

## Istruzioni d'uso e di montaggio Macchina da caffè automatica da incasso



Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio la prima volta per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

# Tutela dell'ambiente

---

## Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è pratico e protegge l'apparecchio da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono generalmente riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di tutela dell'ambiente e di facilità di smaltimento.

Restituire gli imballaggi al circuito di raccolta dei materiali consente di risparmiare materie prime. Utilizzare centri di raccolta per materiali specifici ed eventuali opzioni di ritiro alternative.

## Smaltimento del vecchio apparecchio

Gli apparecchi elettrici ed elettronici contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono inoltre determinate sostanze, liquidi e componenti necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltiti non correttamente o con i rifiuti comuni, questi componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio con i rifiuti comuni.




Utilizzare invece i punti di raccolta e smaltimento ufficiali per il ritiro gratuito delle apparecchiature elettriche ed elettroniche presso il comune, la città, il rivenditore oppure Miele. Il proprietario è legalmente responsabile della cancellazione degli eventuali dati personali dal vecchio apparecchio. È tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, senza distruggerli. Portarli presso gli idonei punti di raccolta differenziata, dove vengono presi in consegna gratuitamente. Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

<b>Tutela dell'ambiente</b> .....	2
<b>Consigli e avvertenze</b> .....	7
<b>Descrizione apparecchio</b> .....	17
<b>Comandi e spie</b> .....	19
<b>Norme operative</b> .....	21
Richiamare un menù e navigare al suo interno .....	21
Simboli a display .....	23
<b>Miele@home</b> .....	24
<b>Prima messa in funzione</b> .....	25
Prima dell'uso .....	25
Prima accensione .....	25
<b>Riempire il contenitore di caffè in grani</b> .....	27
<b>Riempire il serbatoio dell'acqua</b> .....	28
<b>Accensione e spegnimento</b> .....	29
Accensione della macchina da caffè .....	29
Spegnimento della macchina da caffè automatica .....	29
Preparare un'assenza prolungata .....	29
<b>Erogatore centrale con sensore bordo tazza</b> .....	30
<b>Erogazione bevande</b> .....	31
Caffè .....	31
Bevande al caffè con e senza latte .....	31
Il latte .....	32
Il contenitore del latte .....	32
Riempire e inserire il contenitore del latte .....	33
Preparare una bevanda al caffè .....	34
Interrompere l'erogazione .....	34
Doubleshot .....	34
Preparare due dosi (sensore ☐) .....	34
Caffettiera .....	35
Tè .....	35
TeaTimer .....	36
Preparare il tè .....	37
Avviare il TeaTimer manualmente .....	37
Teiera .....	37
Erogare acqua calda e molto calda .....	38

# Indice

---

<b>Modalità avanzata</b> .....	39
Attivare/disattivare la modalità avanzata.....	39
Modalità avanzata: adattare la quantità erogata .....	39
<b>Grado di macinatura</b> .....	40
Riconoscere il grado di macinatura corretto .....	40
Modificare il grado di macinatura .....	40
<b>Parametri</b> .....	41
Visualizzare e modificare i parametri.....	41
Quantità di bevanda .....	41
Dosaggio miscela .....	42
Temperatura di infusione .....	42
Preinfusione del caffè in polvere .....	42
<b>Profili</b> .....	43
Creare un profilo.....	43
Modificare le bevande in un profilo .....	43
Erogare bevande di un profilo .....	43
Modificare i profili .....	43
Impostare il cambio di profilo.....	43
Modificare il nome del profilo .....	44
Cancellare il profilo.....	44
<b>MobileStart</b> .....	45
<b>Impostazioni</b> .....	46
Visualizzare e modificare Impostazioni .....	46
Lingua.....	46
Ora.....	46
Data .....	46
Timer .....	46
Ora di accensione .....	47
Ora di spegnimento .....	47
Spegnimento dopo.....	47
TeaTimer.....	47
Volume.....	47
Luminosità display.....	47
Illuminazione.....	47
Informazione (visualizzare le informazioni) .....	47
Altitudine .....	48

Modalità performance .....	48
Modalità eco.....	48
Modalità caffè.....	48
Modalità latte.....	48
Modalità party .....	48
Durezza dell'acqua .....	48
Blocco accensione  .....	50
Miele@home .....	50
Funzionamento da remoto.....	50
RemoteUpdate .....	50
Versione software .....	51
Rivenditori (modalità fiera).....	51
Impostazioni di serie .....	52
<b>Manutenzione e pulizia .....</b>	<b>53</b>
Prospetto degli intervalli di pulizia .....	53
Pulire a mano o in lavastoviglie .....	54
Detergenti non idonei .....	55
Pulire la vaschetta raccogliocce e il contenitore dei fondi caffè .....	55
Pulizia della griglia raccogliocce .....	57
Pulire il serbatoio dell'acqua .....	58
Pulire l'erogatore centrale.....	58
Pulire il sensore bordo tazza .....	61
Pulire il contenitore del latte con coperchio .....	61
Pulire la valvola del latte (ogni giorno) .....	62
Rimuovere e pulire la valvola del latte (mensilmente).....	63
Pulire il contenitore caffè in grani .....	66
Rimuovere il gruppo erogatore e lavarlo a mano .....	67
Pulire il vano interno, il lato interno dello sportello e la vaschetta di raccolta.....	69
Pulire il frontale dell'apparecchio .....	70
Programmi di pulizia.....	70
Sciacquare l'apparecchio.....	70
Sciacquare il tubo del latte.....	70
Pulire il condotto del latte.....	70
Sgrassare il gruppo erogatore e pulire il vano interno.....	71
Decalcificare l'apparecchio .....	74
<b>Cosa fare se ... .....</b>	<b>76</b>
Avvisi nel display .....	76
Funzionamento insolito della macchina da caffè .....	79
Risultato non soddisfacente.....	82
<b>Assistenza tecnica e garanzia.....</b>	<b>84</b>
Contatti in caso di anomalie.....	84

# Indice

---

Garanzia .....	84
<b>Accessori</b> .....	85
<b>Installazione</b> .....	86
Allacciamento elettrico .....	86
Dimensioni incasso .....	87
Incasso in un armadio a colonna .....	87
Installazione e allacciamenti.....	88
Incassare la macchina da caffè.....	89
Limitazione apertura sportello .....	91
<b>Dati tecnici</b> .....	92
<b>Dichiarazione di conformità</b> .....	93

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

Prima di mettere in funzione la macchina da caffè, leggere attentamente le istruzioni d'uso. Le istruzioni contengono informazioni importanti su incasso, sicurezza, uso e manutenzione. In questo modo si evitano danni a se stessi e alla macchina da caffè.

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

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

Conservare con cura le presenti istruzioni d'uso e consegnarle a un eventuale futuro utente.

## Consigli e avvertenze


---

### Uso corretto

- ▶ Questa macchina da caffè è destinata all'uso in ambiente domestico.
- ▶ La macchina da caffè non è stata realizzata per essere usata all'aperto.
- ▶ La macchina da caffè deve essere utilizzata esclusivamente al di sotto dei 2'000 m di altitudine.
- ▶ Usare la macchina da caffè solo come si usa in casa per erogare bevande come espresso, cappuccino, latte macchiato, tè e simili. Ogni altro uso non è consentito.
- ▶ Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente la macchina da caffè devono essere sorvegliate se la usano. Dette persone possono usare la macchina da caffè senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.



### Sorvegliare i bambini

 Pericolo di scottatura e di ustione sugli erogatori.

La pelle dei bambini è molto più sensibile alle alte temperature rispetto agli adulti.

Evitare che i bambini possano toccare le parti calde della macchina o raggiungere gli erogatori.

- ▶ Posizionare la macchina da caffè fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontani dalla macchina a meno che non siano sorvegliati.
- ▶ I bambini a partire dagli 8 anni possono utilizzare la macchina da caffè senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. I bambini dagli 8 anni devono saper riconoscere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto.
- ▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini alla macchina da caffè. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- ▶ I bambini non dovrebbero pulire la macchina per il caffè, a meno che non abbiano 8 anni o più e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere presente che il caffè non è una bevanda per bambini!
- ▶ Pericolo di soffocamento. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (per es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare. Tenere lontano i bambini dal materiale d'imballaggio.

## Consigli e avvertenze

---

### Sicurezza tecnica

- ▶ Lavori di installazione o riparazioni devono essere effettuate solo da tecnici qualificati e autorizzati Miele. Lavori di installazione o riparazioni effettuati in modo non adeguato possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente.
- ▶ Se la macchina da caffè è danneggiata, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai un apparecchio se si notano danni!
- ▶ Prima di installare la macchina da caffè, controllare se i dati di collegamento (tensione e frequenza) riportati nella targhetta di matricola corrispondono a quelli della rete elettrica. I dati devono assolutamente corrispondere per evitare che l'apparecchio rimanga danneggiato. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.
- ▶ La sicurezza elettrica della macchina da caffè è garantita solo se è allacciata a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È oltremodo importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.
- ▶ È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari. Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento in isola o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Per il collegamento elettrico non usare prese multiple o prolunghie. La sicurezza elettrica non sarebbe garantita (pericolo d'incendio).

- ▶ La macchina per il caffè automatica non può essere messa in funzione in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).
  - ▶ Per il corretto funzionamento, usare la macchina da caffè solo a installazione ultimata.
  - ▶ In caso di incasso combinato è molto importante che la macchina da caffè sia limitata verso il basso da un ripiano intermedio chiuso (ad eccezione della combinazione con un cassetto Gourmet o un cassetto per sottovuoto da incasso).
  - ▶ Usare la macchina da caffè solo a una temperatura ambiente tra +16 °C e +38 °C.
  - ▶ Mantenere un'altezza d'incasso minima di 850 mm.
  - ▶ La macchina da caffè non deve essere incassata dietro un frontale chiuso del mobile. Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Questo potrebbe danneggiare l'apparecchio e/o i mobili adiacenti.
  - ▶ In caso di interventi, staccare la macchina da caffè dalla rete elettrica.
- La macchina da caffè è staccata dalla rete elettrica se:
- la sicurezza elettrica dell'impianto elettrico è disinserita,
  - il fusibile a vite dell'impianto elettrico è svitato e rimosso di sede,
  - il cavo di collegamento è staccato dalla rete elettrica.
- Per staccare il cavo dalla presa afferrare sempre la spina e non tirare il cavo.
- ▶ Il diritto alla garanzia inoltre decade se la macchina per il caffè non viene riparata dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.
  - ▶ Evitare assolutamente di aprire l'involucro della macchina da caffè. Se si toccano o modificano componenti elettrici o meccanici possono verificarsi infortuni e guasti alla macchina da caffè.

## Consigli e avvertenze

---

### Uso corretto

 Pericolo di scottature e ustioni con gli erogatori.

I liquidi e il vapore sono molto caldi.

Non mettere parti del corpo al di sotto degli erogatori quando fuoriescono liquidi o vapore.

Non toccare parti calde.

Gli ugelli possono spruzzare liquido o vapore bollente. Controllare che l'erogatore centrale sia pulito e montato in modo corretto.

Rimuovere i recipienti posizionati sulla base/griglia appoggiatezze davanti allo sportello prima di aprirlo.

Anche l'acqua nella vaschetta raccogliocce può essere molto calda. Prestare attenzione quando si svuota la vaschetta raccogliocce.

 Pericolo di lesioni agli occhi!

Evitare assolutamente di guardare direttamente o con strumenti ottici (lente d'ingrandimento o simili) l'illuminazione.

► Fare attenzione per l'acqua utilizzata:

- La qualità dell'acqua deve soddisfare le disposizioni ufficiali locali riguardanti l'acqua potabile del paese in cui si usa la macchina.
- Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua potabile fresca e fredda. L'acqua tiepida o calda o altri liquidi possono danneggiare la macchina da caffè.
- Cambiare l'acqua ogni giorno per evitare la proliferazione batterica.
- Non utilizzare acqua addizionata di anidride carbonica.

► Versare nel contenitore di caffè in grani solo grani tostati. Non aggiungere nel contenitore del caffè in grani chicchi di caffè trattati con additivi o caffè macinato.

► Non versare liquidi nel contenitore per caffè in grani.

- ▶ Non utilizzare caffè non tostato (grani di caffè verdi, non tostati) o miscele di caffè che li contengano. I grani di caffè verdi sono molto duri e contengono umidità residua. Il macinacaffè si potrebbe danneggiare già alla prima macinatura.
- ▶ Non usare caffè in grani trattato con zucchero, caramello o altri additivi e nemmeno liquidi zuccherini. Lo zucchero danneggia la macchina!
- ▶ Usare esclusivamente latte senza additivi. Gli additivi, infatti, contengono per lo più sostanze zuccherine che intasano i tubi del latte.
- ▶ Se si usa latte di origine animale, usare solo latte pastorizzato.
- ▶ Se si preparano bevande a base di tè osservare le indicazioni del produttore.
- ▶ Non tenere sostanze miste ad alcool sotto l'erogatore centrale. Le parti in plastica potrebbero prendere fuoco e fondersi.
- ▶ Non aggrapparsi allo sportello aperto o appoggiarvi oggetti per non danneggiare l'incernieratura della macchina da caffè.
- ▶ Evitare di usare la macchina da caffè per pulire oggetti.

## Consigli e avvertenze

---

### Accessori e pezzi di ricambio

- ▶ Solo con i pezzi di ricambio originali Miele garantisce di poter soddisfare le richieste di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi difettosi esclusivamente con ricambi originali Miele.
- ▶ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali Miele. Se si utilizzano pezzi diversi, il diritto alla garanzia e alle prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, minimo per dieci, dopo l'uscita di gamma della macchina da caffè automatica.

### Manutenzione e pulizia

- ▶ Pulire la macchina per il caffè e il contenitore del latte ogni giorno, in particolare al primo utilizzo.
- ▶ Si raccomanda di pulire accuratamente e regolarmente i componenti per il latte. Il latte contiene per natura germi che proliferano se la pulizia non è sufficientemente accurata. I residui di sporco possono nuocere alla salute.
- ▶ Decalcificare la macchina regolarmente a seconda della durezza dell'acqua. Decalcificare la macchina con maggior frequenza se l'acqua contiene molto calcare. Se la macchina non viene decalcificata correttamente, se viene decalcificata con decalcificanti sbagliati o con una concentrazione inadatta, la casa produttrice declina ogni responsabilità.
- ▶ Sgrassare regolarmente il gruppo erogatore usando le pastiglie decalcificanti. A seconda delle sostanze grasse contenute nella miscela di caffè, il gruppo erogatore si intasa più o meno frequentemente.
- ▶ Per i lavori di pulizia non usare mai la macchina a vapore. Il getto di vapore può penetrare all'interno, giungere a contatto con componenti elettrici e provocare un corto circuito.
- ▶ I fondi del caffè vanno messi nella spazzatura o nel contenitore della composta. Non gettarli nel lavello. Potrebbero intasare lo scarico.

## Consigli e avvertenze

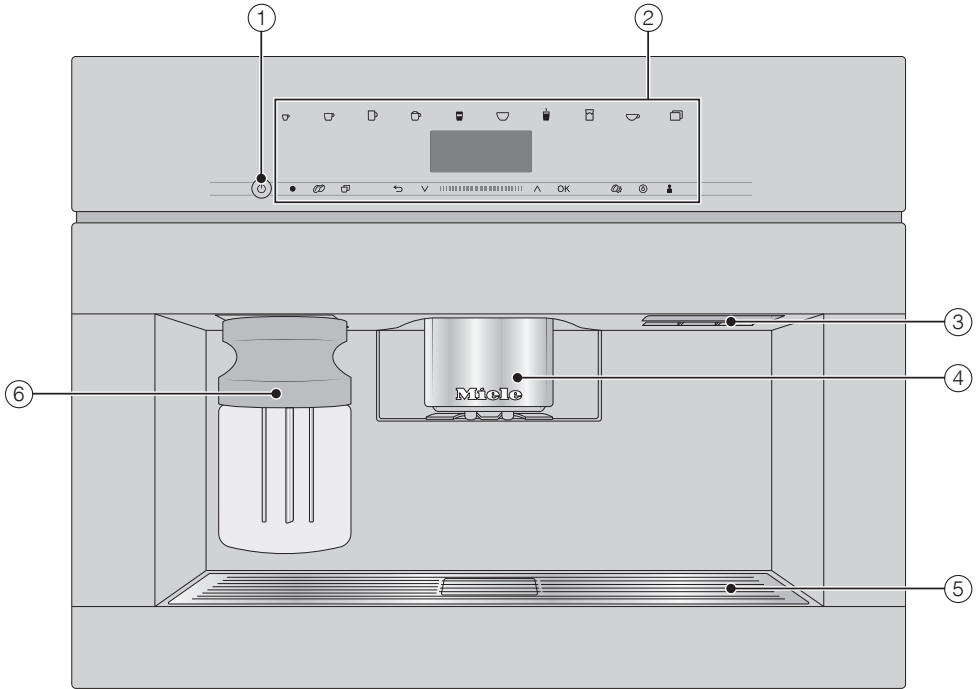
---

### **Per i modelli con superfici in acciaio:**

- ▶ Non attaccare mai post-it, nastro adesivo trasparente o altri adesivi sulle superfici in acciaio inossidabile. Il rivestimento delle superfici in acciaio inossidabile viene danneggiato dall'adesivo e perde l'effetto protettivo contro lo sporco.
- ▶ il rivestimento delle superfici in acciaio si graffia facilmente. Anche oggetti con calamita possono causare graffi.



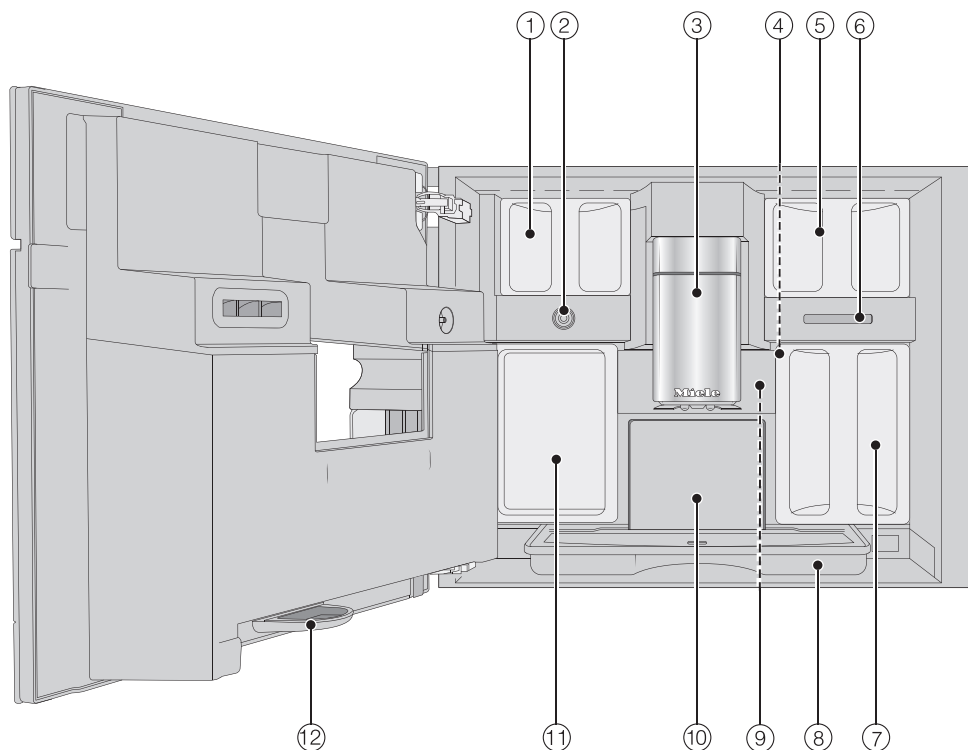
## Parte anteriore



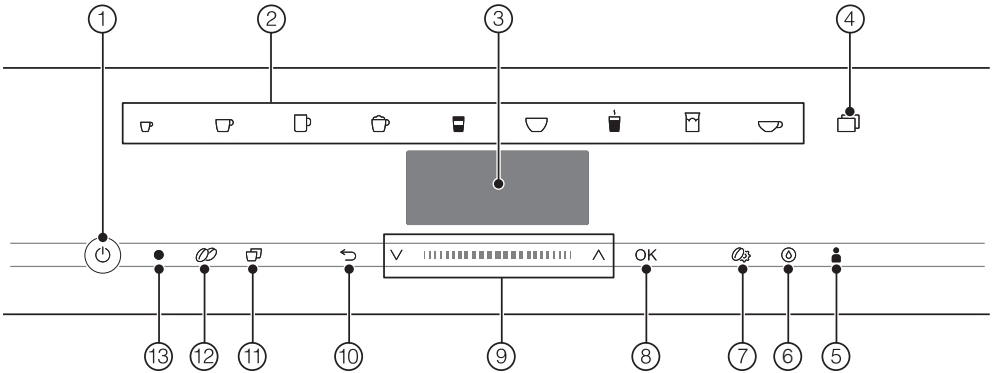
- ① Tasto On/Off ①
- ② Pannello comandi
- ③ Maniglia sportello
- ④ Erogatore centrale regolabile in altezza con illuminazione
- ⑤ Base/griglia appoggiateazze
- ⑥ Contenitore per il latte

# Descrizione apparecchio

## Parte interna



- ① Contenitore caffè in grani
- ② Valvola latte
- ③ Erogatore centrale regolabile in altezza con illuminazione
- ④ Regolazione grado di macinatura
- ⑤ Contenitore caffè in grani
- ⑥ Uscita ventola
- ⑦ Serbatoio dell'acqua
- ⑧ Vaschetta raccogliacqua con coperchio
- ⑨ Gruppo erogatore
- ⑩ Contenitore fondi caffè
- ⑪ Recipienti per la pulizia
- ⑫ Vaschetta raccogliacqua



- 1 Tasto On/Off**

Accendere e spegnere la macchina da caffè
- 2 Tasti bevande**

Erogazione bevande
- 3 Display**

Visualizzare informazioni sull'attività in corso o sullo stato
- 4 Sensore**

  - Preparare altre bevande, ad es. Ristretto, Cappuccino italiano
  - Preparare la caffettiera o la teiera
  - Menù Impostazioni
- 5 Sensore Profili**

Creare e gestire i profili
- 6 Sensore** Manutenzione e pulizia

Programmi di pulizia, ad es. Decalcificare
- 7 Sensore** parametro

Per visualizzare o modificare le impostazioni relative all'erogazione delle bevande
- 8 Sensore OK**

Per confermare le segnalazioni a display e salvare le impostazioni
- 9 Area di navigazione con tasti freccia**

Per sfogliare gli elenchi di selezione, marcare una selezione o modificare i valori
- 10 Sensore "Indietro"**

Per tornare al livello menù precedente e interrompere azioni indesiderate
- 11 Sensore "2 dosi"**










Per preparare 2 dosi di una bevanda
- 12 Sensore "DoubleShot"**

Per una bevanda al caffè dal sapore particolarmente deciso e aromatico si può preparare una quantità doppia di caffè in polvere con la stessa quantità di acqua
- 13 Interfaccia ottica**  
(solo per l'assistenza tecnica Miele)

# Comandi e spie

---

## Simboli dei tasti bevande

-  Caffè espresso
-  Caffè
-  Caffè lungo
-  Cappuccino
-  Latte macchiato
-  Caffelatte
-  Latte caldo
-  Schiuma di latte
-  Acqua per il tè

## Sensori


La macchina da caffè si comanda sfiorando i sensori.

Ad ogni sfioramento si attiva un segnale acustico. Il volume dei tasti può essere regolato oppure disattivato (v. capitolo “Impostazioni”, voce “Volume”).

## Menù bevande

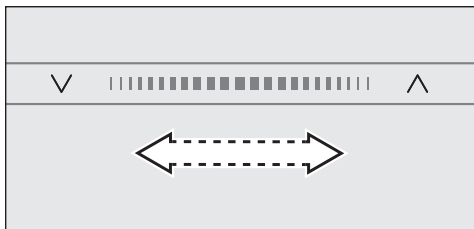
Ci si trova nel menù bevande se sul display compare **Selezionare bevanda**.



Ulteriori bevande si trovano nel menù Altri programmi (sensore )

## Area di navigazione

Se si desidera selezionare una voce del menù, sfiorare i tasti freccia  $\wedge$  e  $\vee$ , fino a quando la voce del menù non ha uno sfondo chiaro.




Per sfogliare più rapidamente, strisciare nell'area tra le frecce verso destra o sinistra.

Non appena compare un valore, un'avvertenza o un'impostazione che si può confermare, il sensore OK si accende di arancione.

Per confermare la selezione, sfiorare il sensore OK.

## Richiamare un menù e navigare al suo interno


Per chiamare un menù, sfiorare il sensore corrispondente, ad es. .



Nel menù corrispondente è possibile avviare azioni o modificare impostazioni. Una barra a destra sul display mostra che seguono altre opzioni o un altro testo.

In un elenco di selezione, il segno di spunta  $\checkmark$  indica l'impostazione attualmente selezionata.

## Uscire da un menù o interrompere l'azione

Per uscire dal menù attuale, sfiorare il sensore .

Oppure sfiorare il sensore illuminato in arancione per tornare al menù delle bevande.

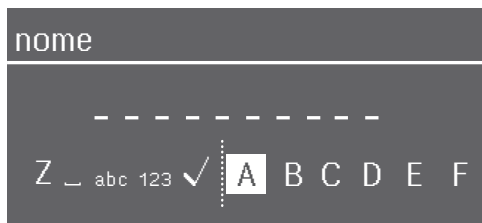
## Norme operative

---

### Inserire il nome

Inserire lettere e numeri tramite l'area di navigazione. È possibile scegliere tra maiuscolo e minuscolo.









**Consiglio:** Scegliere nomi brevi e concisi.



- Per inserire un carattere, evidenziarlo e confermare la selezione con *OK*.
- Per cancellare un carattere sfiorare il sensore ↶.
- Salvare il nome selezionando la spunta ✓ e confermare con *OK*.

## Simboli a display

Oltre al testo, sono visualizzati i seguenti simboli:

Simbolo	Spiegazione
	Il simbolo indica il menù “Impostazioni” e la voce menù “Lingua”.
	Questo simbolo indica le informazioni e gli avvisi per l'utilizzo. Confermare eventualmente gli avvisi con OK.
	Il simbolo compare quando il blocco accensione è attivo. Non è possibile utilizzare l'apparecchio.
	Il simbolo più l'ora di accensione desiderata appare 23:59 ore prima nel display se il timer Accendere alle e la visualizzazione dell'orologio sono stati attivati (v. capitolo “Impostazioni”, voce “Timer”).
	Il timer TeaTimer è stato avviato (v. cap. “Tè”, voce “TeaTimer”). Il tempo residuo di infusione è visualizzato accanto al simbolo.
	Il simbolo compare durante la decalcificazione. (Inoltre il simbolo si trova sul serbatoio acqua: versare l'acqua fino a questa tacca).
	Il simbolo è visualizzato durante il programma di pulizia Pulire il tubo del latte. (Il simbolo si trova anche sul serbatoio dell'acqua: versare l'acqua fino a questa tacca.)
	Se è attivo Miele@home per la macchina da caffè, con questi simboli viene visualizzata la connessione WLAN. I simboli indicano l'intensità del segnale WLAN in livelli da forte a non connesso.

La macchina da caffè automatica è dotata di un modulo WLAN integrato.

Accertarsi che sul luogo di installazione della macchina da caffè il segnale della rete WLAN sia sufficientemente forte.

Per l'utilizzo occorre:

- una rete WLAN;
- l'app Miele;
- un account utente Miele (l'account si può creare tramite la app Miele).

L'app Miele@mobile guida al collegamento tra la macchina da caffè e la rete domestica WLAN.

Dopo aver collegato la macchina da caffè alla rete WLAN, con l'app Miele è possibile ad es. eseguire le seguenti azioni:

- accedere alle informazioni sullo stato di funzionamento della macchina da caffè;
- modificare le impostazioni della macchina da caffè;
- comandare la macchina da caffè da remoto.

Se si collega la macchina da caffè alla rete WLAN aumentano i consumi energetici, anche se la macchina è spenta.

## Disponibilità connessione WLAN

La connessione WLAN condivide un'area di frequenza con altri apparecchi (ad es. forni a microonde, giocattoli con telecomando). Si possono quindi verificare errori di connessione temporanei o totali. Pertanto non è garantita una disponibilità costante delle funzioni offerte.

## Disponibilità Miele@home

L'uso dell'app Miele dipende dalla disponibilità dei servizi Miele@home nel Vostro paese.

Il servizio Miele@home non è disponibile in tutti i paesi.

Le informazioni relative alla disponibilità sono reperibili sul sito Internet [www.miele.com](http://www.miele.com).

## App Miele

È possibile scaricare l'app Miele gratuitamente dall'Apple App Store® o da Google Play Store™.





## Prima dell'uso

- Collegare la macchina da caffè automatica alla rete elettrica.
- Incassare la macchina da caffè.
- Rimuovere eventuali fogli di avvertenze.
- Rimuovere la pellicola protettiva dalla griglia appoggiategge.
- Pulire il serbatoio dell'acqua, il contenitore del caffè in grani e l'erogatore centrale.
- Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo con acqua corrente fredda. Non superare la tacca "max." e reinserire il serbatoio dell'acqua (v. capitolo "Riempire il serbatoio dell'acqua").
- Estrarre il contenitore del caffè in grani e riempirlo di caffè in grani tostati.

## Prima accensione

- Sfiurare il tasto On/Off ①.

## Selezionare la lingua del display

- Selezionare la lingua desiderata per il display.

È possibile che venga anche richiesta la tua località.

La selezione del paese determina la visualizzazione dell'ora, ad es. formato 12 o 24 ore, oppure la rappresentazione di unità o altro.

## Configurare la connessione (Miele@home)

Si può collegare la macchina da caffè automatica alla rete WLAN domestica.

Durante la messa in funzione, sul display compare: Config. "Miele@home"

**Consiglio:** È possibile configurare Miele@home per la macchina da caffè anche in un momento successivo. Selezionare quindi Salta.

- Verificare che sul luogo di installazione della macchina da caffè il segnale della rete WLAN sia sufficientemente forte.
- Sfiurare Avanti.
- Selezionare il metodo di connessione desiderato.
- Seguire le istruzioni sul display della macchina da caffè automatica e sull'app Miele.

Sul display compare Connessione stabilita con successo.

- Sfiurare OK per proseguire con la messa in funzione.

## Impostare la data

- Impostare la data attuale.
- Confermare con OK.

## Impostare l'ora

- Impostare l'ora attuale.
- Confermare con OK.

Se la macchina da caffè automatica è collegata a una rete WLAN ed è registrata nell'app Miele, l'ora viene sincronizzata nell'app Miele in base alla impostazioni del luogo.

# Prima messa in funzione

---

## Impostazione durezza dell'acqua

L'azienda idrica competente può fornire informazioni sulla durezza dell'acqua locale.

Ulteriori informazioni sulla durezza dell'acqua sono disponibili nel capitolo "Impostazioni", voce "Durezza acqua".

- Immettere la durezza dell'acqua locale (in °dH/°fH) e confermare con *OK*.

## Selezionare Modalità performance

Selezionare la modalità adatta in base alle proprie preferenze di caffè (v. capitolo "Impostazioni", voce "modalità Performance").

- **Modalità eco:** questa modalità è a risparmio energetico.
- **Modalità caffè:** questa modalità è ottimizzata per un aroma perfetto del caffè.
- **Modalità latte:** con questa modalità è possibile preparare rapidamente bevande con il latte.

- Selezionare la modalità desiderata.


- Confermare con *OK*.

In questo modo, la messa in funzione è conclusa.

Al primo avvio, gettare le prime 2 erogazioni, per eliminare dal modulo infusioni gli eventuali residui di caffè del controllo di fabbrica.

## Riempire il contenitore di caffè in grani

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

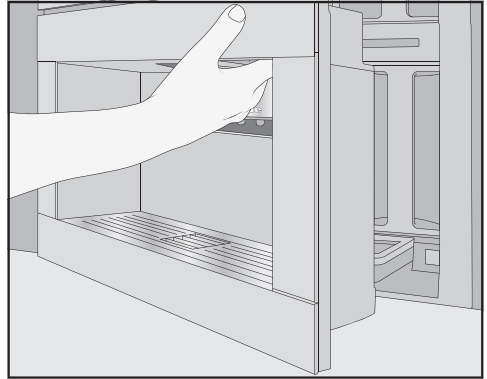
 Un uso scorretto può danneggiare il macinacaffè.

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

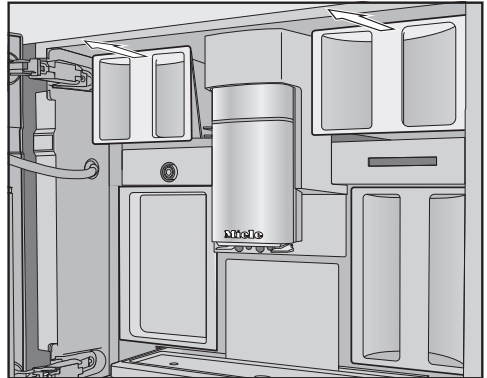
Anche i grani di caffè verdi, non tostati o miscele di caffè che li contengono possono danneggiare il macinacaffè. I grani di caffè verdi sono molto duri e contengono umidità residua. Il macinacaffè si potrebbe danneggiare già alla prima macinatura.

Versare nel contenitore di caffè in grani solo grani tostati.

La macchina da caffè è dotata di due cassette per caffè in grani in alto a sinistra o a destra. Il caffè in grani dei tre rispettivi contenitori viene macinato insieme.



■ Aprire lo sportello.



- Estrarre il contenitore caffè in grani.
- Rimuovere il coperchio e versare il caffè in grani nell'apposito contenitore.
- Chiudere i contenitori caffè in grani con i coperchi.
- Inserire completamente i cassettei per il caffè in grani nella macchina da caffè.
- Chiudere lo sportello.

## Riempire il serbatoio dell'acqua

⚠ Rischio per la salute dovuto a acqua contaminata.

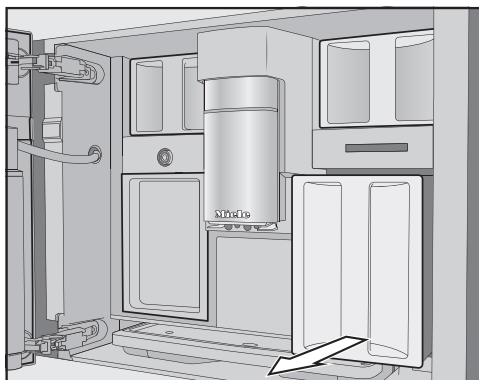
Se rimane a lungo nel serbatoio, l'acqua può contenere batteri e mettere a rischio la salute.

Cambiare l'acqua del serbatoio **tutti i giorni**.

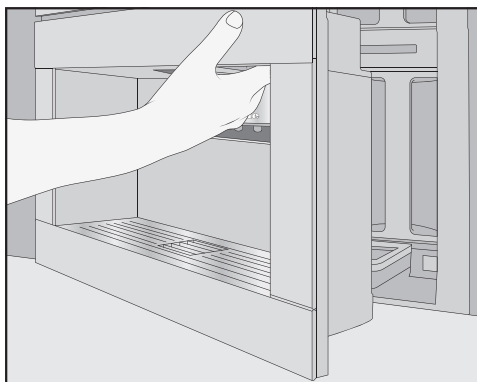
⚠ L'uso scorretto può provocare danni.

Liquidi non adatti, come acqua calda e molto calda, o altri liquidi, possono danneggiare la macchina per il caffè. L'acqua gassata rende aumenta la produzione di calcare nella macchina per il caffè.

Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua del rubinetto fresca o fredda.



- Estrarre il serbatoio tirandolo verso di sé.
- Versare nel serbatoio acqua potabile pulita e fredda fino alla tacca *max*.
- Inserire il serbatoio dell'acqua nell'apparecchio.
- Chiudere lo sportello.



- Aprire lo sportello.

### Accensione della macchina da caffè

- Sfiurare il tasto On/Off ①.

La macchina da caffè si riscalda e risciacqua i tubi. Dall'erogatore centrale scorre acqua calda.

Ora è possibile preparare le bevande.

Se la macchina da caffè ha già raggiunto la temperatura di esercizio, i tubi non vengono lavati all'accensione.

### Spegnimento della macchina da caffè automatica

- Sfiurare il tasto On/Off ①.

Dopo la preparazione di una bevanda al caffè, prima dello spegnimento, la macchina da caffè effettua un risciacquo.

Quando si preparano delle bevande o in caso di processi di pulizia si forma umidità nelle macchine per il caffè. La ventola nell'apparecchio funziona anche dopo aver erogato bevande o anche dopo lo spegnimento finché il vano interno è sufficientemente asciutto. Si sente un rumore.

### Preparare un'assenza prolungata

Se non si utilizza la macchina da caffè per un tempo prolungato, ad es. per il periodo delle ferie, osservare quanto segue:

- Svuotare la vaschetta raccogliocce, il contenitore fondi e il serbatoio dell'acqua.
- Pulire accuratamente tutti i pezzi, anche il gruppo erogatore e il vano interno dell'apparecchio.
- Spegnerne la macchina da caffè.

## Erogatore centrale con sensore bordo tazza

---


L'erogatore centrale con sensore bordo tazza è dotato di una regolazione dell'erogatore automatica. Grazie a questa regolazione, l'erogatore centrale si abbassa automaticamente all'inizio della preparazione di una bevanda e si ferma all'altezza ideale delle tazze o dei bicchieri utilizzati, grazie al sensore bordo tazza.

**Non** è possibile regolare manualmente l'erogatore centrale con il sensore bordo tazza.

Se la macchina è spenta, l'erogatore centrale è in posizione centrale.

Se si eseguono dei programmi di pulizia, l'erogatore centrale si sposta all'altezza del recipiente o in una posizione di pulizia più bassa.

Accertarsi che l'erogatore centrale sia nella posizione in alto o centrale prima di aprire lo sportello.

 Pericolo di scottatura e di ustione sugli erogatori.

I liquidi e il vapore in uscita sono estremamente caldi e possono causare ustioni.

Non mettere parti del corpo al di sotto degli erogatori quando fuoriescono liquidi o vapore.

Non toccare parti calde.

## Caffè

### Bevande al caffè con e senza latte

Con la macchina da caffè si possono preparare le seguenti specialità al caffè:

- **Caffè ristretto** è un caffè espresso concentrato dal sapore deciso. La stessa quantità di caffè in polvere come per un caffè espresso viene preparata con pochissima acqua.
- **Espresso** è un caffè forte e aromatico con una crema densa color nocciola. Per preparare l'espresso si consiglia di utilizzare caffè in grani con tostatura per espresso.
- **Caffè** si distingue dall'espresso per via della maggiore quantità d'acqua e per una diversa tostatura del caffè in grani. Per preparare il caffè si consiglia di utilizzare caffè in grani con la rispettiva tostatura.
- **Caffè lungo:** caffè con molta più acqua.
- **Long black** si prepara con acqua calda e due porzioni di espresso.
- **Caffè Americano:** si ottiene con caffè espresso e acqua calda. Prima si prepara il caffè espresso, poi si versa l'acqua calda nella tazza.
- **Cappuccino** si compone di circa 2 terzi di schiuma di latte e 1 terzo di espresso.
- **Latte Macchiato** è composto da 1 terzo di latte caldo, 1 terzo di schiuma di latte e 1 terzo di espresso.
- **Caffè Latte** è composto da latte caldo ed espresso.
- **Cappuccino italiano** contiene le stesse quantità di schiuma di latte e di espresso di un cappuccino. In particolare, il caffè espresso viene preparato prima della schiuma di latte.
- **Espresso macchiato** è un caffè espresso con una piccola parte di schiuma di latte.
- **Flat white** è una variante particolare del cappuccino: espresso più lungo con schiuma di latte per garantire un aroma intenso.
- **Café au lait** è una specialità di caffè francese composta da caffè e schiuma di latte. Il café au lait di norma viene servito in una coppetta.

È pure possibile preparare **latte caldo e schiuma di latte**.

# Erogazione bevande

## Il latte

Gli additivi contenenti zucchero nel latte vaccino o nei prodotti alternativi al latte, a base vegetale, ad es. bevande alla soia, possono ostruire il condotto e i componenti che conducono il latte. I residui di liquidi non adatti possono pregiudicare la preparazione.

Utilizzare esclusivamente latte senza additivi.

Il latte di origine animale per natura contiene germi.

Se si utilizza latte di origine animale, servirsi esclusivamente di latte pastorizzato, ad es. latte vaccino pastorizzato.

Dopo la fase di riscaldamento, il latte aspirato viene riscaldato con il vapore nell'erogatore centrale e montato per ottenere la schiuma.

È possibile preparare latte caldo o schiuma di latte con latte vaccino oppure con latte a base vegetale. A seconda del latte utilizzato, la consistenza della schiuma di latte è tuttavia diversa. Non tutti i tipi di latte sono adatti per preparare la schiuma.

**Consiglio:** Per ottenere una consistenza ideale della schiuma, utilizzare latte vaccino freddo (< 10 °C) con una percentuale di proteine pari almeno al 3 %. La percentuale di grassi del latte dipende dalle preferenze personali. Con il latte intero (almeno 3,5 % di grassi) la schiuma di latte ottenuta è un po' più cremosa rispetto al latte scremato.

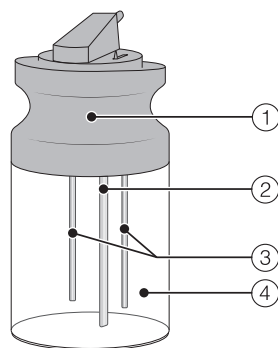
I componenti dei prodotti alternativi al latte, a base vegetale – di seguito definiti in breve “prodotti alternativi al latte” – sono diversi, ad es., da quelli del latte vaccino. A causa della decantazione naturale, nei prodotti alternativi al latte si verificano degli addensamenti. Nella preparazione di latte caldo o schiuma di latte tali addensamenti possono ostacolare l'aspirazione del prodotto alternativo al latte.

Mescolare bene i prodotti alternativi al latte subito prima della preparazione.

Non agitare i prodotti alternativi al latte. Questo provoca schiuma indesiderata nella confezione e compromette la preparazione.

**Consiglio:** Lavare il condotto del latte manualmente subito dopo la preparazione.

## Il contenitore del latte



- ① Coperchio
- ② Tubicino di aspirazione del latte
- ③ Asticella a sensori
- ④ Contenitore in vetro



### Riempire e inserire il contenitore del latte

Il latte **non** viene raffreddato nel contenitore del latte.

Se si lascia per un periodo prolungato non freddo nel contenitore, il latte può andare a male (in base al tipo di latte).

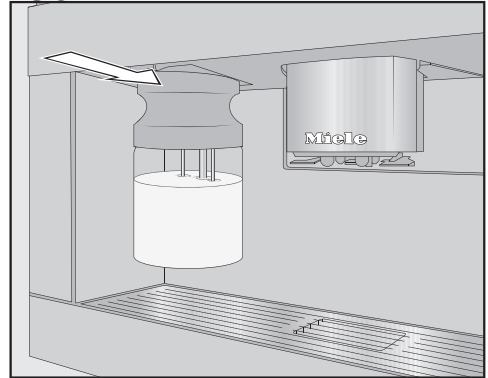
In particolare, non lasciare il latte vaccino per troppo tempo nel contenitore fuori dal frigorifero.

Attenersi alle indicazioni del produttore relative alla scadenza del latte utilizzato.

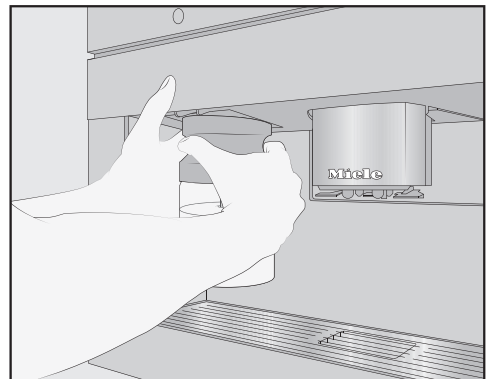
Se non è stato preparato latte da tempo, risciacquare il condotto del latte prima di erogare la bevanda.

**Consiglio:** Utilizzare latte freddo (< 10 °C) per preparare una buona schiuma di latte.

- Se si utilizza un prodotto alternativo al latte, mescolarlo accuratamente. Per una preparazione ottimale sono necessari prodotti alternativi al latte mescolati, non agitati.
- Riempire il contenitore del latte fino a max. 2 cm sotto il bordo.
- Chiudere il contenitore del latte con il coperchio.



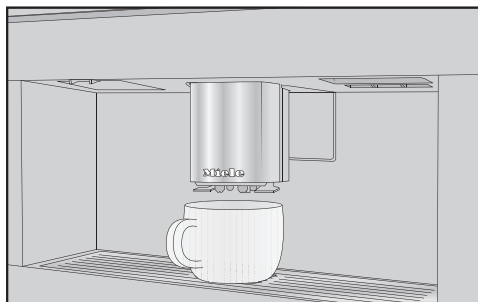
- Inserire il contenitore del latte frontalmente nella macchina da caffè finché si aggancia.



- **Consiglio:** Il contenitore del latte si può rimuovere facilmente con entrambe le mani.

# Erogazione bevande

## Preparare una bevanda al caffè



- Posizionare una tazza al di sotto dell'erogatore centrale.
- Se si desidera preparare una bevanda al caffè con latte caldo o schiuma di latte, riempire il contenitore del latte e inserirlo.
- Sfiocare il sensore della bevanda desiderata.

La bevanda viene erogata dall'erogatore centrale nella tazza.

## Interrompere l'erogazione

- Sfiocare di nuovo il simbolo illuminato in arancione sul pannello comandi.

Se si preparano bevande con più componenti, ad es. Latte macchiato, è possibile interrompere anticipatamente l'erogazione dei singoli componenti.

- Sfiocare **OK** quando sul display appare **Stop**.

## Doubleshot

Per una bevanda al caffè dal sapore particolarmente deciso e aromatico è possibile selezionare la funzione **Doubleshot** ☉. A metà procedimento di erogazione vengono macinati ed erogati

nuovi grani di caffè. Grazie al tempo di estrazione ridotto vengono rilasciati aromi indesiderati e sostanze amare.

DoubleShot può essere attivato per tutte le bevande al caffè ad eccezione di "Ristretto" e "Long black".

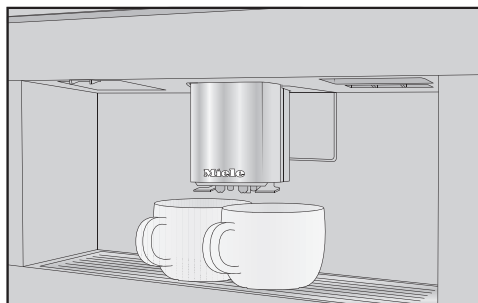
## Erogare una bevanda al caffè con DoubleShot ☉

- Sfiocare il sensore ☉ immediatamente prima o dopo aver avviato l'erogazione di una bevanda.

L'erogazione si avvia e il sensore ☉ si accende. Vengono macinate e infuse due dosi di grani di caffè.

## Preparare due dosi (sensore ☐)

È possibile richiedere due dosi in una volta sola ed erogarle in una tazza grande o in due tazze contemporaneamente.



- Posizionare un contenitore sotto un ugello dell'erogatore centrale.
- Sfiocare il sensore ☐ immediatamente prima o dopo aver avviato l'erogazione di una bevanda.

Il sensore ☐ si accende.


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

## Caffettiera

Con la funzione Caffettiera è possibile preparare automaticamente più tazze di caffè in successione (massimo 1 litro).


Viene visualizzato il menù delle bevande.

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

- Posizionare sotto l'erogatore centrale un recipiente abbastanza grande.
- Sfiurare il sensore .
- Selezionare Caffettiera.
- Confermare con OK.
- Selezionare il numero di tazze desiderato (da 3 a 8).

Ogni porzione di caffè viene macinata, infusa e versata singolarmente. Il display mostra il processo in corso.

## Interrompere l'erogazione

- Sfiurare il sensore .

## Tè

Questa macchina da caffè non è adatta a scopi industriali o scientifici. Le temperature sono valori indicativi che possono variare a seconda delle condizioni ambientali.

Durante la preparazione del tè è possibile selezionare la temperatura dell'acqua per le seguenti tipologie.

- **Tè giapponese** è un ottimo tè verde e si distingue per il sapore fresco, delicato, "verde".  
Temperatura di erogazione: ca. 65 °C,  
tempo di infusione: ca. 1,5 minuti
- **Tè bianco** è un tè verde per il quale si utilizzano solo le gemme giovani e ancora chiuse della pianta del tè e si lavorano in modo particolarmente delicato. Il tè bianco ha un sapore particolarmente delicato.  
Temperatura di erogazione: ca. 70 °C,  
tempo di infusione: ca. 2 minuti
- **Tè verde** ottiene il suo colore verde dalle foglie della pianta. Le foglie di tè vengono tostate o cotte a seconda della regione. Il tè verde può essere infuso più volte.  
Temperatura di erogazione: ca. 80 °C,  
tempo di infusione: ca. 2,5 minuti
- **Tè nero** ottiene il suo colore scuro e il tipico sapore grazie alla fermentazione delle foglie. Il tè nero si può bere con un po' di limone o di latte.  
Temperatura di erogazione: ca. 97 °C,  
tempo di infusione: ca. 3 minuti
- **Chai latte** ha origine nell'ayurveda come tè nero con tipiche spezie indiane e latte. Il latte attenua il piccan-

## Erogazione bevande

te delle spezie e perfeziona il gusto.  
Temperatura di erogazione: ca. 97 °C,  
tempo di infusione: ca. 3 minuti

- **Tè alle erbe** è una bevanda aromatica ricavata da foglie essiccate o anche da parti fresche della pianta.  
Temperatura di erogazione: ca. 97 °C,  
tempo di infusione: ca. 8 minuti

- **Tè alla frutta** si compone di pezzi di frutta e/o parti di pianta essiccati, ad es. rosa canina. Il sapore varia a seconda delle piante e della miscela utilizzate. Molti tè alla frutta sono anche aromatizzati.  
Temperatura di erogazione: ca. 97 °C,  
tempo di infusione: ca. 8 minuti

La miscela di tè determina la temperatura di erogazione preimpostata.

Le rispettive temperature di erogazione sono quelle consigliate da Miele per la preparazione di queste miscele di tè.

È possibile modificare le temperature di erogazione delle singole bevande a base di tè, adeguando individualmente la temperatura di infusione (v. capitolo “Parametri”, voce “Temperatura di infusione”). In questo caso, un livello di temperatura di ca. 2 °C fa la differenza.

La scelta tra foglie di tè sfuse, miscele di tè o tè in bustina dipende dai gusti personali.


Seguire le indicazioni di preparazione del produttore della bevanda.

Il dosaggio della quantità di tè varia in base alla miscela di tè. Seguire le raccomandazioni riportate sulla confezione o ricevute al momento dell'acquisto. La

quantità di acqua per il tè si può adattare alla miscela del tè o alle dimensioni della tazza (v. capitolo “Quantità erogata”).

### TeaTimer

Se si prepara dell'acqua per il tè, con la funzione TeaTimer è possibile avviare un timer. Per la miscela di tè selezionata è preimpostato un determinato tempo di infusione. È possibile modificare il tempo di infusione preimpostato (massimo 14:59 minuti). Il tempo di infusione modificato viene salvato.



Nel corso del tempo di infusione, è possibile continuare a utilizzare la macchina da caffè. Al termine del tempo di infusione viene emesso un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.

### Impostare TeaTimer

È possibile selezionare tra le seguenti opzioni:

- **Automatico:** il TeaTimer si avvia in automatico quando è terminata l'erogazione dell'acqua per il tè.
- **Manuale:** quando è terminata l'erogazione dell'acqua per il tè è possibile avviare il TeaTimer come opzione.

Viene visualizzato il menù delle bevande.

- Sfiocare il sensore .
- Selezionare Impostazioni  | TeaTimer.
- Selezionare l'impostazione desiderata.
- Confermare con OK.

## Preparare il tè

Il menù con le diverse miscele di tè si visualizza sfiorando il sensore ☞.

Viene visualizzato il menù delle bevande.

- Riempire di tè sfuso il filtro o estrarre la bustina di tè dalla confezione.
- Mettere il filtro o la bustina di tè nella tazza.
- Posizionare la tazza sotto l'erogatore centrale.
- Sfiore ☞.
- Selezionare la miscela di tè desiderata.
- Confermare con *OK*.

L'acqua calda viene versata nella tazza.

Quando si seleziona l'impostazione TeaTimer | Automatico il timer si avvia per il tempo di infusione al termine dell'erogazione dell'acqua.

In alternativa, è possibile anche avviare manualmente TeaTimer.

- Quando il tempo di infusione è trascorso, togliere il filtro/infusore o la bustina dalla tazza.

## Avviare il TeaTimer manualmente

- Preparare un tè.

Appena è terminata l'erogazione dell'acqua per il tè, sul display appare TeaTimer.

- Sfiore *OK*.

Si apre l'editor con il tempo suggerito.

- Modificare come si desidera il tempo di infusione.

- Confermare con *OK*.

Al termine del tempo di infusione viene emesso un segnale acustico e il simbolo ☞ lampeggia.

- Quando il tempo di infusione è trascorso, togliere il filtro/infusore o la bustina dalla tazza.

## Teiera

Con la funzione Teiera è possibile erogare una quantità maggiore di acqua per il tè (massimo 1 litro). La miscela di tè selezionata determina la temperatura di erogazione preimpostata.

Viene visualizzato il menù delle bevande.

**Consiglio:** Accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia sufficientemente pieno, prima di avviare la Teiera.

- Posizionare un contenitore di grandezza sufficiente sotto all'erogatore centrale.
- Sfiore il tasto della bevanda ☞.
- Selezionare Teiera.
- Selezionare la miscela di tè desiderata e il numero di tazze desiderato (da 3 a 8).

## Interrompere l'erogazione

- Sfiore il sensore ☞.

## Erogazione bevande


---

### Erogare acqua calda e molto calda

È possibile selezionare tra le seguenti opzioni:

- Acqua molto calda circa 90 °C
- Acqua calda circa 65 °C

Viene visualizzato il menù delle bevande.

- Posizionare un contenitore adatto al di sotto dell'erogatore centrale.
- Sfiurare il sensore .
- Selezionare acqua calda o molto calda.
- Confermare con *OK*.

La preparazione si avvia.

Con la funzione Modalità avanzata, durante la preparazione delle bevande, è possibile modificare la quantità erogata. L'impostazione **non** viene salvata e vale solo per la preparazione attuale.

### Attivare/disattivare la modalità avanzata

Viene visualizzato il menù delle bevande.

- Sfiocare il sensore ☐.
- Selezionare Impostazioni | Modalità avanzata.
- Selezionare l'opzione desiderata.
- Confermare con OK.

L'impostazione viene memorizzata.

### Modalità avanzata: adattare la quantità erogata

Viene visualizzato il menù delle bevande.

La quantità erogata può essere modificata solo durante le singole fasi di preparazione.

Se si seleziona DoubleShot ☉ oppure due dosi ☐, la quantità erogata non può essere modificata con la modalità avanzata.

- Selezionare una bevanda.

La preparazione si avvia. Ora è possibile adattare la quantità erogata durante la preparazione, ad es. per il latte macchiato modificando le quantità di latte caldo, schiuma di latte ed espresso.



- Spostare il cursore nell'area di navigazione (piccolo triangolo) come desiderato.

## Grado di macinatura

Il grado di macinatura determina il tempo di contatto del caffè in polvere con l'acqua, il cosiddetto tempo di estrazione. Solo se il grado di macinatura è impostato in modo ottimale, è possibile preparare una bevanda al caffè perfetta con crema delicata, color nocciola.

### Riconoscere il grado di macinatura corretto

Le seguenti caratteristiche indicano se sia necessario modificare il grado di macinatura.

Il grado di macinatura è **troppo grosso-lano** se il caffè o l'espresso sono troppo acquosi e aciduli. La crema è molto chiara.

Il grado di macinatura è **troppo fine** se il caffè o l'espresso sono troppo amari e la crema è di colore marrone scuro.

### Modificare il grado di macinatura

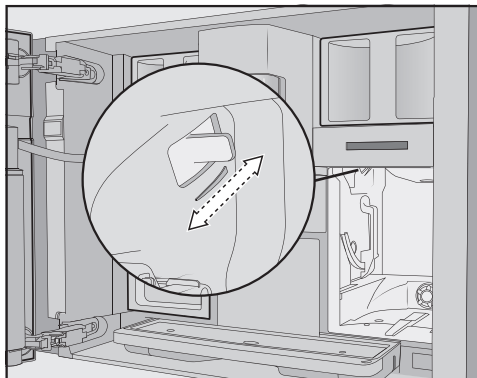
Se il grado di macinatura viene regolato di oltre un livello, è possibile danneggiare il macinacaffè.

Regolare il grado di macinatura sempre di un livello alla volta.

Dopo ogni regolazione avviare sempre la preparazione di una bevanda per macinare il caffè in grani. Poi, regolare di nuovo e gradualmente il grado di macinatura.

La levetta del grado di macinatura si trova dietro al serbatoio dell'acqua in alto a sinistra.

- Aprire lo sportello.
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua.



- Spostare la leva **esattamente di un livello** verso di sé (macinatura fine) o verso il retro (macinatura grossa).

Il grado di macinatura impostato vale per tutte le varietà di chicchi e per tutte le bevande.

- Rimettere in sede il serbatoio dell'acqua.
- Chiudere lo sportello.
- Preparare una bevanda al caffè.

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


Il macinacaffè si usura naturalmente con l'uso e con lo scorrere del tempo. Impostare un grado di macinatura più fine se necessario.



## Visualizzare e modificare i parametri

È possibile modificare la quantità erogata per tutte le bevande.

È possibile impostare singolarmente la quantità da macinare, la temperatura di infusione e la preinfusione di ogni bevanda al caffè.

- Sfiocare il sensore .
- Selezionare una bevanda.
- Confermare con **OK**.

Vengono visualizzati i parametri che si possono modificare per questa bevanda.

Se è stata selezionata una bevanda al caffè, vengono visualizzate le impostazioni attuali per Dosaggio miscela, temperatura d'infusione e Preinfusione.

Nella prima riga è visualizzata la voce menù Totale bevande. Se si seleziona Totale bevande e si conferma con **OK**, si avvia subito l'erogazione della bevanda.

- Selezionare il parametro desiderato.
- Modificare l'impostazione come desiderato.
- Confermare con **OK**.

L'impostazione viene memorizzata.

## Quantità di bevanda

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

È quindi possibile adattare la quantità di acqua per tutte le bevande (tranne che

per caffettiera) alle dimensioni della tazza e/o ad es. alla miscela di caffè che si utilizza.

Per le specialità al caffè con latte, oltre alla quantità di espresso o caffè, è possibile adattare a proprio piacimento anche la parte di latte e di schiuma di latte.

Per ogni bevanda è possibile programmare una sola quantità massima. Se questa è raggiunta, si interrompe la preparazione. Per questa bevanda viene poi memorizzata la massima quantità possibile.

Se il serbatoio dell'acqua si svuota durante la preparazione, la macchina per il caffè interrompe la programmazione in base alla quantità. La quantità erogata **non** viene memorizzata.

## Modificare la quantità erogata

- Posizionare una tazza al di sotto dell'erogatore centrale.
- Selezionare Totale bevande.
- Confermare con **OK**.

La bevanda desiderata viene preparata e nel display compare **Salvare**.

- Se il contenitore corrisponde a quanto desiderato, sfiorare **OK**.

Se si desidera modificare la quantità erogata per la specialità al caffè con il latte, gli ingredienti della bevanda saranno memorizzati in successione durante la preparazione.

- Se la quantità di ogni ingrediente è quella desiderata, sfiorare **OK**.

# Parametri

---

Da questo momento per questa bevanda viene preparata la quantità programmata.

**Consiglio:** Nel corso della preparazione è possibile modificare la quantità erogata della bevanda raffigurata sul pannello comandi con una pressione del tasto prolungata. Sfiurare il tasto della bevanda desiderata finché si avvia la preparazione. Nel corso dell'erogazione della bevanda, sul display appare *Salvare*.

## Dosaggio miscela

La macchina da caffè automatica può macinare e mettere in infusione 7,5–12,5 g di caffè in grani per tazza. Maggiore è l'infusione della polvere di caffè, più forte risulterà la bevanda al caffè.

La dose è **troppo ridotta** se il caffè espresso oppure il caffè hanno un sapore troppo delicato.

Aumentare la quantità da macinar per mettere in infusione una maggiore quantità di caffè in polvere.

La dose è **eccessiva** se il caffè espresso oppure il caffè sono troppo amari.

Ridurre la quantità da macinare per mettere in infusione una minore quantità di caffè in polvere.

## Temperatura di infusione

La temperatura di infusione deve essere adeguata al caffè in grani utilizzato e alla sua tostatura. Importante è anche distinguere tra la preparazione di un caffè espresso o di un caffè.

Alcune miscele reagiscono in modo sensibile alle elevate temperature di infusione, tanto da comprometterne l'aroma.

Se il caffè risulta amaro, la causa può essere una temperatura di infusione selezionata troppo elevata.

Il caffè espresso solitamente viene erogato a temperature maggiori.

Anche per le bevande a base di tè, acqua calda o molto calda è possibile adattare la temperatura di infusione.

## Preinfusione del caffè in polvere

Nella modalità di preinfusione, la polvere di caffè viene bagnata dall'acqua calda. La polvere di caffè si gonfia leggermente. Dopo breve tempo la quantità di acqua restante viene pressata attraverso la polvere inumidita. Se, ad es. è troppo blando e lo si desidera più "saporito" o "intenso", provare la funzione "Preinfusione". La preinfusione può rendere l'aroma più intenso a seconda della varietà di caffè utilizzata.

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

**Consiglio:** La preinfusione è particolarmente consigliata per le preparazioni di caffè.

Oltre al menù delle bevande Miele (profilo Miele) è possibile creare profili individuali, per considerare i gusti e le preferenze di caffè dei diversi utenti.

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

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



## Creare un profilo

- Sfiurare il sensore .

Si apre il menù *profili*.

- Selezionare *creare profilo*.
- Confermare con *OK*.

Nel display si apre l'editor.

- Inserire il nome del profilo:
  - Per inserire un carattere, evidenziarlo e confermare la selezione con *OK*.
  - Per cancellare un carattere sfiorare il sensore .
  - Salvare il nome selezionando il segno di spunta  e confermare con *OK*.

Il profilo è stato creato.

## Modificare le bevande in un profilo

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

- Sfiurare il sensore .


Si apre il menù *profili*.

- Selezionare il profilo desiderato.

Il nome del profilo selezionato viene visualizzato in alto a sinistra nel display.

Adesso è possibile modificare le bevande individualmente.


## Erogare bevande di un profilo

- Sfiurare il sensore .
- Selezionare il profilo desiderato.
- Selezionare la bevanda desiderata.

Si avvia l'erogazione della bevanda.

## Modificare i profili

Se è già stato creato almeno un profilo, nel menù *Profili* è possibile modificare i profili.

- Sfiurare il sensore .

Si apre il menù *profili*.

- Selezionare *elaborare*.
- Confermare con *OK*.

Adesso per il profilo selezionato è possibile modificare le seguenti impostazioni:

- Impostare il cambio di profilo
- Modificare il nome del profilo
- Cancellare il profilo

## Impostare il cambio di profilo

- Sfiurare il sensore .

Si apre il menù *profili*.

- Selezionare *elaborare*.
- Confermare con *OK*.
- Selezionare *Cambiare profilo*.
- Confermare con *OK*.

# Profili

Sono disponibili le seguenti opzioni:

- **Manuale:** il profilo selezionato rimane attivo finché non si seleziona un altro profilo.
- **Dopo l'erogazione:** dopo l'erogazione di ogni bevanda viene di nuovo visualizzato il profilo Miele.
- **Con accensione:** a ogni accensione della macchina da caffè viene visualizzato il profilo Miele, senza tenere in considerazione quale profilo era stato selezionato prima di spegnere la macchina.

■ Selezionare l'opzione desiderata.

■ Confermare con *OK*.

## Modificare il nome del profilo

Questa selezione è possibile solo se è già stato definito un profilo aggiuntivo al profilo Miele.

■ Sfiocare il sensore .

Si apre il menù profili.



■ Selezionare *elaborare*.

■ Confermare con *OK*.

■ Selezionare *Cambiare il nome*.

■ Confermare con *OK*.


■ Modificare con il nome desiderato:

- Per cancellare un carattere sfiorare il sensore .
- Per inserire un nuovo carattere, evidenziare un carattere e confermare la selezione con *OK*.
- Per salvare il nome modificato, scegliere il segno di spunta .

■ Confermare con *OK*.

## Cancellare il profilo

Questa selezione è possibile solo se è già stato aggiunto un altro profilo al profilo standard Miele.

■ Sfiocare il sensore .

Si apre il menù profili.

■ Selezionare *elaborare*.

■ Confermare con *OK*.

■ Selezionare *Cancellare profilo*.

■ Confermare con *OK*.

■ Selezionare il profilo da cancellare.


■ Selezionare *Sì*.

■ Confermare con *OK*.

Il profilo viene cancellato.

Con MobileStart è possibile ad es. avviare la preparazione delle bevande tramite l'app Miele.

È possibile utilizzare MobileStart se Miele@home è configurata per la macchina da caffè automatica.

 Pericolo di scottarsi e ustionarsi con gli erogatori.

Se, inavvertitamente, fuoriescono liquidi o vapore, venire a contatto con l'erogatore centrale o con componenti molto caldi rappresenta un pericolo di ustione.

Accertarsi che nessuno, in particolare i bambini, sia in pericolo quando si avvia un processo non sorvegliato.

I condotti non vengono preriscaldati all'accensione, evitando che la tazza sotto l'erogatore centrale venga riempita di acqua di risciacquo.

Il latte non viene raffreddato nel rispettivo contenitore. Se si avvia la preparazione di una bevanda con latte tramite l'app, verificare che il latte sia sufficientemente freddo (< 10 °C).

Se la macchina da caffè viene utilizzata direttamente, non è possibile comandarla tramite app. L'utilizzo diretto sull'apparecchio ha la precedenza.

Per avviare le bevande da remoto deve essere attivato Mobile Start. Accertarsi che la macchina da caffè sia pronta per il funzionamento, ad es. che il serbatoio dell'acqua sia sufficientemente pieno. Sotto l'erogatore centrale posizionare un recipiente vuoto abbastanza grande.


Dopo 24 ore MobileStart si disattiva.

Se si prepara una bevanda con MobileStart, dei segnali acustici e visivi avviseranno quando la bevanda viene erogata. Non è possibile modificare né disattivare questi segnali.

## Accensione e spegnimento di MobileStart

Per utilizzare Mobile Start, l'opzione Comando remoto deve essere attivata.

Viene visualizzato il menù delle bevande.

- Sfioccare il sensore .
- Selezionare Mobile Start.
- Selezionare l'opzione desiderata e confermare con OK.

Se Mobile Start è stato attivato è possibile avviare la preparazione di una bevanda tramite app. Seguire le relative indicazioni.



# Impostazioni

---

Nel menù “Impostazioni” è possibile adattare la macchina da caffè alle esigenze personali.

## Visualizzare e modificare Impostazioni


Viene visualizzato il menù delle bevande.

- Sfiurare il sensore .
- Selezionare Impostazioni  e sfiorare **OK**.
- Selezionare la voce del menù che si intende visualizzare o modificare.
- Confermare con **OK**.
- Modificare l'impostazione come desiderato e confermare con **OK**.

Alcune impostazioni riportate nel menù Impostazioni sono descritte nelle istruzioni d'uso in capitoli a parte.

## Lingua

È possibile selezionare la lingua ed eventualmente il luogo per tutti i testi sul display.

**Consiglio:** Se per errore è stata selezionata una lingua sbagliata, è possibile visualizzare di nuovo “Lingua” tramite il simbolo .

## Ora

### Visualizzazione (ora)

Selezionare il tipo di visualizzazione dell'ora per la macchina da caffè spenta:

- **On:** l'ora viene sempre visualizzata.
- **Off:** l'ora non viene visualizzata.
- **Spegnimento notturno:** l'ora viene visualizzata dalle ore 5 alle 23 per risparmiare energia.

### Formato orologio

- Visualizzazione 24 ore (24 h)
- Visualizzazione 12 ore (12 h)

### Impostare

Impostare le ore e i minuti.

Se la macchina da caffè automatica è collegata a una rete WLAN ed è registrata nell'app Miele, l'ora viene sincronizzata nell'app Miele in base alla impostazioni del luogo.

## Data

Impostare la data.

## Timer

La macchina da caffè dispone di tre timer:

- Accendere alle
- Spegnerne alle
- Spegnimento dopo


È possibile assegnare le singole funzioni dei timer a diversi giorni della settimana.

## Ora di accensione

La macchina da caffè si accende a una determinata ora, ad es. al mattino per colazione.

Se il blocco accensione è attivo, la macchina **non** si accende all'ora im-  
messa.  
Le impostazioni del timer vengono di-  
sattivate.

Se la macchina da caffè si è accesa **tre volte** all'ora preimpostata e non sono state erogate bevande, l'apparecchio non si accende più in automatico. In questo modo, in caso di assenza prolungata (ferie), la macchina per il caffè non si accende ogni giorno. I tempi programmati rimangono tuttavia memorizzati e si attivano alla successiva accensione manuale della macchina.

Se per la macchina accesa è stata attivata la visualizzazione dell'ora (Visualizzazione on/off | On o Spegnimento notturno) 23:59 ore prima appare sul display il simbolo  e l'ora di accensione desiderata.

## Ora di spegnimento

La macchina da caffè si spegne a una determinata ora.

In caso di assenza prolungata i tempi memorizzati vengono riattivati alla successiva accensione.

## Spegnimento dopo

La macchina da caffè si spegne dopo un determinato tempo, se non viene sfiorato alcun tasto.

Di serie la macchina da caffè si spegne dopo 20 minuti.


È possibile modificare questa funzione preimpostata e selezionare un intervallo compreso fra 20 minuti e 9 ore.

## TeaTimer

Se si prepara l'acqua per il tè, con il TeaTimer è possibile far partire un timer (v. capitolo “Erogazione bevande”, voce “TeaTimer”).

## Volume

È possibile impostare il volume dei segnali acustici e di conferma dei tasti (barra a segmenti).

È possibile attivare o disattivare la melodia di benvenuto che suona quando si sfiora il tasto On/Off .

## Luminosità display

È possibile impostare la luminosità del display (barra a segmenti).

## Illuminazione

È possibile modificare la luminosità della luce quando la macchina da caffè è accesa o spenta.

Inoltre per la macchina spenta è possibile definire dopo quanto tempo accendere la luce (impostabile fra 15 minuti e 9 ore).

## Informazione (visualizzare le informazioni)

È possibile visualizzare il numero di bevande erogate e il numero di erogazioni ancora possibili fino ai programmi di pulizia.

# Impostazioni

## Altitudine

Se la macchina da caffè è posizionata ad altitudini alte, l'acqua bolle per la pressione ridotta dell'aria già a temperature basse. È possibile impostare l'altitudine per adattare in modo ottimale le temperature di erogazione.

## Modalità performance

Si può selezionare la modalità Performance adatta per le proprie abitudini d'uso. Di serie è impostato Modalità eco.

## Modalità eco

La modalità Eco è a risparmio energetico. Il sistema si riscalda solo quando viene avviata la preparazione della bevanda.

## Modalità caffè

Questa modalità Performance è ottimizzata per un aroma perfetto del caffè. Si possono preparare bevande al caffè senza tempi di attesa poiché la macchina rimane alla temperatura di infusione. Il consumo energetico è superiore rispetto alla modalità Eco.

## Modalità latte

Questa modalità Performance è ottimizzata per la preparazione del latte. Le bevande al latte si possono preparare rapidamente. Il consumo energetico è superiore rispetto alla modalità Eco e alla modalità barista.

## Modalità party

Questa modalità Performance è predisposta per un uso intensivo, **raro** della macchina da caffè, ad es. per le riunioni di famiglia.

Pulire accuratamente la macchina da caffè dopo l'uso intensivo, in particolare i tubi del latte. Decalcificare eventualmente la macchina e lubrificare il gruppo erogatore.

Seguire le seguenti avvertenze per la modalità Party:

- I tubi vengono lavati meno o non vengono lavati. Il tubo del latte viene lavato solo 1 ora dopo l'erogazione dell'ultima bevanda al latte.
- Le segnalazioni relative allo stato di pulizia o le richieste di pulizia necessarie vengono annullate e spostate alla successiva accensione.
- I timer Spegner e Spegnere dopo si disattivano. La macchina da caffè si spegne 6 ore dopo aver sfiorato per l'ultima volta un tasto.
- La luce tazze è accesa alla massima luminosità finché la macchina è accesa.

## Durezza dell'acqua

Impostare la durezza dell'acqua presente sul luogo di installazione, affinché la macchina funzioni perfettamente e non si danneggi.

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

Se si utilizza acqua in bottiglia, ad es. acqua minerale, procedere all'impostazione della macchina in base al contenuto di calcio. Il contenuto di calcio è riportato sull'etichetta della bottiglia in mg/l  $\text{Ca}^{2+}$  o ppm (mg  $\text{Ca}^{2+}$ /l).



Utilizzare acqua potabile senza anidride carbonica.

Di serie è impostato il grado di durezza 21 °dH / 37 °fH.

Durezza dell'acqua		Contenuto di calcio mg/l Ca <sup>2+</sup> o ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Impostazione
°dH	°fH		
1	2	7	1
2	4	14	2
3	5	21	3
4	7	29	4
5	9	36	5
6	11	43	6
7	13	50	7
8	14	57	8
9	16	64	9
10	18	71	10
11	20	79	11
12	22	86	12
13	23	93	13
14	25	100	14
15	27	107	15
16	29	114	16
17	31	121	17
18	32	129	18
19	34	136	19
20	36	143	20
21	37	150	21
22	39	157	22
23	41	164	23
24	43	171	24
25	45	179	25

Durezza dell'acqua		Contenuto di calcio mg/l Ca <sup>2+</sup> o ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Impostazione
°dH	°fH		
26	47	186	26
27	48	193	27
28	50	200	28
29	52	207	29
30	54	214	30
31	56	221	31
32	57	229	32
33	59	236	33
34	61	243	34
35	62	250	35
36	64	257	36
37-45	66-80	258-321	37-45
46-60	82-107	322-429	46-60
61-70	109-125	430-500	61-70

**Consiglio:** Se la durezza dell'acqua è > 21 °dH (37 °fH), si consiglia invece di utilizzare acqua in bottiglia (< 150 mg/l Ca<sup>2+</sup>). In questo modo, la macchina per il caffè dovrà essere decalcificata più raramente e si tutela l'ambiente per il minor utilizzo di prodotto decalcificante.

# Impostazioni

## Blocco accensione

La macchina per il caffè può essere bloccata, in modo da impedirne l'utilizzo da parte di persone non autorizzate come i bambini, per esempio.

Se è attivo il blocco accensione, le impostazioni per il timer *Accendere alle* sono disattivate. La macchina da caffè **non** si accende dopo il tempo prestabilito.

## Disattivare temporaneamente il dispositivo di blocco accensione

- Sfiocare *OK* per 6 secondi.

Al successivo spegnimento la macchina da caffè è di nuovo bloccata.

## Miele@home

Le seguenti voci possono comparire sotto Miele@home:

- **Installare**: questa opzione compare solo se la macchina da caffè finora non è stata collegata a una rete WLAN o se la configurazione di rete è stata resettata.
- **Disattivare\*/Attivare\***: le impostazioni per la rete WLAN rimangono invariate ma la connessione viene attivata o disattivata.
- **Stato di connessione\***: sono visualizzate le informazioni relative alla connessione WLAN. I simboli indicano l'intensità della connessione.
- **Impostare nuovamente\***: le impostazioni per la rete WLAN attuale vengono resettate. La connessione WLAN viene riconfigurata.

- **Resettare\***: la rete WLAN viene disattivata e le impostazioni per la rete WLAN attuale vengono resettate.

Resettare la configurazione di rete quando si smaltisce la macchina da caffè, la si vende o si mette in funzione una macchina da caffè usata. Solo in questo modo è garantito che tutti i dati personali siano stati rimossi e che il proprietario precedente non possa più accedere alla macchina da caffè.

\* Questa voce del menù compare se Miele@home è stata configurata e se anche la macchina da caffè è collegata a una rete WLAN.

## Funzionamento da remoto

Il funzionamento da remoto compare quando la macchina da caffè automatica è collegata a una rete WLAN.

Nell'app Miele è possibile ad es. modificare le impostazioni della macchina da caffè quando è attivo il funzionamento da remoto. Per avviare la preparazione delle bevande tramite app, anche MobileStart deve essere attivato.

Il funzionamento da remoto è attivato di serie.

## RemoteUpdate

La voce del menù "RemoteUpdate" viene visualizzata ed è selezionabile solo se sono garantiti i presupposti per l'utilizzo di Miele@home.

Tramite RemoteUpdate è possibile aggiornare il software della macchina da caffè. Se è disponibile un aggiornamento per la macchina da caffè, questo viene scaricato automaticamente dalla

macchina. L'installazione di un aggiornamento non avviene in automatico, ma deve essere avviata manualmente dall'utente.

Se non si installa un aggiornamento, si può utilizzare la macchina come di consueto. Miele consiglia tuttavia di installare gli aggiornamenti.

## Attivazione/disattivazione

RemoteUpdate è attivato di serie. Un aggiornamento disponibile viene scaricato in automatico e deve essere avviato manualmente dall'utente.

Disattivare RemoteUpdate se si desidera che gli aggiornamenti non vengano scaricati automaticamente.

## Avvio di RemoteUpdate

Le informazioni relative al contenuto di un aggiornamento sono integrate nell'app Miele.

Se è disponibile un aggiornamento, sul display della macchina da caffè si visualizza una segnalazione.

È possibile installare l'aggiornamento subito o posticipare l'installazione a un momento successivo. La richiesta compare quando si riaccende la macchina da caffè.

Se non si desidera installare l'aggiornamento, disattivare RemoteUpdate.

L'aggiornamento può richiedere alcuni minuti.

Durante il RemoteUpdate prestare attenzione a quanto segue:

- Se non compare alcuna segnalazione, non è disponibile alcun aggiornamento.
- Non è possibile annullare un aggiornamento installato.
- Non spegnere la macchina da caffè durante l'aggiornamento. Altrimenti l'aggiornamento verrà interrotto e non installato.
- Alcuni aggiornamenti del software possono essere eseguiti solo dall'assistenza tecnica Miele.

## Versione software

La voce del menù "Versione software" è predisposta per l'assistenza tecnica Miele. Queste informazioni non sono necessarie per uso domestico.

## Rivenditori (modalità fiera)

Per uso domestico, tale funzione non ha alcun utilizzo.

La macchina può essere presentata presso i rivenditori o nelle esposizioni con la funzione Rivenditore | Modalità fiera. La macchina si illumina ma non è possibile preparare bevande né eseguire operazioni di pulizia.

È possibile attivare la modalità fiera senza eseguire il primo avvio. Accendere e spegnere la macchina da caffè. Sfiurare per 5 secondi il tasto ↵. La modalità fiera è attiva.

# Impostazioni


---

## Impostazioni di serie

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

Quanto segue **non** viene resettato:

- Numero erogazioni bevande e stato elettrodomestico (erogazioni fino alla decalcificazione, ... sgrassatura gruppo erogatore)
- Lingua
- Data e ora
- Profili e relative bevande
- Miele@home

 Pericolo per la salute per mancata pulizia.

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

Pulire regolarmente la macchina per il caffè in modo accurato.

## Prospetto degli intervalli di pulizia

Intervalli di pulizia consigliati	Pulizia/manutenzione di:
<b>Tutti i giorni</b> (alla fine della giornata)	Contenitore del latte e coperchio
	Valvola latte
	Serbatoio dell'acqua
	Griglia raccogliocce
	Vaschetta raccogliocce e contenitore fondi
<b>Una volta alla settimana</b> (più spesso se i residui di sporco sono notevoli)	Erogatore centrale
	Sensore bordo tazza
	Vano interno
	Gruppo erogatore
	Vaschetta raccogliocce
	Pannello frontale
<b>Una volta al mese</b>	Rimuovere e pulire la valvola del latte
	Contenitore caffè in grani
<b>in caso di necessità/su indicazione del display</b>	Tube del latte (con il detersivo per tubi del latte)
	Sgrassare il gruppo erogatore (con pastiglie per la pulizia)
	Decalcificare l'apparecchio

# Manutenzione e pulizia


## Pulire a mano o in lavastoviglie

Attenzione: il gruppo erogatore **non** può essere lavato in lavastoviglie.

Pulire il gruppo erogatore esclusivamente a mano con acqua calda **senza detergenti**.

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

- copertura in acciaio inox dell'erogatore centrale
- gruppo erogatore
- Contenitore caffè in grani e coperchio

 Pericolo di danneggiare l'apparecchio a causa delle temperature troppo elevate in lavastoviglie.

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


Per i componenti adatti alla lavastoviglie, selezionare esclusivamente programmi di lavaggio con temperatura massima di 55 °C.

A causa del contatto con coloranti naturali, contenuti per es. nelle carote, nei pomodori e nel ketchup le parti in plastica si possono decolorare in lavastoviglie. Questa decolorazione non pregiudica la stabilità dei pezzi.

I seguenti pezzi **possono essere lavati in lavastoviglie**:

- Vaschetta raccogliocce, coperchio e contenitore fondi
- griglia raccogliocce

- erogatore centrale (senza copertura in acciaio inox)
- bricco del latte con coperchio
- sensore bordo tazza
- Vaschetta raccogliocce
- Recipiente per la pulizia
- serbatoio dell'acqua

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

Durante il funzionamento, i componenti possono scaldarsi molto. Se si toccano i componenti caldi è possibile ustionarsi. I liquidi e il vapore in uscita sono estremamente caldi e possono causare ustioni.

Non mettere parti del corpo al di sotto degli erogatori quando fuoriescono liquidi o vapore.

Far raffreddare la macchina per il caffè prima di pulirla.

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

 Danni dovuti a umidità penetrata.

Il vapore di un pulitore a vapore potrebbe raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito.

Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire la macchina.

Una pulizia regolare è molto importante, poiché i fondi del caffè tendono rapidamente a formare muffe. I residui di latte possono diventare acidi e intasare il condotto del latte.

## Detergenti non idonei


Tutte le superfici, se trattate con prodotti non adeguati, possono subire alterazioni o decolorazioni. Tutte le superfici si graffiano facilmente. Le superfici in vetro potrebbero rompersi in seguito ai graffi.

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

Per non danneggiare le superfici, non utilizzare per la pulizia:

- prodotti contenenti soda, ammoniacca, acidi o cloro
- prodotti contenenti diluenti
- detergenti anticalcare (non adatti alla pulizia del frontale)
- prodotti specifici per acciaio
- detersivi per lavastoviglie (non adatti alla pulizia del frontale)
- detergenti per vetro
- prodotti per piani cottura in vetroceramica
- prodotti per la pulizia del forno
- detergenti abrasivi, in polvere, latte o pasta
- spazzole e spugne abrasive, ad es. pagliette o spugne usate, che ancora contengono residui di detergenti abrasivi
- gomme cancella-sporco
- raschietti affilati
- lana d'acciaio o pagliette in acciaio.

## Pulire la vaschetta raccogli-gocce e il contenitore dei fondi caffè

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

Durante il funzionamento, i componenti possono scaldarsi molto. Se si toccano i componenti caldi, è possibile ustionarsi. I liquidi e il vapore in uscita sono estremamente caldi e possono causare ustioni.

Se i condotti sono stati risciacquati da poco, attendere qualche istante prima di rimuovere la vaschetta raccogli-gocce dalla macchina da caffè.

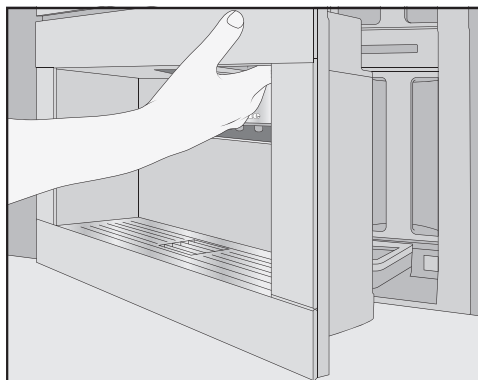
Anche l'acqua presente nella vaschetta raccogli-gocce può essere molto calda.

Non toccare parti calde.

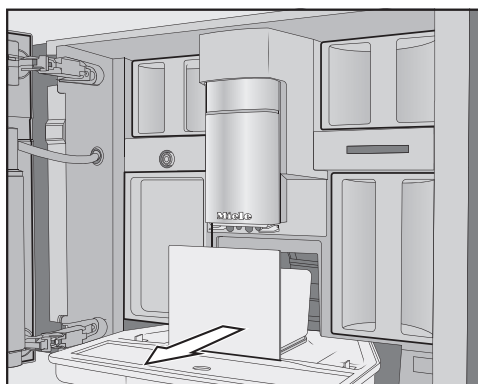
Lavare la vaschetta raccogli-gocce e il contenitore fondi **ogni giorno** per impedire che si formino muffa e cattivi odori.

La macchina da caffè segnala tramite il display se la vaschetta raccogli-gocce e/ o il contenitore fondi caffè sono pieni e da svuotare. Vuotare la vaschetta raccogli-gocce e il contenitore fondi caffè. Il coperchio della vaschetta raccogli-gocce non deve essere rimosso per vuotare la vaschetta.

## Manutenzione e pulizia



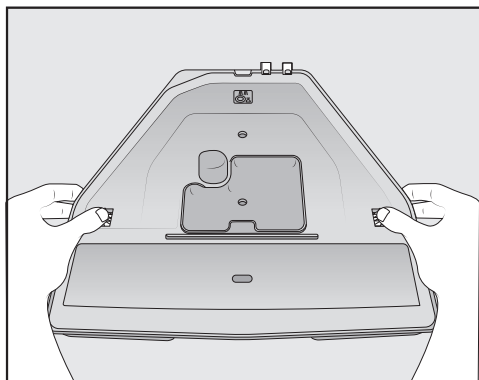
- Aprire lo sportello.



- Estrarre la vaschetta raccogliocce con il contenitore fondi caffè dall'apparecchio.
- Rimuovere il contenitore fondi caffè dalla vaschetta raccogliocce e vuotarlo.

Nel contenitore fondi caffè vi può essere anche acqua di lavaggio.

### Smontare la vaschetta raccogliocce

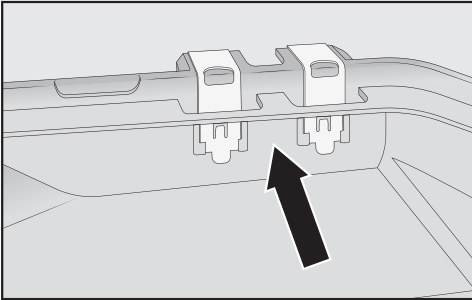


Le chiusure a clip arancioni non sono asportabili.

- Rimuovere il coperchio dalla vaschetta raccogliocce: premere sui due lati le chiusure a clip arancioni verso l'esterno e staccare il coperchio.
  - Estrarre il coperchio.
  - Pulire la vaschetta raccogliocce, il coperchio e il contenitore di fondi a mano con acqua calda e detersivo delicato.
  - Asciugare tutte le parti.
- Consiglio:** Per pulire accuratamente la vaschetta raccogliocce, il coperchio e il contenitore dei fondi, lavarli ogni tanto in lavastoviglie. In caso di sporco ostinato, pulire la vaschetta raccogliocce con una spazzola prima di introdurla in lavastoviglie.
- Pulire il vano interno della macchina da caffè sotto alla vaschetta raccogliocce.



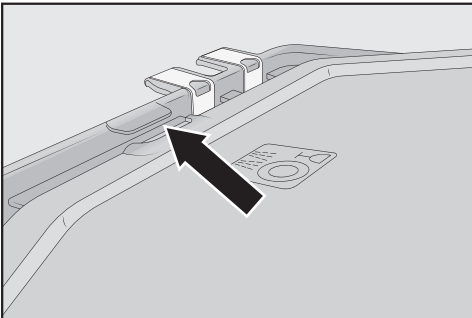
### Pulire i contatti della vaschetta raccogli-gocce



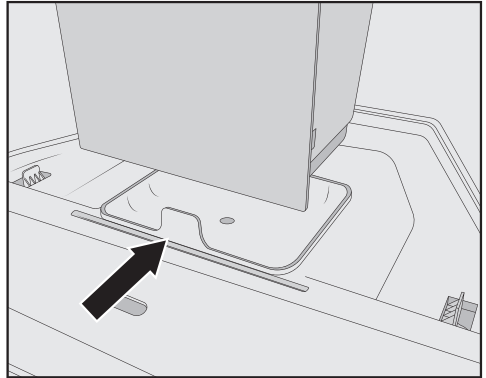
- Pulire i contatti (piastrine di metallo) e il vano intermedio, ad es. con una spazzola.
- Asciugare accuratamente tutte le parti.

Solo con contatti puliti e asciutti il sensore riconosce se la vaschetta raccogli-gocce è piena. Controllare l'area dei contatti una volta alla settimana.

### Riassemblare la vaschetta raccogli-gocce



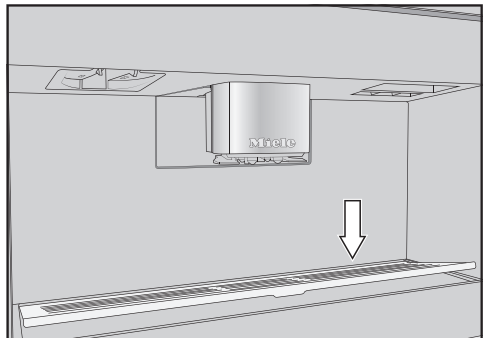
- Appoggiare il coperchio della vaschetta raccogli-gocce: spostare il coperchio sotto il nasello accanto ai contatti e premere sul coperchio finché gli arresti laterali si incastrano.



- Disporre il contenitore fondi caffè sul coperchio.
- Inserire la vaschetta raccogli-gocce con il contenitore fondi caffè nella macchina da caffè.
- Chiudere lo sportello.

### Pulizia della griglia raccogli-gocce

Pulire la griglia raccogli-gocce ogni giorno.



- Rimuovere la griglia raccogli-gocce: premere sul bordo posteriore affinché la base si ribalti verso l'alto in avanti e possa essere rimossa.
- Lavarla a mano con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti.

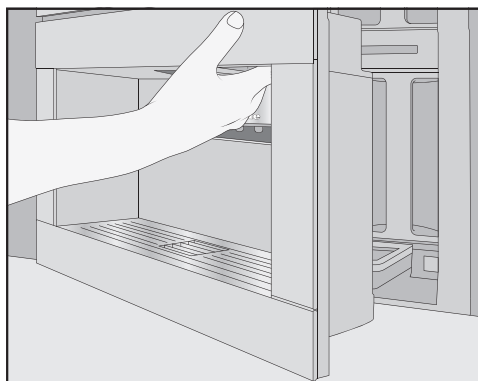
## Manutenzione e pulizia

- Asciugare la griglia raccogli-gocce.
- Reinserire la griglia raccogli-gocce.

**Consiglio:** Per pulire la griglia raccogli-gocce accuratamente, lavarla di tanto in tanto in lavastoviglie.

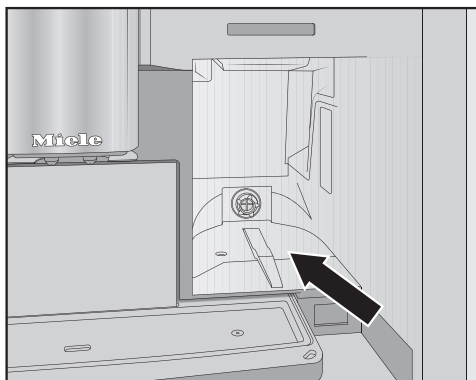
### Pulire il serbatoio dell'acqua

Pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua.



- Aprire lo sportello.
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua.
- Pulire il serbatoio dell'acqua a mano con acqua calda e poco detersivo per piatti.
- Risciacquare il serbatoio acqua con acqua pulita per rimuovere eventuali residui di detersivo.
- Asciugare il serbatoio dell'acqua esternamente.

**Consiglio:** Per pulire il serbatoio accuratamente, lavarlo di tanto in tanto in lavastoviglie.



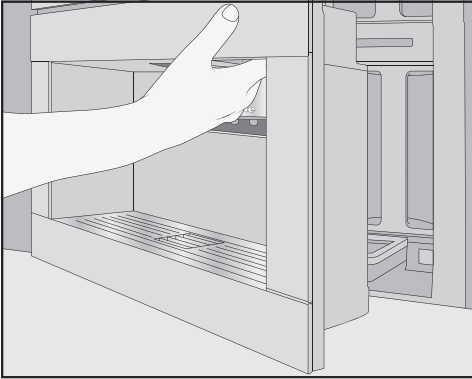
- Pulire e asciugare la superficie di appoggio del serbatoio dell'acqua.
- Riempire il serbatoio solo con acqua potabile, pulita e fredda.
- Spingere il serbatoio dell'acqua nella macchina da caffè fino alla battuta d'arresto.
- Chiudere lo sportello.

### Pulire l'erogatore centrale

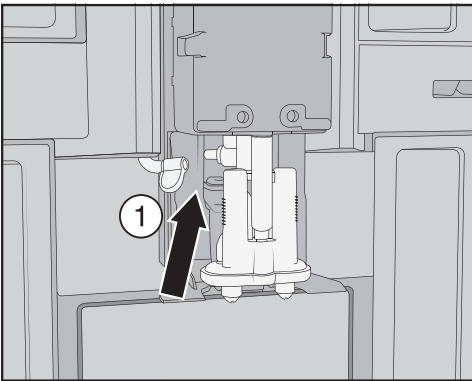
Lavare la copertura in acciaio inossidabile dell'erogatore centrale esclusivamente a mano, con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti.

Lavare tutte le parti dell'erogatore centrale almeno una volta alla settimana.

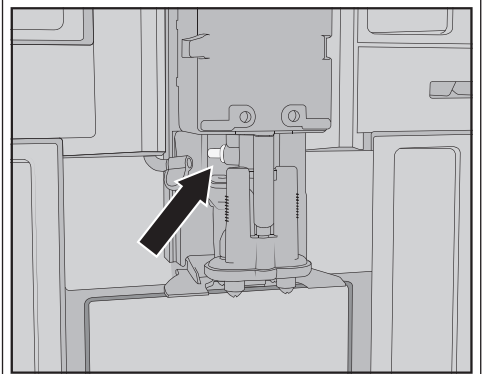
## Rimuovere l'erogatore centrale



- Aprire lo sportello.
- Togliere la copertura in acciaio inossidabile dell'erogatore centrale in avanti.
- Lavare la copertura in acciaio inossidabile dell'erogatore centrale.

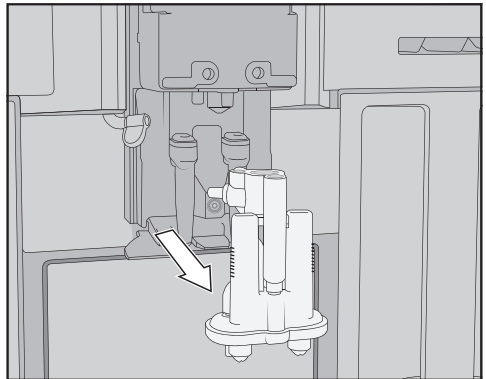


- Staccare il condotto del latte dall'unità di erogazione: tirare la linguetta ① verso sinistra.



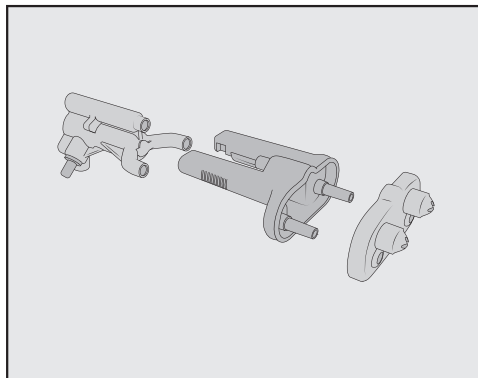
Il raccordo del condotto del latte **non** deve essere rimosso.

Pulire questo raccordo eventualmente con una spazzola.



- Afferrare l'unità di erogazione lateralmente ed estrarla tirando verso il basso.

## Manutenzione e pulizia



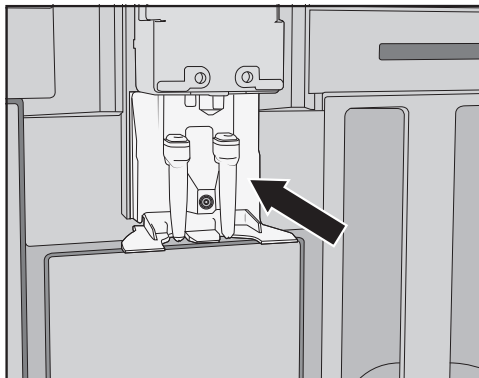
- Smontare l'unità di erogazione in tre parti: staccare il pezzo a Y, gli ugelli di erogazione e i supporti gli uni dagli altri.

### Pulire l'erogatore centrale

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

- Lavare tutte le parti accuratamente a mano.

**Consiglio:** Per pulire in modo accurato le parti dell'erogatore centrale a eccezione della copertura in acciaio inossidabile, lavarle di tanto in tanto in lavastoviglie. Questo elimina in modo efficace i residui di caffè e latte.



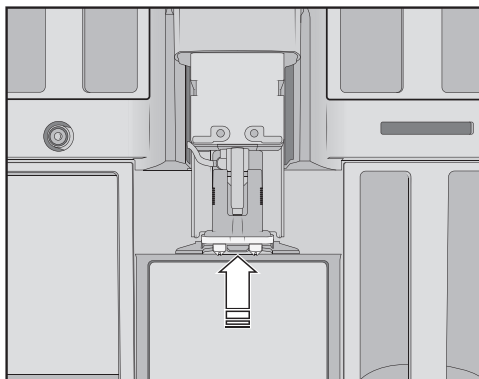
- Pulire la superficie dell'erogatore centrale con un panno spugna umido.

### Applicare l'erogatore centrale

L'unità di erogazione è facile da montare se le singole parti sono state precedentemente inumidite con acqua.

Assicurarsi che tutte le parti siano collegate in modo ermetico.

- Riassemblare l'unità di erogazione.
- Premere con forza per collegare gli ugelli di erogazione al supporto.



- Inserire l'unità di erogazione nella macchina da caffè.
- Collegare il condotto del latte.

- Riapplicare la copertura in acciaio inossidabile.

- Chiudere lo sportello.

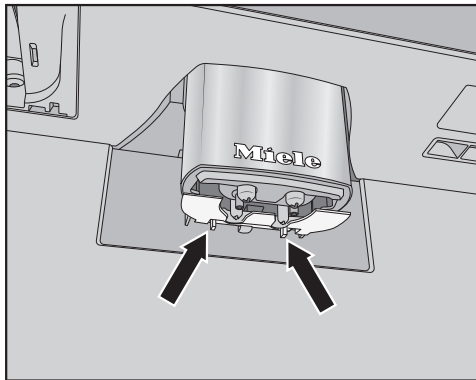
Sul display compare **Mettere in sede il coperchio dell'erogatore centrale.**

- Confermare con **OK**.

## Pulire il sensore bordo tazza

Pulire il sensore bordo tazza almeno una volta alla settimana, più spesso in caso di sporco ostinato.

Sotto l'erogatore centrale si trova il sensore bordo tazza.



- Premere entrambi i naselli contemporaneamente (frecce).

Il sensore bordo tazza si stacca.

- Lavare il sensore bordo tazza a mano tutti i giorni con acqua calda e poco detersivo per piatti.

**Consiglio:** Per pulire il sensore bordo tazza accuratamente, lavarlo di tanto in tanto in lavastoviglie.

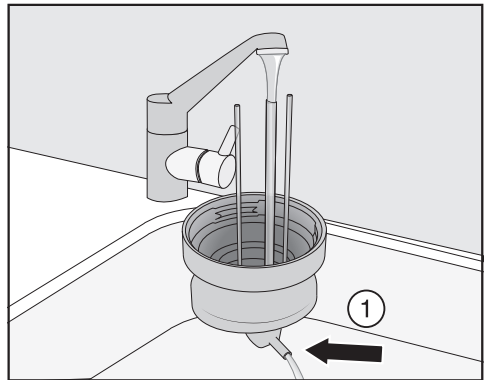
- Per reinserire il sensore bordo tazza premerlo dal basso nel supporto dell'erogatore centrale.

## Pulire il contenitore del latte con coperchio

Smontare e pulire quotidianamente il contenitore del latte dopo l'uso.

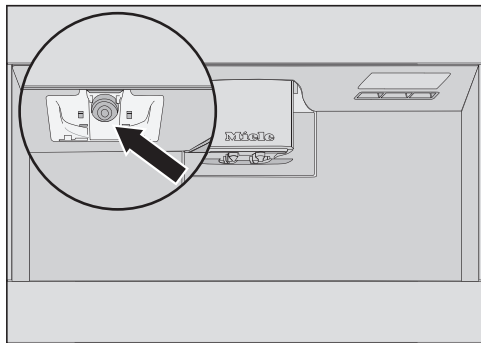
Lavare sia il coperchio sia il vasetto in lavastoviglie, o a mano con acqua calda e poco detersivo.

- Rimuovere e svuotare il contenitore del latte.



- Risciacquare il condotto del latte nel coperchio sotto acqua corrente, prima di introdurre il coperchio del contenitore del latte in lavastoviglie.
- Se l'acqua non fuoriesce dal raccordo ①, pulire questo componente con una spazzola.
- Pulire il recipiente in vetro.
- Asciugare tutte le parti e strofinare in particolare la filettatura sul coperchio e sul vetro con un panno umido.
- Riasssemblare le parti del contenitore del latte.

## Manutenzione e pulizia



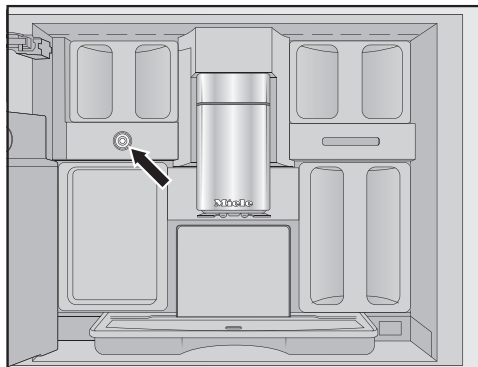
- Pulire il supporto del contenitore del latte nella macchina da caffè con un panno umido.

### Pulire la valvola del latte (ogni giorno)

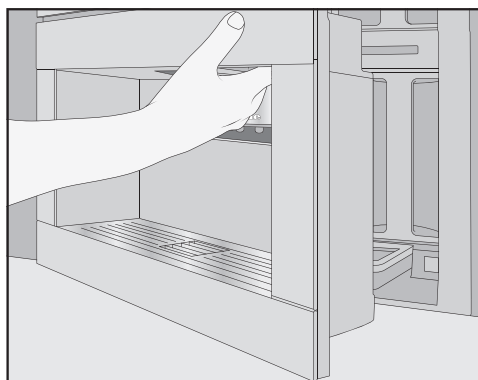
La guarnizione della valvola del latte può danneggiarsi con oggetti appuntiti o simili.

Per pulire la valvola del latte non utilizzare oggetti affilati, come ad es. un coltello.

Pulire la valvola del latte ogni giorno. I residui di latte si possono depositare sui perni in acciaio e seccarsi. Queste incrostazioni si eliminano con difficoltà, per questo la pulizia regolare dopo l'erogazione del latte è molto importante.



La valvola del latte si trova sotto il contenitore caffè in grani a sinistra.



- Aprire lo sportello.
- Pulire la valvola del latte con un panno spugna o un panno in microfibra umido.
- Chiudere lo sportello.

## Rimuovere e pulire la valvola del latte (mensilmente)

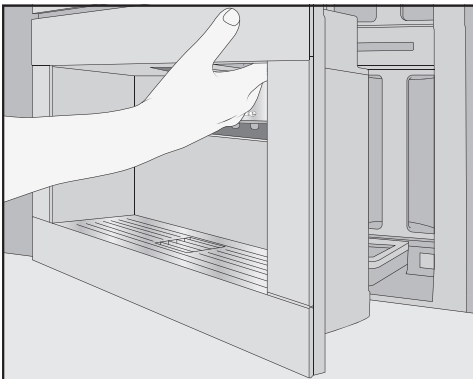
Togliere la valvola del latte solo mentre la macchina da caffè è spenta. **Non** accendere la macchina da caffè, finché la valvola del latte è estratta.

Rimuovere e pulire la valvola del latte almeno una volta al mese. Se per la preparazione del latte, anziché schiuma di latte viene erogato solo latte molto caldo o se il latte genera spruzzi durante l'erogazione, è possibile che la valvola del latte sia ostruita. Pulire la valvola del latte se possibile con maggiore frequenza.

## Rimuovere la valvola del latte

Togliere la valvola del latte solo mentre la macchina da caffè è spenta. **Non** accendere la macchina da caffè, finché la valvola del latte è estratta.

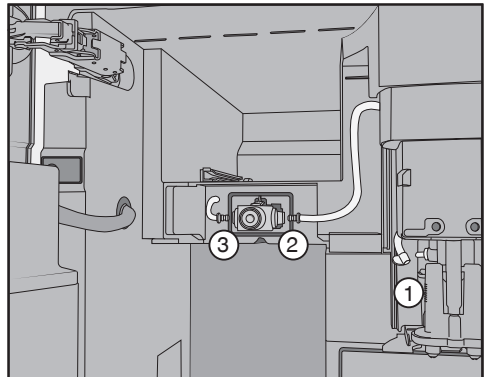
- Spegner la macchina da caffè.



- Aprire lo sportello.
- Rimuovere il contenitore caffè in grani a sinistra e il recipiente per la pulizia.
- Rimuovere la copertura in acciaio inossidabile dell'erogatore centrale.



- Rimuovere la copertura della valvola del latte: per sbloccare la copertura premere sull'incavo. In alto a destra sulla copertura si trova un perno con il quale si estrae la copertura.

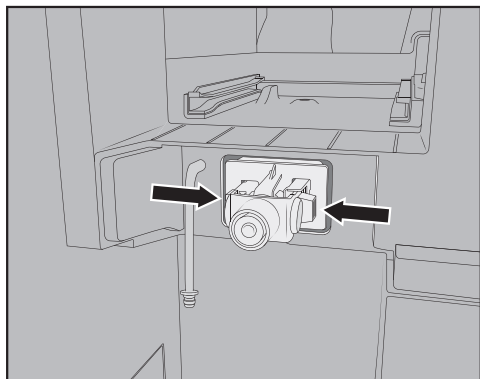


- Staccare i tubi del latte dall'unità di erogazione sull'erogatore centrale ① e dalla guarnizione in silicone del condotto del latte ② e ③.
- Rimuovere il condotto del latte ① che collega la valvola del latte all'erogatore centrale.
- Staccare il tubo quadrato dal tubo rotondo.

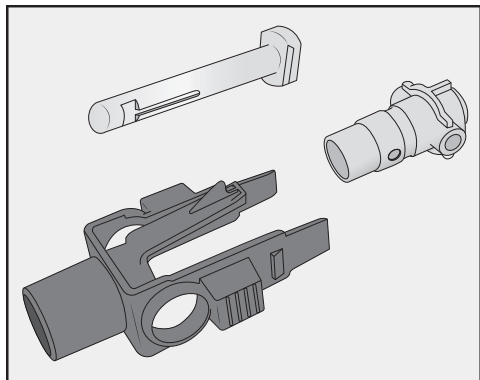
## Manutenzione e pulizia

- Sciacquare i tubi sotto l'acqua corrente.

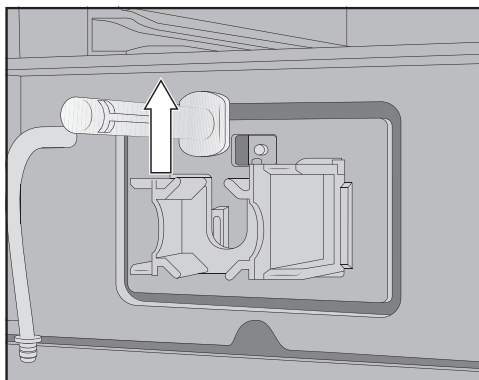
**Non** sfilare i raccordi dal tubo.



- Premere i naselli di arresto a sinistra e a destra sul supporto della valvola del latte e sfilare il supporto verso di sé.



- Smontare il supporto e la guarnizione in silicone.



- Estrarre verso l'alto il perno in acciaio inossidabile.

### Pulire la valvola del latte

La copertura della valvola del latte non può essere lavata in lavastoviglie.

Il lavaggio in lavastoviglie può danneggiare la copertura della valvola del latte.

Pulire la copertura della valvola del latte esclusivamente **a mano**.

**Non** accendere la macchina da caffè, finché la valvola del latte è estratta.

- Lavare tutte le parti della valvola del latte a mano.

**Consiglio:** Per pulire in modo accurato le parti della valvola del latte a eccezione della copertura in acciaio inossidabile, lavarle di tanto in tanto in lavastoviglie.

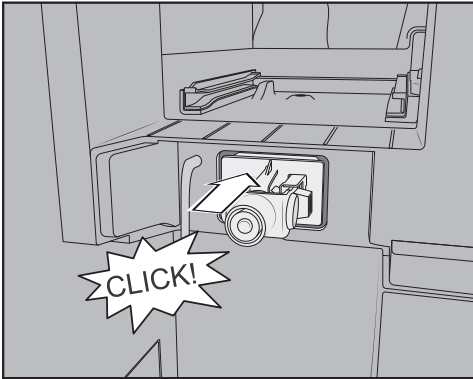
Se sul lato frontale vi sono residui di latte essiccati, immergere i perni in acciaio inossidabile nell'acqua calda con un po' di detersivo.



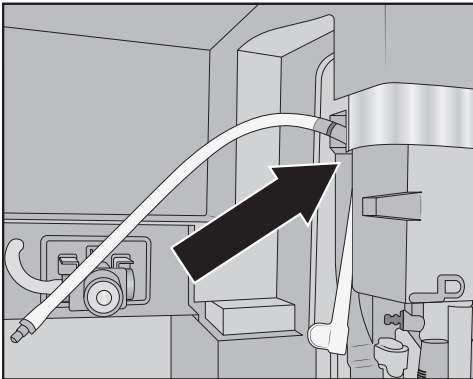
## Applicare la valvola del latte

**Non** accendere la macchina da caffè, finché la valvola del latte è estratta.

- Inserire il perno in acciaio inossidabile dall'alto.
- Applicare la guarnizione in silicone nel supporto della valvola del latte.

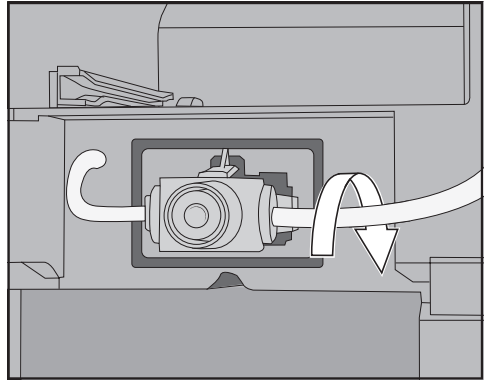


- Innestare il supporto con la guarnizione in silicone finché si incastra in modo percettibile.

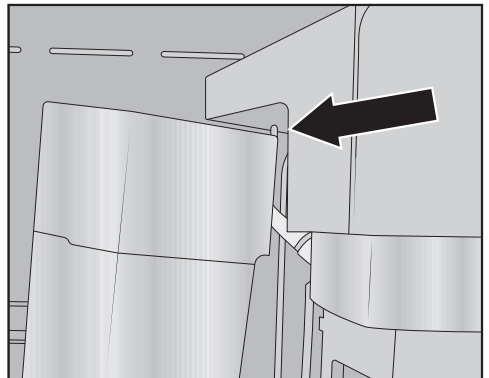


- Assemblare il tubo quadrato e il condotto del latte più lungo. Inserire prima il tubo in alto sull'erogatore centrale. In questo caso il raccordo nero è rivolto all'indietro.

- Collegare l'estremità inferiore del tubo all'unità di erogazione.
- Innestare i condotti del latte a sinistra e a destra nella valvola del latte. Inserire i raccordi nella guarnizione in silicone fino alla battuta d'arresto.
- Controllare se il condotto del latte aderisce bene all'involucro e se si riesce ad applicare facilmente la copertura.



**Consiglio:** Ruotare eventualmente il condotto del latte sul raccordo destro all'indietro.




## Manutenzione e pulizia

- Applicare la copertura della valvola del latte: inserire il perno nell'angolo superiore destro e ribaltare la copertura all'indietro, finché si chiude correttamente.
- Reinscrivere il contenitore caffè in grani sinistro e il recipiente per la pulizia nella macchina da caffè.
- Applicare la copertura in acciaio inossidabile dell'erogatore centrale.
- Chiudere lo sportello.

Adesso si può riaccendere la macchina da caffè.

### Pulire il contenitore caffè in grani

 Danni dovuti a uso e pulizia non corretti.

Se il contenitore caffè in grani viene immerso nei liquidi, possono verificarsi malfunzionamenti. Quando si smontano le parti, queste possono rompersi oppure la meccanica dopo il riassetto potrebbe non funzionare più correttamente.

Non smontare il contenitore caffè in grani.

Non immergere il contenitore caffè in grani nei liquidi, ad es. in soluzioni con detersivo.

Il caffè in grani contiene grassi che si depositano sulle pareti del contenitore caffè in grani e potrebbero ostacolare il flusso. Per questo motivo, pulire una volta al mese il contenitore caffè in grani con un panno morbido.

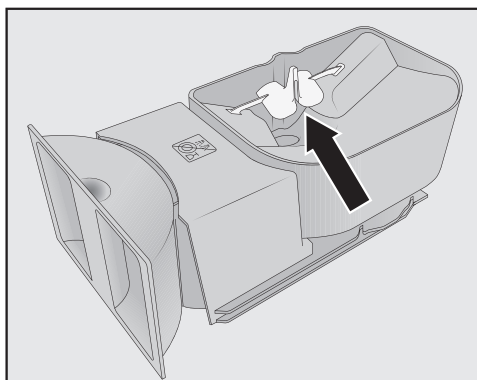
Se necessario, è possibile pulire il coperchio del contenitore caffè in grani **a mano** con acqua calda e un po' di de-

tersivo. Asciugare accuratamente il coperchio prima di utilizzarlo per chiudere il contenitore caffè in grani.

- Aprire lo sportello.
- Estrarre i contenitori caffè in grani a sinistra e a destra dalla macchina da caffè.
- Pulire i vani dei contenitori del caffè nell'apparecchio.

**Consiglio:** Per rimuovere i resti di caffè aspirare il vano interno con l'aspirapolvere.

- Togliere il coperchio ed estrarre il contenitore caffè in grani.



Non rimuovere le parti che migliorano il flusso del caffè in grani (v. freccia).

- Pulire il contenitore caffè in grani, compreso il coperchio, **a mano** con un panno umido.
- Asciugare tutte le parti con cura prima di riempire nuovamente il contenitore con caffè in grani.
- Riposizionare il coperchio.

- Reinscrivere il contenitore caffè in grani nella macchina da caffè.
- Chiudere lo sportello.

### Rimuovere il gruppo erogatore e lavarlo a mano

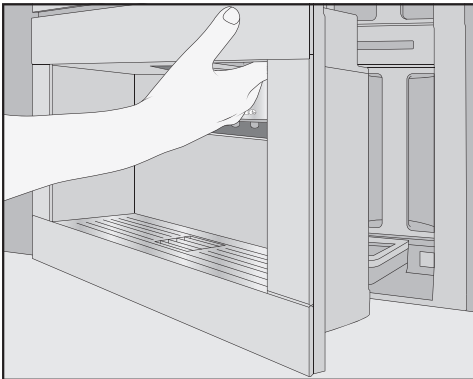
Le parti mobili del gruppo erogatore sono ingrassate. I detersivi danneggiano il gruppo erogatore.

Pulire il gruppo erogatore esclusivamente a mano con acqua calda **senza detersivo**.

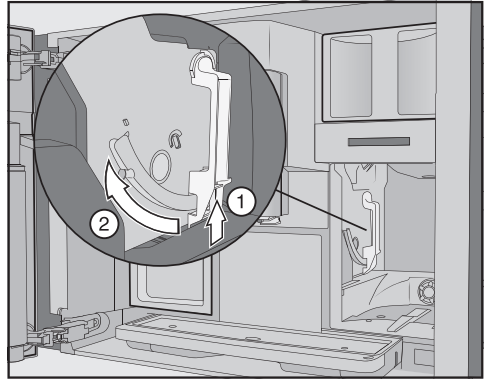
Rimuovere e pulire il gruppo erogatore **una volta alla settimana**. Pulire anche l'area sotto il gruppo erogatore una volta alla settimana.

### Rimuovere il gruppo erogatore

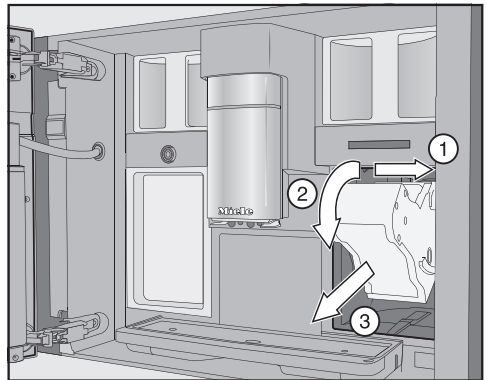
Se il gruppo erogatore è stato estratto, **non** modificare la posizione dell'impugnatura. Potrebbe essere difficile reinserire il gruppo erogatore.



- Aprire lo sportello.
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua.



- Premere il tasto in basso sulla maniglia del gruppo erogatore ① e ruotare la maniglia verso di sé ②.



- Estrarre il gruppo erogatore prima dal lato ① e poi frontalmente ③. Ribaltare il gruppo erogatore verso di sé ②.

Se non si riesce a estrarre il gruppo erogatore o lo si estrae con difficoltà, significa che non si trova nella posizione base corretta (v. capitolo "Cosa fare se ...?").

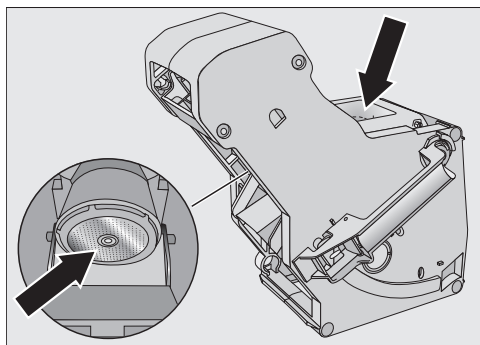
# Manutenzione e pulizia

## Pulire il gruppo erogatore

Le parti mobili del gruppo erogatore sono ingrassate. I detersivi danneggiano il gruppo erogatore.

Pulire il gruppo erogatore esclusivamente a mano con acqua calda **senza detersivo**.

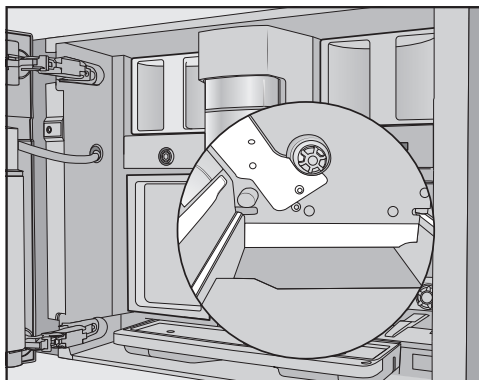
- Pulire il gruppo erogatore **a mano sotto acqua calda corrente** senza detersivo.



- Rimuovere i residui di caffè dai filtri. Nell'imbuto è presente un filtro. Il secondo filtro è a sinistra accanto all'imbuto.
- Asciugare l'imbuto, affinché il caffè in polvere non vi rimanga attaccato nel corso dell'erogazione successiva.

## Pulire il vano interno

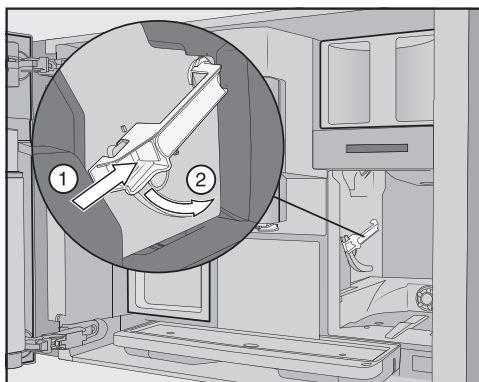
- Rimuovere i residui di caffè secchi, ad es. con un aspirapolvere.



- Pulire il vano del gruppo erogatore con uno straccio di spugna morbido umido. Pulire accuratamente le aree rappresentate in bianco nella figura, ad es. intorno all'alberino motore.

## Inserire il gruppo erogatore

- Effettuare le operazioni in senso inverso: inserire il gruppo erogatore nella macchina da caffè. Ribaltare leggermente il gruppo erogatore verso di sé.



- Premere il tasto in basso sulla maniglia del gruppo erogatore ① e ruotare la maniglia all'indietro ②.

**Consiglio:** Se la maniglia del gruppo erogatore non ruota, premere il gruppo erogatore lateralmente.

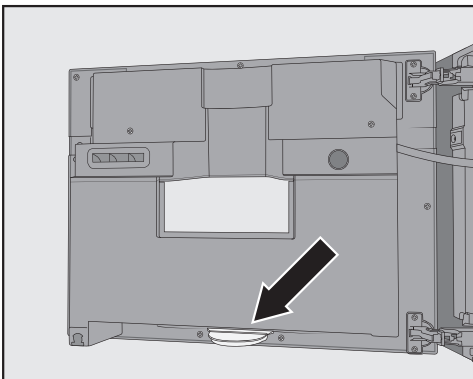
- Inserire il serbatoio dell'acqua nella macchina da caffè.

Estraendo e inserendo il gruppo erogatore cade caffè in polvere sulla vaschetta raccogliocce.

- Rimuovere la vaschetta raccogliocce e pulire il coperchio.
- Inserire la vaschetta raccogliocce nella macchina da caffè.
- Chiudere lo sportello.

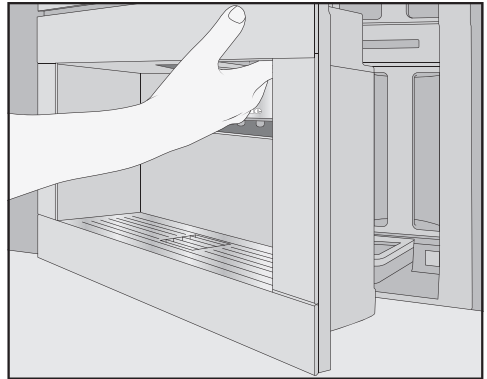
### **Pulire il vano interno, il lato interno dello sportello e la vaschetta di raccolta**

Pulire il vano interno e il frontale dell'apparecchio durante le normali operazioni di pulizia. Ad es. pulire anche l'area sotto il serbatoio dell'acqua se è stato rimosso.



In basso sul lato interno dello sportello è situata la vaschetta di raccolta.

Estrarre e svuotare la vaschetta di raccolta regolarmente. La vaschetta di raccolta può essere lavata in lavastoviglie.



- Aprire lo sportello.
- Rimuovere e pulire la vaschetta di raccolta.
- Togliere le seguenti parti dal vano interno:
  - Serbatoio dell'acqua
  - Vaschetta raccogliocce
  - Recipiente per la pulizia
  - Gruppo erogatore
  - Contenitore caffè in grani

**Consiglio:** Rimuovere i residui di caffè in polvere secchi con un aspirapolvere.

- Pulire il vano interno e il lato interno dello sportello a mano con un panno spugna o un panno in microfibra pulito e umido.
- Asciugare infine il vano interno e lo sportello con un panno morbido.
- Reinscrivere tutte le parti, anche la vaschetta di raccolta.
- Chiudere lo sportello.

# Manutenzione e pulizia

## Pulire il frontale dell'apparecchio

Le superfici potrebbero cambiare colore o alterarsi se lo sporco agisce per lungo tempo.

Rimuovere subito lo sporco dal frontale dell'apparecchio.

Prestare attenzione affinché non penetri acqua dietro al display.

Pulire il frontale dell'apparecchio dopo la decalcificazione. Rimuovere gli schizzi della soluzione decalcificante possibilmente subito.

**Consiglio:** Aprire lo sportello prima di pulire il pannello comandi. Si evitano in questo modo comandi errati.

- Pulire il frontale dell'apparecchio con un panno umido e pulito in spugna o in microfibra.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.

**Consiglio:** È possibile pulire il frontale dell'apparecchio anche con il panno multiuso in microfibra Miele.

## Programmi di pulizia

Sono disponibili i seguenti programmi:

- Risciacquare la macchina
- Risciacquare il tubo del latte
- Pulire il tubo del latte
- Sgrassare il gruppo erogatore
- Decalcificare l'apparecchio

Eseguire il rispettivo programma di pulizia quando appare l'indicazione a display. È possibile avviare in qualsiasi momento i programmi di pulizia, in mo-

do che la macchina non debba essere obbligatoriamente pulita in un momento non adatto.

**Consiglio:** Per non dover vuotare la vaschetta raccogliocce troppo spesso, è possibile posizionare il recipiente per la pulizia sotto l'erogatore centrale.

## Accedere al menù Manutenzione e pulizia

- Sfioccare il sensore .

Ora è possibile selezionare un programma di pulizia.

## Sciacquare l'apparecchio

Se è stata preparata una bevanda al caffè, allo spegnimento la macchina da caffè risciacqua i tubi.

È possibile anche avviare manualmente Sciacquare l'apparecchio.


## Sciacquare il tubo del latte

Alcuni minuti dopo la preparazione di una bevanda con il latte, la macchina da caffè risciacqua automaticamente il tubo del latte. È possibile anche avviare manualmente Sciacquare il tubo del latte.

## Pulire il condotto del latte


Il condotto del latte deve essere pulito una volta alla settimana.

Il programma di pulizia Pulire il tubo del latte dura ca. 15 minuti.

- Sfioccare il sensore .
- Selezionare Pulire il tubo del latte.
- Confermare con OK.

Il procedimento viene avviato e a display compaiono diverse segnalazioni.

## ■ Seguire le istruzioni nel display.

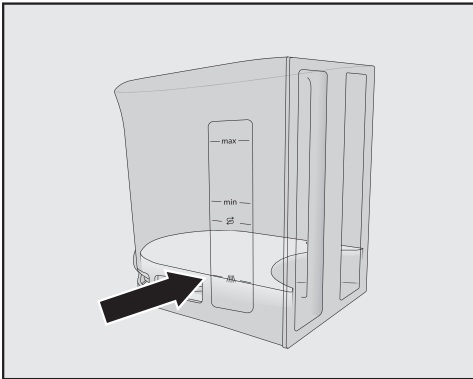
Quando nel display appare **Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua tiepida e detergente fino al contrassegno**  e rimetterlo in sede; chiudere lo sportello, **procedere come descritto di seguito:**


Per una pulizia ottimale si consiglia l'impiego del detergente Miele per condotti del latte.

Il detergente in polvere per il condotto del latte è stato sviluppato in modo specifico per le macchine da caffè automatiche Miele e impedisce che si verifichino danni.

Troverete il detergente per condotti del latte nello shop online, presso l'assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati Miele.

- Versare **due** stick di detergente per i condotti del latte nel serbatoio dell'acqua.



- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua tiepida fino al contrassegno  e mescolare la soluzione.

Rispettare il rapporto di miscelazione per il detergente. È importante versare nel serbatoio la quantità di acqua indicata. Altrimenti la pulizia risulterà incompleta.

- Reinscrivere il serbatoio dell'acqua.
- Chiudere lo sportello.
- Seguire le istruzioni nel display.
- Se richiesto sul display, risciacquare accuratamente il serbatoio con acqua pulita. Fare attenzione che nel serbatoio **non** rimangano residui di detergente.
- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile.

Il procedimento di pulizia è terminato quando compare il menù delle bevande.

## Sgrassare il gruppo erogatore e pulire il vano interno

A seconda delle sostanze grasse contenute nella miscela di caffè, il gruppo erogatore si intasa più o meno rapidamente. Per ottenere bevande al caffè aromatiche e affinché la macchina da caffè funzioni correttamente occorre sgrassare regolarmente il gruppo erogatore.

Per una pulizia ottimale, Miele consiglia di utilizzare le pastiglie di pulizia Miele. Le pastiglie di pulizia per sgrassare il gruppo erogatore sono state sviluppate in modo specifico per la macchina da caffè Miele e impediscono che la macchina subisca danni.

È possibile acquistare le pastiglie di pu-

## Manutenzione e pulizia


lizia nello shop online, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

Dopo 200 erogazioni nel display appare la segnalazione per sgrassare il gruppo erogatore.

- Confermare la segnalazione con **OK**.

Questa segnalazione compare finché non viene sgrassato il gruppo erogatore.

### Sgrassare il gruppo erogatore

- Sfioccare il sensore .
- Selezionare Sgrassare il gruppo erogatore e sfiorare **OK**.

Il programma di pulizia viene avviato.

- Seguire le istruzioni nel display.

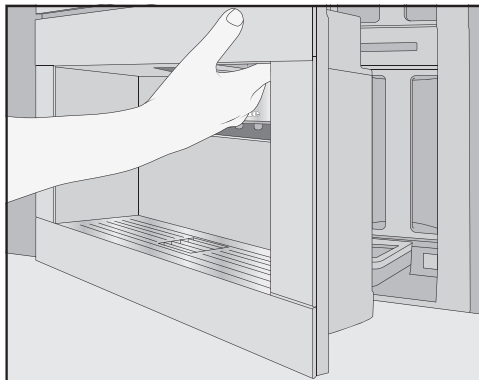
Sul display compare Rimuovere il serbatoio dell'acqua e il gruppo erogatore; pulire il vano interno; risciacquare a mano il gruppo erogatore e rimetterlo in sede con la pastiglia inserita;

### Pulire il gruppo erogatore e il vano interno

Le parti mobili del gruppo erogatore sono ingrassate. I detersivi danneggiano il gruppo erogatore.

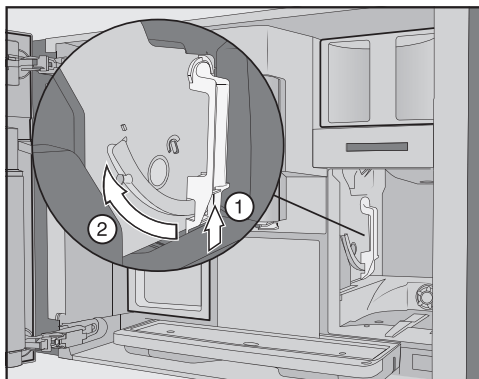
Pulire il gruppo erogatore esclusivamente a mano con acqua calda **senza detersivo**.



Per avere sempre un caffè buono ed evitare la proliferazione di batteri, rimuovere e pulire sotto l'acqua corrente il gruppo erogatore una volta alla settimana.



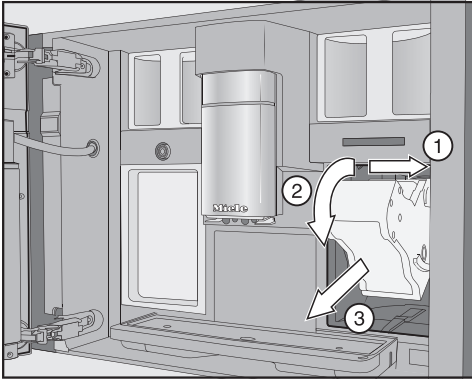
- Aprire lo sportello.

- Rimuovere il serbatoio dell'acqua.



- Premere il tasto in basso sulla maniglia del gruppo erogatore  e ruotare la maniglia verso di sé .



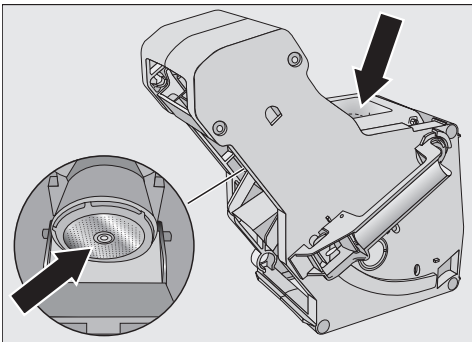


- Estrarre il gruppo erogatore prima dal lato ① e poi frontalmente ②. Ribaltare il gruppo erogatore verso di sé ③.

Se non si riesce a estrarre il gruppo erogatore o se lo si estrae con difficoltà significa che non si trova nella posizione base (v. capitolo “Cosa fare se ...?”).

Se il gruppo erogatore è stato estratto, **non** modificare la posizione dell'impugnatura. Potrebbe essere difficile reinserire il gruppo erogatore.

- Pulire il gruppo erogatore **a mano sotto acqua calda corrente** senza detersivo.

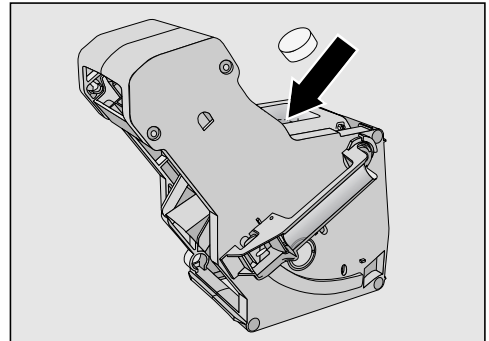


- Rimuovere i residui di caffè dai filtri. Un filtro è collocato nell'imbuto, il secondo a sinistra vicino all'imbuto.

Estraendo il gruppo erogatore cade caffè in polvere sulla vaschetta raccogli-gocce.

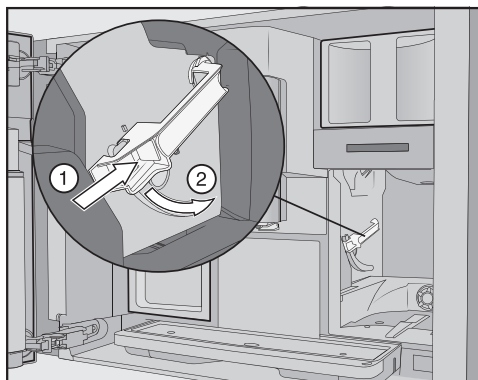
- Rimuovere la vaschetta raccogli-gocce e pulire il coperchio.
- Pulire il vano interno della macchina da caffè (v. anche cap. “Pulizia e manutenzione”, voce “Estrarre gruppo erogatore e pulire a mano”). Rimuovere i residui di caffè secchi con un aspirapolvere.

### Inserire la compressa per la pulizia nel gruppo erogatore



- Introdurre la pastiglia per la pulizia in alto nel gruppo erogatore (freccia).
- Inserire nella macchina da caffè il gruppo erogatore con la pastiglia.

## Manutenzione e pulizia



- Premere il tasto in basso sulla maniglia del gruppo erogatore ① e ruotare la maniglia all'indietro ②.
- Inserire il serbatoio dell'acqua e la vaschetta raccogliocce con il contenitore dei fondi nella macchina.
- Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- Seguire le altre istruzioni sul display.

Il procedimento di pulizia è terminato quando compare il menù delle bevande.

### Decalcificare l'apparecchio

Pericolo di danneggiamento a causa di spruzzi della soluzione decalcificante.

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

Rimuovere subito eventuali spruzzi derivanti dalla decalcificazione.

Con l'utilizzo, si va incontro alla formazione di calcare. Il grado di durezza dell'acqua utilizzata determina la rapidità

di formazione del calcare. I residui di calcare devono essere eliminati regolarmente.

La macchina guida l'utente attraverso il processo di decalcificazione. Sul display compaiono diverse segnalazioni, per es. viene richiesto di svuotare la vaschetta raccogliocce o riempire il serbatoio dell'acqua.

La decalcificazione è **obbligatoria** e dura 35 minuti circa.

La macchina per il caffè richiede per tempo tramite il display la decalcificazione dell'apparecchio. La macchina per il caffè mostra il numero rimanente di prese di caffè prima della decalcificazione per la preparazione di bevande.

- Confermare la segnalazione con **OK**.

Se il numero di prese rimanenti è 0, la macchina da caffè si blocca.

La macchina per il caffè può essere spenta se non si desidera effettuare la decalcificazione in questo momento. Le bevande possono essere preparate solo dopo la decalcificazione.

### Decalcificare seguendo le indicazioni nel display

A display compare la segnalazione Decalcificare apparecchio.

- Confermare la segnalazione con **OK**.

La procedura si avvia.

- Seguire le istruzioni nel display.

Quando nel display appare *Versare nel serbatoio due pastiglie decalcificanti con acqua tiepida fino al contrassegno S e rimetterlo in sede; chiudere lo sportello, procedere come descritto di seguito.*

## Preparare la soluzione decalcificante

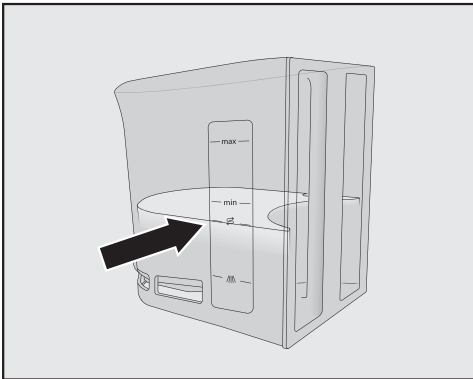
Per una decalcificazione ottimale, Miele consiglia di utilizzare le pastiglie decalcificanti Miele.


Le pastiglie decalcificanti sono state sviluppate in modo specifico per le macchine da caffè Miele.

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

Le pastiglie decalcificanti possono essere acquistate nel webshop di Miele, presso l'assistenza tecnica Miele o presso il rivenditore specializzato Miele.

Per la decalcificazione occorrono **2** pastiglie decalcificanti.



■ Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua tiepida fino al segno .

■ Aggiungere nel serbatoio dell'acqua **2** pastiglie decalcificanti.

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

## Eeguire la decalcificazione

- Reinserire il serbatoio dell'acqua.
- Seguire le altre istruzioni sul display.

Se sul display compare **Sciacquare** inserire il serbatoio dell'acqua; chiudere lo sportello:

- Lavare con cura il serbatoio dell'acqua con acqua pulita. Controllare che **non** rimanga alcun residuo di decalcificazione nel serbatoio dell'acqua. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua potabile.

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

## Cosa fare se ...

---

È possibile risolvere in autonomia la maggior parte dei guasti e degli errori che possono verificarsi durante il normale uso quotidiano. In molti casi si può risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgersi all'assistenza tecnica.

Accedere al sito [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) per informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti.

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

### Avvisi nel display

I messaggi di errore devono essere confermati con *OK*. Questo vuol dire che anche se il guasto è stato eliminato, il messaggio compare nuovamente sul display.

Seguire le richieste che compaiono sul display per eliminare il “guasto”.

Se la segnalazione di errore riappare, rivolgersi all'assistenza tecnica.

Anomalia	Causa e intervento
<b>F1, F2, F80, F82 F353, F354</b>	Si tratta di un guasto interno. ■ Spegnere la macchina da caffè. Attendere circa 1 ora prima di riaccendere la macchina.
<b>F74, F77 F225, F226 F235, F353, F354</b>	Si tratta di un guasto interno. ■ Spegnere la macchina da caffè. Attendere circa 2 minuti prima di riaccendere la macchina.

Anomalia	Causa e intervento
<p><b>F73 o</b>            Controllare il gruppo erogatore</p>	<p>Il gruppo erogatore non raggiunge la posizione di base o è sporco. Il caffè in polvere non deve essere pressato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controllare se è possibile estrarre il gruppo erogatore.</li> <li>■ Se è possibile estrarre il gruppo erogatore e lavarlo sotto l'acqua corrente.</li> </ul> <div data-bbox="400 440 879 783" data-label="Image"> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spostare il dispositivo per vuotare il caffè del gruppo erogatore nella posizione base (v. illustrazione).</li> <li>■ Inserire il serbatoio dell'acqua e chiudere lo sportello della macchina. Non inserire il gruppo erogatore. Accendere la macchina da caffè.</li> </ul> <p>L'azionamento del gruppo erogatore viene inizializzato e va in posizione di base.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Se compare la segnalazione Inserire il gruppo erogatore reinserire il gruppo erogatore nella macchina da caffè. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.</li> <li>■ Se non si riesce ad estrarre il gruppo erogatore, spegnere la macchina da caffè. Attendere circa 2 minuti prima di riaccendere la macchina.</li> </ul>

## Cosa fare se ...

Anomalia	Causa e intervento
<p><b>Un programma di pulizia viene interrotto anticipatamente e sul display appare</b> Inserire in sede il contenitore dell'acqua fino all'arresto.</p>	<p>Il serbatoio dell'acqua non è stato riempito e inserito correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verificare di aver selezionato il contrassegno corretto.</li> </ul> <p>I simboli sul serbatoio dell'acqua indicano la quantità di acqua necessaria per i programmi di pulizia Decalcificare apparecchio: ☞ e Pulire il tubo del latte: ☞.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Riempire il serbatoio fino al contrassegno e riavviare il procedimento.</li> </ul>
<p><b>F233</b></p>	<p>Il sensore bordo tazza non è inserito o non è posizionato correttamente.</p> <p>Mentre l'erogatore centrale si sposta verso l'alto e viene toccato il sensore bordo tazza, ad es. con una tazza, il sensore perde la propria posizione di riferimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confermare la segnalazione con <i>OK</i>.</li> <li>■ Reinserire il sensore bordo tazza.</li> </ul> <p>Fino alla successiva accensione della macchina il rilevamento del bordo tazza è disattivato e l'erogatore centrale rimane nella posizione più alta. Alla successiva accensione il rilevamento del bordo tazza viene reinizializzato.</p>
<p><b>F 307</b> o rimuovere la valvola del latte e pulirla.</p>	<p>Guasto della valvola del latte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rimuovere e pulire la valvola del latte (v. cap. "Pulizia e manutenzione", voce "Rimuovere e pulire la valvola del latte").</li> </ul>

**Funzionamento insolito della macchina da caffè**

Anomalia	Causa e intervento
<p><b>Il display rimane oscurato quando la macchina da caffè viene accesa con il tasto On/Off ①.</b></p>	<p>Sfiorare il tasto On/Off ① non è stato sufficiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sfiorare l'incavo del tasto On/Off ① per almeno 3 secondi.</li> </ul> <p>La spina non è inserita correttamente nella presa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserire la spina nella presa.</li> </ul> <p>L'interruttore generale dell'impianto elettrico è scattato in seguito a un guasto della macchina da caffè, di un altro apparecchio o di un sovraccarico di corrente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Estrarre la spina della macchina per il caffè dalla presa elettrica.</li> <li>■ Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica autorizzata Miele.</li> </ul>
<p><b>L'illuminazione rimane spenta dopo aver acceso la macchina per il caffè.</b></p>	<p>L'illuminazione è stata disattivata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Attivare l'illuminazione (v. cap. "Impostazioni", voce "Illuminazione").</li> </ul> <p>L'illuminazione è guasta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contattare l'assistenza tecnica.</li> </ul>
<p><b>La macchina da caffè non reagisce ai comandi sul display.</b></p>	<p>Si tratta di un guasto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sfiorare il tasto On/Off ① finché il display si spegne e l'apparecchio si riavvia.</li> </ul>
<p><b>La macchina da caffè si spegne improvvisamente.</b></p>	<p>La durata programmata per lo spegnimento automatico impostata in fabbrica (20 minuti) o impostata da voi è terminata.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reimpostare eventualmente l'ora di spegnimento (vedere cap. "Impostazioni", voce "Timer").</li> </ul> <p>La spina non è inserita correttamente nella presa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserire la spina nella presa.</li> </ul>
<p><b>I sensori non reagiscono. Non si riesce a usare la macchina da caffè.</b></p>	<p>Si tratta di un guasto interno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Interrompere l'erogazione elettrica togliendo la spina della macchina da caffè dalla presa elettrica oppure disattivando l'impianto elettrico.</li> </ul>

## Cosa fare se ...

Anomalia	Causa e intervento
<p><b>Nonostante non siano state preparate delle bevande o la macchina sia spenta, si sente il rumore di una ventola.</b></p>	<p>Non si tratta di un guasto. La ventola nella macchina funziona anche dopo aver erogato bevande o anche dopo lo spegnimento finché il vano interno è sufficientemente asciutto.</p>
<p><b>Non si riesce a rimuovere il gruppo erogatore della macchina.</b></p>	<p>Il gruppo erogatore non si trova nella posizione di base.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Portare eventualmente la maniglia del gruppo erogatore nella posizione di partenza. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.</li> <li>■ Spegnerne la macchina da caffè.</li> <li>■ Attendere circa 1 minuto prima di riaccendere la macchina.</li> </ul> <p>L'azionamento del gruppo erogatore viene inizializzato e va in posizione di base.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ripetere ancora una volta eventualmente tutti i passaggi.</li> </ul>
<p><b>La preparazione delle bevande al caffè viene interrotta più volte e compare la segnalazione</b> Riempiere il contenitore con caffè in grani.</p>	<p>Non si tratta di un guasto. Il gruppo erogatore non rileva il caffè in polvere. Determinate varietà di caffè durante la macinatura producono un volume ridotto di polvere di caffè. Nella maggior parte dei casi il grado di macinatura è impostato troppo fine e su un dosaggio miscela minimo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confermare la segnalazione con <b>OK</b>.</li> </ul> <p>Se nella preparazione di tutte le specialità al caffè compare la segnalazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Impostare un grado di macinatura più grossolano (vedere “Grado di macinatura”).</li> <li>■ Selezionare una dose di miscela maggiore.</li> </ul> <p>Considerare anche eventualmente bevande modificate in “Profili”.</p> <p>Se nella preparazione di alcune specialità al caffè compare la segnalazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controllare le impostazioni del dosaggio miscela per questa specialità al caffè (v. “Dosaggio miscela”). Selezionare una dose di miscela maggiore.</li> <li>■ Eventualmente impostare anche il grado di macinatura su un grado più grossolano.</li> </ul>



Anomalia	Causa e intervento
<b>Nonostante sotto l'erogatore centrale vi sia un recipiente, l'erogazione delle bevande viene interrotta in anticipo.</b>	<p>Non si tratta di un guasto.</p> <p>Se un recipiente ha un'apertura troppo larga, ad es. una tazza molto grande, per cui il sensore del bordo tazza non tocca il bordo del recipiente, l'erogazione viene interrotta. Utilizzare un altro recipiente o posizionare il recipiente in modo che il bordo possa essere rilevato dai sensori.</p>
<b>La macchina da caffè non si accende anche se la funzione timer <small>Accendere alle</small> è attivata.</b>	<p>Il blocco accensione è attivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Disattivare il blocco accensione.</li> </ul>
	<p>Non è stato selezionato il giorno attuale della settimana.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controllare le impostazioni del timer ed eventualmente modificarle.</li> </ul>
	<p>Dopo che la macchina si è accesa automaticamente, non è stata usata per tre volte consecutive (modalità vacanze).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Accendere la macchina e preparare una bevanda.</li> </ul>
<b>Si prepara acqua molto calda o tè e anziché acqua fuoriesce vapore.</b>	<p>Probabilmente l'altitudine è impostata in modo sbagliato.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modificare le impostazioni relative all'altitudine (Impostazioni ► I Altitudine).</li> <li>■ Eventualmente si possono modificare anche le impostazioni della temperatura delle bevande (Parametro).</li> </ul>
<b>Il display non è leggibile o solo difficilmente.</b>	<p>La luminosità del display è troppo bassa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cambiare questa impostazione (v. "Impostazioni").</li> </ul>
<b>Il display è illuminato, ma la macchina da caffè non riscalda e non prepara le bevande.</b>	<p>È stata attivata la modalità fiera per presentare la macchina da caffè presso i rivenditori o in esposizioni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Disattivare la modalità fiera (v. "Impostazioni").</li> </ul>

## Cosa fare se ...

### Risultato non soddisfacente

Anomalia	Causa e intervento
<b>La bevanda al caffè non è calda abbastanza.</b>	La tazza non è stata riscaldata. Il riscaldamento della tazza è importante specialmente con tazze piccole e spesse. ■ Scaldare prima la tazza, per es. con acqua bollente.
	La temperatura di infusione è impostata troppo bassa. ■ Impostare la temperatura di infusione su un valore più alto.
	I filtri dell'unità infusione sono intasati. ■ Estrarre il modulo di infusione e pulirlo a mano sotto l'acqua corrente. ■ Sgrassare il modulo infusione
<b>Durante la macinatura del caffè in grani si sente un rumore più forte del solito.</b>	Il contenitore del caffè in grani è rimasto vuoto durante la macinatura. ■ Riempire il contenitore con caffè in grani fresco.
	Tra i chicchi di caffè possono essere presenti corpi estranei, come p. es. plastica o sassolini. ■ Spegnerne immediatamente la macchina per il caffè. Contattare l'assistenza tecnica.
<b>La bevanda al caffè viene erogata troppo in fretta.</b>	Il grado di macinatura è troppo grossolano. ■ Regolare il macinacaffè su un grado più fine (v. "Caffè a piacere – Grado di macinatura").
<b>La bevanda al caffè viene erogata troppo lentamente.</b>	Il gruppo erogatore è ostruito. ■ Sgrassare il gruppo erogatore (v. cap. "Manutenzione e pulizia", voce "Sgrassare il gruppo erogatore e pulire il vano interno").
<b>Sull'espresso o sul caffè non si forma la crema.</b>	Il caffè in grani non è più fresco. Se il caffè in grani tostati è stato conservato troppo a lungo aperto, a poco a poco l'anidride carbonica fuoriesce dai grani. Per questo motivo durante l'erogazione non si forma più la crema. Naturalmente è possibile continuare a utilizzare il caffè in grani.

Anomalia	Causa e intervento
<p><b>Il caffè è molto leggero. I fondi di caffè (porzioni dosate) nel contenitore dei fondi sono molli e si sbriciolano.</b></p>	<p>Nel macinacaffè non scivolano abbastanza chicchi di caffè e viene infuso troppo poco caffè in polvere. Si sta utilizzando una tostatura scura? I grani di caffè molto tostati sono spesso oleosi. Questi grassi si depositano sulle pareti del contenitore caffè in grani e potrebbero ostacolare il flusso dei grani. Si utilizza una miscela di caffè con grani molto grossi o con dimensioni diverse dei grani? I grani si incastrano o si incollano e costituiscono un cosiddetto “ponte”.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pulire più spesso il contenitore per grani di caffè se si utilizzano caffè molto tostati e oleosi.</li> <li>■ Estrarre i contenitori del caffè in grani e scuotere i contenitori se si utilizzano miscele di caffè con grani grossi o dimensioni dei chicchi troppo diverse.</li> <li>■ Provare anche altre miscele di caffè.</li> </ul>
<p><b>Il caffè non scende omogeneamente da entrambi gli ugelli. Durante l'erogazione del latte, spruzza di tanto in tanto.</b></p>	<p>Residui di calcare nell'erogatore centrale ostruiscono l'erogazione di bevande.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Smontare l'erogatore centrale e lavare le parti in lavastoviglie ad eccezione della copertura in acciaio inossidabile. Questa pulizia deve essere eseguita <b>una volta alla settimana</b>.</li> </ul>
<p><b>La consistenza della schiuma non soddisfa le esigenze.</b></p>	<p>La temperatura del latte è troppo alta. Una buona schiuma di latte si riesce a preparare solo con latte freddo (&lt; 10 °C).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Controllare la temperatura del latte nel contenitore.</li> </ul> <p>Il tubo del latte è ostruito e/o la valvola del latte è sporca.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rimuovere e pulire la valvola del latte.</li> </ul>

## Assistenza tecnica e garanzia

---

Nel sito [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) sono disponibili informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti e sui pezzi di ricambio Miele.

### Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

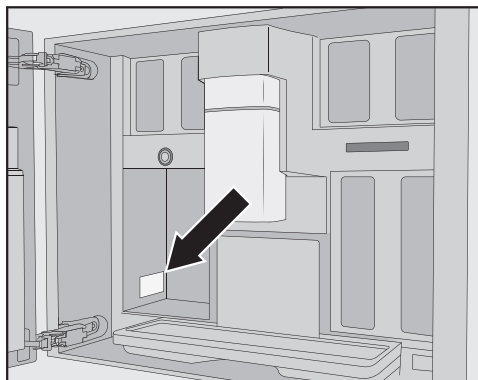
### Contatti in caso di anomalie

Se non è possibile eliminare l'anomalia, contattare ad es. il concessionario Miele o l'assistenza tecnica Miele.

È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo al presente documento.

L'assistenza tecnica necessita dell'identificativo del modello e del numero di fabbricazione (fabbr./SN/n.). Queste informazioni sono riportate sulla targhetta di matricola.



Questi prodotti e altri accessori sono disponibili nel webshop Miele, al servizio assistenza Miele oppure presso il concessionario Miele.

- **straccio multiuso in microfibre**  
per eliminare impronte digitali e macchie superficiali
- **detersivo per i tubi del latte**  
per pulire il sistema per il latte
- **pastiglie di detersivo**  
per sgrassare il gruppo erogatore
- **Pastiglie decalcificanti**  
per decalcificare i tubi dell'acqua
- **CJ Jug 1,0 l**  
contenitore termico per caffè o tè (funzione Brocca del caffè)
- **Miele Black Edition One for all**  
caffè in grani interi, perfetto per la preparazione di caffè espresso, Café crème e bevande al caffè con latte
- **Miele Black Edition Espresso**  
caffè in grani interi – perfetto per la preparazione di caffè espresso
- **Miele Black Edition Café Crema**  
caffè in grani interi – perfetto per la preparazione di bevande al caffè
- **Miele Black Edition Decaf**  
caffè in grani interi – perfetto per la preparazione di bevande al caffè decaffeinato

- **Miele Tee – Verde LivelyGreen**  
Tè verde
- **Miele Tee – Alla frutta BestBerry**  
Tè alla frutta
- **Miele Tee – Nero PerfectMorning**  
Tè nero


La fornitura può variare a seconda del paese e del modello. Nello shop online, presso l'assistenza tecnica Miele o i rivenditori specializzati Miele, è possibile sapere quali accessori e quali detersivi e prodotti per la cura sono disponibili in ogni paese.

# Installazione

## Allacciamento elettrico

La macchina da caffè automatica è “dotata di spina” di serie per il collegamento alla presa di sicurezza.


Installare la macchina da caffè in modo tale che la presa risulti accessibile. Se la presa non è accessibile, assicurarsi che al momento dell'installazione sia presente un dispositivo di separazione per ogni polo.

 Pericolo di incendio in caso di surriscaldamento.

Il collegamento della macchina da caffè a prese multiple e prolunghe può causare un sovraccarico dei cavi.

Per ragioni di sicurezza, non utilizzare prese multiple e prolunghe, adattatori e/o cosiddetti connettori a risparmio energetico.

L'impianto elettrico deve essere conforme alle norme vigenti.

Per motivi di sicurezza si consiglia l'uso di un interruttore automatico differenziale (RCD) del tipo  nell'impianto della casa per l'allacciamento elettrico della macchina da caffè.

Se un cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, sostituirlo solo con un cavo speciale dello stesso tipo (disponibile presso il servizio di assistenza tecnica Miele). Per motivi di sicurezza è necessario che la sostituzione venga effettuata da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.

La potenza nominale è indicata sulla targhetta dati.

La protezione deve essere di almeno 10 A.

Confrontare questi dati con i dati dell'allacciamento elettrico in loco. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (come ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.

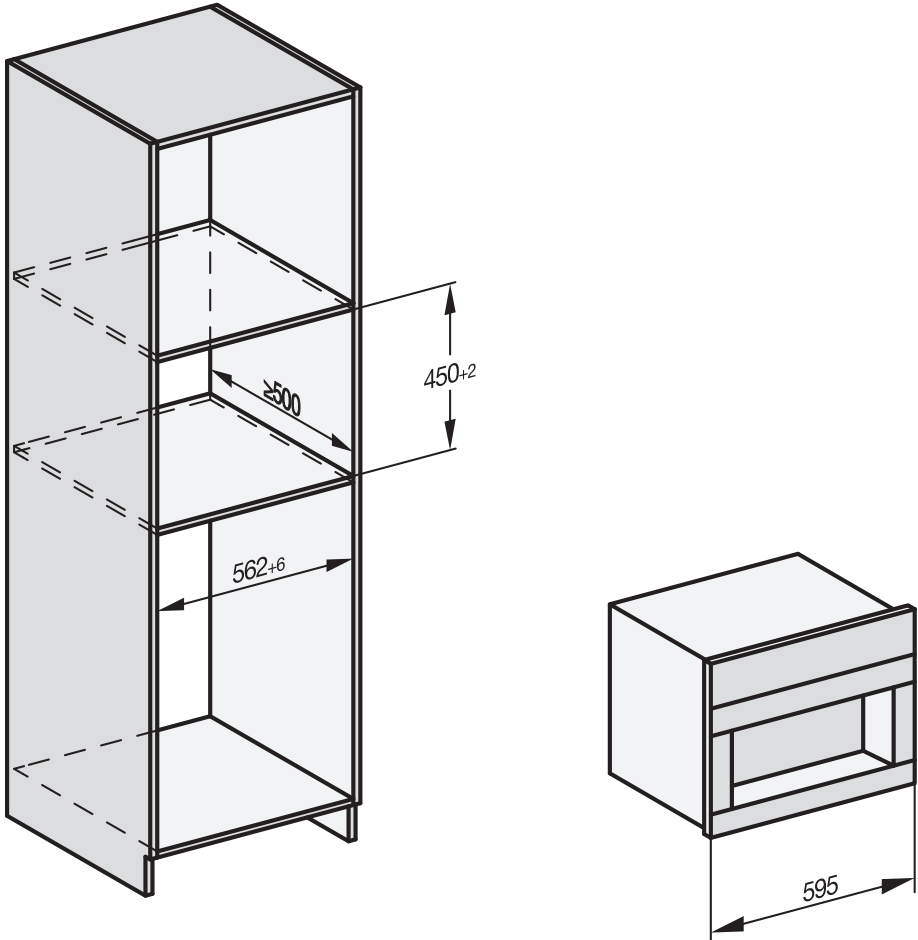
Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento autonomo o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da uguali misure nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

## Dimensioni incasso

### Incasso in un armadio a colonna

Rispettare un'altezza di incasso minima di 850 mm.

Tutte le misure sono indicate in mm.

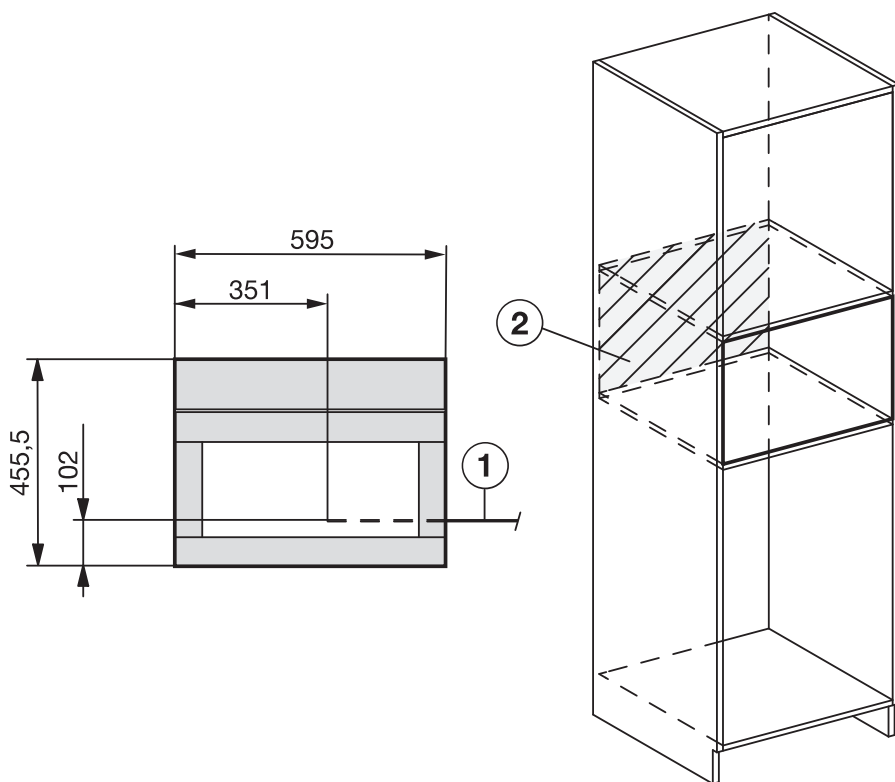


È possibile una combinazione con altri apparecchi da incasso Miele. La macchina da caffè deve essere limitata verso il basso da un ripiano intermedio chiuso. Per la combinazione con un cassetto Gourmet/cassetto per sottovuoto da incasso non è necessario un ripiano intermedio.

# Installazione

## Installazione e allacciamenti

Tutte le misure sono indicate in mm.




① Cavo di alimentazione elettrica

② Nessun allacciamento elettrico in questa area



## Incassare la macchina da caffè

 Pericolo di ferirsi a causa del funzionamento errato.

Le persone si possono ferire a causa di un apparecchio non incassato, e quindi non in sicurezza.

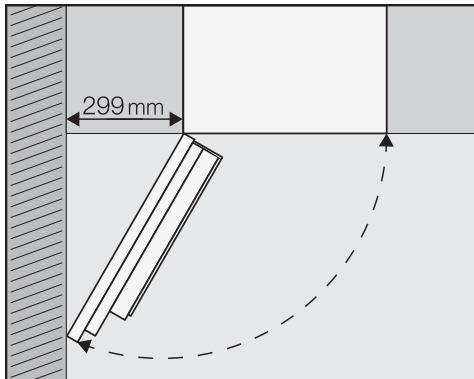
Utilizzare la macchina da caffè solo quando è montata.

 Pericolo di danneggiamento mediante funzionamento non corretto.

Se non viene rispettata l'intervallo di temperatura ambiente, la macchina da caffè potrebbe non funzionare correttamente.

Utilizzare la macchina da caffè solo in ambienti con temperatura compresa tra +16 °C e +38 °C.

Rispettare un'altezza di incasso minima di 850 mm.



**Consiglio:** Se tra la parete e la macchina da caffè la distanza è di almeno 299 mm, lo sportello dell'apparecchio si apre completamente e le operazioni risultano più semplici. Ad esempio, in questo modo è possibile estrarre facilmente il contenitore caffè in grani a sinistra.

Per l'incasso è necessario un cacciavite di misura TX 20.

**Consiglio:** È utile avere un piano di appoggio per la macchina da caffè automatica all'altezza della nicchia d'incasso. In questo modo è più semplice collegare l'apparecchio all'impianto elettrico.

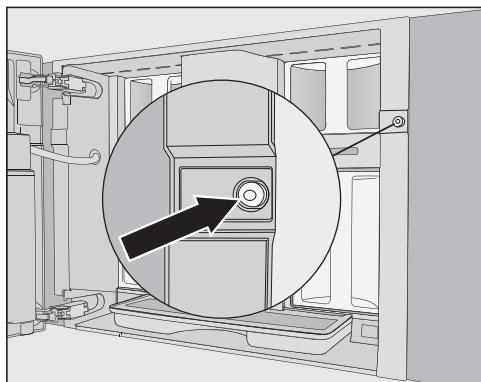
## Allacciamento alla rete elettrica

Tenere presente quanto riportato nel capitolo "Allacciamento elettrico".

- Allacciare la macchina da caffè automatica alla rete elettrica.

# Installazione

## Rimuovere la sicurezza di trasporto



Nel foro della vite è presente un bottone rosso in silicone che blocca lo sportello dell'apparecchio durante il trasporto e impedisce quindi che si verifichino danni.

Rimuovere il bottone in silicone **prima** di avvitare la macchina da caffè automatica al vano d'incasso.

- Rimuovere il bottone rosso in silicone dal foro della vite, tirandolo con forza.

Il bottone in silicone non è più necessario. Smaltirlo nei rifiuti indifferenziati.

## Inserire e allineare la macchina da caffè automatica

Quando si inserisce l'apparecchio nella nicchia, accertarsi che l'allacciamento elettrico non si incastri o si danneggi.

- Spingere la macchina da caffè nella nicchia d'incasso fino alla battuta d'arresto.

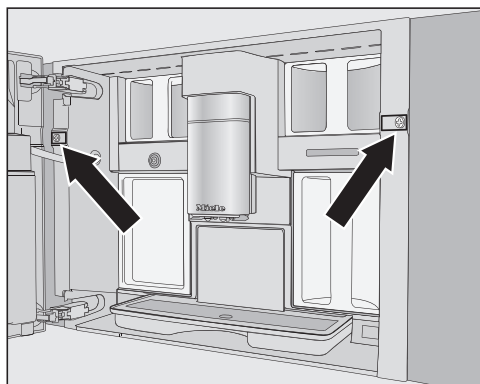
Non spostare in nessun caso le cerniere dello sportello per allineare la macchina da caffè. Altrimenti, il contenitore del latte potrebbe non collegarsi correttamente e compromettere l'erogazione del latte.

- Verificare che in altezza la macchina da caffè sia posizionata centralmente e dritta nella nicchia d'incasso. Eventualmente allineare l'apparecchio.

Ora è possibile avvitare la macchina da caffè automatica al vano d'incasso.

## Avvitare la macchina da caffè automatica al vano d'incasso

- Aprire lo sportello.



In dotazione sono comprese 2 viti TX20 (25 mm).

- Fissare la macchina da caffè con le viti alle pareti laterali del vano d'incasso.
- Stringere bene entrambe le viti.

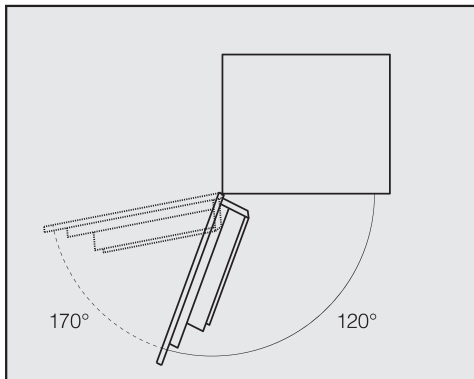
**Consiglio:** È possibile rimuovere il limitatore di apertura dello sportello e ampliare l'angolo di apertura dello sportello a circa 170°, in modo che la vite sinistra si possa avvitare facilmente (v. voce "Limitazione apertura sportello"). Controllare se è sufficiente lo spazio e che lo sportello dell'apparecchio non sbatta contro una parete adiacente.

- Verificare il funzionamento della macchina da caffè.

## Limitazione apertura sportello

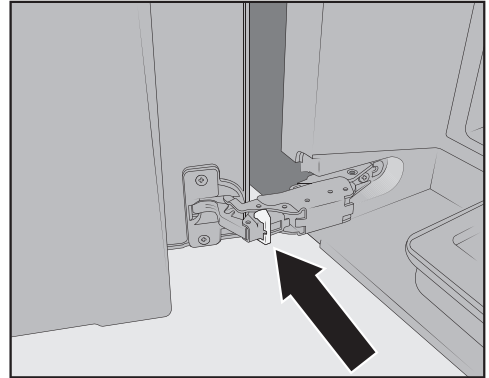
Le cerniere dello sportello della macchina sono dotate di limitatori di apertura che limitano l'angolo di apertura a circa 120°. In questo modo si impedisce che lo sportello quando viene aperto possa sbattere contro una parete adiacente e danneggiarsi.

È possibile rimuovere il limitatore di apertura dello sportello per ampliare l'angolo di apertura a circa 170°. Così è possibile estrarre facilmente i contenitori di caffè in grani.



## Rimuovere la limitazione apertura sportello

Controllare se per l'angolo di apertura è sufficiente lo spazio e che lo sportello della macchina non sbatta contro una parete adiacente.



- Rimuovere il limitatore di apertura sportello dalle cerniere, sollevando ad es. con un cacciavite il limitatore apertura sportello.

L'angolo di apertura dello sportello è ampliato a circa 170°.

## Dati tecnici

---

Consumo di corrente in standby: < 0,6 Watt

Consumo di corrente in modo standby  
in rete: < 0,9 Watt

Banda di frequenza del modulo WLAN 2,4000 GHz – 2,4835 GHz

Potenza di trasmissione massima del  
modulo WLAN < 100 mW

Miele dichiara che questa macchina per il caffè è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile ai seguenti indirizzi internet:

- Prodotti, download, [www.miele.ch/it/c/index.htm](http://www.miele.ch/it/c/index.htm)
- Assistenza, richiesta di informazioni, istruzioni per l'uso, alla pagina <https://miele.ch/manual> indicando nome del prodotto o numero di fabbricazione



**Miele AG**

Limmatstrasse 4  
8957 Spreitenbach

**Miele SA**

Sous-Riette 23  
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048  
[www.miele.ch/contact](http://www.miele.ch/contact)

[www.miele.ch](http://www.miele.ch)

CVA 7440

it-CH

M.-Nr. 11 859 712 / 01