o non si esegue alcun programma di pulizia, il display si spegne dopo ca. 7 minuti per risparmiare energia. Il LED a destra si illumina a intermittenza, fintanto che la macchina per il caffè rimane accesa.

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

Spegnimento

- Toccare il tasto On/Off .

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

Se è stata preparata una bevanda con latte, sul display compare *Inserire il condotto del latte nella griglia raccogli-gocce*.

- Una volta inserito il condotto del latte nella griglia raccogli-gocce, toccare OK.

Se non si risciacqua il condotto del latte prima dello spegnimento, risciacquarlo alla successiva riaccensione.

In caso di assenza prolungata

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

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

L'ora impostata non viene salvata e deve essere nuovamente impostata alla successiva accensione.

Riscaldamento tazze

(CM6350)

L'aroma del caffè espresso e di altre bevande al caffè si sprigiona meglio e dura più a lungo se si utilizzano tazze preriscaldate.

Preriscaldare le tazze diventa particolarmente importante se non si prepara caffè di frequente e lo spessore della tazza è notevole.

Disporre le tazze o i bicchieri sulla griglia riscaldata della macchina per il caffè.

A tale scopo il riscaldamento della griglia deve essere quindi attivo.

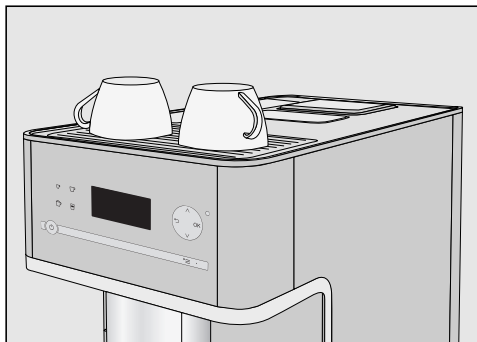
La griglia viene riscaldata costantemente fintanto che la macchina è accesa.

Attivare o disattivare il riscaldamento tazze

- Toccare **'≡**.
- Selezionare **Riscaldamento tazze** e toccare **OK**.
- Selezionare l'opzione desiderata e confermare con **OK**.

L'impostazione viene memorizzata.

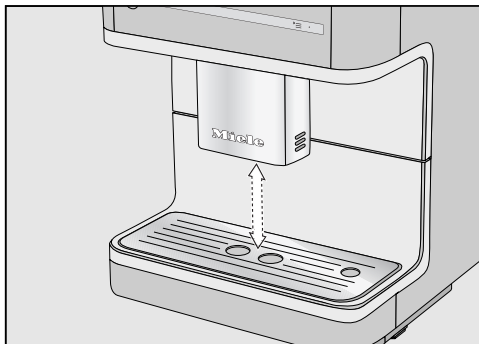
Preriscaldare le tazze



- Disporre le tazze o i bicchieri sulla griglia riscaldata della macchina per il caffè.

Regolare l'erogatore in base alla tazza

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



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

Erogazione bevande

È possibile scegliere fra le seguenti bevande al caffè:

- **Caffè ristretto:** ☐ caffè espresso concentrato dal sapore deciso. La stessa quantità di caffè in polvere come per un caffè espresso viene preparata con pochissima acqua.
- **Caffè espresso:** ☐ caffè forte e aromatico con una crema densa color nocciola. Per l'erogazione di caffè espresso, usare caffè in grani con tostatura per caffè espresso.
- **Caffè:** ☐ si contraddistingue dal caffè espresso per via della speciale tostatura del caffè in grani e della maggiore quantità d'acqua. Per preparare il caffè, usare caffè in grani con la relativa tostatura.
- **Caffè lungo:** ☐ è un caffè preparato con molta più acqua.

⚠ Pericolo di ustioni a contatto con gli erogatori!

I liquidi che fuoriescono e il vapore sono particolarmente caldi.

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

Non toccare nessun componente caldo della macchina.

Preparare una bevanda al caffè



- Posizionare una tazza sotto l'erogatore centrale.
- Selezionare la bevanda:
 - Caffè espresso ☐
 - Caffè ☐
 - in Altri programmi ☐: caffè ristretto, caffè lungo

Si avvia la preparazione.

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

Interrompere la preparazione

Per interrompere la preparazione,

- toccare il tasto bevande o selezionare  per bevande da Altri programmi.

La macchina interrompe la preparazione.

Suggerimento: non appena a display compare *Stop* è possibile interrompere la preparazione anche con *OK*.

Nella preparazione di **Bevande al caffè con latte o due dosi di una bevanda** è possibile interrompere la preparazione dei singoli componenti.

- Toccare *OK*.

La macchina interrompe la preparazione.

Due dosi

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



- Per riempire due tazze contemporaneamente, disporre le due tazze rispettivamente sotto i due erogatori.
- Toccare .
- Selezionare la bevanda.

Le due dosi della bevanda desiderata scendono dall'erogatore centrale.

Suggerimento: se per un certo lasso di tempo non si tocca alcun tasto bevande, la selezione "Due dosi"  si resetta in automatico.

Erogazione bevande

Preparare più tazze di caffè in sequenza (caffettiera)

Con questa funzione Caffettiera è possibile preparare automaticamente più tazze di caffè in sequenza (max. 1 l) per riempire p.es. una caffettiera. È possibile quindi preparare fino a otto tazze di caffè.

- Sistemare un recipiente adatto sotto l'erogatore principale.
- Toccare .
- Toccare i tasti freccia $\wedge \vee$ finché Caffettiera si retroillumina. Toccare OK.
- Toccare i tasti freccia $\wedge \vee$ finché il numero di tazze desiderato (da 3 a 8) si retroillumina. Toccare OK.
- Seguire le indicazioni mostrate a display.

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

Interrompere una singola erogazione

- Premere OK quando a display compare Stop.

L'erogazione in corso viene interrotta.

Interrompere Caffettiera

- Toccare .

La preparazione di Caffettiera viene interrotta.

Preparazione di bevande con caffè in polvere

Per bevande preparate con grani di caffè già macinati, riempire il contenitore per caffè in polvere a porzioni con caffè in polvere.

In questo modo è possibile p.es. preparare caffè decaffeinato, nonostante nel contenitore del caffè in grani vi sia caffè contenente caffeina.

La macchina rileva automaticamente la presenza del caffè in polvere nell'apposito vano.

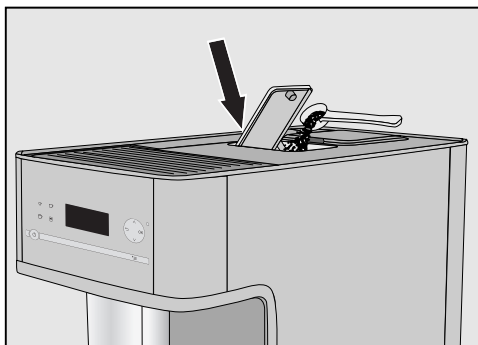
Con il caffè in polvere è possibile preparare sempre solo **una** dose di caffè o caffè espresso.

Aggiungere caffè in polvere

Riempire il vano del caffè in polvere con **max.** due cucchiaini dosatori rasati. Se si aggiunge troppo caffè in polvere nel vano, il modulo infusione non riesce a comprimere la miscela.

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

Utilizzare il cucchiaino fornito insieme alla macchina per dosare il caffè in polvere.



- Aprire il vano del caffè in polvere.
- Riempire il caffè in polvere con il cucchiaino nell'apposito vano.

Riempire max. **due** cucchiaini rasi di caffè nel vano.

- Chiudere il vano caffè in polvere.

A display compare **Utilizzare caffè in polvere.**

Preparare bevande con caffè in polvere

Se invece si desidera preparare una bevanda usando caffè in polvere:

- selezionare **sì** e toccare **OK**.

Adesso è possibile selezionare quale bevanda preparare con il caffè in polvere.

- Posizionare una tazza sotto l'erogatore centrale.
- Selezionare la bevanda.

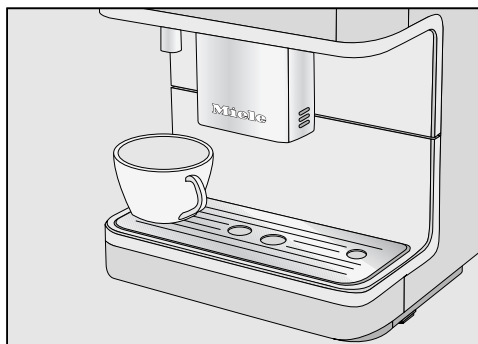
La bevanda al caffè viene erogata.

Selezionando **no** e confermando con **OK**, il caffè in polvere viene eliminato nel contenitore dei fondi senza essere utilizzato. L'apparecchio effettua il risciacquo.

Preparare acqua calda (CM6350)

⚠ **Attenzione!** Pericolo di ustione con l'erogatore di acqua calda. L'acqua che fuoriesce è estremamente calda.

Tenere conto che l'acqua preparata non è sufficientemente calda per l'infusione di tè nero.



- Sistemare un recipiente adatto sotto l'erogatore di acqua calda.
 - Toccare **☐**.
 - Selezionare **Acqua calda** e toccare **OK**.
- L'acqua calda scorre dal rispettivo erogatore nel recipiente sottostante.
- Per terminare la preparazione,
- toccare **OK**.

La macchina interrompe la preparazione.

Erogazione bevande

Preparare le bevande di un profilo

È possibile adattare le bevande al proprio gusto e memorizzarle in un profilo.

Se è già stato creato un profilo proprio (v. "Profili"), è possibile selezionarlo per preparare le proprie bevande preferite.

■ Toccare .

■ Con i tasti freccia $\wedge$ $\vee$ selezionare il profilo e toccare *OK*.

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

Adesso è possibile preparare la bevanda.

⚠ Attenzione! Pericolo di ustionarsi con l'erogatore centrale. I liquidi e i vapori che ne fuoriescono sono molto caldi.

Utilizzare solo latte senza additivi. Gli additivi, solitamente ricchi di zucchero, otturano i condotti del latte. La macchina per il caffè potrebbe danneggiarsi.

Dopo la fase di riscaldamento, il latte aspirato viene riscaldato con il vapore nell'erogatore centrale ed emulsionato con aria per la schiuma di latte.

Se per un periodo prolungato non si prepara del latte, risciacquare il condotto del latte prima di erogare la bevanda. In questo modo si eliminano dal condotto eventuali germi presenti.

È possibile scegliere fra le seguenti bevande al caffè con latte:

- **Cappuccino:** ☕ si compone di circa due terzi di schiuma di latte e un terzo di caffè espresso.
- **Latte macchiato:** 🍵 si compone di un terzo di latte caldo, un terzo di schiuma di latte e un terzo di caffè espresso.
- **Caffellatte:** ☕ si compone di latte caldo e caffè espresso.

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

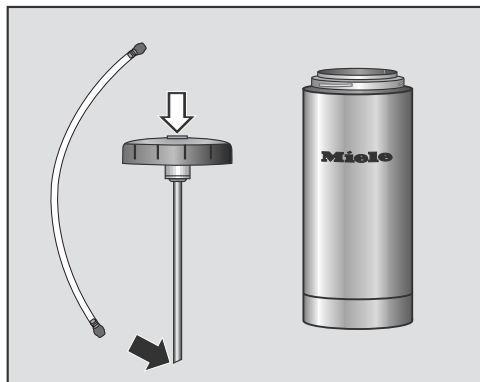
Suggerimento: per una consistenza perfetta della schiuma di latte, utilizzare latte vaccino freddo ($< 10^{\circ}\text{C}$) con un contenuto proteico del tre per cento almeno.

Per quanto riguarda il contenuto di materia grassa del latte, scegliere a seconda dei gusti personali. Con il latte intero (almeno 3,5% di materia grassa) la schiuma di latte risulterà più cremosa.

Contentore per il latte

(Dotazione CM6350)

Nel contenitore in acciaio inox il latte si conserva fresco più a lungo. Solo se il latte è freddo ($< 10^{\circ}\text{C}$) la schiuma viene emulsionata in modo ineccepibile.



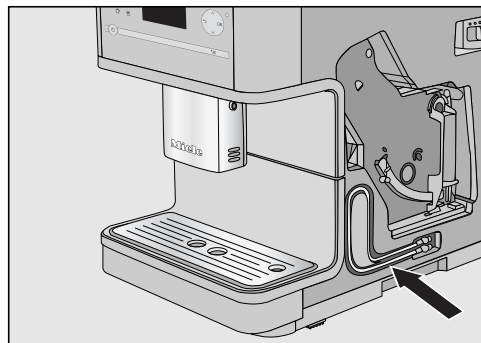
- Infilare il tubicino di aspirazione in acciaio inox dall'interno sul coperchio. Assicurarsi che l'estremità tagliata di sbieco sia rivolta verso il basso.
- Riempire il contenitore con latte fino a max 2 cm dal bordo. Chiudere il contenitore per il latte con il coperchio.
- Infilare il tubicino del latte dall'alto nel coperchio. Accertarsi che il pezzo di collegamento si incastri.

Bevande al caffè con latte

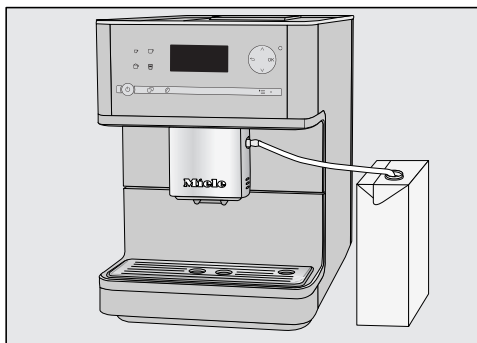


- Posizionare il contenitore per il latte affianco alla macchina per il caffè. Infilare il tubicino per il latte nella sede sull'erogatore centrale.

Utilizzare il latte confezionato nei cartoni



Il tubicino per il latte nei cartoni o altro tipo di confezioni si trova dietro lo sportello dell'apparecchio.



- Infilare il tubicino per il latte nella sede sull'erogatore centrale.
- Posizionare il contenitore del latte a destra a fianco della macchina per il caffè.
- Agganciare il tubicino per il latte al contenitore. Fare attenzione che il tubicino per il latte affondi a sufficienza nel latte.

Preparare bevande al latte

- Sistemare un recipiente adatto sotto l'erogatore centrale.
- Selezionare la bevanda:
 - Cappuccino ☕
 - Latte macchiato ☕
 - in Altri programmi: caffelatte, latte caldo, schiuma di latte

Viene preparata la bevanda desiderata.

Grado di macinatura

Se il caffè in polvere ha il giusto grado di macinatura, il caffè o il caffè espresso scorre uniformemente nella tazzina e diventa cremoso. La crema ottimale è di colore marroncino.

Il grado di macinatura impostato vale per tutte le bevande.

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

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

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

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

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

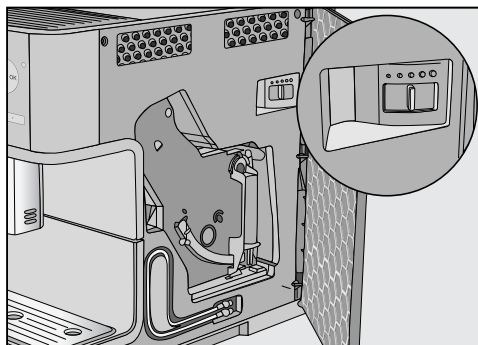
- il caffè o il caffè espresso scendono a gocce nella tazzina,
- la crema è di colore marrone scuro.

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

Rispettare i seguenti punti per non danneggiare il macinacaffè:

modificare il grado di macinatura sempre solo di un livello.

Rimacinare il caffè in grani per modificare ancora gradualmente il grado di macinatura.



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

- Chiudere lo sportello.

Aprendo lo sportello il contatore interno per vuotare la vaschetta raccogli-gocce e il contenitore fondi viene resettato.

- Vuotare la vaschetta e il contenitore fondi.

- Preparare una bevanda al caffè.

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

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

- Aprire lo sportello.

Dose, temperatura infusione e preinfusione

È possibile impostare individualmente la dose di miscela macinata, la temperatura di infusione e la preinfusione di ogni bevanda. Selezionare dapprima la bevanda nel menù Parametri  e adattare poi i parametri.

■ Toccare .

■ Selezionare la bevanda e confermare con OK.

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

■ Selezionare Dose, Temperatura infusione o Preinfusione.

■ Selezionare l'impostazione desiderata e toccare OK.

L'impostazione viene memorizzata.

Dose

La macchina può macinare ed eseguire l'infusione di 6-14 g di caffè per tazza. Più caffè in polvere viene infuso, più forte è l'aroma della bevanda al caffè.

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

La dose è **troppo esigua**, se

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

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

La dose è **eccessiva**, se

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

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

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

Temperatura di infusione

La temperatura ideale di infusione dipende

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

Se la macchina per il caffè è installata in montagna, p.es. a 2000 metri sopra il livello del mare, impostare una temperatura di infusione bassa. Infatti a causa della ridotta pressione dell'aria l'acqua bolle già a basse temperature.

Suggerimento: non tutti i tipi di caffè sopportano temperature elevate. Alcune miscele reagiscono in modo sensibile alle temperature elevate e in questo caso ne risentono aroma e crema.

Preinfusione del caffè in polvere

Nella modalità di preinfusione, dopo la macinatura, la polvere di caffè viene bagnata dall'acqua calda. Dopo breve tempo la quantità di acqua restante viene pressata attraverso la polvere inumidita. In questo modo si sprigiona meglio l'aroma del caffè.

È possibile attivare o disattivare la funzione "preinfusione".

Al momento della fornitura questa funzione è disattivata.

Quantità erogata

Il sapore della bevanda al caffè dipende molto oltre che dalla miscela anche dalla quantità di acqua impiegata.

È possibile adeguare la quantità di acqua per le bevande e l'acqua calda alla grandezza della tazza e tararla in base alla miscela di caffè impiegata.

Per la preparazione di bevande al latte è possibile adeguare ai propri gusti oltre che la quantità di caffè anche la quantità di latte e di schiuma di latte. È possibile altresì variare le quantità di latte caldo e di schiuma di latte.

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

Se il serbatoio acqua si vuota nel corso della preparazione, la macchina interrompe la fase di impostazione della quantità. La quantità da erogare **non** viene memorizzata.

È possibile impostare la quantità in due modi:

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

La dose modificata viene salvata sul profilo attualmente selezionato. Il nome del profilo è indicato in alto a sinistra sul display.

Interrompere la programmazione della quantità

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

Modificare la quantità erogata al momento della preparazione delle bevande

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

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

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

- Quando la tazza è sufficientemente piena in base alle proprie esigenze, toccare il tasto **OK**.

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

- Quando la quantità del rispettivo componente corrisponde alle proprie esigenze, toccare il tasto **OK**.

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

Modificare la quantità erogata Parametri

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

- Sistemare un recipiente adatto sotto l'erogatore centrale.
- Toccare .
- Selezionare la bevanda desiderata.
- Selezionare **Quantità erogata** e toccare **OK**.

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

Modificare la quantità erogata nei diversi profili

Per ogni profilo è possibile adeguare individualmente la quantità erogata delle singole bevande.

- Toccare .
- Selezionare il profilo.

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

Ora è possibile modificare la dose individualmente come descritto precedentemente.

Profili

Se si vuole utilizzare la macchina per il caffè con persone che hanno preferenze e gusti diversi, è possibile creare oltre al profilo Miele dei profili aggiuntivi.

È possibile personalizzare per ogni profilo le impostazioni per le bevande al caffè (quantità di bevanda erogata, quantità di miscela, temperatura di infusione e preinfusione).

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

Visualizzare i profili

- Toccare .

È possibile creare un profilo.

Se è già stato creato un profilo in aggiunta al profilo Miele vi è la possibilità di:

- **selezionare profilo** tra quelli che sono già stati creati.
- **modificare nome** per modificare il nome di un profilo esistente.
- **cancellare profilo** per cancellare un profilo esistente.
- **cambiare un profilo**, per impostare se la macchina deve passare sempre in automatico al profilo standard di Miele o deve mantenere l'ultimo profilo selezionato.

Suggerimento: toccando  o  si torna di nuovo al menù principale.

Creare profilo

- Con i tasti freccia selezionare  
Creare profilo e toccare OK.

A display compaiono delle lettere, che possono essere selezionate tramite i tasti freccia. Cifre, maiuscole e minuscole possono altresì essere selezionate tramite i tasti freccia.

- Toccare i tasti freccia   per selezionare il simbolo. Premere OK.

Il carattere compare nella riga superiore.

- Ripetere il procedimento finché nella riga superiore del display compare il nome desiderato.

Suggerimento: con il tasto  è possibile cancellare il carattere immesso per ultimo.

Se è stato immesso un nome di profilo e lo si vuole salvare,

- posizionarsi con i tasti freccia   sulla spunta  e toccare OK.

Se non si desidera memorizzare l'immissione,

- toccare  fino a quando tutti i caratteri sono cancellati e appare il menù precedente a display.

L'ultimo profilo creato è l'attuale profilo selezionato.

Selezionare profilo

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

- Con i tasti freccia selezionare $\wedge \vee$ Selezionare profilo e toccare OK.
- Con i tasti freccia $\wedge \vee$ selezionare il profilo e toccare OK.

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

Modificare il nome

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

- Con i tasti freccia selezionare $\wedge \vee$ Modificare il nome e toccare OK.
- Procedere allo stesso modo come per Creare profilo:
 - per cancellare un carattere $\leftarrow$ selezionare,
 - per immettere nuovi caratteri, selezionare il rispettivo carattere e confermare con OK,
 - per memorizzare il nome modificato selezionare $\checkmark$ e toccare OK.

Cancellare profilo

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

- Con i tasti freccia selezionare $\wedge \vee$ Cancellare profilo e toccare OK.
- Selezionare il profilo da cancellare.

- Toccare OK.

Dietro il nome appare un segno di spunta $\checkmark$ e dopo breve tempo il profilo viene cancellato.

Cambiare profilo

È possibile impostare la macchina in modo che dopo ogni erogazione torni sempre automaticamente al profilo Miele, all'accensione sia attivo il profilo Miele o che mantenga l'ultimo profilo utente impostato.

- Selezionare Cambiare profilo e toccare OK.

Si hanno a disposizione le seguenti possibilità:

- Manuale: il profilo selezionato rimane fintanto che non si seleziona un altro profilo.
- Dopo l'erogazione: dopo ogni erogazione l'apparecchio passa in automatico al profilo Miele.
- All'accensione: ogni volta che lo si accende, l'apparecchio seleziona in automatico il profilo Miele, indipendentemente dall'ultimo profilo selezionato prima dello spegnimento.
- Selezionare l'opzione desiderata e confermare con OK.

Impostazioni

Accedere al menù "Impostazioni"

- Toccare '≡.

Adesso è possibile controllare o modificare le impostazioni.

Dal segno di spunta ✓ accanto a ogni voce è possibile riconoscere quale impostazione è attiva al momento.

Toccando ↶ si passa al livello menù sovraordinato. Toccando '≡ si ritorna a Selezionare bevanda.

Modificare e salvare le impostazioni

- Toccare '≡.

- Scegliere con i tasti freccia ^ v l'impostazione che si desidera modificare. Toccare il tasto OK.

- Toccare i tasti freccia ^ v finché l'opzione desiderata si retroillumina. Toccare OK.

L'impostazione viene memorizzata.

Elenco di tutte le possibili impostazioni

L'impostazione di serie per la rispettiva voce menù è contrassegnata con *.

Voce menù	Impostazioni possibili
Lingua 	deutsch*, altre lingue Paese
Orologio	24h / 12h – 12 h / 24 h* Impostare
Timer	Impostare : Accensione alle / Spegnimento dopo (0:30)* / Spegnimento alle Attivare : Accensione alle (sì / no*) / Spegnimento alle (sì / no*)
Modalità risparmio	on* / off
Illuminazione	Regolare la luminosità
Informazione	Erogazioni bevande – Erogazioni totali / Caffè espresso / Caffè lungo / Caffè lungo / Cappuccino / Latte macchiato / Caffelatte / Schiuma di latte / Latte caldo / Acqua calda Erogazioni rimanenti fino alla decalcificazione dell'apparecchio: Erogazioni rimanenti fino allo sgrassaggio del modulo infusione:
Blocco 	on / off*
Durezza acqua	dolce (durezza acqua 1) media (durezza acqua 2) dura (durezza acqua 3)* molto dura (durezza acqua 4)

Impostazioni

Voce menù	Impostazioni possibili
Luminosità display	Regolare la luminosità
Volume	Segnali acustici Acustica tasti
Riscaldamento tazze	on / off*
Rivenditori	Modalità fiera (on / off*)
Impostazione di serie	Non ripristinare Ripristinare

Le funzioni illuminazione, riscaldamento tazze e volume sono disponibili solo per CM6350.

Lingua

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

Suggerimento: se per errore è stata selezionata una lingua diversa, è possibile tornare alla voce "Lingua" tramite il simbolo .

Orologio

È possibile impostare il formato dell'ora e l'orologio.

Formato ora

Si può scegliere tra:

- formato 24 h (24 h)
- formato 12 h (12 h)

Impostazione

Con i tasti freccia $\wedge \vee$ si impostano le ore e i minuti.

Timer

È possibile selezionare tra le seguenti funzioni del timer:

la macchina per il caffè

- si accende a una determinata ora, p.es. al mattino a colazione (Accensione alle),
- si spegne a una determinata ora (Spegnimento alle),
- si spegne dopo un determinato lasso di tempo, quando non si preme alcun tasto (Spegnimento dopo).

Per Accensione alle e Spegnimento alle il timer deve essere **attivato**.

Accensione alle

Se il blocco è attivo, la macchina **non** si accende all'ora immessa.

Con i tasti freccia $\wedge \vee$ si impostano le ore e i minuti.

Se la macchina per il caffè si è accesa **tre volte** tramite la funzione del timer Accensione alle e non sono state erogate bevande, l'apparecchio non si accende più in automatico. In questo modo in caso di assenza prolungata, p.es. per ferie, la macchina per il caffè non si accende ogni giorno. I tempi programmati di autoaccensione rimangono comunque memorizzati e vengono riattivati alla successiva accensione manuale.

Impostazioni

Spegnimento alle

Con i tasti freccia $\wedge \vee$ si impostano le ore e i minuti.

In caso di assenza prolungata i tempi memorizzati vengono riattivati dopo la successiva accensione manuale (v. "Accensione alle").

Spegnimento dopo

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

È possibile modificare questa preimpostazione con i tasti freccia $\vee \wedge$ e scegliere un tempo compreso tra 15 minuti e 9 ore.

Attivazione e disattivazione del timer

Se il blocco è attivo, il timer Accensione alle non può essere disattivato.

- Selezionare la funzione timer.

La funzione timer selezionata viene indicata con $\boxtimes$.

- Toccare il tasto freccia $\vee$ finché Confermare si retroillumina. Toccare il tasto OK.

Modalità risparmio

La modalità risparmio consente di risparmiare energia.

Se è accesa la modalità risparmio, la macchina per il caffè si riscalda ogni volta prima di preparare una bevanda. La preparazione dura un po' di più.

Se la modalità risparmio è spenta, si consuma più energia elettrica. La macchina per il caffè si riscalda dopo l'accensione per la prima preparazione. Dopo l'apparecchio rimane caldo e le bevande vengono preparate con brevi tempi di attesa.

A display appare un'indicazione relativa alla modifica del consumo energetico.

Illuminazione

(CM6350)

Con i tasti freccia $\wedge \vee$ si modifica la luminosità.

Se non si preme alcun tasto o non si eseguono programmi di pulizia, l'illuminazione si spegne dopo ca. 7 minuti, per risparmiare energia.

Suggerimento: per spegnere l'illuminazione, premere il tasto freccia $\vee$ fino a quando non più è selezionato alcun segmento e compare spento.

Informazioni (visualizzare informazioni)

Alla voce menù Informazione è possibile visualizzare il numero di dosi preparate per singole bevande.

Inoltre è possibile vedere se è possibile effettuare più di 50 erogazioni fino alla prossima decalcificazione o fino allo sgrassaggio del modulo infusione (Erogazioni rimanenti:).

Suggerimento: per ritornare alla precedente visualizzazione display premere OK.

Bloccare la macchina per il caffè (blocco accensione)

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

Attivazione e disattivazione del blocco

Se il blocco è attivo, le impostazioni del timer relative a Accensione alle sono disattivate. La macchina **non** si accende all'ora impostata.

Disattivare il blocco di messa in funzione

Fino a quando a display è visualizzata la segnalazione Per sbloccare, tenere premuto il tasto OK per 6 secondi,

■ toccare per 6 secondi il tasto OK.

Quando si spegne, la macchina è nuovamente bloccata.

Impostazioni

Durezza dell'acqua

Informazioni relative alla durezza dell'acqua si trovano al capitolo "Primo avvio".

Luminosità display

Con i tasti freccia $\wedge$ $\vee$ si modifica la luminosità del display.

Volume

(CM6350)

È possibile regolare il volume dei segnali acustici e dell'acustica tasti con i tasti freccia $\wedge$ $\vee$.

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

Riscaldamento tazze

(CM6350)

Le informazioni relative al riscaldamento tazze si trovano al cap. "Riscaldamento tazze".

Impostazione di serie

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

Il numero di bevande e lo stato delle bevande (erogazioni fino a decalcificazione, ... sgrassare erogatore) non vengono resettati.

Queste impostazioni sono rilevabili nella "Panoramica impostazioni".

Le seguenti impostazioni **non** possono essere resettate:

- Lingua
- Orologio

Modalità fiera (rivenditori)

Questa impostazione non è necessaria per l'utilizzo privato.

Grazie alla funzione Rivenditori la macchina per il caffè può essere presentata a fini dimostrativi in negozi o in sedi espositive. La macchina si illumina, ma non si possono preparare bevande o eseguire altre azioni.

Se si attiva la modalità fiera non è possibile spegnere la macchina con il tasto on/off $\odot$.



Pulire la macchina per il caffè con regolarità per impedire che possano formarsi dei germi.

Elenco intervalli pulizia

Intervalli di pulizia consigliati	Cosa devo pulire/di cosa è necessario eseguire la manutenzione?
Ogni giorno (a fine giornata)	Serbatoio acqua
	Contenitore fondi caffè
	Vaschetta raccogli gocce e base/griglia appoggiate tazze
	Contenitore per il latte in acciaio inox
Una volta alla settimana (più spesso se sporco ostinato)	Erogatore centrale con cappuccinatore integrato
	Modulo infusione
	Vano interno (sotto il modulo infusione)
	Involucro (in particolare subito dopo la decalcificazione)
1 volta al mese	Contenitore caffè in grani e vano caffè in polvere
Su richiesta	Condotto del latte
	Sgrassare il modulo infusione (con compresse per la pulizia)
	Decalcificare la macchina

Pulizia e manutenzione

Pulire a mano o in lavastoviglie

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

- Copertura in acciaio inossidabile dell'erogatore centrale
- Modulo infusione
- Coperchio serbatoio acqua
- Coperchio contenitore caffè in grani
- Contenitore per il latte in acciaio inox
- Pannello inferiore

Alcuni pezzi della macchina per il caffè sono adatti al lavaggio in lavastoviglie. Se questi componenti si lavano spesso in lavastoviglie possono decolorarsi a causa dei residui di alimenti, p.es. resti di pomodoro, oppure il rivestimento si può danneggiare.

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

- Vaschetta raccogliocce e coperchio
- Base/griglia appoggiatezze
- Contenitore fondi caffè
- Serbatoio acqua
- Erogatore centrale (senza copertura in acciaio inossidabile)

 Pericolo di ustionarsi a causa dei componenti o dei liquidi molto caldi. Aspettare che la macchina per il caffè sia fredda prima di pulirla. Fare attenzione all'acqua nella vaschetta raccogliocce, potrebbe essere molto calda.

 Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia. Il vapore potrebbe infatti raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito.

Un'accurata e regolare pulizia della macchina impedisce che i residui di caffè ammuffiscano rapidamente. I residui del latte possono inacidire e intasare i condotti del latte.

Tutte le superfici sono soggette a graffi. Eventuali graffi su superfici in vetro possono causarne la rottura. Se vengono a contatto con detersivi non adatti, tutte le superfici possono subire alterazioni o decolorazioni. Si consiglia di pulire subito anche eventuali spruzzi derivanti dalla decalcificazione.

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

- detersivi contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri,
- detersivi contenenti solventi,
- prodotti anticalcare,
- detersivi per acciaio inossidabile,
- detersivi per lavastoviglie,
- detersivi per vetro,
- spray per forno,
- detersivi abrasivi, ad es. polveri o latte abrasivi, pietre di pulizia,
- spugne abrasive come ad es. pagliette e spazzole o spugne che ancora contengono residui di detersivi abrasivi,
- gomme cancella-sporco,
- raschietti affilati in metallo.

Pulizia e manutenzione

Vaschetta raccogli gocce e contenitore di fondi

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

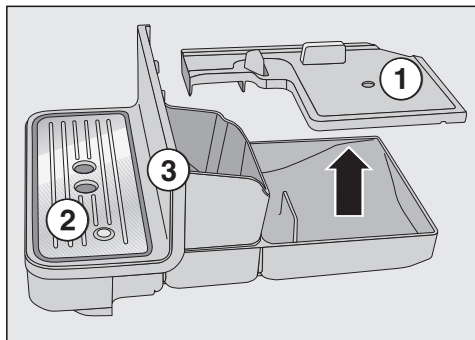
Il contenitore fondi si trova nella vaschetta raccogli gocce. Nel contenitore fondi si trova spesso anche l'acqua di risciacquo.

La macchina per il caffè informa a display quando la vaschetta raccogli gocce e/o il contenitore fondi sono pieni e devono essere vuotati. Quindi vuotare la vaschetta raccogli gocce e il contenitore fondi.

Pericolo di ustioni.

Se la macchina è stata risciacquata da poco, attendere qualche istante prima di togliere la vaschetta raccogli gocce. Potrebbe fluire ancora l'acqua del risciacquo.

- Spingere completamente verso l'alto l'erogatore centrale.



- Facendo estrema attenzione, estrarre la vaschetta raccogli gocce dalla macchina per il caffè. Rimuovere il coperchio ①.
- Vuotare la vaschetta e il contenitore fondi.
- Rimuovere la base/griglia appoggiatezze ② e il pannello inferiore ③.
- Pulire tutte le parti accuratamente.

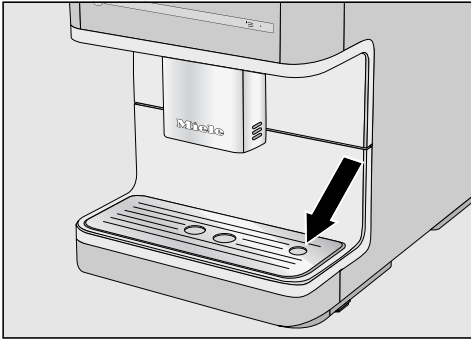
Pulire il pannello inferiore esclusivamente a mano con acqua calda e poco detersivo per i piatti. Tutti gli altri componenti sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

- Pulire il vano interno dell'apparecchio sotto la vaschetta raccogli gocce.
- Rimontare tutti i componenti e inserire la vaschetta raccogli gocce nella macchina per il caffè.

Inserire la vaschetta correttamente finché risulta percettibile l'incastro.

Base/griglia appoggiatezze

- Estrarre la base/griglia appoggiatezze.
- Lavarla in lavastoviglie oppure a mano con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti.
- Asciugare la griglia.

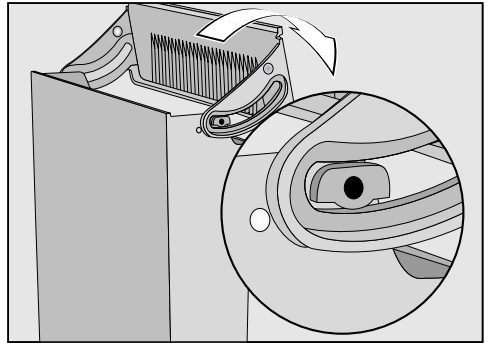


- Rimettere in sede la base/griglia appoggiatezze. Accertarsi che la griglia sia correttamente posizionata (v. immagine).

Serbatoio acqua

Pulire esclusivamente **a mano** il coperchio del serbatoio con acqua calda e poco detersivo per i piatti.

- Premere a destra sul coperchio.
- Estrarre il serbatoio verso l'alto, afferrandolo dal coperchio.



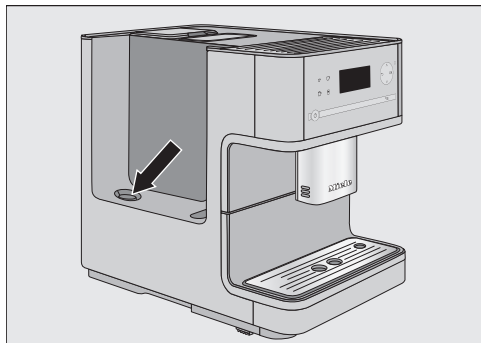
- Rimuovere il coperchio del serbatoio acqua e pulirlo a mano.
- Lavare il serbatoio in lavastoviglie oppure a mano con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti. Asciugare il serbatoio acqua.
- Pulire e asciugare con cura la superficie di appoggio della macchina, soprattutto gli incavi.
- Rimontare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

Accertarsi che la valvola, la superficie inferiore del serbatoio dell'acqua e la griglia di appoggio della macchina siano pulite. Solo in questo modo si riesce a posizionare correttamente il serbatoio dell'acqua.

Pulizia e manutenzione

Filtro in acciaio inox sulla valvola di afflusso acqua

Il filtro in acciaio inox sulla valvola di afflusso acqua si trova nella rientranza per il serbatoio dell'acqua.



Sulle strette maglie del filtro è possibile che si depositino particelle presenti nell'acqua. Controllare quindi il filtro in acciaio inox una volta al mese per verificare l'eventuale presenza di impurità.

- Rimuovere il serbatoio dell'acqua.

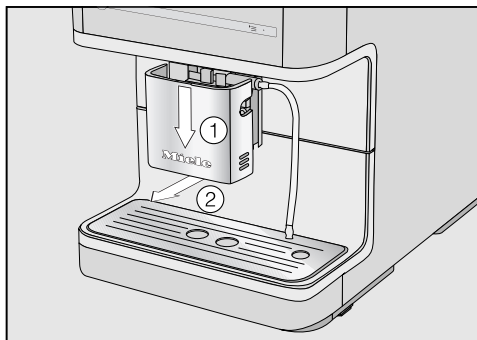
Pulire il filtro in acciaio inox esclusivamente con acqua **senza** usare detersivi, per evitare alterazioni di sapore.

- Controllare la presenza di impurità sul filtro ed eventualmente pulirlo, per es. con un bastoncino di ovatta inumidito.
- Reinserire il serbatoio dell'acqua.

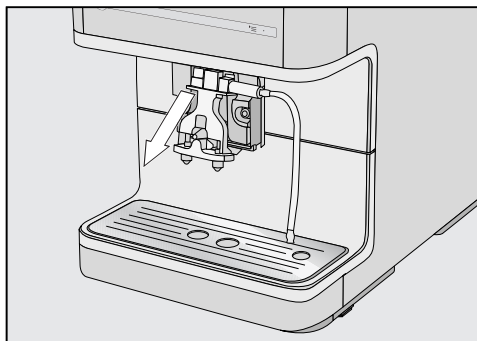
Erogatore centrale con cappuccinatore integrato

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

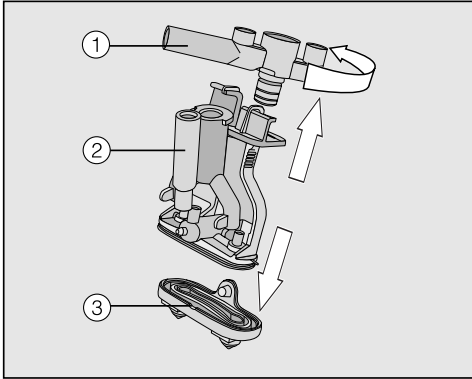
Tutti gli altri componenti sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.



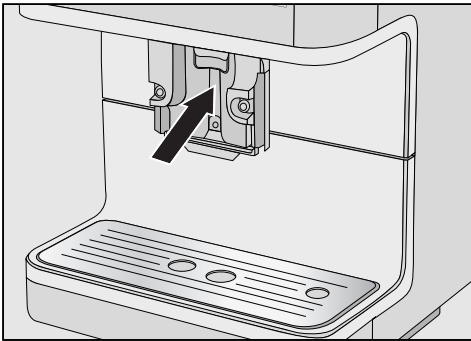
- Estrarre completamente verso il basso l'erogatore centrale e smontare la copertura in acciaio inox verso di sé.



- Rimuovere l'unità di erogazione verso di sé.



- Ruotare la parte superiore ① con il supporto per il condotto del latte e rimuoverla. Rimuovere anche il pezzo a Y ②. Svitare gli erogatori ③.
- Pulire tutte le parti accuratamente.



- Pulire la superficie dell'erogatore centrale con un panno spugna umido.

Se il condotto del latte è intasato, pulirlo sotto l'acqua corrente servendosi dello scovolino in dotazione:

- infilare lo scovolino nel condotto del latte. Muovere lo scovolino verso l'alto e verso il basso finché non ci saranno più residui di latte nel condotto.
- Rimontare l'unità di erogazione.
- Spingere l'unità nell'erogatore centrale. Premere con forza finché gli erogatori in basso risultano a filo con il bordo di erogazione.
- Rimontare la copertura in acciaio inossidabile e inserire il condotto del latte.

Pulizia e manutenzione

Contentitore per il latte in acciaio inox

(CM6350)

Smontare e pulire quotidianamente il contenitore per il latte.

- Pulire tutti i componenti **esclusivamente a mano** con acqua calda e poco detersivo per i piatti. Utilizzare all'occorrenza lo scovolino in dotazione, per eliminare tutti i residui di latte dal condotto.
- Risciacquare con cura tutti i componenti sotto acqua corrente.

I residui di detersivo possono pregiudicare il sapore del latte e la qualità della schiuma.

- Asciugare tutte le parti.
- Riassemblare il contenitore per il latte.

Condotto del latte

 Pulire con cura e regolarità il circuito del latte. Il latte contiene naturalmente dei germi che possono aumentare a dismisura se la pulizia è insufficiente. Incrostazioni presenti nell'apparecchio possono mettere a rischio la salute.

Pulire il condotto del latte della macchina almeno una volta alla settimana. Una segnalazione a display esorta a farlo al momento giusto.

- Confermare la segnalazione con **OK**.

Se si conferma la segnalazione **Pulire condotto latte con OK**, il contatore interno per l'intervallo di pulizia viene resettato. **Non** si verrà nuovamente sollecitati a farlo.

Ci sono due possibilità per pulire il condotto del latte:

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

Contentitore caffè in grani e vano caffè in polvere

 Pericolo di ferirsi col macinacaffè.

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

Il caffè in grani contiene grassi che si depositano sulle pareti dell'apposito contenitore e possono ostacolarne il deflusso. Per questa ragione, pulire regolarmente il contenitore di caffè in grani con un panno morbido.

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

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

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

Se necessario pulire il vano del caffè in polvere:

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

Involucro

Rimuovere lo sporco presente sull'involucro. Le superfici possono decorarsi oppure modificarsi se lo sporco agisce a lungo.

Accertarsi che dietro il display touch non penetri acqua.

Tutte le superfici sono sensibili ai graffi e possono subire anche alterazioni di colore se vengono a contatto con prodotti non adeguati.

Pulire immediatamente eventuali schizzi di prodotto decalcificante.

- Spegnerne la macchina per il caffè.
- Pulire il frontale dell'apparecchio con una spugna pulita, poco detersivo per i piatti e dell'acqua calda. Alla fine asciugare con un panno morbido.

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

Pulizia e manutenzione

Programmi di pulizia

Sono disponibili i seguenti programmi:

- Risciacquare apparecchio
- Risciacquare condotto latte
- Pulire condotto latte
- Sgrassare il modulo infusione
- Decalcificare la macchina

Eseguire il rispettivo programma di pulizia quando appare l'indicazione a display. Ulteriori informazioni si trovano alle seguenti pagine.

Visualizzare il menù "Pulizia"

- Toccare .
- Con il tasto freccia $\wedge$ selezionare Pulizia. Premere OK.

Ora è possibile selezionare un programma di pulizia.

Risciacquare la macchina

È possibile risciacquare a mano i condotti dell'acqua e del caffè della macchina.

Se è stata preparata una bevanda al caffè, allo spegnimento la macchina effettua in automatico un risciacquo. In questo modo si eliminano eventuali residui.

- Toccare .
- Selezionare Pulizia e toccare OK.
- Selezionare Risciacquare apparecchio e toccare OK.

I condotti vengono risciacquati.

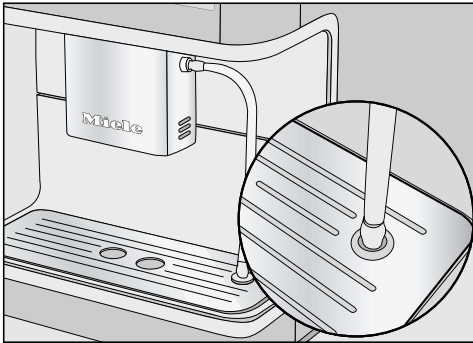
Inoltre si viene esortati a infilare il tubicino del latte nella base/griglia appoggiatezze.

Risciacquo tubo del latte

I condotti possono intasarsi a causa dei residui di latte. Per questo si consiglia di pulire regolarmente il tubicino del latte. Se è stato preparato del latte, la macchina per il caffè esorta in modo automatico, al più tardi allo spegnimento, a infilare il tubicino del latte nella base/griglia appoggiatezze.

Il condotto del latte può essere risciacquato anche manualmente.

- Toccare .
- Selezionare Pulizia e toccare OK.
- Selezionare Risciacquare condotto latte e toccare OK.



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

I condotti del latte vengono risciacquati.

Pulire il tubo del latte con il programma di pulizia

Per una pulizia ottimale consigliamo di utilizzare il prodotto specifico Miele per i condotti del latte. Il detergente in polvere per il condotto del latte è stato sviluppato in modo specifico per la macchina per il caffè Miele e impedisce che si possano verificare danni.

Il prodotto si può acquistare presso i negozi autorizzati e i centri di assistenza Miele o sul sito www.miele-shop.com.

Il programma di pulizia Pulire condotto latte dura ca. 15 minuti.

- Toccare .
- Selezionare Pulizia e toccare OK.

Il processo di pulizia non può essere interrotto, ma dovrà svolgersi fino alla fine.

- Selezionare Pulire condotto latte e toccare OK.

Il procedimento si avvia.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

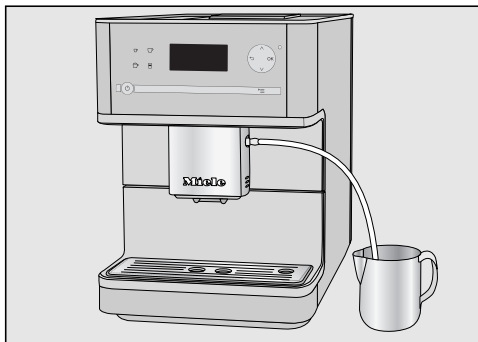
A display compare Inserire il condotto del latte nel detergente.

Preparare la soluzione detergente per la pulizia

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

Pulizia e manutenzione

Per la pulizia



- Posizionare il contenitore a fianco della macchina per il caffè e infilare il condotto del latte nella soluzione detergente. Accertarsi che il condotto del latte sia sufficientemente immerso nella soluzione detergente.
- Toccare OK.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Dopo il risciacquo il procedimento di pulizia è terminato.

Sgrassare il modulo infusione e pulire il vano interno

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

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

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

Dopo 200 erogazioni a display compare Sgrassare il modulo infusione e pulire il vano interno.

- Premere OK per confermare questa segnalazione.

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

Se non si desidera attivare il programma di pulizia, è possibile spegnere la macchina. Sarà possibile effettuare nuove erogazioni di bevande solo dopo aver sgrassato il modulo infusione.

Avviare il programma "Sgrassare il modulo infusione"

- Toccare .
- Selezionare Pulizia e toccare OK.
- Selezionare Sgrassare il modulo infusione.

Il processo di pulizia non può essere interrotto, ma dovrà svolgersi fino alla fine.

- Toccare OK.

Il procedimento si avvia.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

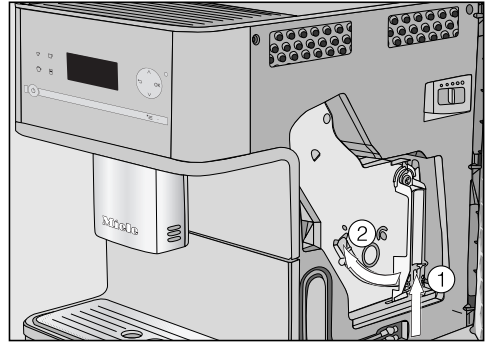
Pulire il modulo infusione e il vano interno

Pulire il modulo infusione esclusivamente **a mano con acqua calda senza detersivo per i piatti**. I componenti mobili del modulo infusione sono lubrificati. I detersivi danneggiano il modulo infusione.

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

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

- Aprire lo sportello.



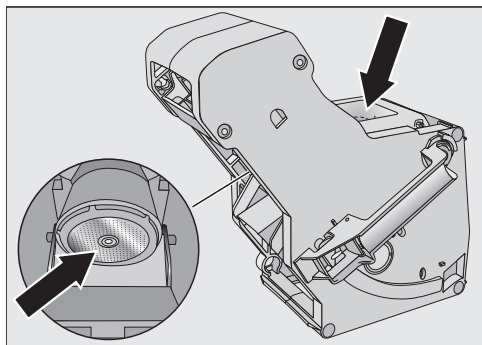
- Premere il tasto in basso sulla maniglia del modulo infusione ① e ruotare la maniglia verso sinistra ②.
- Estrarre il modulo con cautela dalla macchina.

Se non si riesce a estrarre il modulo infusione o lo si estrae con difficoltà significa che non si trova nella posizione base corretta (v. "Guasti, cosa fare se...?").

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

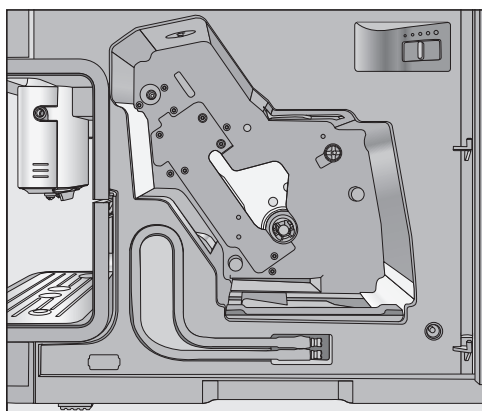
- Pulire il modulo infusione **a mano sotto acqua corrente calda** senza detersivo.

Pulizia e manutenzione



- Eliminare i residui di caffè dai filtri (v. frecce).
- Asciugare l'imbuto, affinché il caffè in polvere non rimanga incollato a esso alla successiva preparazione di bevande al caffè.

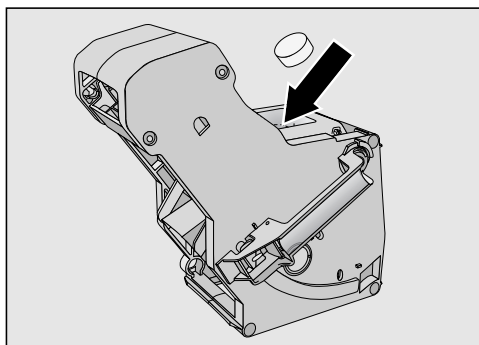
Fare attenzione a eliminare regolarmente i residui umidi del caffè in polvere per evitare che si formi muffa.



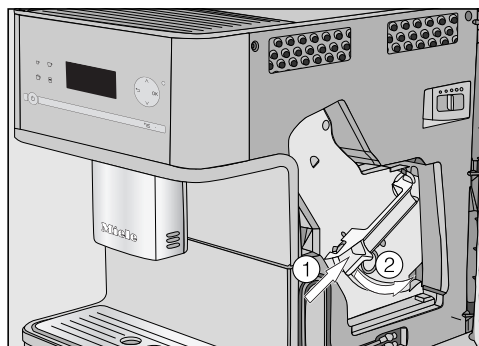
- Pulire il vano interno della macchina per il caffè. Assicurarsi che le zone illustrate in chiaro nella figura vengano pulite accuratamente.

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

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



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



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

Dopo il risciacquo il procedimento di pulizia è terminato.

Sgrassare il modulo infusione secondo le indicazioni visualizzate a display

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

Il programma di pulizia non può essere interrotto. Dovrà quindi svolgersi fino alla fine.

■ Toccare *OK*.

Si avvia il programma di pulizia.

Decalcificare la macchina

Attenzione! Si possono danneggiare le superfici delicate e i pavimenti naturali!

Gli spruzzi della soluzione decalcificante potrebbero giungere alle superfici circostanti.

Pulire immediatamente eventuali schizzi di prodotto decalcificante.

Con l'uso nella macchina per il caffè si forma del calcare. La rapidità con cui esso si forma dipende dal grado di durezza dell'acqua utilizzata. I depositi di calcare devono essere eliminati con regolarità.

I depositi di calcare vengono risciacquati dalla macchina. A display compaiono diverse segnalazioni, ad es. si richiede di vuotare la vaschetta raccogli-gocce o di riempire il serbatoio acqua.

La decalcificazione è **obbligatoria** e dura circa 12 minuti.

La macchina per il caffè avvisa per tempo a display di decalcificare la macchina. A display compare Erogazioni rimanenti fino alla decalcificazione dell'apparecchio: 50. La macchina per il caffè indica il numero rimanente di erogazioni fino alla decalcificazione ogni volta che si prepara una bevanda.

- Premere OK per confermare questa segnalazione.

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

È possibile spegnere la macchina per il caffè, se non si desidera effettuare in quel momento la decalcificazione. È possibile preparare nuovamente delle bevande solo una volta effettuata la decalcificazione.

Decalcificare dopo la richiesta a display

A display appare la segnalazione Decalcificare apparecchio.

Il processo di decalcificazione non può essere interrotto, ma dovrà svolgersi fino alla fine.

- Toccare OK.

Il procedimento si avvia.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

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

Preparare la soluzione decalcificante

Per una pulizia ottimale, si consiglia di usare le pastiglie decalcificanti Miele in dotazione.

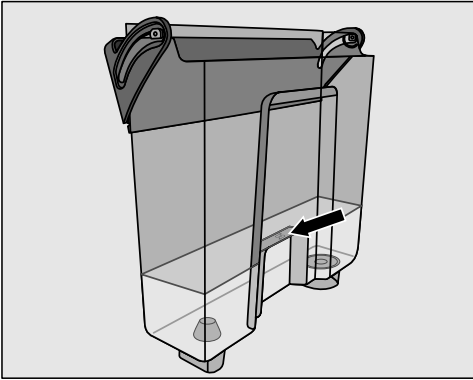
Le pastiglie decalcificanti sono state sviluppate in modo specifico per le macchine per il caffè Miele e impediscono che si verifichino danni.

Altri prodotti decalcificanti che oltre all'acido citrico contengono altri acidi e/o sostanze indesiderate, come p.es. cloruri, possono danneggiare la macchina. Inoltre potrebbero non essere efficaci se non si rispetta la concentrazione della soluzione decalcificante.

Si possono acquistare presso i negozi autorizzati e i centri di assistenza Miele o sul sito www.miele-shop.com.

Decalcificare la macchina

Per il procedimento di decalcificazione occorre **una** compressa.



- Versare nel serbatoio acqua tiepida fino alla tacca ☞.
- Aggiungere **una** pastiglia decalcificante.

Attenersi al rapporto di miscelazione delle pastiglie decalcificanti. È importante non immettere nel serbatoio più o meno acqua del previsto. Altrimenti il processo di decalcificazione si interrompe anzitempo.

Eeguire la decalcificazione

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

Quando nel display appare Risciacquare il serbatoio e riempirlo di acqua pulita fino alla tacca di decalcificazione ☞:

- Risciacquare accuratamente con acqua pulita il serbatoio. Fare attenzione che non rimanga **alcun** residuo del decalcificante nel serbatoio dell'acqua. Riempirlo fino alla tacca ☞ di acqua potabile.

Al termine del risciacquo il processo di pulizia è terminato. È nuovamente possibile preparare delle bevande.

Pulire immediatamente eventuali schizzi di prodotto decalcificante. Le superfici potrebbero danneggiarsi.

Avviare la decalcificazione senza la richiesta a display

- Toccare ☐.
- Selezionare Pulizia e toccare OK.
- Selezionare Decalcificare apparecchio.

Il processo di decalcificazione non può essere interrotto, ma dovrà svolgersi fino alla fine.

- Toccare OK.

Si avvia la decalcificazione.

Guasti, cosa fare se ...?

La maggior parte dei guasti e delle anomalie che insorgono con l'uso quotidiano può essere eliminata personalmente. La seguente panoramica serve a trovare le cause e a risolverle. Tuttavia tenere presente quanto segue.



Attenzione! Non aprire mai l'involucro della macchina.

Riparazioni non a regola d'arte possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente.

Le riparazioni possono essere effettuate solo da tecnici qualificati e autorizzati Miele.

Qualora non fosse possibile trovare la causa di un guasto o eliminarlo, rivolgersi all'assistenza tecnica Miele.

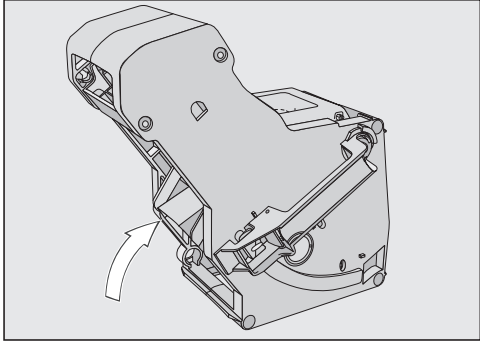
Segnalazioni a display

Confermare le segnalazioni di guasti/anomalie con "OK". Questo significa che anche se il guasto è stato risolto, la segnalazione può tuttavia comparire nuovamente a display.

Seguire le istruzioni a display per eliminare il guasto.

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

Segnalazione	Causa e rimedio
F1, F2, F80, F82	Si tratta di un guasto interno. ■ Spegnerla macchina per il caffè tramite il tasto On/Off  . Attendere ca. 1 ora, prima di riaccendere nuovamente l'apparecchio.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Si tratta di un guasto interno. ■ Spegnerla macchina per il caffè tramite il tasto On/Off  . Attendere ca. 2 minuti, prima di riaccendere la macchina.
F10, F17	Non affluisce acqua o l'afflusso è insufficiente. ■ Estrarre il serbatoio acqua, riempirlo di acqua potabile fresca e reinserirlo. ■ Verificare il filtro in acciaio inox sulla valvola di afflusso acqua ed eventualmente pulirlo (v. "Filtro in acciaio inox sulla valvola di afflusso acqua").

Segnalazione	Causa e rimedio
F73 o Controllare il modulo infusione	Il modulo infusione non raggiunge la posizione di base. ■ Spegnere la macchina per il caffè tramite il tasto On/Off . ■ Estrarre il modulo infusione e pulirlo a mano (v. "Rimuovere il modulo infusione e pulirlo a mano").  ■ Spostare il dispositivo di espulsione caffè del modulo infusione nella posizione base. ■ Non inserire il modulo infusione. Chiudere lo sportello e accendere la macchina con il tasto On/Off . Il motorino del modulo infusione viene inizializzato e si assesta in posizione base. ■ Quando compare la segnalazione Inserire il modulo infusione, inserire il modulo infusione nell'apparecchio. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

Guasti, cosa fare se ...?

Segnalazione	Causa e rimedio
Quantità eccessiva di caffè in polvere	Nel vano caffè in polvere c'è troppo caffè. Se nel vano caffè in polvere si immettono più di due cucchiaini rasi di caffè, il modulo infusione non riesce a pressare il caffè in polvere. Il caffè in polvere viene vuotato nel contenitore fondi e a display compare la segnalazione di errore. ■ Spegnere la macchina per il caffè tramite il tasto On/Off . ■ Estrarre il modulo infusione e pulirlo a mano (v. "Rimuovere il modulo infusione e pulirlo a mano"). ■ Rimuovere il caffè in polvere dal vano interno della macchina per il caffè, p.es. con l'aspirapolvere. ■ Dosare il caffè in polvere con il cucchiaino in dotazione. Aggiungere max. due porzioni di caffè in polvere nel vano.

Comportamento anomalo della macchina

Problema	Causa e rimedio
Il display rimane scuro quando la macchina viene accesa con il tasto On/Off .	La pressione sul tasto On/Off  non è stata sufficiente. ■ Toccare l'incavo del tasto On/Off  per almeno 3 secondi.
	La spina non è inserita correttamente nella presa elettrica. ■ Inserire la spina nella presa.
	L'interruttore di sicurezza dell'impianto di casa è scattato perché la macchina per il caffè, la tensione di rete o un altro elettrodomestico sono difettosi. ■ Estrarre la spina dalla presa elettrica. ■ Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica Miele.
CM6350: Dopo aver acceso la macchina l'illuminazione rimane spenta.	L'illuminazione è stata spenta. ■ Accendere l'illuminazione (v. "Impostazioni - Illuminazione").
	L'illuminazione è difettosa. ■ Contattare il servizio di assistenza tecnica Miele.
La macchina si spegne improvvisamente.	L'ora di spegnimento programmata col timer è trascorsa. ■ Reimpostare eventualmente l'ora di spegnimento (v. "Impostazioni - Timer")
	La spina non è inserita correttamente nella presa elettrica. ■ Inserire la spina nella presa.
CM6350: La macchina per il caffè è accesa. Improvvisamente l'illuminazione si spegne.	Se la macchina per il caffè non è stata utilizzata per un determinato periodo, la luce si spegne automaticamente dopo 7 minuti.
I tasti sensore non reagiscono. I comandi dell'apparecchio non funzionano.	Si tratta di un guasto interno. ■ Interrompere l'afflusso di corrente, staccando la spina della macchina dalla presa elettrica o disattivando l'interruttore di sicurezza dell'impianto domestico.

Guasti, cosa fare se ...?

Problema	Causa e rimedio
La macchina per il caffè non si accende nonostante l'impostazione del timer Accensione alle sia attivata.	Il blocco accensione è attivato. ■ Disattivare il blocco (v. "Impostazioni - Blocco"). Dopo l'accensione automatica la macchina non è stata utilizzata per tre volte consecutive (modalità ferie). ■ Accendere la macchina e preparare una bevanda.
Il display non è chiaro o non risulta leggibile.	La luminosità del display impostata è troppo bassa. ■ Cambiare questa impostazione (v. "Impostazioni").
Riempire il serbatoio acqua e inserirlo compare nonostante il serbatoio acqua sia pieno e inserito.	Il serbatoio acqua non è inserito correttamente. ■ Estrarre il serbatoio acqua e reinserirlo. ■ Verificare il filtro in acciaio inox sulla valvola di afflusso acqua ed eventualmente pulirlo (v. "Filtro in acciaio inox sulla valvola di afflusso acqua"). Durante la decalcificazione il serbatoio acqua non è stato riempito e inserito correttamente. ■ Riempirlo fino alla tacca di decalcificazione  e riavviare il processo di decalcificazione.
Dopo l'accensione appare Riempire il serbatoio acqua e inserirlo nonostante il contenitore sia pieno e inserito. La macchina non risciacqua.	Nella macchina per il caffè si è formato del calcare. ■ Spegnerla la macchina per il caffè tramite il tasto On/Off . Attendere ca. 1 ora. ■ Accendere nuovamente la macchina. Non appena compare Fase di riscaldamento toccare  e selezionare Decalcificare apparecchio. ■ Decalcificare la macchina per il caffè.
Dopo l'accensione compare la segnalazione Vuotare vaschetta raccogliocce e contenitore fondi di caffè, nonostante siano stati vuotati entrambi.	Non si tratta di un guasto. Probabilmente la vaschetta raccogliocce e il contenitore fondi caffè non sono stati vuotati dopo l'ultima preparazione di caffè, oppure il contatore interno non è stato resettato. ■ Estrarre la vaschetta raccogliocce con il contenitore fondi di caffè e vuotarli.
Dall'erogatore centrale non fuoriescono latte o schiuma di latte.	Il condotto del latte è intasato. ■ Pulire l'erogatore centrale, in particolare il cappuccinatore e il condotto del latte, con cura con lo scovolino.

Problema	Causa e rimedio
Nonostante la vaschetta raccogli-gocce sia stata vuotata, sul display compare Vuotare vaschetta raccogli-gocce e contenitore fondi di caffè.	La vaschetta raccogli-gocce non è inserita correttamente. ■ Inserire completamente la vaschetta. ■ Accertarsi che il pannello inferiore sia posizionato correttamente sulla vaschetta raccogli-gocce.
Inserire vaschetta raccogli-gocce e contenitore fondi di caffè appare nonostante entrambi siano inseriti.	La vaschetta raccogli-gocce non è inserita correttamente e per cui non viene riconosciuta. ■ Svuotare la vaschetta raccogli-gocce e il contenitore fondi. Riasssemblare tutti i componenti e inserire la vaschetta raccogli-gocce nella macchina da caffè fino alla battuta di arresto. Lo sportello della macchina è aperto. ■ Chiudere lo sportello. ■ Svuotare eventualmente la vaschetta raccogli-gocce e il contenitore dei fondi. Inserire la vaschetta raccogli-gocce nella macchina da caffè fino alla battuta di arresto.
La vaschetta raccogli-gocce oppure il contenitore dei fondi sono troppo pieni nonostante siano stati svuotati ogni volta che è apparsa la richiesta a display.	Non si tratta di un guasto! Probabilmente la vaschetta raccogli-gocce e il contenitore fondi sono stati estratti oppure è stato aperto lo sportello senza che la vaschetta raccogli-gocce e il contenitori fondi siano stati vuotati. Estraendo la vaschetta raccogli-gocce oppure aprendo lo sportello, il contatore interno per vuotare la vaschetta raccogli-gocce e il contenitore fondi viene resettato. ■ Estrarre la vaschetta raccogli-gocce con il contenitore fondi di caffè e vuotarli.
Nonostante il contenitore caffè in grani sia pieno, compare la segnalazione Riempire contenitore caffè in grani.	Non si tratta di un guasto. ■ Confermare la segnalazione con OK.
La macchina per il caffè non effettua il risciacquo quando viene accesa.	Non si tratta di un guasto. Se la temperatura della macchina è superiore a 60 °C, la funzione risciacquo non viene attivata.

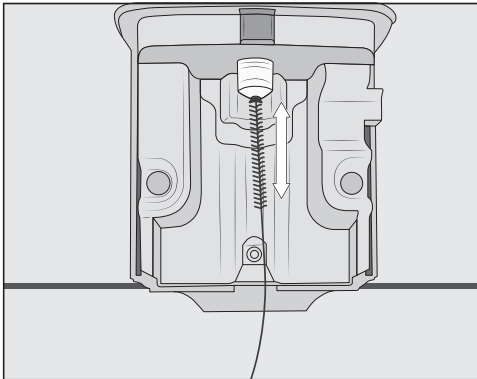
Guasti, cosa fare se ...?

Problema	Causa e rimedio
L'erogazione di bevande al caffè viene interrotta più volte di seguito e appare l'indicazione Riempire contenitore caffè in grani	Non si tratta di un guasto. Il modulo infusione non riconosce la polvere di caffè. Con alcune miscele è possibile che venga macinato troppo poco caffè oppure che venga macinato troppo fine. In questo caso il grado di macinatura probabilmente è stato impostato su "fine" e il dosaggio miscela su "poco". ■ Confermare la segnalazione con OK. Se il caffè risulta troppo forte o il sapore troppo amaro, provare un'altra miscela di caffè. Se l'indicazione appare per l'erogazione di tutte le bevande: ■ impostare un grado di macinatura più grosso (v. "A ognuno il suo caffè - Grado di macinatura"). ■ Controllare le impostazioni relative al dosaggio miscela per tutte le bevande (v. "A ognuno il suo caffè - Dose"). Eventualmente selezionare un dosaggio maggiore. Tenere conto anche di bevande eventualmente modificate sotto "Profili" . Se l'indicazione appare solo per l'erogazione di bevande selezionate: ■ controllare le impostazioni relative al dosaggio miscela per questa bevanda (v. "A ognuno il suo caffè - Dose"). Selezionare un dosaggio maggiore. ■ Eventualmente impostare anche il grado di macinatura su un grado più grossolano.
Il procedimento di decalcificazione è stato avviato inavvertitamente.	Questo programma non può essere interrotto dopo che è stato premuto il tasto OK. Il procedimento deve svolgersi completamente. Si tratta di una misura di sicurezza, affinché la macchina si decalcifichi completamente. È molto importante per la durata e la funzionalità dell'apparecchio. ■ Decalcificare la macchina per il caffè (v. "Decalcificazione").

Guasti, cosa fare se ...?

Problema	Causa e rimedio
Dall'erogatore centrale non fuoriesce alcuna bevanda al caffè. Oppure la bevanda al caffè fuoriesce da un solo erogatore.	L'erogatore centrale è ostruito. ■ Risciacquare i condotti del caffè (v. "Pulizia e manutenzione – Risciacquare apparecchio"). Se dopodiché la bevanda ancora non esce o esce solo da un erogatore, ■ smontare l'erogatore centrale e pulire accuratamente i singoli componenti (v. "Pulizia e manutenzione - Erogatore centrale con cappuccinatore integrato"). ■ Al momento del riassettaggio fare attenzione a montare correttamente i singoli pezzi.
Il latte gocciola oppure scorre dall'erogatore centrale nonostante non venga preparata alcuna bevanda al latte.	Il livello del latte nel contenitore è più alto dell'erogatore centrale. ■ Spingere completamente verso l'alto l'erogatore centrale.

Guasti, cosa fare se ...?

Problema	Causa e rimedio
Il latte viene spruzzato mentre lo si prepara. Nel corso della preparazione si sentono dei rumori. Nonostante debba essere preparata schiuma di latte, dall'erogatore centrale esce solo latte caldo.	La temperatura del latte utilizzato è troppo alta. Solo con latte freddo ($< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$) è possibile preparare schiuma di latte impeccabile. ■ Verificare la temperatura del latte.
	L'erogatore centrale con cappuccinatore integrato non è montato correttamente e aspira aria. Oppure gli ugelli di scarico sono ostruiti. ■ Controllare se l'erogatore è stato rimontato correttamente. Osservare che tutti i componenti siano stati assemblati gli uni vicini agli altri. ■ Eventualmente pulire l'erogatore centrale. Strofinare gli ugelli di scarico sotto l'acqua corrente per rimuovere le impurità.
	Il tubo del latte, i componenti di collegamento o il tubo di aspirazione del contenitore del latte sono ostruiti. ■ Pulire i componenti con cura con l'apposita spazzola.
	L'ugello del vapore sull'erogatore centrale è ostruito.  ■ Pulire l'ugello del vapore con l'apposita spazzola (v. fig.).

Guasti, cosa fare se ...?

Problema	Causa e rimedio
Sul coperchio della vaschetta raccogliocce e nel vano interno intorno al modulo infusione è presente del caffè in polvere.	Questo non è un guasto. Il movimento del modulo infusione durante l'erogazione può far cadere un po' di caffè in polvere. Anche i tipi di grani utilizzati, il grado di macinatura e la quantità macinata possono influire. Importante! Pulire regolarmente il vano interno del modulo infusione per evitare la formazione di muffa o simili.
Il display è illuminato ma la macchina per il caffè non riscalda e non prepara bevande. La macchina per il caffè non si spegne con il tasto on/off .	È stata attivata la modalità fiera per presentare la macchina per il caffè presso i rivenditori o alle esposizioni. ■ Disattivare la modalità fiera (v. "Impostazioni - Modalità fiera").

Guasti, cosa fare se ...?

Risultato non soddisfacente

Problema	Causa e rimedio
La bevanda al caffè non è sufficientemente calda.	La tazzina non è stata preriscaldata. Più piccola e spesso è la tazzina, più importante è il preriscaldamento. ■ Preriscaldare la tazza, ad es. con il riscaldamento tazze (a seconda del modello).
	La temperatura di infusione impostata è troppo bassa. ■ Impostare una temperatura di infusione più alta (v. "Temperatura di infusione")
	I filtri del modulo infusione sono ostruiti. ■ Estrarre il modulo infusione e pulirlo a mano (v. "Rimuovere il modulo infusione e pulirlo a mano"). ■ Sgrassarlo (v. "Sgrassare il modulo infusione").
Il tempo di riscaldamento dura più a lungo. La quantità di acqua non è più sufficiente e la macchina rende meno. Le bevande vengono erogate dall'erogatore centrale molto lentamente.	Nella macchina per il caffè si è formato del calcare. ■ Decalcificare la macchina per il caffè.
Le quantità di caffè o espresso sono cambiate.	Questo non è un guasto. Probabilmente una pressione eccessiva del sensore ha modificato la quantità di bevanda. Se si premono troppo a lungo i tasti delle bevande, si avvia la programmazione della quantità della bevanda corrispondente (v. "Quantità erogata"). Se non si memorizza poi nessuna quantità, viene memorizzata la quantità massima possibile per questa bevanda.
La consistenza della schiuma non è soddisfacente.	La temperatura del latte è troppo alta. Una buona schiuma di latte si prepara solo con il latte freddo (<10 °C). ■ Controllare la temperatura del latte nel recipiente.
	Il condotto del latte è intasato. ■ Pulire l'erogatore centrale e il condotto del latte con lo scovolino.

Guasti, cosa fare se ...?

Problema	Causa e rimedio
Nel corso della macinatura si sentono dei rumori inusuali.	Il contenitore del caffè in grani si è vuotato nel corso della macinatura. ■ Riempire il contenitore di caffè in grani fresco.
	Tra i grani di caffè è possibile che vi siano dei sassolini. ■ Spegnerne immediatamente la macchina per il caffè. Chiamare l'assistenza tecnica.
La bevanda al caffè scorre troppo velocemente nella tazza.	Il grado di macinatura impostato è troppo grosso. ■ Impostare un grado di macinatura più fine (v. "A ognuno il suo caffè - Grado di macinatura").
La bevanda al caffè scorre troppo lentamente nella tazza.	Il grado di macinatura impostato è troppo fine. ■ Impostare un grado di macinatura più grosso (v. "Grado di macinatura").
Il caffè espresso o il caffè non è cremoso al punto giusto.	Il grado di macinatura non è impostato correttamente. ■ Impostare un grado di macinatura più fine o più grosso (v. "Grado di macinatura")
	La temperatura di infusione per questa miscela di caffè è troppo alta. ■ Impostare una temperatura di infusione più bassa (v. "Temperatura di infusione")
	I grani del caffè non sono più freschi. ■ Riempire il contenitore di caffè in grani fresco.

Trasporto

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

- vuotare e pulire il contenitore del caffè in grani,
- vuotare e pulire il serbatoio dell'acqua,
- far fuoriuscire tutto il vapore,
- pulire la vaschetta raccogli gocce e il contenitore di fondi,
- imballarla in modo sicuro.

Far fuoriuscire tutto il vapore

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

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

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

A display compare Vuotare il sistema?.

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



Attenzione! Sussiste il pericolo di ustioni a contatto con gli erogatori. Fuoriesce vapore estremamente caldo.

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

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

Adesso è possibile imballare la macchina.

Imballaggio

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

Utilizzare l'imballaggio originale comprese le parti in polistirolo.

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

Assistenza tecnica

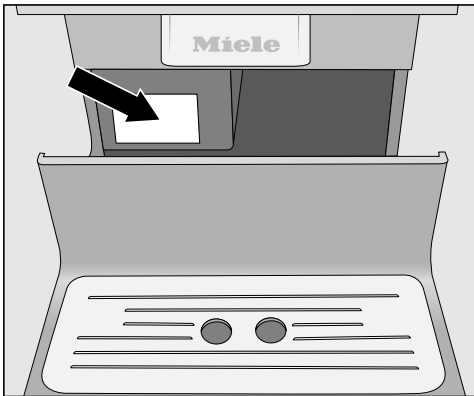
Nel caso di guasti che non possono essere eliminati personalmente rivolgersi

- a un rivenditore specializzato Miele
oppure
- all'assistenza tecnica autorizzata Miele.

Il numero del servizio di assistenza tecnico è indicato alla fine di queste istruzioni d'uso.

Comunicare all'assistenza tecnica il **modello** e il **numero di fabbricazione** della macchina per il caffè.

I dati sono riportati sulla targhetta dati:



Informazioni importanti sulla garanzia

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

La garanzia viene concessa per il periodo previsto dalla legislazione nazionale vigente. Nulla è dovuto per diritto di chiamata.

Risparmio energetico

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

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

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

- Se non si adopera la macchina per il caffè, spegnerla tramite il tasto On/Off .
- Modificare l'impostazione del timer "Spegnimento dopo" su 15 minuti. La macchina per il caffè si spegne 15 minuti dopo l'ultima erogazione o dopo aver toccato per l'ultima volta un tasto sensore.
- Se si riscaldano le tazze solo occasionalmente è consigliabile spegnere il riscaldamento per le tazze (CM6350). In questo caso si potranno riscaldare le tazze con l'acqua calda.

Prima di allacciare la macchina per il caffè occorre necessariamente confrontare i dati di allacciamento (tensione e frequenza), riportati sulla targhetta dati, con quelli della rete elettrica.

Questi dati devono corrispondere affinché la macchina non si danneggi. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.

I necessari dati di allacciamento sono riportati sulla targhetta dati. Se si estrae la vaschetta raccogliogocce, si nota la targhetta dati incollata a sinistra sulla macchina per il caffè.

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

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

La protezione deve essere di almeno 10 A.

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

Per collegare la macchina alla rete elettrica non utilizzare una presa multipla né una prolunga; questi collegamenti non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. pericolo d'incendio).

Non allacciare la macchina a **inverter per impianti a isola**. Si utilizzano inverter per impianti a isola con impianti di alimentazione di corrente autonomi, come p.es. quelli solari. I picchi di tensione possono causare uno spegnimento di sicurezza. L'elettronica si può danneggiare.

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

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

Indicazioni di posizionamento

Pericolo di surriscaldamento.

Accertarsi che la macchina per il caffè sia dotata di una sufficiente aerazione. Non coprire l'apparecchio durante il funzionamento con panni o simili.

Pericolo di surriscaldamento.

Se la macchina è stata posizionata dietro il frontale chiuso di un mobile, ricordarsi che può essere messa in funzione solo con l'anta del mobile aperta.

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

Osservare le seguenti indicazioni di posizionamento.

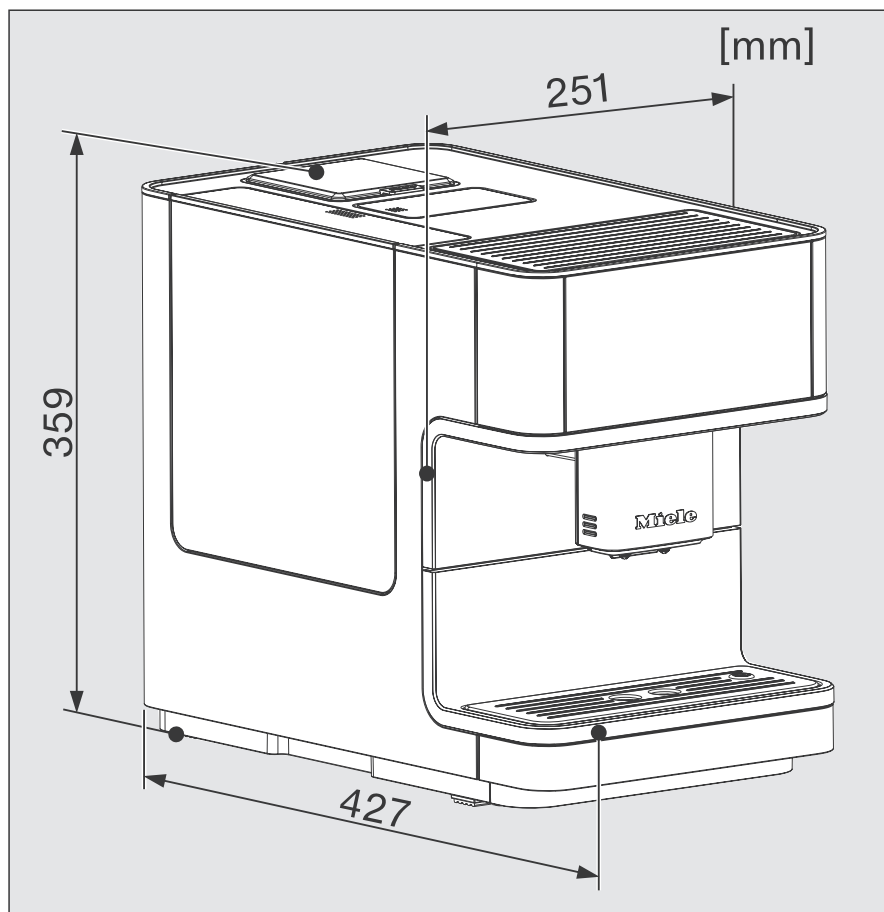
- Il luogo di posizionamento deve essere asciutto e ben aerato.
- La temperatura ambiente deve essere compresa tra +10 °C e +38 °C.
- La macchina per il caffè deve essere posizionata su una superficie orizzontale. Il luogo di posizionamento deve essere resistente all'acqua.

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

Altezza	508 mm
Larghezza	450 mm
Profondità	555 mm

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

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



Dati tecnici

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

Pressione pompa:	max. 15 bar
Scalda-acqua istantaneo:	1 blocco termico in acciaio inox
Misure (L x H x P):	251 x 359 x 427 mm
Peso a vuoto:	9,9 kg
Lunghezza cavo:	140 cm
Capacità serbatoio acqua:	1,8 l
Capacità contenitore caffè in grani:	300 g
Capacità contenitore per il latte in acciaio inox:	0,5 l
Capacità contenitore fondi:	erogazioni max. 10 fondi di caffè
Erogatore centrale:	regolabile in altezza tra 80-140 mm
Macinacaffè:	sistema conico di macinatura in acciaio inox
Grado di macinatura:	regolabile su 5 livelli
Dose caffè in polvere:	max. 12 g

Miele

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

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

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

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

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

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



Contact Center
199.155.155

Al costo massimo di 14 cent/min da rete fissa e in media 35 cent/min da cellulare.



www.miele.it
info@miele.it

CM6150, CM6350



it-IT

M.-Nr. 10 609 610 / 00