




Istruzioni d'uso Macchina per il caffè



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

Indice

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze	5	Riempire il contenitore caffè in grani.....	30
Sostenibilità e tutela dell'ambiente	15	Riempire il serbatoio dell'acqua.....	30
Risparmio energetico.....	15	Regolare l'erogatore in base alla tazza.....	31
Installazione	17	Parametri.....	31
Allacciamento elettrico.....	17	Visualizzare e modificare i parametri.....	31
Misure apparecchio.....	18	Modificare la quantità erogata....	32
Indicazioni di posizionamento.....	19	Modalità avanzata.....	32
Presentazione del prodotto	20	Accendere e spegnere la modalità avanzata.....	32
Descrizione apparecchio.....	20	Modificare la quantità erogata nella modalità avanzata.....	33
Contenitore del latte e tubicino del latte.....	21	Profili.....	33
Contenitore del latte nel dettaglio ..	21	Creare un profilo.....	33
Elemento di giunzione per tubicino del latte e contenitore del latte.....	21	Preparare le bevande di un profilo.....	33
Accessori in dotazione.....	21	Modificare le bevande in un profilo.....	33
Accessori su richiesta.....	22	Modificare i profili.....	34
Simboli dei tasti bevande.....	22	Grado di macinatura.....	35
Comandi e spie.....	23	Riconoscere il grado di macinatura corretto.....	35
Simboli a display.....	24	Regolare il grado di macinatura ..	35
Impostazione.....	25	Connessione in rete.....	35
Accedere a un menù e navigare.	25	Presupposti per la connessione in rete.....	35
Bevande al caffè.....	25	Accensione e spegnimento di MobileStart 	36
Latte caldo e schiuma di latte.....	26	Preparare MobileStart.....	36
Bevande al tè.....	26	Riscaldamento tazze.....	37
Funzioni particolari.....	26	Attivare o disattivare il riscaldamento tazze.....	37
Connessione in rete.....	26	Preriscaldare le tazze.....	37
DoubleShot.....	27	Riattivare le macchine per il caffè dalla modalità standby.....	37
Due dosi.....	27	Preparare un'assenza prolungata	37
Caffettiera.....	27	Spegnere la macchina per il caffè....	37
TeaTimer.....	27		
Riscaldamento tazze.....	27		
Modalità avanzata.....	27		
Profili.....	27		
Primo avvio	28		
Prima dell'uso.....	28		
Primo avvio e messa in funzione.....	28		
Concludere il primo avvio.....	29		
Uso	30		
Accendere la macchina per il caffè.	30		

Erogazione bevande	39	Illuminazione	49
Latte caldo e schiuma di latte	39	Informazione (visualizzare informazioni)	50
Preparare latte e prodotti al latte alternativi	39	Altitudine	50
Preparare il contenitore del latte	40	Modalità performance	50
Preparare la confezione di latte con il tubicino del latte	41	Modalità risparmio	50
Caffè	42	Modalità caffè	50
Preparare una bevanda al caffè..	42	Modalità latte	50
Interrompere la preparazione	42	Modalità Party	50
Preparare una bevanda al caffè con DoubleShot 	42	Durezza dell'acqua	51
Preparare due tazze 	42	Blocco accensione 	52
Preparare più tazze di caffè in sequenza (caffettiera)	43	Miele@home	52
Preparare bevande con caffè in polvere	43	Comando da remoto	52
Tè	44	RemoteUpdate	53
Preparare tè	44	Versione software	53
Avviare il TeaTimer manualmente	44	Modalità fiera (rivenditori)	53
Preparare acqua calda e molto calda	44	Impostazioni di serie	54
Informazioni utili	46	Pulizia e manutenzione	55
Bevande al caffè nel dettaglio	46	Elenco intervalli di pulizia	55
Bevande al tè nel dettaglio	46	Pulire a mano o in lavastoviglie	56
Parametri	47	Detergenti non idonei	57
Quantità erogata	47	Pulire la vaschetta raccogliocce e il contenitore fondi di caffè	57
Dose	47	Pulire la base/griglia appoggiatezze	58
Temperatura di infusione per le bevande al caffè	47	Pulire il serbatoio dell'acqua	58
Temperatura di erogazione per bevande al tè	48	Pulire il filtro del serbatoio dell'acqua	59
Preinfusione del caffè in polvere	48	Pulire l'erogatore centrale	59
Grado di macinatura	48	Pulire il tubicino del latte	62
Modifica delle impostazioni	49	Pulire il contenitore per il latte	62
Visualizzare e modificare Impostazioni	49	Pulire il condotto del latte e la valvola	63
Lingua	49	Pulire l'ugello del vapore	64
Timer: Spegnimento dopo	49	Pulire il contenitore caffè in grani e il vano caffè in polvere	64
TeaTimer	49	Pulire il modulo infusione e il vano interno	65
Volume	49	Pulire l'involucro	66
Luminosità display	49		

Indice

Programmi di pulizia.....	66
Visualizzare il menù “Pulizia”	67
Risciacquare elettrodomestico..	67
Risciacquare il condotto del latte	67
Pulire il condotto del latte.....	67
Sgrassare il modulo infusione	68
Decalcificare apparecchio	70
Lubrificare il modulo infusione.....	72
Risoluzione dei problemi	73
Segnalazioni a display.....	73
Comportamento anomalo della macchina	76
Risultato non soddisfacente	84
Assistenza tecnica	86
Contatti in caso di guasto	86
Garanzia	86
Dichiarazione di conformità	86
Trasporto.....	86
Far fuoriuscire tutto il vapore dalla macchina per il caffè	86
Imballare in modo sicuro la macchina per il caffè	87
Dati tecnici	88

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

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

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

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

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

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Uso corretto

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

Bambini

 Pericolo di ustionarsi nelle immediate vicinanze degli erogatori.

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

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

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

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Sicurezza tecnica


- ▶ Eventuali danni alla macchina per il caffè possono costituire un pericolo per la sicurezza. Prima di installare la macchina per il caffè accertarsi che non siano presenti danni visibili. Non mettere in funzione una macchina danneggiata.
- ▶ Prima di allacciare la macchina per il caffè occorre assolutamente confrontare i dati di allacciamento (tensione e frequenza), riportati sulla targhetta, con quelli della rete elettrica. Questi dati devono corrispondere affinché la macchina non subisca dei danni. In caso di dubbi rivolgersi a un elettricista qualificato.
- ▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se la macchina per il caffè è allacciata a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione sia verificata, perché è fondamentale per la sicurezza. In caso di dubbi, far controllare l'impianto da un tecnico specializzato.
- ▶ È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia elettrica autosufficiente o non sincrono alla rete (come reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia elettrica rispetti le normative EN 50160 o similari. Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e per questo prodotto Miele devono essere garantite per funzionalità e procedure anche col funzionamento autonomo oppure non sincrono alla rete oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come per esempio descritto nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Per collegare la macchina alla rete elettrica non utilizzare una presa multipla né una prolunga; questi collegamenti non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. pericolo d'incendio).
- ▶ Non utilizzare la macchina per il caffè in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).
- ▶ Estrarre immediatamente la spina dalla presa qualora si riscontrassero danni o se p.es. si sentisse odore di bruciato.
- ▶ Accertarsi che il cavo di alimentazione elettrica non si incastri oppure non sfregghi su spigoli vivi.
- ▶ Accertarsi che il cavo non sporga o penzoli. C'è il rischio che qualcuno possa inciampare e anche la macchina potrebbe subire danni.
- ▶ Utilizzare la macchina per il caffè solo a temperature ambiente comprese tra +10 °C e +38 °C.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Posizionare la macchina per il caffè ad un'altezza di almeno 850 mm dal pavimento.
- ▶ Pericolo di surriscaldamento. Garantire un'aerazione e una fuoriuscita ottimali dell'aria dalla macchina. Durante il funzionamento non coprire la macchina per il caffè con panni o simili.
- ▶ Se la macchina è stata posizionata dietro il frontale chiuso di un mobile, ricordarsi che può funzionare solo con l'anta del mobile aperta (v. cap. "Indicazioni di posizionamento" per le dimensioni minime della nicchia). Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. In questo modo si danneggiano l'elettrodomestico e/o i mobili adiacenti a esso. Non chiudere l'anta del mobile quando l'apparecchio è in funzione. Chiudere l'anta del mobile solo quando la macchina per il caffè si è completamente raffreddata.
- ▶ Proteggere la macchina da acqua e spruzzi di acqua. Non immergere la macchina per il caffè in acqua.
- ▶ Il diritto alla garanzia decade se la macchina per il caffè non viene riparata da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.
- ▶ Interventi di manutenzione o riparazioni eseguiti in modo improprio possono causare seri pericoli all'utente, per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità. Gli interventi di manutenzione e le riparazioni sulla macchina per il caffè possono essere eseguiti solo da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.
- ▶ In caso di riparazioni la macchina deve essere staccata dalla rete elettrica. La macchina è staccata solamente se:
 - la spina non è inserita.
Per staccare la macchina dalla rete elettrica, afferrare la spina, non tirare mai il cavo;
 - l'interruttore generale dell'impianto elettrico è disinserito;
 - i fusibili dell'impianto elettrico sono completamente svitati.
- ▶ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo con un cavo speciale dello stesso tipo (disponibile ad es. nello shop online di Miele o presso l'assistenza tecnica Miele). Per motivi di sicurezza è necessario che la sostituzione sia effettuata da personale qualificato o dal servizio di assistenza tecnica Miele.
- ▶ Non aprire mai l'involucro. Toccare collegamenti sotto tensione o modificare la struttura elettrica e meccanica può comportare gravi pericoli e causare guasti di funzionamento della macchina per il caffè.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Impiego corretto

 Pericolo di ustionarsi nelle immediate vicinanze degli erogatori. I liquidi che fuoriescono e il vapore sono estremamente caldi.

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

Non toccare nessun componente caldo della macchina.

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

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

 Pericolo di lesioni agli occhi!

Non fissare il fascio di luce a occhio nudo o con strumenti ottici (lente di ingrandimento o dispositivi simili).

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

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

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

► Non versare liquidi nel contenitore per caffè in grani.

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

► Non utilizzare caffè in grani pretrattato con zucchero o caramello e prodotti simili, né tantomeno liquidi contenenti zuccheri. Lo zucchero danneggia l'apparecchio.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ Riempire il contenitore del caffè in polvere esclusivamente di caffè macinato.
- ▶ Non utilizzare caffè in polvere caramellato. Lo zucchero contenuto si incolla e ostruisce il modulo infusione della macchina per il caffè. La compressa per la pulizia per sgrassare il modulo infusione non scioglie questo tipo di aderenze.
- ▶ Utilizzare solo latte senza additivi. Gli additivi, solitamente ricchi di zucchero, otturano i condotti del latte.
- ▶ Se si utilizza latte di origine animale, servirsi esclusivamente di latte pastorizzato.
- ▶ Quando si preparano bevande al tè rispettare le indicazioni del rispettivo produttore.
- ▶ Non tenere sostanze miste ad alcool sotto l'erogatore centrale. Le parti in plastica della macchina potrebbero prendere fuoco e fondersi.
- ▶ Non posizionare fiamme libere, p.es. una candela, sulla macchina o accanto a essa. La macchina potrebbe prendere fuoco e causare un incendio.
- ▶ Non pulire alcun oggetto con l'ausilio della macchina per il caffè.
- ▶ Assicurarsi che la macchina per il caffè non venga a contatto con gel igienizzanti per le mani e creme solari, poiché questi prodotti danneggiano le superfici.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Accessori e pezzi di ricambio

- ▶ Si consiglia di utilizzare accessori originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto può decadere.
- ▶ Si consiglia di sostituire i componenti difettosi con pezzi di ricambio originali. Se i ricambi originali vengono montati correttamente, Miele garantisce il pieno rispetto dei requisiti di sicurezza e il diritto alla garanzia rimane invariato.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, minimo per 10, dopo l'uscita di gamma della macchina per il caffè.

Pulizia e manutenzione

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

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

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

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è pratico e protegge l'apparecchio da eventuali danni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, in quanto selezionati secondo criteri di rispetto 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.

Si consiglia di conservare l'imballaggio per eventuali trasporti.

Risparmio energetico

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

- Utilizzare la macchina per il caffè in Modalità risparmio (preimpostata).
- Ridurre la luminosità del display.
- Modificare l'impostazione del timer Spegnimento dopo su 20 minuti. La macchina per il caffè si spegne 20 minuti dopo l'ultima erogazione di bevanda o dopo l'ultimo sfioramento di un tasto sensore. Se si aumenta il valore dell'impostazione del timer Spegnimento dopo, la macchina per il caffè avrà consumi energetici maggiori.
- Alcune modifiche alle impostazioni di serie possono incrementare i consumi energetici della macchina per il caffè. Prestare particolare attenzione al seguente messaggio sul display: Questa impostazione aumenta i consumi di energia elettrica.

- Se si desidera preriscaldare le tazze solo occasionalmente, disattivare il riscaldamento tazze.
- Se non si adopera la macchina per il caffè, spegnerla tramite il tasto On/Off .

Smaltimento delle apparecchiature

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



Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto deve essere conferito agli idonei centri di raccolta differenziata allestiti dai comuni o dalle società di igiene urbana oppure riconsegnato gratuitamente al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'utente è tenuto a cancellare eventuali dati personali dall'apparecchiatura elettronica da smaltire. L'adeguata raccolta differenziata contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici). Smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. legisl. 14 mar-


Sostenibilità e tutela dell'ambiente

zo 2014, n. 49 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE e sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. L'utente è tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, in modo non distruttivo. Conferirli agli idonei centri di raccolta differenziata dove vengono presi in consegna gratuitamente. Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

Allacciamento elettrico

La macchina per il caffè viene fornita pronta per essere allacciata alla rete elettrica tramite cavo e presa schuko.


Posizionare la macchina per il caffè in modo tale che la presa risulti accessibile. Se la presa non fosse 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 per il caffè a multiprese e prolunghe può causare un sovraccarico dei cavi.

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

L'impianto elettrico deve essere realizzato conformemente a VDE 0100.

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

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

La potenza assorbita 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.

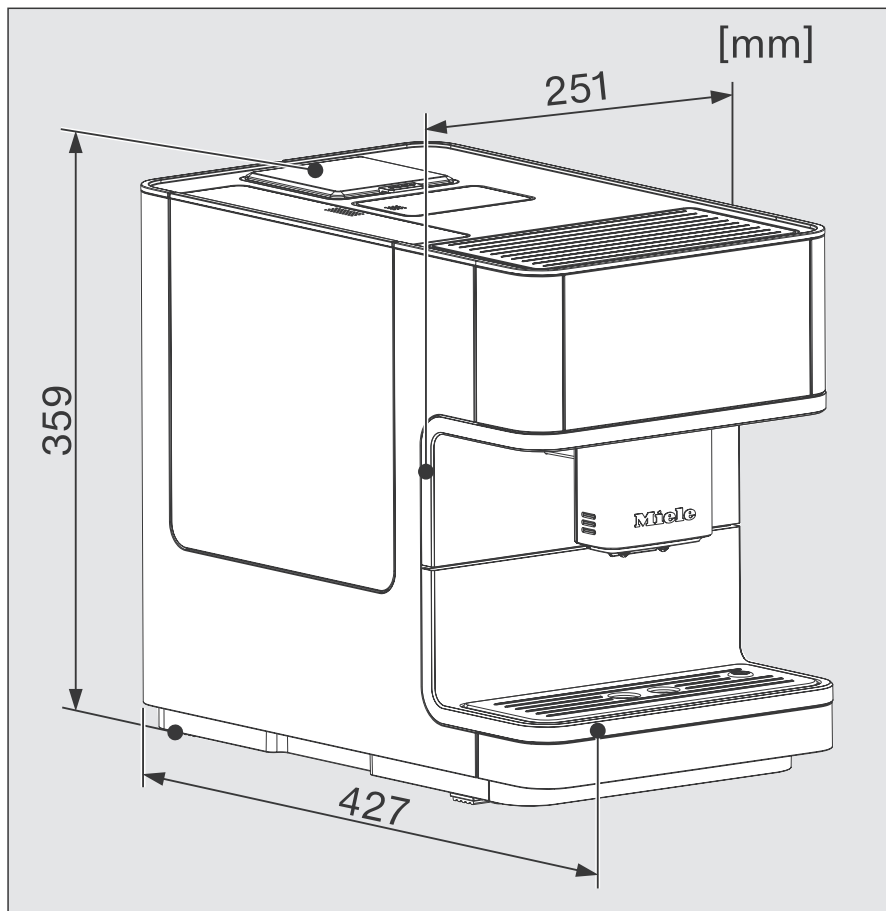
In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

È possibile il funzionamento temporaneo o permanente con un sistema di alimentazione di energia elettrica 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 elettrica rispetti la normativa EN 50160 o similari.


Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e per questo prodotto Miele devono essere garantite per funzione e procedure anche con il funzionamento autonomo oppure non sincrono alla rete oppure sostituite da misure eguali nell'installazione. Come per esempio descritto nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

Installazione

Misure apparecchio



Indicazioni di posizionamento

 Pericolo di surriscaldamento a causa di aerazione insufficiente. Se la macchina per il caffè non è aerata a sufficienza, l'elettrodomestico può surriscaldarsi. Garantire un'aerazione e una fuoriuscita ottimali dell'aria dalla macchina. Durante il funzionamento non coprire la macchina per il caffè con panni o simili.

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

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

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

Osservare le seguenti indicazioni di posizionamento.

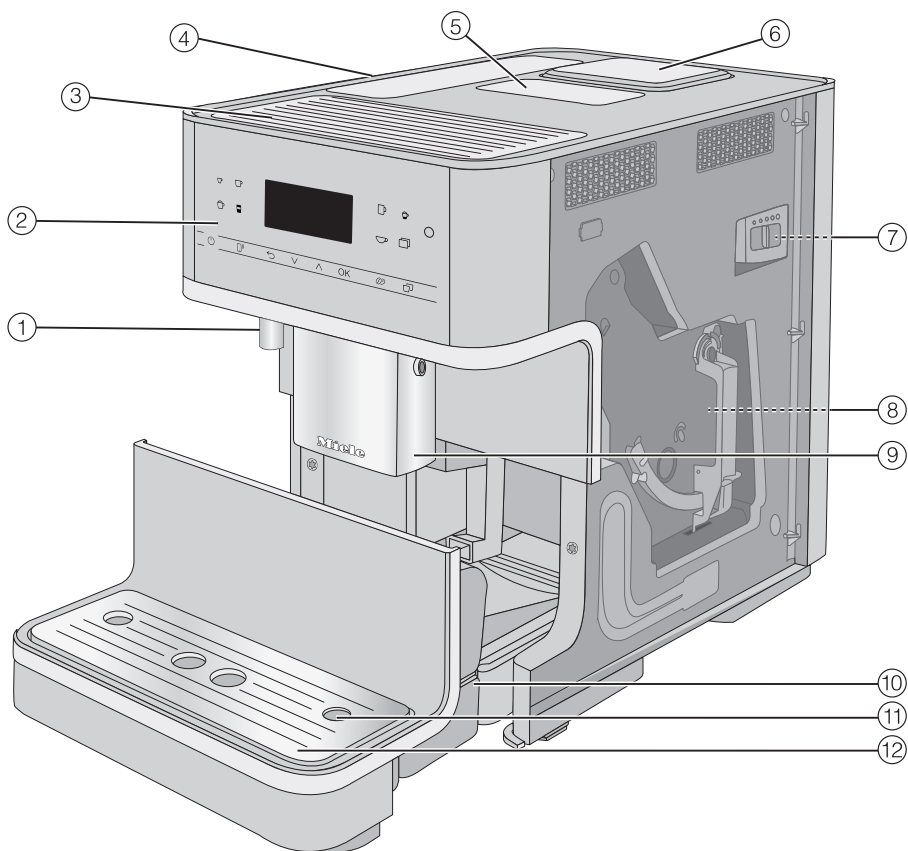
- Il luogo di posizionamento deve essere asciutto e ben aerato.
- La temperatura ambiente deve essere compresa tra +10 °C e +38 °C.
- La macchina per il caffè è posizionata su una superficie orizzontale. La superficie di posizionamento deve essere resistente all'acqua.

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

Altezza	508 mm
Larghezza	450 mm
Profondità	555 mm

Presentazione del prodotto

Descrizione apparecchio

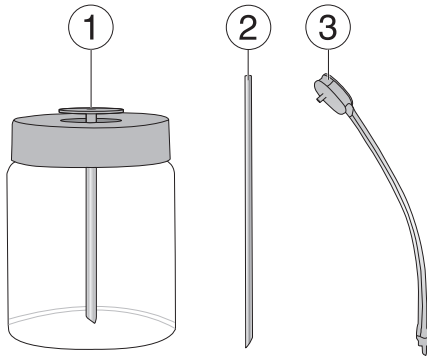


- ① Erogatore acqua calda
- ② Pannello comandi
- ③ Riscaldamento tazze*
- ④ Serbatoio acqua
- ⑤ Vano caffè in polvere
- ⑥ Contenitore caffè in grani
- ⑦ Dispositivo di regolazione grado di macinatura (dietro lo sportello della macchina)
- ⑧ Modulo infusione (dietro lo sportello della macchina)
- ⑨ Erogatore centrale regolabile in altezza
- ⑩ Vaschetta raccogli gocce con coperchio e contenitore fondi
- ⑪ Sede condotto latte
- ⑫ Pannello inferiore con griglia/base appoggiatezze

*a seconda del modello: CM 6360, CM 6560

Presentazione del prodotto

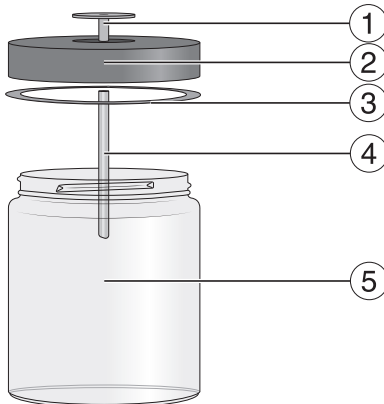
Contenitore del latte e tubicino del latte



- ① Contenitore per il latte*
- ② Tubicino per il latte
- ③ Condotto del latte con valvola

*a seconda del modello: CM 6360,
CM 6560

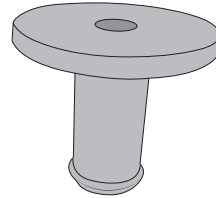
Contenitore del latte nel dettaglio



- ① Elemento di giunzione
- ② Coperchio
- ③ Anello di tenuta
- ④ Tubo in acciaio inossidabile
- ⑤ Vetro

Elemento di giunzione per tubicino del latte e contenitore del latte

È possibile preparare il latte con il tubicino del latte o con il contenitore del latte (a seconda del modello compreso nella dotazione).



L'elemento di giunzione è compreso nella dotazione e viene innestato sul tubicino del latte oppure sul coperchio del contenitore del latte.

Al momento della fornitura l'elemento di giunzione è a parte oppure si trova nel coperchio del contenitore del latte (a seconda del modello). È possibile spingere leggermente l'elemento di giunzione fuori dal lato interno del coperchio del contenitore del latte.

Accessori in dotazione

- Set iniziale "Cura e pulizia macchina Miele"

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

- Scovolino

Ad es. per pulire il tubicino del latte.

- Tubicino del latte

per preparare il latte direttamente dalla confezione di vendita

- Recipiente per il latte con coperchio

per conservare e preparare il latte (fornito a seconda del modello)








Presentazione del prodotto

Accessori su richiesta

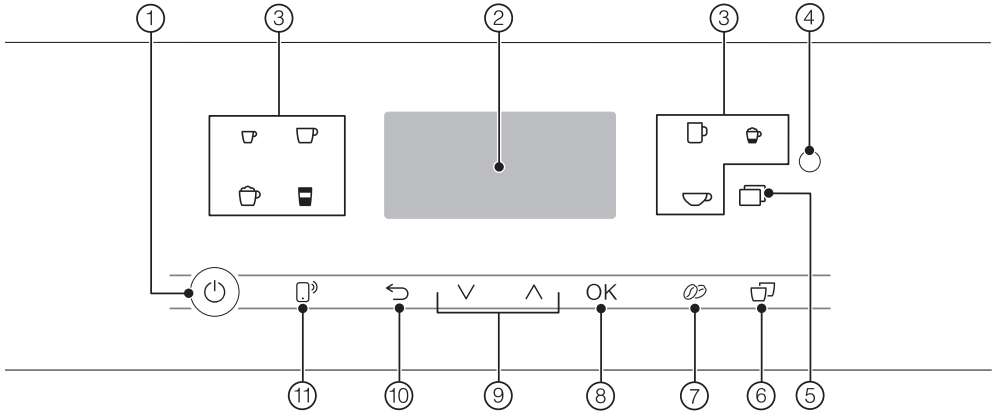
Questi prodotti e altri accessori sono disponibili nello shop online di Miele, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.








- **Panno universale in microfibra**
per rimuovere impronte e sporco lieve
- **Compresse per la pulizia**
per sgrassare il modulo infusione
- **Pastiglie decalcificanti**
per decalcificare i condotti
- **Recipiente per il latte con coperchio**
per conservare e preparare il latte
- **CJ Jug 1,0 l**
caraffa termica per caffè o tè (funzione caffettiera/teiera)
- **Miele Black Edition One for all**
caffè in grani interi – per la preparazione ottimale di caffè espresso, Café Crema e bevande al caffè con latte
- **Miele Black Edition Espresso**
caffè in grani interi – per la preparazione ottimale di caffè espresso
- **Miele Black Edition Café Crema**
caffè in grani interi – per la preparazione ottimale di caffè
- **Miele Black Edition Decaf**
caffè in grani interi – per la preparazione ottimale di bevande al caffè decaffeinato

Simboli dei tasti bevande

-  Caffè espresso
-  Caffè
-  Caffè lungo
-  Cappuccino
-  Latte macchiato
-  Caffè espresso macchiato
-  Acqua per il tè

Comandi e spie













- ① **Tasto On/Off** 
Accendere e spegnere la macchina per il caffè
- ② **Display**
Visualizzare informazioni sull'attività in corso o sullo stato
- ③ **Tasti bevande**
Erogazione bevande
- ④ **Interfaccia ottica**
(solo per l'assistenza tecnica autorizzata Miele)
- ⑤ **Tasto sensore** 
 - Preparare altre bevande: caffè ristretto, cappuccino italiano, Flat white, caffelatte, caffè con latte, latte caldo e schiuma di latte, acqua molto calda, acqua calda, funzione caffettiera
 - Programmi di pulizia
 - Profili
 - Impostazioni
- ⑥ **Tasto sensore "2 dosi"** 
Per preparare 2 dosi di una bevanda in una volta sola
- ⑦ **Tasto 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.
- ⑧ **Tasto sensore OK**
Per confermare le segnalazioni a display e salvare le impostazioni
- ⑨ **Tasti freccia** 
Sfogliare negli elenchi di selezione, segnare una selezione o modificare dei valori
- ⑩ **Tasto sensore "Indietro"** 
Tornare al menù sovraordinato e interrompere azioni indesiderate
- ⑪ **Tasto sensore MobileStart** 
Attivazione dell'avvio da remoto per la preparazione di bevande tramite l'app Miele

Presentazione del prodotto

Simboli a display

Oltre al testo appaiono anche i seguenti simboli:

Simbolo	Spiegazione
	Il simbolo contrassegna il menù “Impostazioni” e la voce menù “Lingua”.
	Questo simbolo indica le informazioni e gli avvisi aggiuntivi per l'utilizzo. Confermare le segnalazioni con <i>OK</i> .
	Il simbolo viene visualizzato quando il blocco accensione è attivo. I comandi sono bloccati.
	Il timer TeaTimer è stato avviato (v. cap. “TeaTimer”). Il tempo rimasto di infusione è visualizzato accanto al simbolo.
	Il simbolo viene visualizzato durante la decalcificazione. Inoltre il simbolo si trova sul serbatoio dell'acqua: versare l'acqua fino a questa tacca.
    	Se è attivo Miele@home per la macchina, con questi simboli viene visualizzata la connessione WLAN. I simboli indicano l'intensità di connessione WLAN a livelli da forte a non collegato.

Impostazione

Tasti sensore

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


A ogni pressione di tasto suona un segnale acustico. È possibile adeguare l'acustica tasti o spegnere i suoni (v. cap. "Modifica delle impostazioni" par. "Volume").

Menù bevande


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

Miele

Selezionare bevanda

Altre bevande si trovano nel menù Altri/e (tasto sensore )

Accedere a un menù e navigare

Per accedere a un menù, premere il relativo tasto sensore, p.es. tasto sensore .

Miele

Altre bevande

Profili

Pulizia

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

Per scegliere una voce menù, premere i tasti freccia $\wedge \vee$, finché la voce menù desiderata si retroillumina.

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

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

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

Uscire dal livello menù o interrompere l'azione in corso

Per uscire da un menù, toccare il tasto sensore \leftarrow .

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

Bevande al caffè

È possibile preparare caffè o caffè espresso con i grani tostati, dal momento che la macchina per il caffè macina di volta in volta il caffè che occorre.

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

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

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

- Caffè ristretto
- Caffè espresso
- Caffè

Presentazione del prodotto

- Caffè lungo
- Cappuccino
- Cappuccino italiano
- Latte macchiato
- Caffelatte
- Caffè espresso macchiato
- Flat White
- Caffè con latte

Latte caldo e schiuma di latte

È possibile preparare latte caldo o schiuma di latte con latte vaccino oppure con prodotti al latte alternativi a base vegetale.

Bevande al tè

Durante la preparazione del tè è possibile selezionare la temperatura dell'acqua molto calda per le seguenti tipologie di tè:

- Tè giapponese
- Tè bianco
- Tè verde
- Tè nero
- Infuso alle erbe
- Tè alla frutta

Funzioni particolari

Connessione in rete

La macchina per il caffè è dotata di un modulo WLAN integrato. Il modulo WLAN consente la connessione alla rete domestica e l'uso dell'app Miele su un terminale mobile.

Una volta collegata la macchina per il caffè tramite WLAN, la connessione viene ristabilita automaticamente a ogni riaccensione.

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

Collegando la macchina per il caffè alla rete WLAN aumentano i consumi energetici, anche se la macchina è spenta.

Opzioni Smart tramite l'app Miele*.

La connessione in rete tramite l'app Miele consente di accedere a numerose opzioni Smart, tra cui:

- visualizzare le informazioni di stato;
- utilizzare altre funzioni di aiuto;
- tramite gli aggiornamenti software, la macchina per il caffè è sempre allo stato più avanzato dello sviluppo Miele.

Ulteriori dettagli sulle opzioni Smart sono disponibili sul sito web di Miele, nell'Apple App Store® o nel Google Play Store™.

* Offerta digitale aggiuntiva di Miele & Cie. KG. La gamma di funzioni può variare a seconda del modello e del paese. Per i prodotti e i servizi digitali di Miele nell'app Miele è richiesto il consenso alle Condizioni generali di vendita e all'Informativa sulla protezione dei dati. Miele si riserva il diritto di modificare o cessare le offerte digitali in qualsiasi momento.


Presentazione del prodotto

App Miele

È possibile scaricare la App Miele gratuitamente da Apple App Store® o da Google Play Store™.



DoubleShot

Per una bevanda al caffè dal sapore particolarmente deciso e aromatico si può selezionare la funzione DoubleShot . A metà procedimento di infusione vengono macinati e infusi nuovi grani di caffè. Grazie al tempo di estrazione ridotto scaturiscono aromi indesiderati e sostanze amare.

DoubleShot può essere attivato per tutte le bevande al caffè a eccezione del "Caffè ristretto".

Due dosi

È possibile riempire due tazze contemporaneamente o preparare due dosi di una bevanda alla volta in un'unica tazza grande.

Caffettiera

Per riempire p.es. una caffettiera, con la funzione *caffettiera* è possibile preparare automaticamente più tazze di caffè in sequenza.

Si possono così preparare fino a otto tazze direttamente in sequenza (massimo 1 litro).

TeaTimer

Una volta preparata l'acqua per il tè, è possibile utilizzare la funzione *TeaTimer* per avviare un timer. Per il tipo di tè se-

lezionato è preimpostato un tempo di infusione specifica, che può essere modificata.

Riscaldamento tazze

A seconda del modello: CM 6360, CM 6560.

È possibile preriscaldare le tazze o i bicchieri con il riscaldamento tazze della macchina per il caffè.

L'aroma del caffè espresso e di altre bevande al caffè si sprigiona meglio utilizzando tazze preriscaldate e la temperatura delle bevande rimane invariata più a lungo.

Quando viene attivato il riscaldamento tazze, il ripiano tazze viene riscaldato costantemente fintanto che la macchina per il caffè è accesa. Naturalmente aumentano i consumi energetici della macchina per il caffè.

Modalità avanzata

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.

Profili

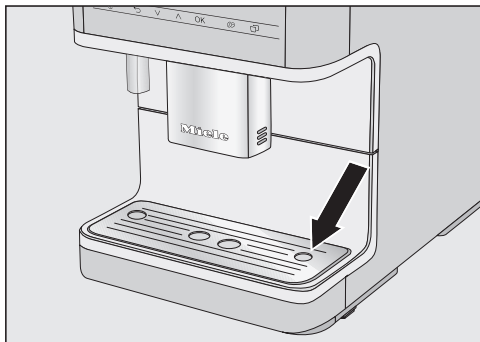
Per tenere conto delle preferenze di sapore e di caffè dei diversi utenti, oltre al menù bevande (profilo Miele) è possibile creare dei profili individuali.

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

Primo avvio

Prima dell'uso

- Rimuovere, se presenti, i fogli di avvertenze.




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

Pulire la macchina, prima di aggiungere acqua e caffè in grani. Seguire le avvertenze al capitolo "Pulizia e manutenzione", p.es. pulire il contenitore del caffè in grani con un panno asciutto e morbido.

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

Primo avvio e messa in funzione

- Toccare il tasto On/Off  se a display non è visualizzato nulla.

Selezionare la lingua del display

- Selezionare la lingua desiderata per il display.

Eventualmente viene richiesto anche il paese.

Configurare la connessione in rete (Miele@home)

Per ricevere gli aggiornamenti del software e utilizzare la macchina per il caffè tramite app Miele sul proprio dispositivo mobile, è possibile connettere la macchina alla rete WLAN di casa.

Durante il primo avvio a display compare Connetti "Miele@home".

Suggerimento: È possibile configurare Miele@home anche in un secondo momento. Poi selezionare Saltare.

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

- Toccare Avanti.

- Selezionare il metodo di collegamento desiderato.

- Seguire le istruzioni sul display della macchina per il caffè e sull'app Miele.

Sul display compare Connessione riuscita..

Dopo la successiva accensione, viene scaricato il nuovo software per la macchina per il caffè tramite RemoteUpdate, a condizione che sia disponibile. In questo caso l'utente viene avvisato che è possibile installare il nuovo software (v. cap. "RemoteUpdate").

La connessione in rete aumenta i consumi energetici della macchina per il caffè.

- Toccare *OK* per proseguire con il primo avvio.

Impostare la durezza dell'acqua

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

Per ulteriori informazioni su come impostare il grado di durezza dell'acqua, v. cap. "Impostazioni", par. "Durezza acqua".

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

Selezionare Modalità performance

Selezionare la modalità Performance adatta in base alle proprie preferenze di caffè (v. cap. "Modifica delle impostazioni" par. "Modalità Performance"):

- **Modalità risparmio:** Questa modalità è quella che consuma meno energia (impostazione predefinita).
- **Modalità caffè:** Questa modalità è ottimizzata per un aroma perfetto del caffè.
- **Modalità latte:** Con questa modalità è possibile preparare in modo rapido bevande con il latte.

- Selezionare la modalità Performance desiderata.

- Confermare con *OK*.

Se si seleziona una modalità Performance diversa da Modalità risparmio, i consumi energetici della macchina per il caffè aumentano.

- Confermare con *OK*.


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

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

Tenere presente che il pieno aroma del caffè e la tipica crema si ottengono solo dopo alcune erogazioni.

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

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

Per spegnere la macchina per il caffè dopo l'utilizzo, toccare il tasto On/Off . **Non** estrarre la spina: se la macchina per il caffè viene staccata dalla rete elettrica poco dopo il primo avvio, questo dovrà essere ripetuto.

Concludere il primo avvio

Il primo avvio è concluso correttamente.

Uso

Accendere la macchina per il caffè


- Toccare il tasto On/Off .

La macchina per il caffè si riscalda e risciacqua i tubi. Dall'erogatore centrale fuoriesce acqua molto calda.

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

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

Riempire il contenitore caffè in grani

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

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

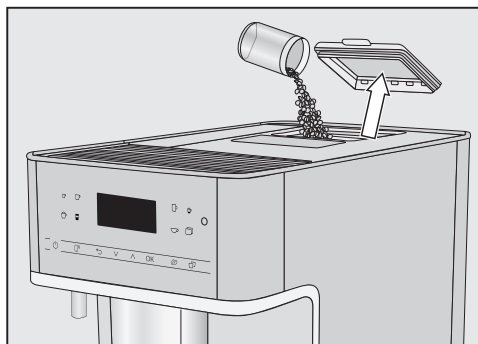
Non utilizzare grani di caffè verdi, non tostati o miscele di caffè che li contengano perché possono danneggiare il macinacaffè. I grani di caffè verdi, non tostati sono molto duri e contengono ancora umidità residua. Il macinacaffè si potrebbe danneggiare già al primo processo di macinatura.

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

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

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


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



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

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

Riempire il serbatoio dell'acqua

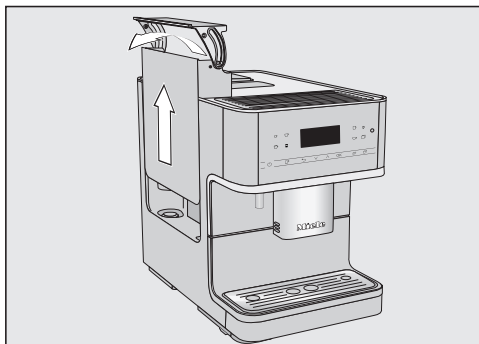
 Rischio per la salute a causa di acqua in cui sono presenti batteri. L'acqua rimasta a lungo nel serbatoio può presentare dei batteri e mettere a rischio la salute dell'utente.

Cambiare **ogni giorno** l'acqua del serbatoio.

⚠ Pericolo di danneggiamento a causa di un uso scorretto.

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

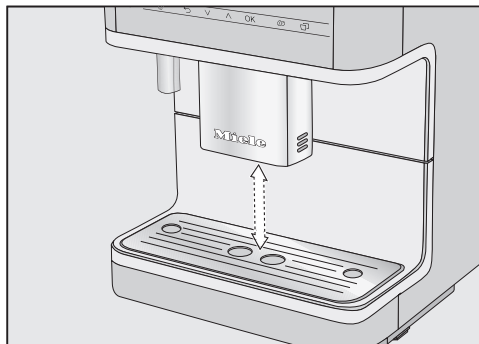
Se il serbatoio dell'acqua è posizionato più in alto o in obliquo, la valvola dell'erogatore non si collega correttamente e l'acqua può fuoriuscire. Verificare che la superficie sotto il serbatoio dell'acqua non sia sporca. Pulire eventualmente la superficie sotto il serbatoio dell'acqua.



- Premere a destra sul coperchio.
- Estrarre il serbatoio dell'acqua verso l'alto, afferrandolo dal coperchio.
- Versare acqua potabile pulita e fredda nel serbatoio dell'acqua fino alla tacca *max.*
- Reinscrivere il serbatoio dell'acqua.

Regolare l'erogatore in base alla tazza

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




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

Parametri

Visualizzare e modificare i parametri

È possibile modificare la quantità erogata per tutte le bevande.

È possibile impostare individualmente la dose, la temperatura di infusione e la preinfusione di ogni bevanda al caffè.

- Toccare .
- Selezionare Parametri.
- Selezionare una bevanda.
- Confermare con *OK*.

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

Uso

Se è stata selezionata una bevanda al caffè, vengono visualizzate le impostazioni attuali per Dose, Temperatura infusione e Preinfusione.


Nella prima riga è visualizzata la voce menù Quantità erogata. Se si seleziona Quantità erogata e si conferma con *OK*, si avvia subito la preparazione della bevanda.

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

L'impostazione viene memorizzata.

Modificare la quantità erogata

Nella modalità avanzata è possibile modificare la quantità erogata per la bevanda preparata o in modo permanente. Se si desidera modificare in modo permanente la quantità erogata di una bevanda, modificare il parametro Quantità erogata.

- Posizionare una tazza sotto l'erogatore centrale.
- Toccare .
- Selezionare Parametri.
- Selezionare una bevanda.
- Confermare con *OK*.

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

- Selezionare Quantità erogata.

- Confermare con *OK*.

La bevanda desiderata viene preparata. Non appena è preparata la quantità minima, a display viene visualizzato *Salvare*.

- Quando la tazza è sufficientemente piena secondo le proprie esigenze, toccare il tasto *OK*.

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

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

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



Suggerimento: È possibile modificare la quantità erogata della bevanda raffigurata sul pannello comandi con una pressione del tasto prolungata. Toccare il tasto della bevanda desiderata finché si avvia la preparazione. Non appena è preparata la quantità minima, a display viene visualizzato *Salvare*.

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

Modalità avanzata

Accendere e spegnere la modalità avanzata

Viene visualizzato il menù delle bevande.



- Toccare il tasto sensore .
- Selezionare Impostazioni  | Modalità avanzata.

- Selezionare l'opzione desiderata.
- Confermare con *OK*.

L'impostazione viene memorizzata.

Modificare la quantità erogata nella modalità avanzata

La quantità erogata può essere modificata solo durante le singole fasi di preparazione e solo per la bevanda preparata. La nuova quantità erogata non viene memorizzata.

Se si seleziona DoubleShot  o 2 dosi , la quantità erogata non può essere modificata con la modalità avanzata.

Viene visualizzato il menù delle bevande.

- Selezionare una bevanda.


Si avvia la preparazione. È possibile adattare la quantità erogata durante l'erogazione, p.es. per il latte macchiato è possibile modificare le quantità di latte caldo, schiuma di latte e caffè espresso.



- Utilizzare i tasti freccia \wedge e \vee per spostare il regolatore (triangolino) come desiderato.

Profili

Creare un profilo

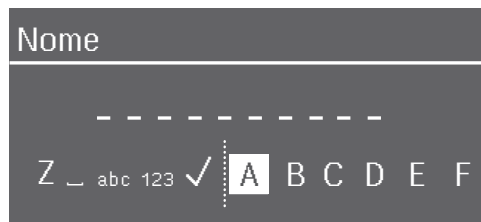
- Toccare il tasto sensore .
- Selezionare Profili.
- Confermare con *OK*.

Il menù Profili si apre.

- Selezionare Creare profilo.

A display si apre un editor.

Immettere lettere e cifre tramite i tasti sensore \wedge e \vee . È possibile scegliere tra maiuscolo e minuscolo.



- per immettere un carattere, evidenziare un carattere e confermare la selezione con *OK*.
- Per cancellare il carattere, toccare il tasto sensore \leftarrow .
- Per memorizzare il nome, toccare la spunta \checkmark e confermare con *OK*.


- Immettere il nome del profilo.

Suggerimento: Scegliere nomi brevi, significativi.

Il profilo è creato.

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

Preparare le bevande di un profilo

- Toccare il tasto sensore  e selezionare Profili. Confermare con *OK*.
- Selezionare il profilo desiderato.
- Selezionare la bevanda desiderata.

Si avvia la preparazione delle bevande.

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.

Uso

- Toccare il tasto sensore .

Il menù Profili si apre.

- Selezionare il profilo desiderato.

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

Adesso è possibile modificare le bevande individualmente.

Modificare i profili

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

- Toccare il tasto sensore .

Il menù Profili si apre.

- 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 profilo

Impostare il cambio di profilo

- Toccare il tasto sensore .

Il menù Profili si apre.

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

Sono disponibili le seguenti opzioni:

- **Manuale:** il profilo selezionato rimane attivo fintanto che non si seleziona un altro profilo.
- **Dopo l'erogazione:** dopo l'erogazione di ogni bevanda viene di nuovo visualizzato il profilo Miele.

- **All'accensione:** a ogni accensione della macchina per il caffè viene visualizzato il profilo Miele, senza tenere in considerazione quale profilo era stato selezionato prima di spegnere la macchina.

- Selezionare l'opzione desiderata.
- Confermare con *OK*.


Modificare nome

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

- Selezionare Modificare nome e confermare con *OK*.
- Modificare il nome come si desidera (v. anche par. "Creare profili").

Cancellare profilo

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

- Toccare il tasto sensore .
- Il menù Profili si apre.
- 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.

Grado di macinatura

Riconoscere il grado di macinatura corretto

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

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

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

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

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

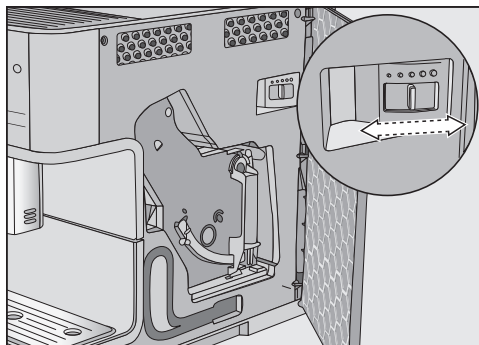
Regolare il grado di macinatura

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

Modificare il grado di macinatura sempre solo di un livello.

Dopo ogni regolazione avviare sempre la preparazione di una bevanda per macinare il caffè in grani. In seguito è possibile modificare di nuovo gradualmente il grado di macinatura.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio.



- Spostare la leva del grado di macinatura max. di un livello verso sinistra (macinatura più fine) o verso destra (macinatura più grossa).

Il grado di macinatura impostato vale per tutte le bevande.

- Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- Vuotare la vaschetta raccogli-gocce e il contenitore fondi di caffè.
- Preparare una bevanda al caffè.

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

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

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

Connessione in rete

Presupposti per la connessione in rete


Osservare i seguenti presupposti per la connessione in rete:

1. Nel luogo di installazione è disponibile una rete domestica.
Tenere la password WLAN a portata di mano.

Uso


2. L'app Miele è presente su un terminale mobile.
3. Si possiede un account utente nell'app Miele.

Accensione e spegnimento di MobileStart


Se si desidera utilizzare MobileStart , l'opzione Comando remoto deve essere accesa.

Viene visualizzato il menù delle bevande.

- Toccare il tasto sensore .

Il tasto sensore  si accende. Adesso è possibile avviare tramite app la preparazione di una bevanda. Seguire le indicazioni.

Preparare MobileStart

 Pericolo di ustionarsi nelle immediate vicinanze degli erogatori.

Se inavvertitamente fuoriescono liquidi o vapore, è possibile che qualcuno possa ustionarsi se col corpo si è vicini all'erogatore centrale o se si viene a contatto con componenti molto caldi.

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

Il latte nel contenitore del latte oppure in una confezione di latte **non** viene conservato in frigorifero.

Se lasciato fuori dal frigorifero per un periodo prolungato nel contenitore del latte o nella sua confezione, il latte può andare a male (a seconda del tipo di latte).

Se si desidera avviare la preparazione di una bevanda con il latte tramite la app, accertarsi che il latte sia sufficientemente freddo (< 10 °C).

In particolare, non lasciare il latte vaccino per troppo tempo nel contenitore del latte o nella sua confezione fuori dal frigorifero.

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

Con Mobile Start è possibile p.es. avviare la preparazione delle bevande tramite l'app Miele.

È possibile utilizzare Mobile Start solo se

- è configurato Miele@home per la macchina per il caffè e
- Mobile Start è attivato.

- Assicurarsi che la macchina per il caffè sia pronta per il funzionamento e che, p.es., il serbatoio dell'acqua e il contenitore caffè in grani siano sufficientemente pieni.

- Sotto l'erogatore centrale è presente un recipiente sufficientemente grande e vuoto.

Ora è possibile preparare le bevande tramite app.



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

Se la macchina per il caffè è utilizzata direttamente con i suoi comandi, non è possibile gestirla tramite app. Ha precedenza l'utilizzo diretto sulla macchina.

Riscaldamento tazze

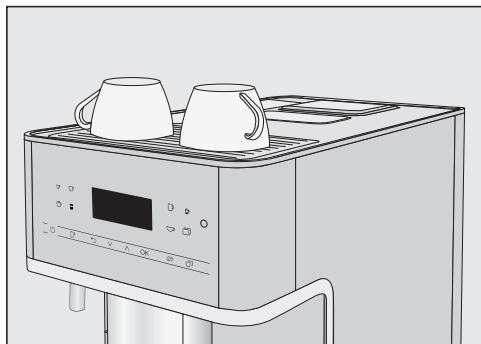
A seconda del modello: CM 6360, CM 6560.

Attivare o disattivare il riscaldamento tazze

- Toccare il tasto sensore .
- Selezionare Impostazioni  | Riscaldamento tazze.
- Selezionare l'opzione desiderata.
- Confermare con **OK**.

L'impostazione viene memorizzata.

Preriscaldare le tazze



- Disporre le tazze o i bicchieri sul riscaldamento tazze della macchina per il caffè.

Riattivare le macchine per il caffè dalla modalità standby

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

risparmiare energia. Il tasto sensore **OK** lampeggia fintanto che la macchina per il caffè è accesa.

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

Preparare un'assenza prolungata

Se la macchina per il caffè resta inutilizzata per più di tre giorni, p.es. durante le vacanze, preparare la macchina a tale inattività.

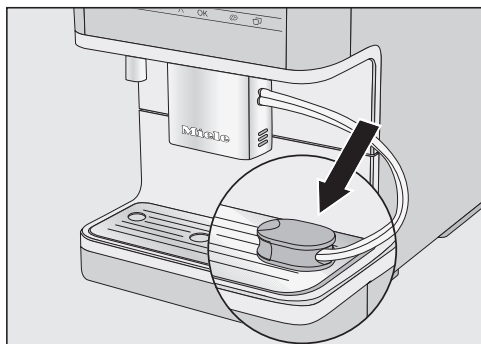
- Vuotare la vaschetta raccogliocce, il contenitore fondi di caffè e il serbatoio dell'acqua.
- Pulire accuratamente i singoli componenti, anche il modulo infusione e il vano interno.
- Staccare la spina per separare la macchina per il caffè dalla rete elettrica.

Spegnere la macchina per il caffè

- Toccare il tasto On/Off .


Se è stata preparata una bevanda con il latte, a display compare Inserire la valvola di risciacquo nella griglia raccogliocce.

Uso



- Inserire la valvola di risciacquo nell'apertura a destra della base/gri-glia appoggiatezze.
- Confermare con *OK*.

Dopo la preparazione di una bevanda al caffè, la macchina effettua un risciacquo dei condotti. Successivamente la macchina per il caffè si spegne.

 Pericolo di ustionarsi nelle immediate vicinanze degli erogatori.

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

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

Non toccare nessun componente caldo della macchina.

Latte caldo e schiuma di latte

Preparare latte e prodotti al latte alternativi

Gli additivi contenenti zucchero nel latte vaccino o nei prodotti al latte alternativi a base vegetale, p.es. bevande alla soia, possono ostruire il condotto del latte 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, p.es. latte vaccino pastorizzato.

È possibile preparare latte caldo o schiuma di latte con latte vaccino oppure con prodotti al latte alternativi a base vegetale.

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

Suggerimento: Per ottenere una consistenza ideale della schiuma di latte utilizzare latte vaccino freddo (< 10 °C) con una percentuale di proteine pari almeno al 3 %.

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

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.

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

Erogazione bevande

Preparare il contenitore del latte

Il latte **non** si raffredda 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).

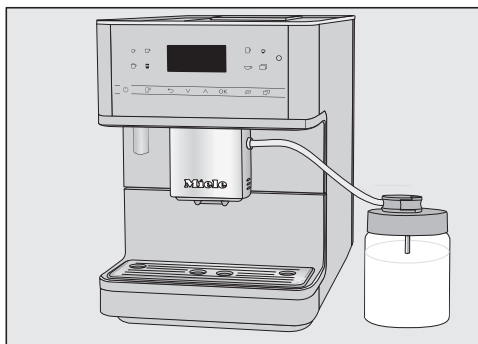
In particolare, non lasciare il latte vaccino per troppo tempo nel contenitore fuori dal frigorifero.

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

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

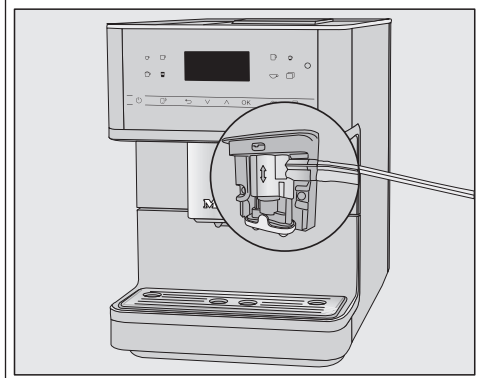
Suggerimento: Utilizzare latte freddo (< 10 °C) per preparare una buona schiuma di latte.

- Inserire l'elemento di giunzione dall'alto nel coperchio finché tutto si chiude perfettamente.
- Inserire il tubo in acciaio inossidabile dall'interno sul coperchio. Assicurarsi che l'estremità inclinata sia rivolta verso il basso.
- 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 2 cm max. dal bordo. Chiudere il contenitore del latte con il coperchio.



- Posizionare il contenitore del latte a destra accanto alla macchina per il caffè.
- Collegare la valvola del condotto del latte sul coperchio del contenitore del latte.
- Collegare il contenitore del latte alla macchina per il caffè inserendo il condotto del latte nella sede dell'erogatore centrale.

La “chiusura” sul condotto del latte e sull'erogatore centrale facilita il corretto riassetto.

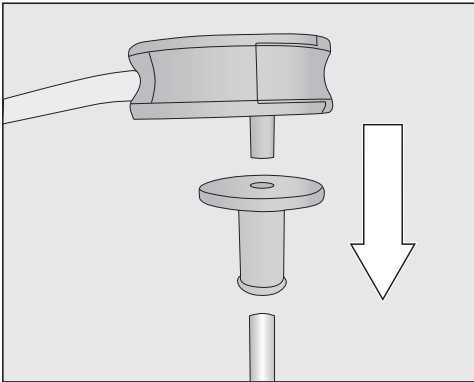


Preparare la confezione di latte con il tubicino del latte

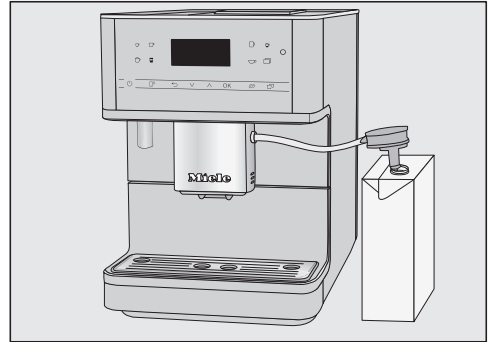
Se per un periodo prolungato non si prepara del latte, risciacquare il condotto prima di erogare la bevanda.

Con il tubicino del latte è possibile preparare il latte direttamente dalla confezione di latte in cartone oppure da altre confezioni di vendita. Il tubicino del latte si compone di un elemento di giunzione e un tubo in acciaio inossidabile lungo.

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

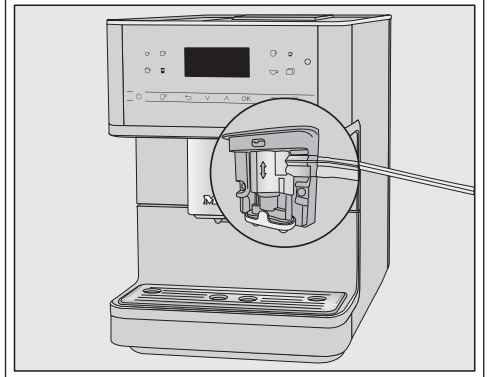


- Dapprima innestare l'elemento di giunzione sul tubo di acciaio inossidabile lungo. Assicurarsi che l'estremità inclinata sia rivolta verso il basso.
- Collegare la valvola sull'elemento di giunzione.



- Se si utilizza un prodotto alternativo al latte, mescolarlo accuratamente. Per una preparazione ottimale sono necessari prodotti alternativi al latte mescolati, non agitati.
- Posizionare la confezione di latte a destra accanto alla macchina per il caffè.
- Immergere il tubicino del latte.
- Infilare il condotto del latte nella sede sull'erogatore centrale.

La “chiusura” sul condotto del latte e sull'erogatore centrale facilita il corretto riassetto.



Suggerimento: Risciacquare il tubicino del latte sotto acqua corrente dopo l'uso.

Erogazione bevande

Caffè

Preparare una bevanda al caffè



- Posizionare una tazza sotto l'erogatore centrale.
- Se si desidera preparare una bevanda al caffè con latte caldo o schiuma di latte, preparare la confezione di latte o il contenitore del latte con il tubicino del latte.
- Selezionare una bevanda: toccare il tasto sensore relativo alla bevanda desiderata. Oppure selezionare nel menù Altri/e | Altre bevande (tasto sensore ☐) una bevanda.

Si avvia la preparazione.

Interrompere la preparazione

- Toccare nuovamente il simbolo di colore arancione sul pannello comandi.
- Se si preparano bevande con più componenti p.es. latte macchiato, è possibile interrompere anticipatamente la preparazione dei singoli componenti.
- Se a display compare Stop, confermare con *OK*.

Preparare una bevanda al caffè con DoubleShot ☉

- Toccare il tasto sensore ☉ immediatamente prima o dopo aver avviato la preparazione di una bevanda.

La preparazione si avvia e il tasto sensore ☉ si illumina. Vengono macinate e infuse due dosi di grani di caffè.

Preparare due tazze ☐

È possibile preparare due dosi di una bevanda alla volta e utilizzare per questo un'unica tazza grande o due tazzine contemporaneamente.



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

Il tasto sensore ☐ si accende.

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

Preparare più tazze di caffè in sequenza (caffettiera)

Con la funzione Caffettiera è possibile preparare automaticamente più tazze di caffè in sequenza (max. 1 l).

Viene visualizzato il menù delle bevande.

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

- Sistemare un recipiente adatto, di dimensioni sufficienti, sotto l'erogatore centrale.
- Toccare il tasto sensore ☐.
- Selezionare Altri/e | Altre bevande | Caffettiera e confermare con **OK**.
- Selezionare il numero desiderato di tazze (da 3 a 8).

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

Interrompere la preparazione

- Toccare il tasto sensore ☐.

Preparare bevande con caffè in polvere

Per preparare bevande con caffè in polvere già macinato, versare la polvere a singole dosi nell'apposito vano. In questo modo è possibile p.es. preparare bevande al caffè decaffeinato, nonostante nel contenitore caffè in grani vi sia del caffè che contiene caffeina.

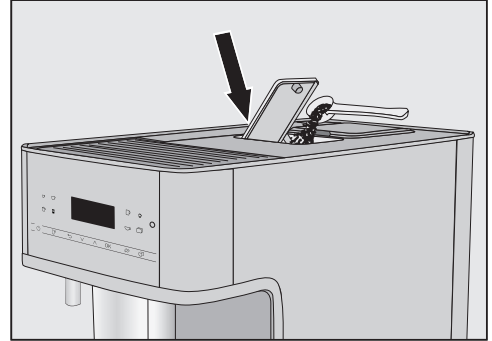
Con il caffè in polvere è possibile preparare sempre solo **1** dose di caffè o caffè espresso.

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

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

Aggiungere caffè in polvere

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



- Aprire il vano polvere.

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

- Versare il caffè in polvere nel vano polvere.
- Chiudere il vano.

Preparare bevande con caffè in polvere

A display compare: Utilizzare caffè in polvere?

- Selezionare **Sì** e confermare con **OK**.

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

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

La bevanda al caffè viene erogata.

Se si seleziona **No** e si conferma con **OK** la polvere di caffè viene eliminata nel contenitore fondi senza essere utilizzata. L'apparecchio si risciacqua.

Erogazione bevande

Tè

Temperature di erogazione troppo alte o troppo basse oppure tempi di infusione troppo brevi o troppo lunghi possono compromettere il sapore del tè.

Osservare le istruzioni del produttore del tè per preparare il tè.

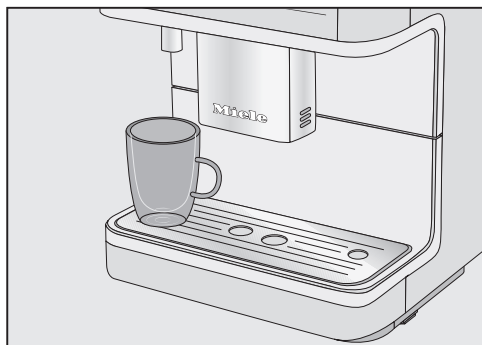
Questa macchina per il caffè non è adatta a scopi industriali o scientifici. Le temperature di erogazione sono valori indicativi che possono variare a seconda delle condizioni ambientali. Un livello di temperatura di ca. 2 °C fa la differenza.

Preparare tè

Il menù con le diverse miscele di tè viene visualizzato quando si tocca il tasto sensore ☞.

Viene visualizzato il menù delle bevande.

- Versare il tè sfuso nell'apposito filtro o estrarre la bustina di tè dalla confezione.
- Mettere il filtro del tè o la bustina nella tazza.



- Posizionare la tazza per il tè sotto l'erogatore dell'acqua molto calda.
- Toccare il tasto sensore ☞.

- Selezionare la miscela di tè desiderata.
- Confermare con *OK*.

L'acqua calda viene erogata nella tazza. Quando si seleziona l'impostazione Tea-Timer | Automatico il timer si avvia per il tempo di infusione al termine della preparazione dell'acqua.

- Al termine del tempo di infusione rimuovere le foglie o la bustina del tè.

Avviare il TeaTimer manualmente

È possibile avviare manualmente il Tea-Timer.

Non appena termina l'erogazione dell'acqua per il tè, a display compare Tea-Timer.

- Toccare *OK*.

Si apre l'editor con una proposta di tempo.

- Modificare il tempo di infusione in base alle necessità.
- Confermare con *OK*.

Allo scadere del tempo di infusione suona un segnale acustico e il simbolo ☹ lampeggia.

- Rimuovere le foglie o la bustina di tè.

Preparare acqua calda e molto calda

⚠ Pericolo di ustionarsi e bruciarsi a contatto con l'erogatore di acqua calda. I liquidi che fuoriescono e il vapore sono estremamente caldi e possono causare ustioni.


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

Non toccare nessun componente caldo della macchina.

Si possono selezionare le seguenti opzioni:

- Acqua molto calda ca. 80 °C
- Acqua calda ca. 60 °C

Viene visualizzato il menù delle bevande.

- Sistemare un recipiente adatto sotto l'erogatore di acqua calda.
- Toccare il tasto sensore .
- Selezionare Altre bevande e poi acqua calda o molto calda.
- Confermare con *OK*.

Si avvia la preparazione.

Informazioni utili

Bevande al caffè nel dettaglio

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

- **Caffè ristretto:** caffè espresso concentrato dal sapore deciso. La stessa quantità di caffè in polvere come per un caffè espresso viene preparata con pochissima acqua.
- **Caffè espresso** è un caffè forte e aromatico con una crema densa color nocciola.
Per preparare il caffè espresso si consiglia di utilizzare caffè in grani con tostatura per caffè espresso.
- **Caffè** si contraddistingue dal caffè espresso per via della speciale tostatura del caffè in grani e della maggiore quantità d'acqua.
Per preparare il caffè si consiglia di utilizzare caffè in grani con la rispettiva tostatura.
- **Caffè lungo** è un caffè preparato con molta più acqua.
- **Cappuccino** si compone di circa 2 terzi di schiuma di latte e 1 terzo di caffè espresso.
- **Latte macchiato** si compone di 1 terzo di latte caldo, 1 terzo di schiuma di latte e 1 terzo di caffè espresso.
- **Caffelatte** si compone di latte caldo e caffè espresso.
- **Cappuccino italiano:** ha le stesse percentuali di schiuma di latte e di caffè espresso di un cappuccino. Tuttavia si prepara dapprima il caffè espresso e poi la schiuma di latte.
- **Espresso macchiato** è un caffè espresso con una piccola parte di schiuma.

- **Flat white** è una variante particolare del cappuccino: caffè 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.

Bevande al tè nel dettaglio

Durante la preparazione del tè è possibile selezionare la temperatura dell'acqua molto calda per le seguenti tipologie di tè:

- **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 delicato. Il tè bianco ha un sapore 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 del tè sono tostate o cotte a seconda della regione. Il tè verde può essere infuso più volte.
Temperatura di erogazione: ca. 77 °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 latte.
Temperatura di erogazione: ca. 87 °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. 87 °C, tempo di infusione: ca. 8 minuti
- **Tè alla frutta** si compone di pezzi di frutta e/o parti di pianta essiccati, p.es. frutti della rosa canina. A seconda delle piante e della miscela utilizzata varia il sapore. Molti tè alla frutta sono anche aromatizzati.
Temperatura di erogazione: ca. 87 °C, tempo di infusione: ca. 8 minuti

La temperatura di erogazione preimpostata varia a seconda del tipo di tè.

Le rispettive temperature di erogazione sono quelle consigliate da Miele per la preparazione di questi tipi di tè.

L'utilizzo di foglie di tè sfuse, miscele di tè o tè in bustina, dipende dal gusto individuale.

Il dosaggio della quantità di tè varia in base al tipo di tè. Seguire le raccomandazioni riportate sulla confezione o ricevute al momento dell'acquisto. La quantità di acqua calda si può adattare alla miscela del tè o alle dimensioni della tazza (v. cap. "Modificare la quantità erogata").

Parametri

Quantità erogata

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 p.es. alla miscela di caffè che si utilizza.

Anche per le erogazioni di caffè con il latte è possibile regolare la percentuale di latte e di schiuma di latte, oltre alla dose di caffè espresso o caffè.

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

Dose

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

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

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

La dose è **troppo elevata** se il caffè espresso oppure il caffè hanno un sapore amaro.

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

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

Temperatura di infusione per le bevande al caffè

La temperatura di infusione deve essere regolata in base al caffè in grani utilizzato e alla sua tostatura. Per questo, di fondamentale importanza è se si prepara un caffè espresso oppure un caffè.

Alcune miscele sono sensibili alle elevate temperature di infusione, pertanto l'aroma ne risente. Se il caffè è amaro, la causa potrebbe essere la temperatura di infusione troppo alta.

Il caffè espresso di norma viene preparato con temperature più alte.

Informazioni utili

Temperatura di erogazione per bevande al tè

Si possono modificare le temperature di erogazione delle singole bevande al tè, adeguando la temperatura di infusione in modo individuale.

In questo caso un livello di temperatura di ca. 2 °C fa la differenza.

Preinfusione del caffè in polvere

Nella modalità di preinfusione, il caffè in polvere viene bagnato dall'acqua calda. Il caffè in polvere si gonfia leggermente. Dopo breve tempo la quantità di acqua restante viene pressata attraverso la polvere inumidita. Se p.es. il caffè ha un sapore troppo blando e lo si desidera più "saporito" o "intenso", provare la funzione "Preinfusione". A seconda della miscela di caffè utilizzata, la preinfusione può rendere l'aroma più intenso.

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



Suggerimento: La preinfusione è particolarmente consigliata per la preparazione del caffè.

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.

Visualizzare e modificare Impostazioni


Viene visualizzato il menù delle bevande.

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

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

Lingua

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

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

Timer: Spegnimento dopo

Se non viene premuto alcun tasto oppure non si prepara alcuna bevanda, dopo 20 minuti la macchina per il caffè si spegne per risparmiare energia elettrica. È possibile modificare questa preimpostazione (impostabile tra 20 minuti e 9 ore).


Se si prolunga il tempo Spegnimento dopo, i consumi energetici della macchina per il caffè aumentano.

TeaTimer

Se si prepara dell'acqua per il tè, con la funzione TeaTimer è possibile far partire un timer. Per il tipo di tè selezionato è preimpostato di volta in volta un tempo di infusione. È possibile modificare il tempo di infusione preimpostato (max. 14:59 minuti).

È possibile impostare il TeaTimer come segue:

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

Nel corso del tempo di infusione, è possibile continuare a utilizzare la macchina per il caffè. Allo scadere del tempo di infusione suona un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.

Volume

È possibile regolare il volume della melodia di benvenuto, dei segnali acustici e dell'acustica tasti (barra a segmenti).

Luminosità display

Si può regolare la luminosità del display (barra a segmenti).

Più è impostata la luminosità del display, tanto maggiore saranno i consumi energetici.

Illuminazione

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

Inoltre per la macchina spenta è possibile stabilire dopo quanto tempo si deve accendere la luce (regolabile tra 15 minuti e 9 ore).

Modifica delle impostazioni

Più l'illuminazione impostata è intensa e più a lungo rimane accesa, tanto più elevati sono i consumi energetici della macchina.

Informazione (visualizzare informazioni)

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

Altitudine

Se la macchina 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 preparazione.

Modalità performance

Si può selezionare la modalità Performance adatta per le proprie abitudini d'uso:

- Modalità risparmio
- Modalità Caffè
- Modalità Latte

Inoltre, per un uso intensivo e poco frequente della macchina per il caffè è disponibile la Modalità Party.

Modalità risparmio

La macchina per il caffè consuma meno energia in Modalità risparmio. Il sistema si riscalda solo quando si avvia la preparazione della bevanda.

Di serie è impostata la Modalità risparmio. Se si seleziona una modalità Performance diversa dalla Modalità risparmio, i consumi energetici della macchina per il caffè aumentano.

Modalità caffè

Questa modalità Performance è ottimizzata per un aroma perfetto del caffè. Le bevande al caffè possono essere preparate senza tempi di attesa poiché la macchina rimane riscaldata alla temperatura di infusione.

I consumi energetici nella Modalità caffè sono superiori rispetto alla Modalità risparmio.

Modalità latte

Questa modalità Performance è ottimizzata per la preparazione di latte. Le bevande a base di latte si possono preparare in modo più rapido con la Modalità latte.

I consumi energetici nella Modalità latte sono superiori rispetto alla Modalità risparmio e alla Modalità caffè.

Modalità Party

Questa modalità Performance è predisposta per l'uso intenso e **raro** della macchina per il caffè, p.es. per riunioni familiari.

Al termine dell'uso intenso pulire accuratamente la macchina per il caffè, in particolare il condotto del latte. Decalcificare eventualmente la macchina per il caffè e sgrassare il modulo infusione.

Modifica delle impostazioni

Seguire queste avvertenze per la modalità Party:

- Le segnalazioni relative allo stato di pulizia o le richieste di pulizia necessarie vengono annullate e spostate alla successiva accensione.
- Il timer Spegnimento dopo viene disattivato. La macchina per il caffè si spegne 6 ore dopo aver toccato l'ultima volta un tasto.
- La luce per l'area delle tazze è accesa alla massima luminosità finché la macchina per il caffè è operativa.

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 potabile in bottiglia, p.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 Ca²⁺ o ppm (mg Ca²⁺/l).

Utilizzare acqua potabile non gassata.

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

Durezza dell'acqua		Contenuto di calcio mg/l Ca ²⁺ o ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Impostazione
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5

Durezza dell'acqua		Contenuto di calcio mg/l Ca ²⁺ o ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Impostazione
°dH	mmol/l		
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,8	71	10
11	2,0	79	11
12	2,1	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,0	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	3,9	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,6	186	26
27	4,8	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,5	221	31
32	5,7	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,4	257	36

Modifica delle impostazioni

Durezza dell'acqua		Contenuto di calcio mg/l Ca ²⁺ o ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Impostazione
°dH	mmol/l		
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Suggerimento: se la durezza dell'acqua è >21 °dH (3,8 mmol/l), si consiglia di utilizzare acqua potabile in bottiglia (< 150 mg/l Ca²⁺). In questo modo la macchina per il caffè dovrà essere decalcificata più raramente e si tutela l'ambiente perché viene utilizzato meno prodotto decalcificante.

Blocco accensione

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

Disattivare il blocco di accensione

■ Toccare **OK** per 6 secondi.

Al successivo spegnimento la macchina è nuovamente bloccata.

Miele@home

La macchina per il caffè è dotata di modulo WLAN ed è compatibile con Miele@home.

A seconda che la macchina per il caffè sia collegata o meno alla rete, in Miele@home vengono visualizzati i seguenti punti:

- **Connettere:** questa opzione compare solo se la macchina per il caffè sinora non è stata collegata a una rete WLAN o se è stato eseguito il reset della configurazione di rete.
- **Disattivare*/Attivare*:** le impostazioni per la WLAN rimangono invariate

ma la connessione in rete viene attivata o disattivata.

- **Stato connessione*:** vengono visualizzate le informazioni relative alla connessione WLAN. I simboli indicano l'intensità della connessione.
- **Connettere di nuovo*:** le impostazioni per la WLAN attuale vengono resettate. La connessione WLAN viene riconfigurata.
- **Resettare*:** la connessione in rete viene disattivata e le impostazioni per la rete WLAN attuale vengono ripristinate.

* Questa voce menù compare se è stato configurato Miele@home e se la macchina per il caffè è anche collegata a una WLAN.

La connessione in rete aumenta i consumi energetici della macchina per il caffè, anche quando è spenta.

Resettare la configurazione di rete quando si elimina la macchina per il caffè, la si vende o si mette in funzione una macchina usata. Solo in questo modo si garantisce che tutti i dati personali vengano rimossi e il proprietario precedente non possa più avere accesso all'elettrodomestico.

Comando da remoto

Questa voce menù **Comando remoto** compare se è stato configurato Miele@home e se la macchina per il caffè è anche collegata a una rete WLAN.

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

Il comando da remoto è attivato di serie.

RemoteUpdate

Tramite RemoteUpdate è possibile aggiornare il software della macchina per il caffè. Se è disponibile un aggiornamento per la macchina per il caffè, questo viene scaricato in automatico dalla macchina. L'installazione di un aggiornamento non avviene in automatico, ma deve essere avviato manualmente dall'utente.

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

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

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

Se non si desidera scaricare automaticamente gli aggiornamenti, disattivare RemoteUpdate.

Svolgimento di un RemoteUpdate

Informazioni relative al contenuto di un aggiornamento sono disponibili nell'app Miele.

Se è disponibile un aggiornamento da installare, il display della macchina per il caffè visualizza una segnalazione.

È possibile installare l'aggiornamento subito o posticiparlo a un momento successivo. La richiesta compare nuovamente quando si riaccende la macchina per il caffè.

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

L'aggiornamento può durare alcuni minuti.

Per RemoteUpdate prestare attenzione a quanto segue:

- Se non compare alcuna segnalazione, non è disponibile alcun RemoteUpdate.
- Un RemoteUpdate installato non può essere reso retroattivo.
- Non spegnere la macchina per il caffè durante l'aggiornamento. L'aggiornamento viene altrimenti interrotto e non viene installato.
- Alcuni aggiornamenti del software possono essere eseguiti solo dall'assistenza tecnica Miele.


Versione software

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

Modalità fiera (rivenditori)

Questa impostazione non è necessaria per l'utilizzo privato.

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

È possibile attivare la modalità fiera senza eseguire il primo avvio. Accendere la macchina per il caffè e poi spegnerla di nuovo. Subito dopo premere il tasto  per 5 secondi. La modalità fiera è attiva.


Modifica delle impostazioni

Impostazioni di serie

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

Quanto segue **non** viene resettato:

- Numero delle erogazioni delle bevande e dello stato dell'elettrodomestico (erogazioni fino alla decalcificazione macchina, ...sgrassare il modulo infusione)
- Lingua
- Profili e rispettive bevande
- Miele@home

 Pericolo per la salute a causa della mancata pulizia.

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

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

Elenco intervalli di pulizia

Intervallo di pulizia consigliato	Cosa pulire/è necessario fare per la manutenzione?
Ogni giorno (a fine giornata)	Serbatoio dell'acqua
	Contenitore fondi di caffè
	Vaschetta raccogli gocce e base/griglia appoggiatezze
	Contenitore del latte
	Tubicino del latte
Una volta alla settimana (più spesso se particolarmente sporchi)	Erogatore centrale
	Valvola di risciacquo ed elementi di allacciamento del condotto del latte (con scovolino)
	Modulo infusione
	Vano interno (sotto il modulo infusione)
Una volta al mese	Involucro (in particolare subito dopo la decalcificazione)
	Contenitore caffè in grani e vano caffè in polvere
	Filtro serbatoio acqua
Una volta all'anno (più spesso se necessario)	Ugello del vapore (con scovolino)
	Ingrassare il modulo infusione (con grasso al silicone)
Su richiesta della macchina	Pulire il condotto del latte (con uno stick detergente)
	Sgrassare il modulo infusione (con una pastiglia detergente)
	Decalcificare la macchina (con una pastiglia decalcificante)

Pulizia e manutenzione


Pulire a mano o in lavastoviglie

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

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

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

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

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

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


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

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

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

- Vaschetta raccogliocce e coperchio
- Base/griglia appoggiatezze
- Contenitore fondi caffè
- Serbatoio acqua

- Erogatore principale (senza copertura in acciaio inox)
- Condotto del latte con valvola
- Tubicino per il latte
- Contenitore per il latte con coperchio (compreso nel modello)


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

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

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

Far raffreddare la macchina per il caffè prima di pulirla.

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

 Danni materiali a causa dell'umidità penetrata.

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

Non utilizzare un apparecchio a vapore per pulire la macchina.

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

Detergenti non idonei

Tutte le superfici possono subire anche alterazioni di colore o decolorazioni se si trattano con detersivi non adeguati. Tutte le superfici si graffiano facilmente.

Rimuovere subito i residui di detergente. Durante la decalcificazione rimuovere immediatamente eventuali schizzi di prodotto.

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

- detersivi contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri
- detersivi contenenti solventi
- detersivi e gel disinfettanti per le mani
- detersivi anticalcare (non adatti alla pulizia dell'involucro)
- prodotti per acciaio inossidabile
- detersivi per lavastoviglie (non adatti alla pulizia dell'involucro)
- detersivi per vetro
- detersivi per piani cottura in vetroceramica
- spray per forno
- detersivi per forno a vapore (DG-Clean)
- detersivi abrasivi, in polvere, latte o pasta
- spugne abrasive come p.es. pagliette e spazzole o spugne che ancora contengono residui di detersivi abrasivi
- gomme cancella-sporco
- raschietti affilati in metallo
- lana d'acciaio o pagliette in acciaio inossidabile
- protezioni solari/creme solari

Pulire la vaschetta raccogliocce e il contenitore fondi di caffè

Lavare la vaschetta raccogliocce e il contenitore fondi di caffè **ogni giorno** per impedire che si formino funghi e cattivi odori.

Il contenitore fondi di caffè è situato nella vaschetta raccogliocce. Nel contenitore fondi di caffè si trova spesso anche un po' di acqua di lavaggio.

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



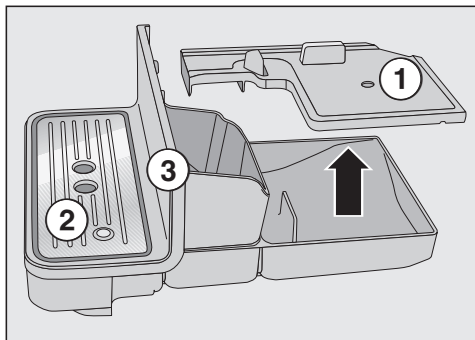
Pericolo di ustioni!

Se la macchina per il caffè è stata risciacquata da poco, attendere qualche istante prima di togliere la vaschetta raccogliocce. L'acqua di risciacquo fuoriesce.

Estrarre la vaschetta raccogliocce e il contenitore di fondi caffè quando la macchina è accesa. Altrimenti compare la segnalazione Vuotare vaschetta raccogliocce e contenitore fondi di caffè e reinserirli a display nonostante la vaschetta raccogliocce e/o il contenitore di fondi non siano ancora completamente pieni.

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

Pulizia e manutenzione



- Facendo attenzione, estrarre la vaschetta raccogliogocce dalla macchina per il caffè.
- Rimuovere il coperchio ①.
- Vuotare la vaschetta raccogliogocce e il contenitore fondi di caffè.
- Rimuovere la base/griglia appoggiatezze ② e il pannello inferiore ③.

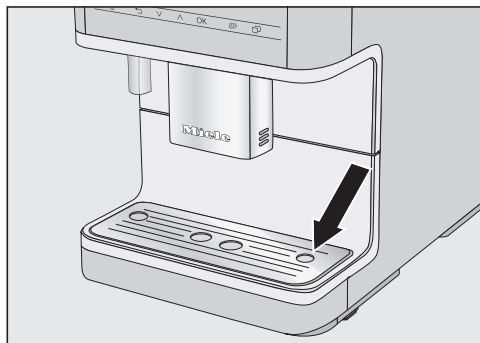
Pulire il pannello inferiore esclusivamente a mano con acqua calda e poco detersivo per piatti. Tutti gli altri componenti sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

- Pulire tutti i componenti.
- Pulire il vano interno della macchina per il caffè e la vaschetta raccogliogocce.
- Riassemblare tutti i componenti.
- Inserire la vaschetta raccogliogocce nella macchina per il caffè.

Inserire correttamente la vaschetta raccogliogocce nella macchina per il caffè finché risulta percettibile l'incastro.

Pulire la base/griglia appoggiatezze

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



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

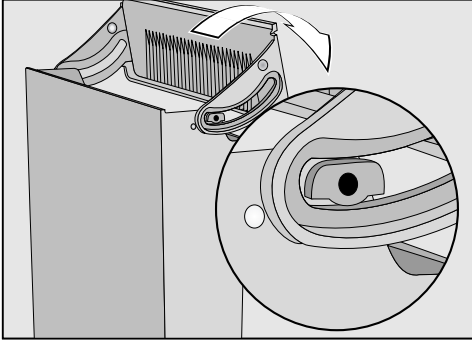
Suggerimento: Per pulire la base/griglia appoggiatezze accuratamente, lavarla di tanto in tanto in lavastoviglie.

Pulire il serbatoio dell'acqua

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

Pulire il serbatoio dell'acqua ogni giorno.

- Premere sulla tacca del coperchio del serbatoio dell'acqua.
- Estrarre il serbatoio dell'acqua verso l'alto, afferrandolo dal coperchio.



- Rimuovere il coperchio del serbatoio dell'acqua e pulirlo a mano.
- Lavarlo a mano con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Asciugare il serbatoio dell'acqua.

Suggerimento: Per pulire accuratamente il serbatoio dell'acqua, lavarlo di tanto in tanto in lavastoviglie.

- Pulire e asciugare con cura la superficie di appoggio della macchina per il caffè, soprattutto gli incavi.
- Riassemblare il serbatoio dell'acqua.

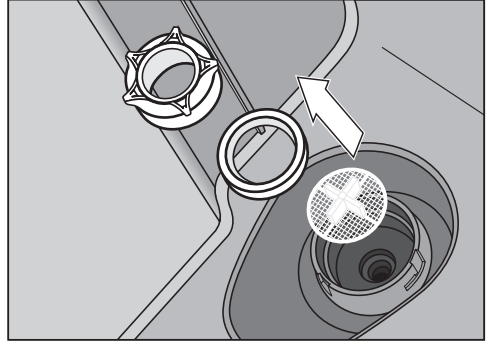
Accertarsi che la valvola, la superficie inferiore del serbatoio dell'acqua e la superficie di appoggio della macchina per il caffè siano pulite. Solo in questo modo è possibile inserire correttamente il serbatoio dell'acqua.

Pulire il filtro del serbatoio dell'acqua

Lavarlo una volta al mese.

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

- Rimuovere il serbatoio dell'acqua.



- Svitare il tappo di sicurezza. Togliere l'anello di tenuta e il filtro.
- Risciacquare accuratamente i pezzi singoli sotto acqua corrente.
- Inserire dapprima il filtro del serbatoio dell'acqua (croce rivolta verso l'alto) e poi l'anello di tenuta. Riavvitare il tappo di sicurezza.
- Inserire il serbatoio dell'acqua.

Pulire l'erogatore centrale

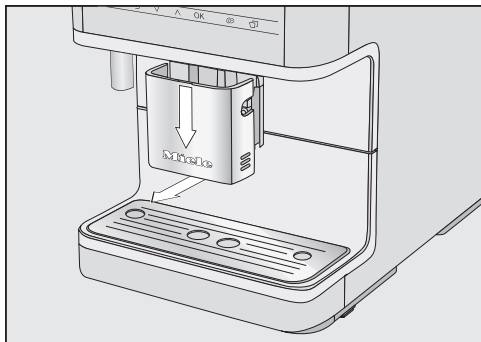
Lavare la copertura in acciaio inossidabile dell'erogatore centrale **esclusivamente** a mano con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Tutti gli altri componenti sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

Utilizzare lo scovolino in dotazione per i punti difficilmente accessibili, p.es. nell'unità di erogazione.

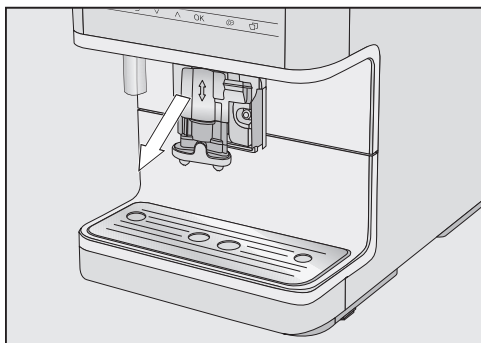
Suggerimento: Lo sporco ostinato si scioglie più facilmente se si ammolano le singole parti in acqua e detersivo per piatti nel corso della notte. Infine risciacquare i componenti sotto acqua corrente.

Pulizia e manutenzione

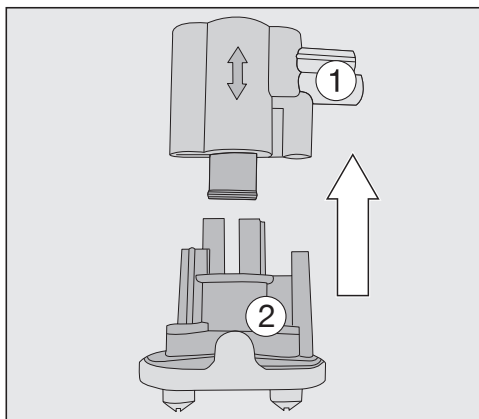
Scomporre l'erogatore centrale



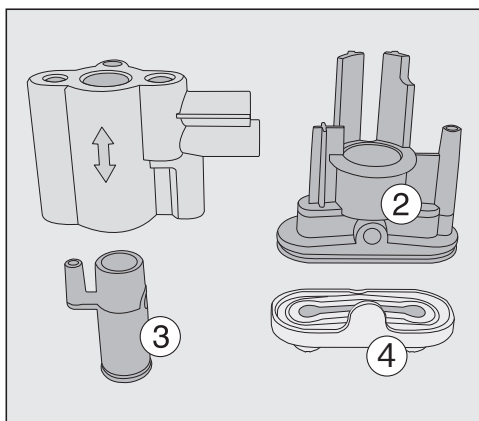
- Spostare l'erogatore centrale completamente verso il basso e togliere la copertura in acciaio inossidabile verso di sé.



- Rimuovere l'unità di erogazione spostandola in avanti.



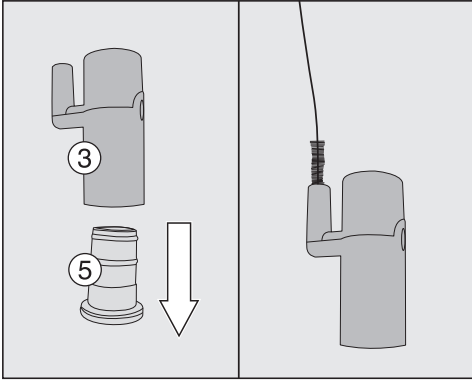
- Rimuovere la parte superiore in silicone con la sede per il condotto del latte ① dal supporto nero ②.



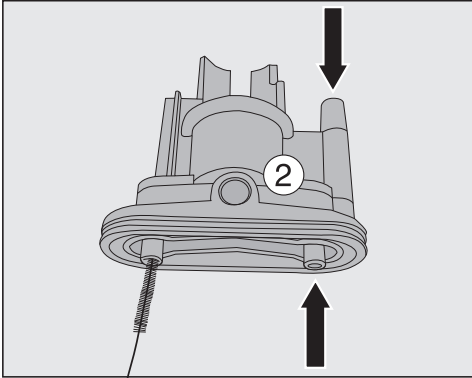
- Nella parte in silicone grigia ① è presente un elemento nero a forma di cilindro ③: estrarre l'elemento nero.
- Svitare gli ugelli di erogazione ④.

Suggerimento: Per sciogliere i depositi ostinati, mettere gli ugelli di erogazione ④ in ammollo in acqua con un po' di detersivo per piatti per ca. 1 ora. Poi risciacquare gli ugelli di erogazione.

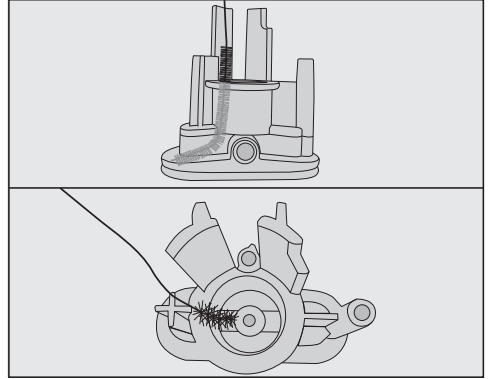
Pulire l'erogatore centrale



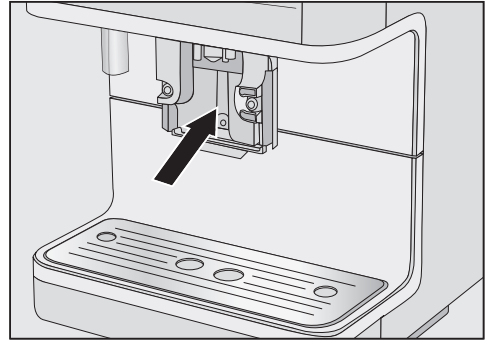
- Sfilare l'inserto grigio in silicone ⑤ dal componente nero ③.
- Pulire il tubicino del componente nero ③ con lo scovolino, come mostrato in figura.



- Pulire tutte le aperture nel supporto nero ② con l'apposito scovolino.



- A tale scopo piegare lo scovolino e pulire entrambi gli erogatori dall'alto e dal basso.
- Pulire tutti i componenti con cura.
- Risciacquare tutte le parti sotto acqua corrente.



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

Pulizia e manutenzione

Rimontare l'erogatore centrale

È più facile riassemble l'unità di erogazione se prima si inumidiscono i singoli componenti con un po' di acqua.

- Rimontare l'unità di erogazione.
- Premere gli ugelli di erogazione ③ in modo che l'unità di erogazione sia posizionata correttamente nella scanalatura.
- Spingere l'unità di erogazione nell'erogatore centrale.
- Rimontare la copertura in acciaio inossidabile e inserire il condotto del latte se necessario.

Suggerimento: La "chiusura" sul condotto del latte e sull'erogatore centrale facilita il riassettaggio.

Pulire il tubicino del latte

Pulire il tubicino del latte ogni giorno.

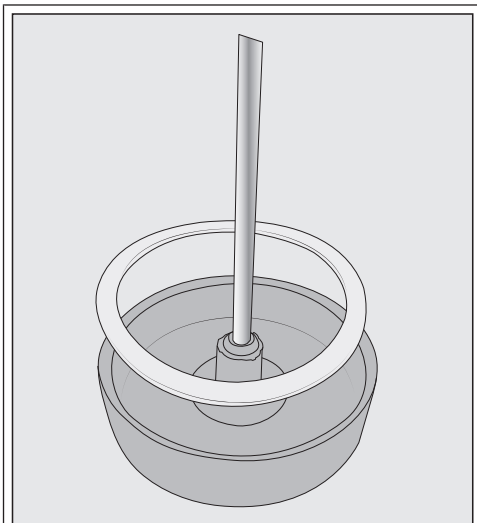
- Risciacquare il tubicino di latte sotto acqua corrente.
- Sfilare l'elemento di giunzione dal tubo in acciaio inossidabile.
- Pulire i componenti a mano sotto acqua corrente e con un po' di detersivo per piatti.
- Se necessario ammolare i componenti durante la notte in acqua e detersivo.
- Risciacquare i componenti sotto acqua corrente.
- Asciugarli.

Suggerimento: Per pulire i singoli componenti accuratamente, lavarli di tanto in tanto in lavastoviglie.

Pulire il contenitore per il latte

Pulirlo ogni giorno il recipiente del latte.

- Svitare il coperchio dal vetro del contenitore per il latte.
- Togliere il tubo in acciaio inossidabile.



In caso di necessità è possibile togliere l'elemento di giunzione e l'anello di tenuta dal coperchio del contenitore per il latte. Dopo aver tolto il tubo in acciaio inossidabile, è possibile spingere leggermente l'elemento di giunzione fuori dal lato interno del coperchio.

- Pulire tutte le parti del recipiente del latte a mano con acqua calda e poco detersivo per i piatti.
- Asciugare tutte le parti.

Suggerimento: Per pulire in modo accurato i componenti del recipiente del latte, lavarli di tanto in tanto in lavastoviglie.

Pulire il condotto del latte e la valvola

Pericolo di danneggiamento a causa di una pulizia scorretta.

Il tappo in silicone può danneggiarsi a causa di oggetti appuntiti, p.es. lo scovolino in dotazione, e non funzionare più correttamente.

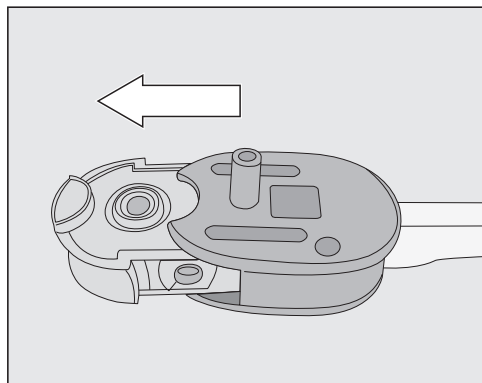
Togliere obbligatoriamente il tappo in silicone prima di pulire il corpo della valvola con uno scovolino o similari.

Per la pulizia del tappo in silicone **non utilizzare oggetti appuntiti**, p.es. un ago.

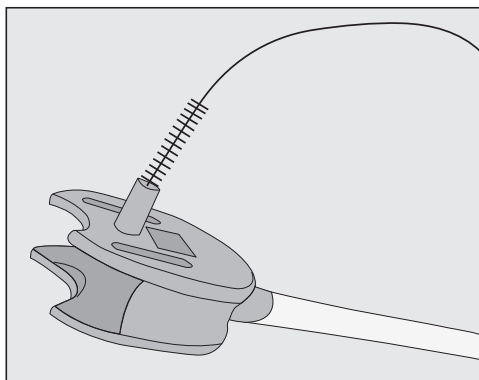
Non rimuovere né spostare le sfere bianche nel tappo in silicone.

Pulire il tappo in silicone esclusivamente sotto acqua corrente e/o in lavastoviglie. **Non** utilizzare lo scovolino in dotazione.

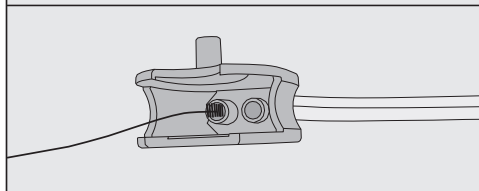
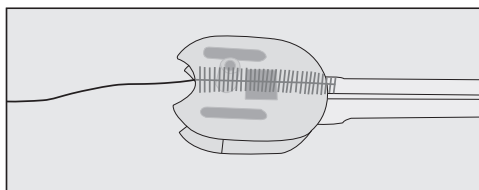
Pulire il condotto del latte e la valvola almeno una volta a settimana.



- Togliere il tappo in silicone dal corpo valvola.
- Risciacquare il tappo in silicone sotto acqua corrente. Per rimuovere i residui di latte, **non utilizzare oggetti appuntiti**.

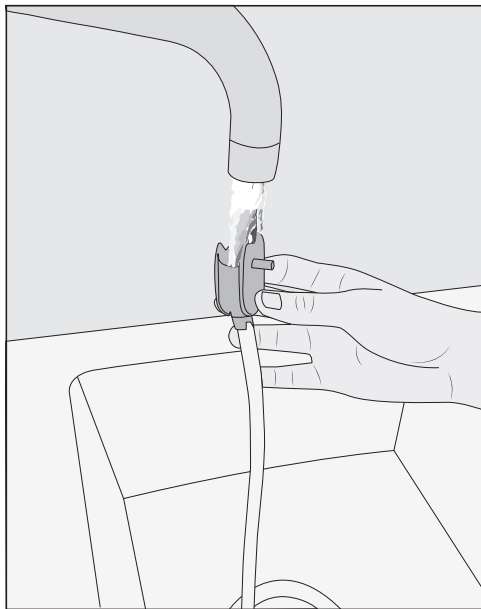


- Pulire il corpo della valvola con lo scovolino sotto acqua corrente per rimuovere i residui di latte.



- Pulire anche gli allacciamenti dei tubi nel corpo della valvola: a tale scopo infilare lo scovolino in entrambe le aperture e muovere la spazzola in avanti e indietro.

Pulizia e manutenzione



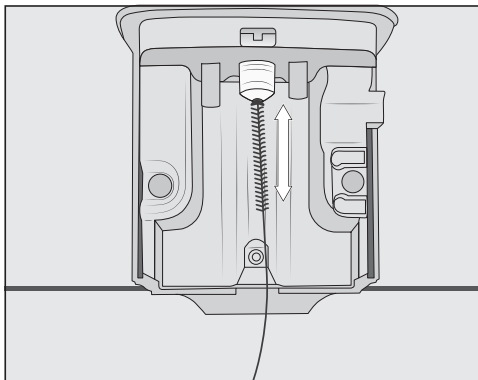
- Risciacquare il condotto del latte e il corpo della valvola sotto acqua corrente.
- Se necessario ammolare tutti i componenti durante la notte in acqua e detersivo per piatti.
- Risciacquare tutte le parti sotto acqua corrente.
- Riasssemblare la valvola.

Suggerimento: Per pulire accuratamente tutti i componenti, lavarli di tanto in tanto in lavastoviglie.

Pulire l'ugello del vapore

Pulire l'ugello del vapore una volta al mese.


- Spostare l'erogatore centrale completamente verso il basso e togliere la copertura in acciaio inossidabile verso di sé.
- Rimuovere l'unità di erogazione verso di sé.



Infilare lo scovolino al max. 1 cm all'interno dell'ugello vapore.

- Pulire l'ugello del vapore con l'apposito scovolino.
- Inserire l'unità di erogazione di nuovo nell'erogatore principale e rimontare la copertura in acciaio.

Pulire il contenitore caffè in grani e il vano caffè in polvere

 Pericolo di ferirsi col macinacaffè.

Per staccare la macchina per il caffè dalla rete elettrica, estrarre la spina prima della pulizia del contenitore caffè in grani.

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

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

Adesso è possibile riempire nuovamente il contenitore caffè in grani.

Se necessario pulire il vano del caffè in polvere:

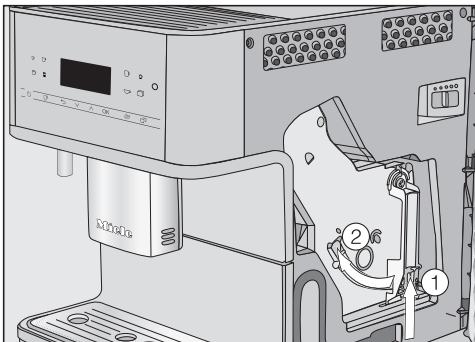
- Aprire il vano del caffè in polvere ed eliminare i residui di caffè in polvere.

Suggerimento: Per eliminare i residui di caffè in polvere essiccati, aspirare il contenitore caffè in grani e il vano del caffè in polvere con un aspirapolvere.

Pulire il modulo infusione e il vano interno

Per garantire un ottimo aroma di caffè ed evitare la formazione di germi, pulire il modulo infusione e il vano interno sottostante almeno una volta alla settimana.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio.



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

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

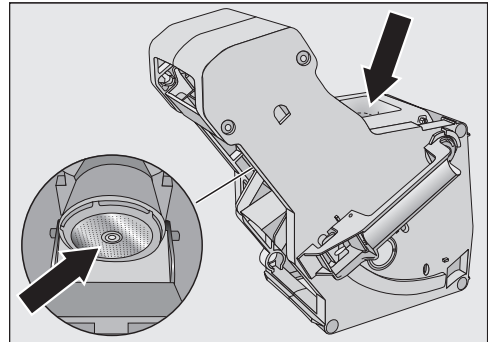
- Estrarre il modulo infusione con cautela dalla macchina per il caffè.

Le parti mobili del modulo infusione sono lubrificate.

I detersivi danneggiano il modulo infusione.

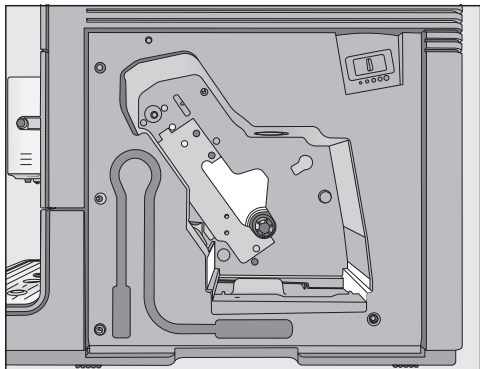
Pulire il modulo infusione esclusivamente **a mano** con acqua calda **senza detersivo**.

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



- Eliminare i residui di caffè in polvere dal filtro del modulo infusione.
- Asciugare l'imbuto, affinché il caffè in polvere non vi rimanga incollato alla successiva preparazione.

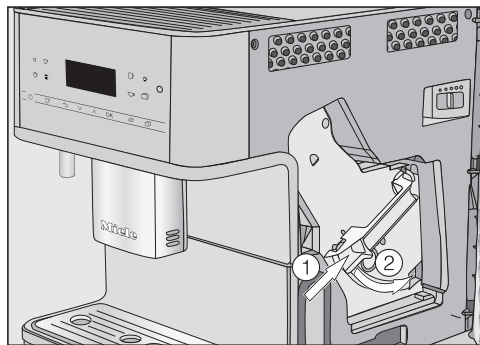
Pulizia e manutenzione



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

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

- Inserire il modulo infusione nella macchina per il caffè.



- Premere il tasto in basso sulla maniglia del modulo infusione ① e ruotare la maniglia verso destra ②.
- Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

Pulire l'involucro

Tutte le superfici possono subire anche alterazioni di colore o decolorazioni se lo sporco agisce a lungo o se si trattano con prodotti non adeguati. Rimuovere subito lo sporco presente sulla macchina. Pulire immediatamente eventuali schizzi di prodotto decalcificante.

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

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

Programmi di pulizia

Sono disponibili i seguenti programmi:


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

Eseguire il rispettivo programma di pulizia quando appare l'indicazione a display. È possibile avviare in qualsiasi momento i programmi di pulizia, in modo che la macchina non debba essere obbligatoriamente pulita in un momento non adatto.

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

Visualizzare il menù “Pulizia”

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

- Toccare .
- Selezionare Pulizia.
- Confermare con *OK*.

Ora è possibile selezionare un programma di pulizia.

Suggerimento: Per non dover vuotare la vaschetta raccogliogocce troppo spesso e per raccogliere possibili spruzzi, è possibile posizionare il recipiente per la pulizia sotto l'erogatore centrale.


Risciacquare elettrodomestico

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

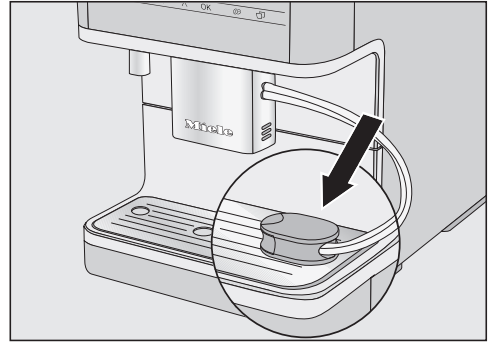
È possibile anche avviare manualmente Risciacquare elettrodomestico.

Risciacquare il condotto del latte

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

- Toccare .
- Selezionare Pulizia | Risciacquare condotto latte.
- Confermare con *OK*.

A display appare la segnalazione Inserire la valvola di risciacquo nella griglia raccogliogocce.




- Inserire la valvola di risciacquo nell'apertura a destra della base/griglia appoggiatezze.
- Confermare con *OK*.

I condotti del latte vengono risciacquati.

Pulire il condotto del latte

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

Per il programma di pulizia è necessario 1 stick di detergente per condotti del latte.

- Toccare .
- Selezionare Pulizia | Pulire condotto latte.
- Confermare con *OK*.

Il procedimento si avvia.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

A display compare Rimuovere il serbatoio di acqua. Inserire il serbatoio con la soluzione detergente (v. istruzioni d'uso).

Pulizia e manutenzione

Suggerimento: Per una pulizia ottimale si consiglia di utilizzare il detergente Miele specifico per la pulizia dei condotti del latte. Il detergente è stato sviluppato in modo specifico per le macchine per il caffè Miele e impedisce che si verifichino danni alla macchina a causa di detersivi non adatti. È possibile acquistare il detergente per i condotti del latte nello shop online di Miele, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

- Versare 1 stick di detergente per condotti del latte in un recipiente e aggiungere **300 ml** di acqua tiepida. Mescolare la soluzione con un cucchiaino finché il detersivo in polvere si sarà completamente sciolto.
- Rimuovere e vuotare il serbatoio dell'acqua.
- Versare nel serbatoio dell'acqua la soluzione preparata.
- Inserire il serbatoio dell'acqua.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.
- Se a display compare la richiesta, risciacquare accuratamente il serbatoio dell'acqua con acqua pulita. Accertarsi che nel serbatoio dell'acqua **non** rimangano residui derivanti dal procedimento di pulizia.
- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua.

Il procedimento è terminato quando a display compare il menù delle bevande.

Sgrassare il modulo infusione

Il caffè in polvere può accumularsi nel vano interno sotto il modulo infusione.

Lì, a causa del calore e dell'umidità, può formarsi muffa.

Per evitare la formazione di muffa, rimuovere i residui di caffè in polvere umidi almeno una volta a settimana.

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

Il programma di pulizia "Sgrassare il modulo infusione" dura ca. 10 minuti.

Per il programma di pulizia è necessaria una pastiglia detergente.


Suggerimento: Per una pulizia ottimale, Miele consiglia di utilizzare le pastiglie detergenti Miele. Le pastiglie detergenti per sgrassare il modulo infusione sono state sviluppate in modo specifico per la macchina per il caffè Miele e impediscono che la macchina subisca danni. È possibile acquistarle nello shop online di Miele, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

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

- Confermare con **OK**.

È possibile sgrassare il modulo infusione in questo momento oppure più tardi. La macchina per il caffè continua a essere funzionante. Per una funzionalità pluriennale della macchina per il caffè, si consiglia di sgrassare il modulo infusione subito dopo la richiesta.

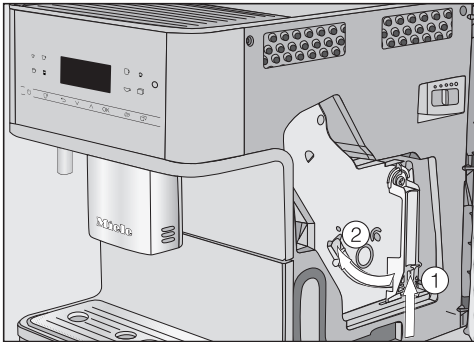
La segnalazione viene visualizzata ripetutamente all'accensione della macchina per il caffè finché il modulo infusione viene sgrassato.

- Toccare .
- Selezionare Pulizia | Sgrassare modulo infusione.
- Confermare con **OK**.

Il procedimento si avvia.

A display viene visualizzato Rimuovere il serbatoio acqua. Pulire il vano interno. Risciacquare a mano il modulo infusione e inserirlo con la compressa.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.
- Aprire lo sportello dell'apparecchio.



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

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

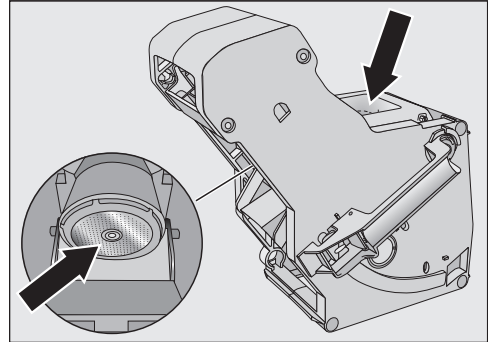
- Estrarre il modulo infusione con cautela dalla macchina per il caffè.

Le parti mobili del modulo infusione sono lubrificate.

I detersivi danneggiano il modulo infusione.

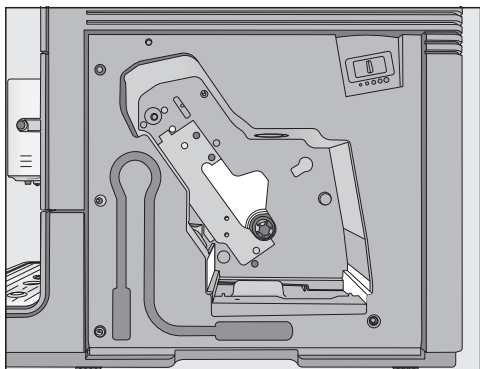
Pulire il modulo infusione esclusivamente **a mano** con acqua calda **senza detersivo**.

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



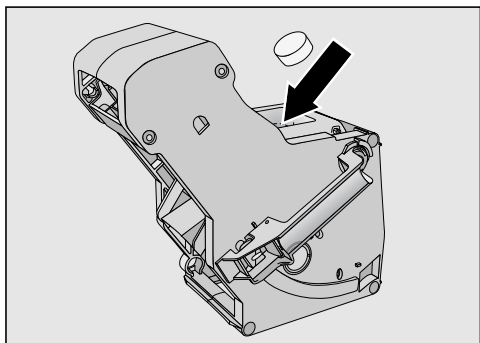
- Eliminare i residui di caffè in polvere dal filtro del modulo infusione.
- Asciugare l'imbutto, affinché il caffè in polvere non vi rimanga incollato alla successiva preparazione.

Pulizia e manutenzione

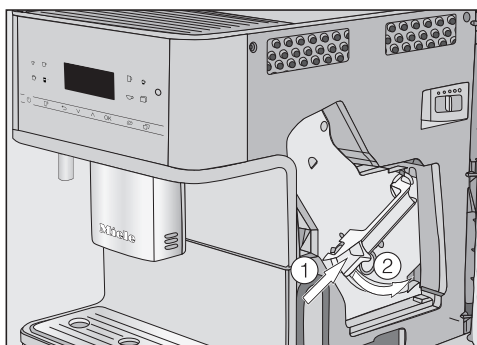


- Pulire il vano interno della macchina per il caffè. Assicurarsi che le zone illustrate in chiaro nella figura vengano pulite a fondo.

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



- Inserire **1** pastiglia detergente nel modulo infusione in alto (freccia).
- Inserire il modulo infusione nella macchina per il caffè.



- Premere il tasto in basso sulla maniglia del modulo infusione **1** e ruotare la maniglia verso destra **2**.
- Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

La durata residua del programma di pulizia viene visualizzata a display.

Il programma di pulizia è terminato quando a display compare il menù delle bevande.

Decalcificare apparecchio

Pericolo di danneggiamento a causa di spruzzi della soluzione decalcificante.

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

Eliminare subito eventuali schizzi derivanti dalla decalcificazione.

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

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

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

La macchina per il caffè segnala tramite display quando decalcificare la macchina. La macchina indica il numero restante di erogazioni fino al momento in cui è necessario eseguire la decalcificazione.

■ Confermare la segnalazione con **OK**.

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

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


A display appare la segnalazione Decalcificare elettrodom..

■ Confermare con **OK**.

Il procedimento si avvia.

■ Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Se la temperatura di funzionamento per il processo di decalcificazione è troppo alta, la macchina per il caffè si raffredda. Nella fase di raffreddamento non viene visualizzata nessuna segnalazione speciale a display.

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

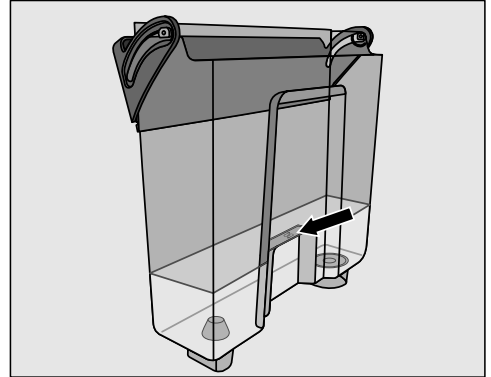
Per una decalcificazione ottimale, Miele consiglia di utilizzare le pastiglie decalcificanti Miele.


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

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

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

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



■ Versare acqua tiepida nel serbatoio dell'acqua fino alla tacca .

■ Aggiungere **1** pastiglia decalcificante nel serbatoio dell'acqua.

Pulizia e manutenzione

Per il decalcificante rispettare il rapporto di miscelazione. Versare più o meno acqua nel serbatoio dell'acqua. Altrimenti la decalcificazione si interrompe prima del tempo.

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

Se a display appare **Riempire il serbatoio acqua** fino alla tacca di decalcificazione S e inserirlo. Chiudere lo sportello.:

- Risciacquare accuratamente il serbatoio dell'acqua con acqua pulita. Accertarsi che nel serbatoio dell'acqua **non** rimangano residui derivanti dal procedimento di decalcificazione. Riempirlo fino alla tacca S con acqua potabile pulita.

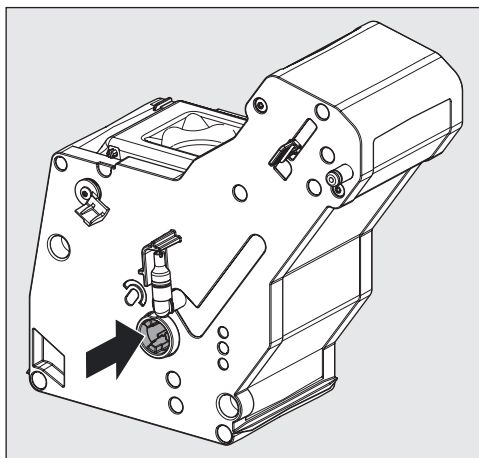
La procedura di decalcificazione è terminata quando compare il menù delle bevande.

Lubrificare il modulo infusione

Lubrificare il modulo infusione una volta all'anno e, se necessario, quando è difficile rimuoverlo e reinserirlo.

Utilizzare grasso silconico adatto al contatto con gli alimenti.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio.
- Togliere il modulo infusione.



- Applicare una quantità di grasso silconico della grandezza di un sassolino sull'albero di trasmissione del modulo infusione.
- Reinserire il modulo infusione.
- Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

La maggior parte dei guasti può essere risolta in autonomia. In molti casi si possono risparmiare tempo e costi senza dover contattare l'assistenza tecnica.

Consultare il sito www.miele.it/support/customer-assistance per ulteriori informazioni su come risolvere i guasti in autonomia.





Segnalazioni a display


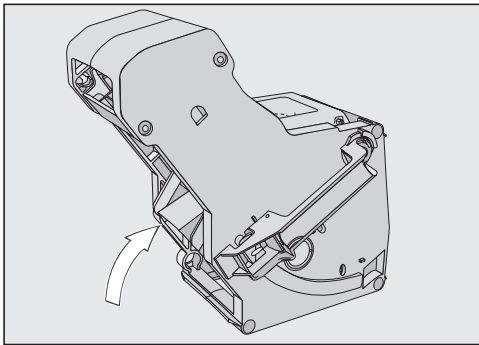

Le segnalazioni di guasti devono essere confermate con *OK*. Questo significa che anche se il guasto è stato risolto, la segnalazione può tuttavia comparire nuovamente a display.

Seguire le istruzioni a display per eliminare il guasto.

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

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

Risoluzione dei problemi




Problema	Causa e rimedio
<p>F73 o Controllare modulo infusione</p>	<p>Il modulo infusione non raggiunge la posizione base.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Spegnere la macchina per il caffè con il tasto On/Off .■ Estrarre la spina della macchina per il caffè dalla presa elettrica. Attendere due minuti prima di reinserire la spina.■ Rimuovere il modulo infusione e risciacquarlo sotto acqua corrente.  <ul style="list-style-type: none">■ Spostare il dispositivo di espulsione caffè del modulo infusione nella posizione base.■ Non mettere in sede il modulo infusione. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e accendere la macchina per il caffè con il tasto On/Off . <p>Il motore del modulo infusione viene inizializzato e si assesta in posizione base.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Quando si visualizza la segnalazione Inserire modulo infusione, riposizionare il modulo infusione nella macchina. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

Risoluzione dei problemi




Problema	Causa e rimedio
Quantità eccessiva di caffè in polvere	<p>Nel vano polvere è presente troppo caffè in polvere. Se si aggiungono più di 12 g (2 cucchiaini rasi di caffè in polvere) nel vano, il modulo infusione non riesce a comprimere la miscela. Il caffè in polvere viene vuotato nel contenitore di fondi e a display compare la segnalazione di guasto.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Spegnere la macchina per il caffè tramite il tasto On/Off ☺.■ Estrarre il modulo infusione e pulirlo (v. "Rimuovere il modulo infusione e pulirlo a mano").■ Rimuovere il caffè in polvere dal vano interno della macchina per il caffè, p.es. con l'aspirapolvere.■ Aggiungere max. 12 g di caffè in polvere nel vano.
	<p>Nel vano polvere è presente troppo caffè in polvere. Determinate miscele di caffè fanno ottenere del caffè in polvere particolarmente voluminoso. Per lo più il grado di macinatura e la quantità macinata sono impostati su "grossolano" e "max.".</p> <ul style="list-style-type: none">■ Impostare un grado di macinatura più fine.■ Selezionare una dose minore. <p>Se tuttavia il caffè ancora non piace, p.es. ha poco aroma, provare un'altra miscela.</p>

Risoluzione dei problemi

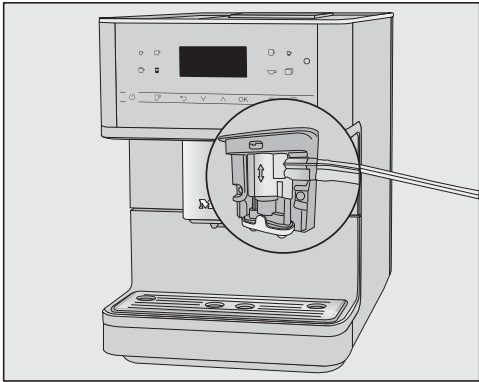
Comportamento anomalo della macchina

Problema	Causa e rimedio
Il display rimane scuro quando la macchina viene accesa con il tasto On/Off .	La pressione sul tasto On/Off  non è stata sufficiente. ■ Toccare l'incavo del tasto On/Off  per almeno tre secondi.
	La spina non è inserita correttamente nella presa elettrica. ■ Inserire la spina nella presa.
	L'interruttore di sicurezza dell'impianto di casa è scattato perché la macchina per il caffè, la tensione di rete o un altro elettrodomestico sono difettosi. ■ Estrarre la spina dalla presa elettrica. ■ Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica autorizzata Miele.
Dopo aver acceso la macchina l'illuminazione rimane spenta.	L'illuminazione è stata spenta. ■ Accendere l'illuminazione (v. "Impostazioni - Illuminazione").
	L'illuminazione è difettosa. ■ Contattare il servizio di assistenza tecnica Miele.
La macchina si spegne improvvisamente.	Il tempo di spegnimento preimpostato di serie (20 minuti) oppure il tempo di spegnimento programmato è trascorso. ■ Reimpostare eventualmente l'ora di spegnimento (v. "Impostazioni - Timer")
	La spina non è inserita correttamente nella presa elettrica. ■ Inserire la spina nella presa.
I tasti sensore non reagiscono. I comandi dell'apparecchio non funzionano.	Si tratta di un guasto interno. ■ Interrompere l'afflusso di corrente, staccando la spina della macchina dalla presa elettrica o disattivando l'interruttore di sicurezza dell'impianto domestico.
Il display non è chiaro o non risulta leggibile.	La luminosità del display impostata è troppo bassa. ■ Cambiare questa impostazione (v. "Impostazioni").

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
<p>Riempire serbatoio acqua e inserirlo compare nonostante il serbatoio dell'acqua sia pieno e inserito.</p>	<p>Il serbatoio dell'acqua non è inserito correttamente nella macchina.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Estrarre il serbatoio dell'acqua e reinserirlo. ■ Rimuovere e pulire il filtro serbatoio dell'acqua (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Rimuovere e pulire il filtro serbatoio dell'acqua"). <p>Durante la decalcificazione il serbatoio dell'acqua non è stato riempito e inserito correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Riempire il serbatoio dell'acqua fino alla tacca di decalcificazione  e riavviare il processo di decalcificazione.
<p>Dopo l'accensione appare Riempire serbatoio acqua e inserirlo nonostante il contenitore sia pieno e inserito. La macchina non risciacqua.</p>	<p>Nella macchina per il caffè si è formato del calcare.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Spegnerla macchina per il caffè con il tasto On/Off . Attendere ca. un'ora. ■ Riaccendere la macchina. Non appena compare Riscaldamento, toccare il tasto sensore  e selezionare poi Decalcificare elettrodomestico. ■ Decalcificare la macchina per il caffè.
<p>Dopo l'accensione compare Vuotare vaschetta raccogliocce e contenitore fondi di caffè, nonostante siano stati vuotati entrambi.</p>	<p>Non si tratta di un guasto.</p> <p>Se si svuotano la vaschetta raccogliocce e il contenitore fondi di caffè dopo aver spento la macchina per il caffè, il contatore interno non viene resettato. A display compare la segnalazione Vuotare vaschetta raccogliocce e contenitore fondi di caffè, nonostante la vaschetta raccogliocce e/o il contenitore fondi di caffè non siano ancora completamente pieni.</p>

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
<p>Dall'erogatore centrale non fuoriescono latte o schiuma di latte.</p>	<p>Il condotto del latte è stato collegato all'erogatore centrale in modo errato.</p>  <p>La chiusura del condotto latte sull'erogatore centrale e sulla valvola facilita il riassettaggio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Controllare che il condotto sia collegato correttamente all'erogatore centrale. <p>Il condotto del latte è intasato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pulire l'erogatore centrale e i condotti del latte con lo scovolino.
<p>Nonostante la vaschetta sia stata vuotata, compare a display Vuotare vaschetta raccogli-gocce e contenitore fondi di caffè.</p>	<p>Non si tratta di un guasto. La vaschetta raccogli-gocce non è rimossa correttamente e/o viene quindi inserita di nuovo troppo velocemente.</p>
<p>Inserire vaschetta raccogli-gocce e contenitore fondi di caffè appare nonostante entrambi siano inseriti.</p>	<p>La vaschetta raccogli-gocce non è inserita correttamente per cui non viene riconosciuta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vuotare la vaschetta e il contenitore fondi. Rimontare tutti i componenti e inserire la vaschetta raccogli-gocce nella macchina per il caffè fino alla battuta d'arresto.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
<p>Il contenitore di fondi è troppo pieno, nonostante la vaschetta raccogli-gocce e il contenitore dei fondi siano stati vuotati dopo ogni segnalazione a display.</p>	<p>Probabilmente la vaschetta raccogli-gocce è stata estratta senza che il contenitore fosse vuotato. Quando si estrae la vaschetta il contatore interno per lo svuotamento del contenitore di fondi viene resettato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Quando si estrae la vaschetta, vuotare sempre il contenitore di fondi. <p>Determinate miscele di caffè in grani, quando vengono macinate fanno ottenere caffè in polvere molto voluminoso e di conseguenza vengono pressati fondi più grandi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Adeguare eventualmente la dose e il grado di macinatura. ■ Vuotare il contenitore dei fondi più spesso rispetto a quando indicato a display.
<p>Nonostante il contenitore caffè in grani sia pieno, compare la segnalazione Riempi il contenitore del caffè in grani.</p>	<p>Non si tratta di un guasto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Confermare la segnalazione con <i>OK</i>. <p>Nel macinacaffè non scivolano abbastanza chicchi di caffè. Si utilizza una tostatura scura? I grani di caffè tostati molto scuri sono spesso oleosi. Questi grassi si possono depositare sulle pareti del contenitore caffè in grani e potrebbero ostacolare il fluire dei chicchi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Preparare una bevanda al caffè e osservare se il caffè in grani scivola nel contenitore caffè in grani. ■ Pulire spesso il contenitore caffè in grani se si utilizza del caffè tostato scuro e oleoso. <p>Eventualmente provare una miscela di caffè meno oleosa.</p>
<p>Non si riesce a inserire il modulo infusione della macchina per il caffè.</p>	<p>Il motore del modulo infusione non si trova nella posizione base.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Chiudere lo sportello dell'apparecchio. ■ Accendere la macchina per il caffè. <p>Il motore del modulo infusione viene inizializzato e si assesta in posizione base.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ripetere il passaggio se necessario.

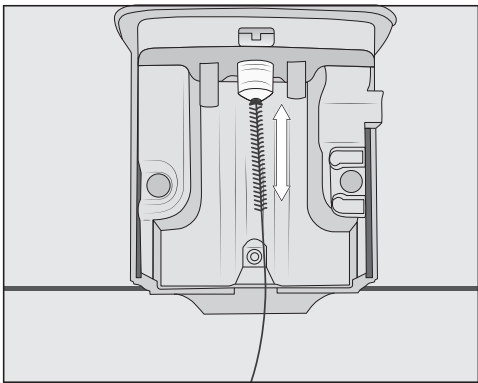
Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
<p>La macchina per il caffè non effettua il risciacquo quando viene accesa.</p>	<p>Non si tratta di un guasto. Se la macchina per il caffè ha già raggiunto la temperatura di funzionamento, all'accensione non risciacqua i condotti.</p>
<p>L'erogazione di bevande al caffè viene interrotta più volte di seguito e appare l'indicazione <small>Riempire il contenitore del caffè in grani.</small></p>	<p>Non si tratta di un guasto. I sensori del modulo infusione non rilevano il caffè in polvere. Determinate miscele di caffè durante la macinatura producono un volume ridotto di caffè in polvere. Per lo più il grado di macinatura e la dose sono impostati su "fine" e "minima".</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Confermare la segnalazione con <i>OK</i>. <p>Se il caffè risulta troppo forte o il sapore troppo amaro, provare un'altra miscela di caffè.</p> <p>Se l'indicazione appare per l'erogazione di tutte le bevande:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Impostare un grado di macinatura più grosso (v. "Grado di macinatura"). ■ Selezionare una dose maggiore. <p>Tenere conto anche di bevande eventualmente modificate sotto "Profili".</p> <p>Se l'indicazione appare solo per l'erogazione di bevande selezionate:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verificare le impostazioni sulla dose per questa specialità di caffè (v. "Dose"). Selezionare una dose maggiore. ■ Eventualmente impostare anche il grado di macinatura su un grado più grossolano.
<p>Il processo di decalcificazione è stato avviato involontariamente.</p>	<p>Il processo di decalcificazione non può essere interrotto non appena viene premuto <i>OK</i>. Il procedimento deve svolgersi completamente. Questa è un'impostazione di sicurezza affinché la macchina per il caffè venga decalcificata completamente. È molto importante affinché la macchina per il caffè duri a lungo e funzioni correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Decalcificare la macchina per il caffè (v. "Decalcificare la macchina").

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
Dall'erogatore centrale non fuoriesce alcuna bevanda al caffè. Oppure le bevanda al caffè fuoriesce da un erogatore.	<p>L'erogatore centrale è ostruito.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Risciacquare i condotti del caffè (v. "Pulizia e manutenzione – Risciacquare macchina"). <p>Dall'erogatore centrale non fuoriesce alcuna bevanda al caffè oppure la bevanda esce solo da un lato dell'erogatore?</p> <ul style="list-style-type: none">■ Scomporre l'erogatore principale e pulire accuratamente tutte le parti. Utilizzare lo scovolino fornito per i punti difficilmente accessibili.■ Al momento del riassettaggio fare attenzione a montare correttamente i singoli pezzi. <p>Il modulo infusione è ostruito.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Sgrassare il modulo infusione (vedere cap. "Manutenzione e pulizia" – "Sgrassare il modulo infusione e pulire il vano interno").

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
<p>Il latte esce a spruzzo durante l'erogazione. Durante la preparazione si sentono dei sibili. Nonostante si debba preparare della schiuma di latte, dall'erogatore centrale fuoriesce solo latte caldo.</p>	<p>Il condotto del latte non è stato montato correttamente.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Fare attenzione alla chiusura sul tubicino doppio quando si inserisce il condotto del latte nell'erogatore centrale.■ Se il condotto del latte è stato estratto dalla valvola: il tubicino doppio ha un diametro differente. Assicurarsi che il riassettaggio sia corretto.
	<p>La temperatura del latte utilizzato è troppo alta. Una buona schiuma di latte si prepara solo con il latte freddo (< 10 °C).</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verificare la temperatura del latte.
	<p>L'erogatore centrale non è montato correttamente e aspira aria. Oppure gli ugelli di scarico sono ostruiti.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Controllare se l'erogatore è stato assemblato correttamente. Assicurarsi che tutti i componenti siano in posizione stabile.■ Pulire l'erogatore centrale. "Risciacquare" gli ugelli dell'erogatore sotto acqua corrente per sciogliere lo sporco.
	<p>Il condotto del latte, i componenti di collegamento, il tubo in acciaio inossidabile del contenitore per il latte o il tubicino del latte sono ostruiti.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Pulire i componenti con cura con lo scovolino.
	<p>L'ugello del vapore sull'erogatore centrale è ostruito.</p>  <ul style="list-style-type: none">■ Pulire l'ugello del vapore con l'apposito scovolino (v. imm.).

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
Sul coperchio della vaschetta raccogli gocce e nel vano interno intorno al modulo infusione è presente del caffè in polvere.	Non si tratta di un guasto. Il movimento del modulo infusione durante l'erogazione può far fuoriuscire un po' di caffè in polvere. Anche i tipi di grani utilizzati, il grado di macinatura e la quantità macinata possono influire. Importante! Pulire il vano interno della macchina per il caffè con regolarità per evitare muffa e simili. Verificare se la quantità di macinatura eventualmente è impostata troppo alta.
Il display è illuminato, ma la macchina per il caffè non riscalda e non prepara le bevande. Non si riesce a spegnere la macchina per il caffè.	È stata attivata la modalità fiera per presentare la macchina per il caffè presso i rivenditori o alle esposizioni. ■ Disattivare la modalità fiera.

Risoluzione dei problemi

Risultato non soddisfacente

Problema	Causa e rimedio
La bevanda al caffè non è sufficientemente calda.	La tazzina non è stata preriscaldata. Più piccola e spessa è la tazzina, più importante risulterà preriscaldarla. ■ Preriscaldare la tazza, ad es. con il riscaldamento tazze (a seconda del modello).
	La temperatura di infusione impostata è troppo bassa. ■ Impostare una temperatura di infusione più alta.
	I filtri del modulo infusione sono ostruiti. ■ Estrarre il modulo infusione e pulirlo a mano. ■ Sgrassare il modulo infusione.
Il tempo di riscaldamento dura più a lungo. La quantità di acqua non è più sufficiente e la macchina rende meno. Le bevande vengono erogate dall'erogatore centrale molto lentamente.	Nella macchina per il caffè si è formato del calcare. ■ Decalcificare la macchina per il caffè.
La quantità erogata delle bevande al caffè si è modificata.	Il modulo infusione è ostruito. ■ Sgrassare il modulo infusione (vedere cap. "Manutenzione e pulizia" – "Sgrassare il modulo infusione e pulire il vano interno").
La consistenza della schiuma non è soddisfacente.	La temperatura del latte è troppo alta. Una buona schiuma di latte si prepara solo con il latte freddo (< 10 °C). ■ Controllare la temperatura del latte nel recipiente.
	Il tubicino del latte è intasato. ■ Pulire l'erogatore centrale e i condotti del latte con cura con lo scovolino.
Nel corso della macinatura si sentono dei rumori inusuali.	Il contenitore del caffè in grani si è vuotato nel corso della macinatura. ■ Riempire il contenitore di caffè in grani fresco.
	Tra i chicchi di caffè possono essere presenti corpi estranei, come p.es. plastica o sassolini. ■ Spegnere immediatamente la macchina per il caffè. Contattare il servizio di assistenza tecnica Miele.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
La bevanda al caffè scorre troppo velocemente nella tazza.	Il grado di macinatura impostato è troppo grosso. ■ Impostare un grado di macinatura più fine (v. “A ognuno il suo caffè - Grado di macinatura”).
La bevanda al caffè scorre troppo lentamente nella tazza.	Il modulo infusione è ostruito. ■ Sgrassare il modulo infusione (vedere cap. “Manutenzione e pulizia” – “Sgrassare il modulo infusione e pulire il vano interno”).
Sul caffè o sul caffè espresso non si è formata la crema.	I grani del caffè non sono più freschi. 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 la preparazione non si forma più la crema. Naturalmente è possibile continuare a utilizzare il caffè in grani.

Assistenza tecnica

Su www.miele.it/c/service-10.htm si possono leggere le informazioni relative alla risoluzione autonoma di guasti ed ai pezzi di ricambio Miele.

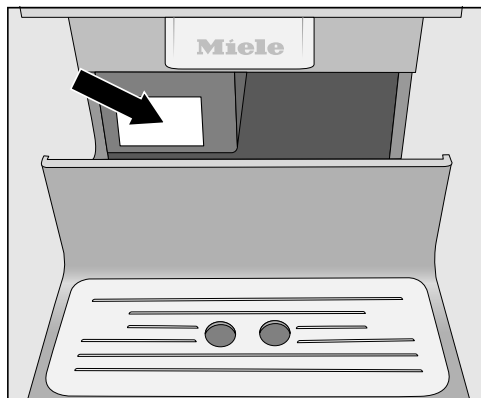
Contatti in caso di guasto

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

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

I contatti dell'assistenza tecnica Miele si trovano in fondo alle presenti istruzioni.

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



Garanzia

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

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

Dichiarazione di conformità

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.it
- Service, informazioni, istruzioni d'uso, su <https://miele.it/manuale-istruzioni> mediante indicazione del nome prodotto o del numero di fabbricazione

Trasporto

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

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



Far fuoriuscire tutto il vapore dalla macchina per il caffè

⚠ Attenzione! Fuoriesce vapore caldo dagli erogatori.
Pericolo di scottarsi e ustionarsi al contatto con il vapore caldo.
Evitare il contatto diretto con il vapore caldo che fuoriesce.

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

Per prevenire danni causati da acqua e gelo in macchina, l'acqua presente viene eliminata dal sistema quando viene fatto fuoriuscire il vapore dal sistema.

La procedura non può essere interrotta, ma deve essere svolta fino alla fine.

- Toccare il tasto sensore .
- Selezionare Altri/e | Impostazioni  | Rivenditori | Fuoriuscita vapore.
- Selezionare Sì.
- Confermare con *OK*.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Quando il display si spegne, il processo di fuoriuscita vapore è terminato.

- Per staccare la macchina per il caffè dalla rete elettrica, sfilare la spina.
- Vuotare il serbatoio dell'acqua.
- Svuotare e pulire la vaschetta raccogliogocce e il contenitore fondi di caffè.

Imballare in modo sicuro la macchina per il caffè

Imballare la macchina pulita e asciutta. I residui di caffè in polvere graffiano la superficie. Inoltre i residui di caffè, latte e acqua favoriscono la formazione di germi.

Utilizzare l'imballaggio originale per imballare la macchina per il caffè.

Allegare le istruzioni d'uso nella confezione. In questo modo si avranno a portata di mano quando si desidera riutilizzare la macchina per il caffè.

Dati tecnici

Consumo di corrente elettrica in standby:	≤ 0,3 Watt
Consumo di corrente elettrica in modo standby in rete:	≤ 1,0 Watt
Pressione pompa:	max. 15 bar
Scalda-acqua istantaneo:	1 blocco termico in acciaio inox
Misure (L x H x P):	251 x 359 x 427 mm
Peso a vuoto:	9,9 kg
Lunghezza di cavo di alimentazione alla rete elettrica:	144 cm
Capacità serbatoio acqua:	1,8 l
Capacità del contenitore caffè in grani:	ca. 300 g
Capacità contenitore per il latte:	0,7 l
Capacità vaschetta raccogliocce	0,8 l
Capacità contenitore fondi:	dosi max. 10 fondi di caffè
Erogatore centrale:	regolabile in altezza tra 80-140 mm
Macinacaffè:	Macinacaffè in acciaio
Grado di macinatura:	regolabile su 5 livelli
Dose caffè in polvere:	max. 12 g
Banda di frequenza:	2,400–2,4835 GHz
max. potenza di trasmissione	< 100 mW

(Il contenitore per il latte è fornito di serie per CM 6360, CM 6560.)

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

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

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

Miele Italia S.r.l.
Via Thomas-Alva-Edison 9
39100 Bolzano

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

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



Servizio Clienti

0471 670505



www.miele.it

contact@miele-support.it

CM 6160, CM 6360, CM 6560

it-IT

M.-Nr. 12922440 / 05 / 002