Istruzioni d'uso
Macchina da caffè



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

it-CH

M.-Nr. 12 921 891

Tutela dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio è pratico e protegge l'apparecchio da eventuali danni di trasporto.

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 raccomanda di conservare l'imballaggio per eventuali trasporti.

Risparmiare elettricità

Con i seguenti consigli è possibile risparmiare energia e denaro e salvaguardare l'ambiente:

- Utilizzare la macchina da caffè automatica in Modalità Eco (preimpostata).
- Ridurre la luminosità del display.
- Disattivare l'ora di spegnimento della luce con l'apparecchio spento.
- Disattivare la visualizzazione dell'ora.
- Modificare l'impostazione del timer Spegnimento dopo su 20 minuti. La macchina da caffè automatica si spegnerà 20 minuti dopo l'ultima preparazione o dopo l'ultimo azionamento di un tasto sensore. Aumentando il valore dell'impostazione del timer Spegnimento dopo, i consumi energetici della macchina da caffè automatica aumentano.
- Alcune modifiche alle impostazioni di serie possono aumentare i consumi energetici della macchina da caffè automatica. Prestare particolare attenzione al seguente messaggio sul display: questa impostazione comporta un maggiore consumo di elettricità
- Se si preriscaldano le tazze occasionalmente, si consiglia di spegnere il riscaldamento per le tazze.
- Se non la si utilizza, spegnere la macchina da caffè automatica con l'interruttore On/Off ⏻.

Smaltimento del vecchio apparecchio

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



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

Indice

Tutela dell'ambiente **2**
Risparmiare elettricità 2

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze **6**

Descrizione apparecchio **15**
Contenitore per il latte e tubicino del latte 16
Contenitore del latte 16
Raccordo per tubicino e contenitore del latte 16
Simboli sul display 17

Norme operative **19**
Display touch 19
Azioni di comando 19

Rimuovere l'imballaggio e posizionare **21**
Rimuovere l'imballaggio della macchina da caffè 21
Accessori in dotazione 21
Posizionare e collegare la macchina per il caffè 21

Prima messa in funzione **23**
Impostazione durezza acqua 23

Riempire il serbatoio dell'acqua ... **24**

Riempire il contenitore di caffè in grani **25**

Accensione e spegnimento **26**
Accensione della macchina da caffè 26
Spegnimento della macchina da caffè automatica 26
Preparare un'assenza prolungata 26

Erogatore centrale con sensore bordo tazza **27**
Portare l'erogatore centrale nella posizione di pulizia 27
Attivare e disattivare la regolazione dell'erogatore 27

Riscaldamento tazze **28**
Preriscaldare le tazze 28

Erogazione bevande **29**
Caffè 29
Bevande al caffè nel dettaglio 29
Il latte 30
Preparare il contenitore del latte 30
Preparare la confezione del latte con il tubicino 31
Preparare una bevanda al caffè .. 32
Interrompere la preparazione 32
Doubleshot 32
Preparare due porzioni 33
Caffettiera: preparazione di diverse tazze di caffè in successione 33
Bevande al caffè da caffè in polvere 33
Tè 34
TeaTimer 35
Preparare il tè 35
Interrompere la preparazione di tè 36
Teiera: preparazione di più tazze di tè in sequenza 36
Erogare acqua calda 36

Parametri **38**
Dosaggio miscela 38
Temperatura di infusione per le bevande al caffè 38
Preinfusione del caffè in polvere 38

Grado di macinatura **39**
Riconoscere il grado di macinatura corretto 39
Modificare il grado di macinatura 39

Quantità erogata **40**
Modificare la quantità erogata 40

Resettare bevande **41**

Profili **42**
Creare profilo 42
Visualizzare il profilo 42
Modificare profilo 42
Creare una bevanda nel profilo 43

Indice

Modificare bevanda: modificare la quantità erogata, i parametri e il nome 43
Preparare la bevanda dal profilo 43

Modalità avanzata **45**

Impostazioni **46**
Richiamare il menù “Impostazioni” 46
Modificare e memorizzare le impostazioni 46
Lingua 46
Orologio 46
Timer 47
Ora accensione 47
Ora spegnimento 47
Spegnimento dopo 47
Selezionare i giorni della settimana (assegnazione giorno) 47
modalità eco 48
Illuminazione 48
Durezza dell'acqua 48
Info (vis. informazioni) 48
Blocco accensione 49
Miele@home 49
Luminosità 49
Volume 49
Service 50
Evacuare il vapore residuo 50
Modalità fiera 50
Impostazioni di serie 50
Impostazioni apparecchio 50
Configurazione di rete 50

Collegamento in rete **51**
Presupposti per il collegamento in rete 51
Configurare il collegamento in rete (Miele@home) 51
Riconfigurare la connessione di rete 52
Comando da remoto 52
Operazioni preliminari MobileStart 52
RemoteUpdate 53

Manutenzione e pulizia **55**
Prospetto degli intervalli di pulizia ... 55
Pulire a mano o in lavastoviglie 56
Detersivi non idonei 57
Pulire la vaschetta raccogligocce e il contenitore di fondi di caffè 57
Pulizia della griglia raccogligocce 58
Pulire il serbatoio dell’acqua 59
Pulire il tubicino del latte 59
Pulire il contenitore del latte 59
Pulire il sensore del bordo tazza 60
Pulire l’erogatore centrale 60
Pulire il condotto del latte a mano o con il programma di pulizia 62
Pulire l’involucro 63
Pulire il contenitore del caffè in grani 63
Pulire il cassetto per caffè in polvere 64
Togliere e lavare il filtro del serbatoio acqua 64
Pulire l’ugello del vapore 65
Programmi di pulizia 65
Richiamare il menù “Manutenzione e pulizia” 65
Risciacquare l’apparecchio 65
Risciacquare il condotto del latte 65
Pulire il condotto del latte 66
Sgrassare il gruppo erogatore e pulire il vano interno 67
Segnalazione a display 67
Sgrassare il gruppo erogatore secondo le indicazioni visualizzate nel display 67
Pulire il gruppo erogatore e il vano interno 67
Decalcificare l'apparecchio 69
Ingrassare il gruppo erogatore 71

Cosa fare se **72**
Avvisi nel display 72
Funzionamento insolito della macchina da caffè 75
Risultato non soddisfacente 79

Indice

Assistenza tecnica e garanzia **81**
Contatti in caso di guasti..... 81
Garanzia..... 81

Trasporto..... **82**
Evacuare il vapore residuo..... 82
Imballare in modo sicuro le macchine da caffè automatiche..... 82

Accessori **83**

Allacciamento elettrico **84**

Dimensioni apparecchio..... **85**

Dati tecnici **86**

Dichiarazione di conformità..... **87**

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

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

Prima di mettere in funzione la macchina da caffè, leggere attentamente le istruzioni d'uso. Esse contengono informazioni importanti su installazione, sicurezza, uso e manutenzione. In questo modo si evitano danni a sé stessi e alla macchina da caffè.
Ai sensi della norma IEC 60335-1, Miele avvisa espressamente che è assolutamente necessario leggere e seguire le informazioni contenute nel capitolo sull'installazione 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 le presenti istruzioni d'uso e consegnarle a un eventuale futuro utente.

Uso corretto

▶ Questa macchina da caffè è destinata all'uso in ambiente domestico.

▶ Usare la macchina da caffè solo come si usa in casa per erogare bevande come espresso, cappuccino, latte macchiato, tè e simili. Ogni altro uso non è consentito.

▶ La macchina da caffè non è stata realizzata per essere usata all'aperto.

▶ La macchina da caffè deve essere utilizzata esclusivamente al di sotto dei 2'000 m di altitudine.

▶ Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente la macchina da caffè devono essere sorvegliate se la usano. Dette persone possono usare la macchina da caffè senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

Sorvegliare i bambini

⚠ Pericolo di scottatura e di ustione sugli erogatori.

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

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

▶ Posizionare la macchina da caffè fuori dalla portata dei bambini.

▶ Tenere i bambini di età inferiore a otto anni lontani dalla macchina per il caffè e dal cavo di alimentazione elettrica.

▶ I bambini a partire dagli 8 anni possono utilizzare la macchina da caffè senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza.
I bambini dagli 8 anni devono saper riconoscere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto.

▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini alla macchina da caffè. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

▶ I bambini non dovrebbero pulire la macchina per il caffè, a meno che non abbiano 8 anni o più e siano sorvegliati.

▶ Tenere presente che il caffè non è una bevanda per bambini!

▶ Pericolo di soffocamento. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (per es. pellicole) oppure infilarselo in testa e soffocare. Tenere lontano i bambini dal materiale d'imballaggio.

Sicurezza tecnica

▶ Se la macchina da caffè è danneggiata, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai la macchina da caffè se si notano danni!

▶ Prima di installare la macchina da caffè, controllare se i dati di collegamento (tensione e frequenza) riportati nella targhetta di matricola corrispondono a quelli della rete elettrica.
I dati devono assolutamente corrispondere per evitare che l'apparecchio rimanga danneggiato. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

▶ La sicurezza elettrica della macchina da caffè è garantita solo se è allacciata a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È oltremodo importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.

▶ È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.
Le misure di sicurezza previste nell'impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento autonomo o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da uguali misure nell'installazione. Come descritto ad esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.

▶ Per il collegamento elettrico non usare prese multiple o prolunghe. La sicurezza elettrica non sarebbe garantita (pericolo d'incendio).

▶ La macchina per il caffè automatica non può essere messa in funzione in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).

▶ Staccare immediatamente la spina se si notano dei danni, per esempio odore di bruciato.

▶ Fare attenzione che il cavo di collegamento elettrico non rimanga incastrato o non sfreghi su spigoli vivi.

▶ Osservare che il cavo di collegamento elettrico non penzoli. Pericolo di inciampare, di infortunarsi e di danneggiare la macchina.

▶ Usare la macchina da caffè solo a una temperatura ambiente tra +16 °C e +38 °C.

▶ Posizionare la macchina per il caffè ad un'altezza di almeno 850 mm dal pavimento.

▶ Pericolo di surriscaldamento. Garantire un'aerazione e una fuoriuscita dell'aria ottimali dalla macchina. Non coprire la macchina per il caffè con panni o simili, durante il funzionamento.

▶ Non installare questa macchina per il caffè in una nicchia. La nicchia fa ristagnare calore e umidità. Questo potrebbe danneggiare l'elettrodomestico e/o i mobili adiacenti.

▶ Proteggere la macchina da acqua o spruzzi d'acqua. Non immergere la macchina da caffè in acqua.

▶ Il diritto alla garanzia decade se la macchina da caffè automatica 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 da caffè automatica possono essere eseguiti unicamente da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.

▶ In caso di riparazioni, staccare la macchina da caffè dalla rete elettrica.
La macchina da caffè è staccata dalla rete elettrica se:

- la spina elettrica della macchina è staccata dalla presa.
  Per staccarla afferrare la spina, evitando di tirare il cavo;
- l'interruttore generale dell'impianto elettrico di casa è disinserito;
- il fusibile a vite dell'impianto elettrico è svitato e tolto di sede.

▶ Se un cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo solo con un cavo di alimentazione speciale dello stesso tipo (disponibile ad es. nello shop online o presso l'assistenza tecnica Miele). Per motivi di sicurezza è necessario che la sostituzione venga eseguita unicamente da personale qualificato o dall'assistenza tecnica Miele.

▶ Evitare assolutamente di aprire l'involucro della macchina da caffè. Se si toccano o modificano componenti elettrici o meccanici possono verificarsi infortuni e guasti alla macchina da caffè.

Uso corretto

⚠ Pericolo di bruciature e ustioni con gli erogatori.
I liquidi e il vapore sono molto caldi.

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

Non toccare parti calde.

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

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

⚠ Pericolo di lesioni agli occhi!

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

▶ Fare attenzione per l'acqua utilizzata:

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

▶ Riempire il contenitore del caffè con miscele in grani tostate e fresche. Non aggiungere nel contenitore del caffè in grani chicchi di caffè trattati con additivi o caffè macinato.

▶ Non versare liquidi nel contenitore per caffè in grani.

▶ Non utilizzare caffè non tostato (grani di caffè verdi, non tostati) o miscele di caffè che li contengano. I grani di caffè verdi sono molto duri e contengono umidità residua. Il macinacaffè si potrebbe danneggiare già alla prima macinatura.

▶ Non usare caffè in grani trattato con zucchero, caramello o altri additivi e nemmeno liquidi zuccherini. Lo zucchero danneggia la macchina!

▶ Il contenitore per il caffè in polvere va riempito solo con chicchi macinati.

▶ Non utilizzare caffè in polvere caramellato. Lo zucchero contenuto si incolla e ostruisce il gruppo erogatore della macchina da caffè. La pastiglia di detersivo per sgrassare il gruppo erogatore non scioglie questo tipo di aderenze.

▶ Usare esclusivamente latte senza additivi. Gli additivi, infatti, contengono per lo più sostanze zuccherine che intasano i tubi del latte.

▶ Se si usa latte di origine animale, usare solo latte pastorizzato.

▶ Se si preparano bevande a base di tè osservare le indicazioni del produttore.

▶ Non tenere sostanze miste ad alcool sotto l'erogatore centrale. Le parti in plastica potrebbero prendere fuoco e fondersi.

▶ Non mettere fiamme libere, ad es. una candela, sopra o accanto alla macchina per il caffè. La macchina per il caffè potrebbe prendere fuoco e questo potrebbe estendersi.

▶ Evitare di usare la macchina da caffè per pulire oggetti.

▶ Assicurarsi che la macchina da caffè automatica non venga a contatto con gel igienizzanti per le mani e creme solari, poiché questi prodotti danneggiano le superfici.

Accessori e pezzi di ricambio

▶ Si consiglia di sostituire i componenti difettosi con pezzi di ricambio originali. In caso di corretto montaggio di pezzi di ricambio originali, Miele garantisce il pieno adempimento dei requisiti di sicurezza e il diritto alla garanzia invariato.

▶ 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 possono decadere.

▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, minimo per dieci, dopo l'uscita di gamma della macchina da caffè automatica.

Manutenzione e pulizia

▶ Pulire la macchina per il caffè e il contenitore del latte ogni giorno, in particolare al primo utilizzo.

▶ Si raccomanda di pulire accuratamente e regolarmente i componenti per il latte. Il latte contiene per natura germi che proliferano se la pulizia non è sufficientemente accurata. I residui di sporco possono nuocere alla salute.

▶ Per i lavori di pulizia non usare mai la macchina a vapore. Il getto di vapore può penetrare all'interno, giungere a contatto con componenti elettrici e provocare un corto circuito.

▶ Decalcificare la macchina regolarmente a seconda della durezza dell'acqua. Decalcificare la macchina con maggior frequenza se l'acqua contiene molto calcare. Se la macchina non viene decalcificata correttamente, se viene decalcificata con decalcificanti sbagliati o con una concentrazione inadatta, la casa produttrice declina ogni responsabilità.

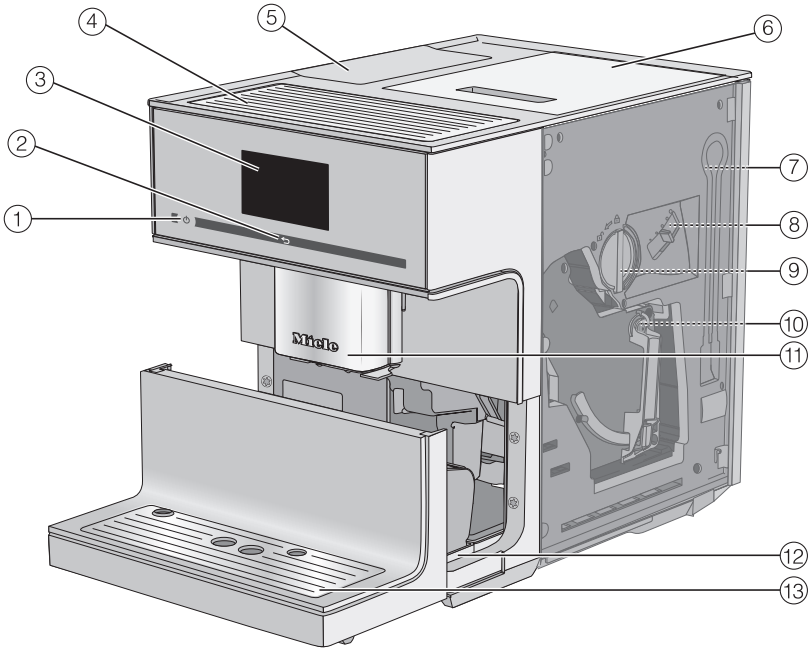
▶ Sgrassare regolarmente il gruppo erogatore usando le pastiglie decalcificanti. A seconda delle sostanze grasse contenute nella miscela di caffè, il gruppo erogatore si intasa più o meno frequentemente.

▶ I fondi del caffè vanno messi nella spazzatura o nel contenitore della composta. Non gettarli nel lavello. Potrebbero intasare lo scarico.

Per i modelli con superfici in acciaio:

▶ Non attaccare mai post-it, nastro adesivo trasparente o altri adesivi sulle superfici in acciaio inossidabile.

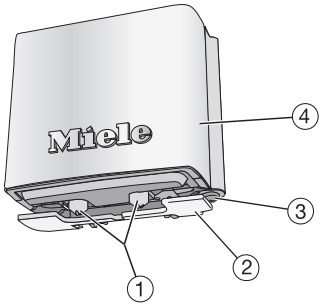
▶ Le superfici in acciaio inossidabile possono graffiarsi. Anche le calamite possono graffiare la superficie.



① Tasto On/Off ⏻
② Sensore “Indietro” ⮌
③ Display touch
④ Riscaldamento tazze
⑤ Serbatoio dell'acqua
⑥ Contenitore caffè in grani
⑦ Posizione stazionamento condotto latte
⑧ Regolatozione grado di macinatura
⑨ Cassetto per caffè in polvere con dosatore integrato
⑩ Gruppo erogatore
⑪ Erogatore centrale regolabile in altezza con illuminazione
⑫ Vaschetta raccogligocce con coperchio e contenitore fondi
⑬ Pannello inferiore con griglia raccogligocce

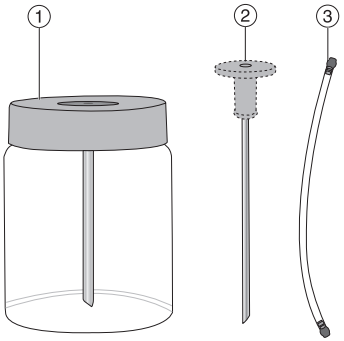
Descrizione apparecchio

Dettaglio erogatore centrale



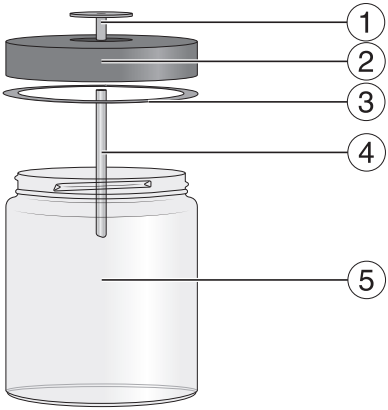
① Erogatori per caffè e latte
② Sensore bordo tazza
③ Erogatore acqua calda
④ Copertura in acciaio inox

Contenitore per il latte e tubicino del latte



① Contenitore per il latte
② Tubicino del latte
③ Tubo del latte

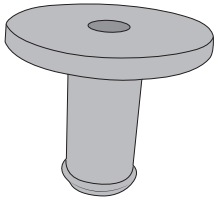
Contenitore del latte



① Raccordo
② Coperchio
③ Anello di guarnizione
④ Tubo in acciaio inossidabile
⑤ Vasetto

Raccordo per tubicino e contenitore del latte

È possibile preparare il latte con il rispettivo tubicino o il contenitore del latte.



Il raccordo è compreso nella dotazione e viene inserito sul tubicino del latte oppure sul coperchio del contenitore del latte.
Al momento della consegna il raccordo si trova nel coperchio del contenitore del latte. È possibile spingere fuori leggermente il raccordo dall'interno del coperchio del contenitore del latte.

Simboli sul display

Oltre al testo, sono visualizzati i seguenti simboli:

Simbolo	Spiegazione
	Il simbolo indica il menù “Impostazioni” e la voce menù “Lingua”.
	Una barra a segmenti consente di impostare ad es. luminosità del display oppure volume dei segnali acustici.
	Questo simbolo indica le informazioni e gli avvisi per l'utilizzo. Confermare eventualmente gli avvisi con *OK*.
	Il timer accendere alle è attivato (v. “Impostazioni – Timer”). Il simbolo appare 23:59 ore prima a display più il tempo di accensione desiderato, se sono stati selezionati per la visualizzazione dell'ora on o spegnimento notturno.
	Il timer TeaTimer è stato avviato (v. cap. “Tè”, voce “TeaTimer”). Il tempo residuo di infusione è visualizzato accanto al simbolo.
	Il simbolo compare quando il blocco accensione è attivo. Non è possibile utilizzare l'apparecchio.
	Il simbolo compare durante la decalcificazione. (Inoltre il simbolo si trova sul serbatoio acqua: versare l'acqua fino a questa tacca).
	Il simbolo compare, quando si visualizza il menù profili.

Descrizione apparecchio

Simbolo	Spiegazione
	Se si verifica un guasto, compare il simbolo e il codice errore.
	L'intensità della connessione WLAN si visualizza sotto impostazioni ⚑ | Miele@home | stato connessione. I simboli indicano l'intensità del segnale in una scala da forte a non collegato.
	Il simbolo compare quando MobileStart è attivo.
	Simboli nel menù Bevande:
	Caffè espresso
	Caffè
	Cappuccino
	Latte macchiato
	Due dosi

Display touch

Il display touch è delicato e può graffiarsi con oggetti appuntiti o affilati, come ad es. una matita.

Sfiorare il display touch solo con le dita.

Se le dita sono fredde il display potrebbe non reagire.



Il display è suddiviso in tre aree.

Nell'intestazione a sinistra è visualizzato il nome programma corrente e a destra l'ora. Al centro, a seconda del menù, può comparire una barra di scorrimento.

Al centro è collocato il menù corrente con le possibili opzioni. Nel menù bevande sono raffigurate tramite simboli le bevande in preparazione (v. cap. "Norme operative", voce "Simboli a display").

Nella riga di fondo, i tasti freccia < e >, che consentono di sfogliare. A sinistra e a destra dei tasti freccia ci sono le funzioni o i menù riferiti al contesto.

Azioni di comando

È possibile selezionare solo le opzioni colorate in grigio chiaro.

Premendo su una delle opzioni possibili, il relativo campo si tinge parzialmente o interamente di **arancione**.

Selezionare o visualizzare un menù

- Con il dito, sfiorare il campo desiderato sul display.

Sfogliare

Con le frecce < e > è possibile sfogliare verso sinistra e verso destra.

- Premere la freccia corrispondente per il senso desiderato.

Uscire dal livello menù (sensore "Indietro" ⮌)

- Sfiorare il tasto sensore ⮌, per tornare alla schermata precedente.

Tutte le scelte effettuate, che non sono state confermate con *OK*, non vengono memorizzate.

Immettere cifre

Immettere le cifre tramite il tastierino p. es. per impostare gli orari del timer. Il tastierino delle cifre compare in automatico nei rispettivi menù.



- Premere le cifre desiderate.

Non appena si immette un valore valido, il campo *OK* si colora di verde.

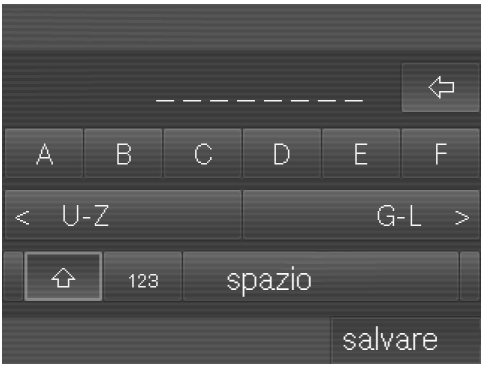
- Confermare con *OK*.

La freccia consente di cancellare una cifra alla volta.

Immettere lettere

I nomi dei profili o le denominazioni di bevande individuali vengono inseriti attraverso una tastiera.
Scegliere dei nomi corti e concisi (max. 8 caratteri).

È possibile visualizzare ulteriori cifre o lettere tramite le frecce < e >. Premere il tasto 123 per visualizzare le cifre.



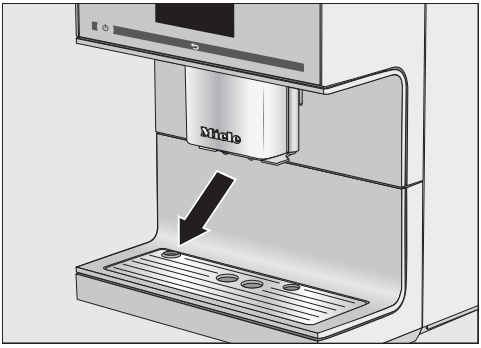
- Selezionare le lettere o le cifre.
- Premere salvare.

Rimuovere l’imballaggio della macchina da caffè

- Togliere la macchina da caffè dall’imballaggio.
- Rimuovere i fogli protettivi, se presenti, e i fogli di avvertenze.

Consiglio: Consigliamo di conservare la confezione originale, così da imballare e trasportare l’apparecchio in modo sicuro anche in un successivo momento.

La griglia raccogligocce si trova nell’imballaggio degli accessori.



- Rimuovere la pellicola protettiva dalla griglia raccogligocce e inserirla nel pannello comandi inferiore.

Accessori in dotazione

Sono in dotazione i seguenti accessori.

- Contenitore per il latte MB-CM-G (volume di riempimento 0,5 l)
- Tubicino del latte
- Compresse per sgrassare il gruppo erogatore (starter kit)
- Compresse per la decalcificazione Miele (starter kit)
- Spazzola per la pulizia

Posizionare e collegare la macchina per il caffè

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

Se la macchina per il caffè viene posizionata in una nicchia d'incasso, ristagnano calore e umidità. In questo modo si danneggiano l'elettrodomestico e/o i mobili adiacenti a esso.
Non posizionare la macchina in una nicchia d'incasso.

Osservare le seguenti avvertenze.

- Il posto d'installazione deve essere asciutto e ventilato.
- La temperatura ambiente del luogo d'installazione può variare tra +16 °C e +38 °C.
- La macchina è posizionata su una superficie orizzontale. Tale superficie deve essere resistente all'acqua.
- Per estrarre il gruppo erogatore, aprire completamente lo sportello della macchina.

- Posizionare la macchina da caffè.
- Pulire la macchina con cura, prima di riempirla con acqua potabile e caffè in grani.

- Inserire la spina della macchina nella presa elettrica (v. cap. “Allacciamento elettrico”).

Non appena si collega la macchina da caffè alla rete elettrica, sul display compare brevemente Miele.

- Estrarre il serbatoio dell’acqua e riempirlo con acqua corrente fredda. Non superare la tacca “max.”.
- Reinserire il serbatoio dell’acqua.
- Rimuovere il coperchio del contenitore dei chicchi.
- Versare il caffè in grani tostati.
- Ricollocare il coperchio.

Consiglio: In caso di mancato utilizzo è possibile riporre il condotto del latte dietro lo sportello dell’apparecchio.

Non appena si collega la macchina da caffè alla rete elettrica, a display compare per brevissimo tempo Miele.

Se si accende la macchina da caffè per la prima volta, compare di nuovo brevemente Miele a display.

Sono richieste le seguenti impostazioni:

- Lingua e paese
- Data
- Ora
- Indicazione dell'ora
- Durezza dell'acqua

■ Sfiorare il tasto On/Off ⏻.

Impostare la lingua

■ Selezionare la lingua.

■ Confermare con *OK*.

È possibile che venga anche richiesta la località.

Impostare la data

■ Inserire la data attuale.

■ Confermare con *OK*.

L'impostazione viene memorizzata.

Impostare l'ora

■ Impostare l'ora esatta.

■ Confermare con *OK*.

L'impostazione viene memorizzata.

Impostazione durezza acqua

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

È possibile selezionare uno dei seguenti quattro gradi di durezza:

°dH	**°fH**	**ppm** (mg/l $CaCO_3$)	**Impostazione***
0 – 8,4	0 – 15	0 – 150	dolce
8,4 – 14	15 – 25	150 – 250	media
14 – 21	25 – 37	250 – 375	dura
> 21	> 37	> 375	molto dura

* I livelli di durezza visualizzati nel display possono differire dalla denominazione di durezza dell'acqua del paese di installazione. Per impostare la macchina per il caffè sulla durezza dell'acqua locale, orientarsi **esclusivamente** ai valori della tabella.

Sul display compare elettrodomestico comunicante Miele@home. Si può collegare la macchina da caffè automatica con la rete WLAN (v. cap. "Connessione in rete").

■ Confermare con *OK*.

In questo modo, la messa in funzione è conclusa.

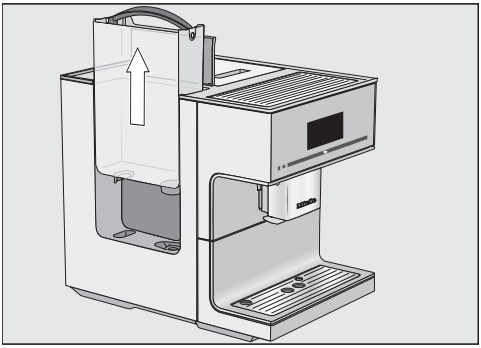
Al primo avvio, gettare le prime 2 erogazioni, per eliminare dal modulo infusioni gli eventuali residui di caffè del controllo di fabbrica.

Preparare il primo caffè dopo la prima messa in funzione. Può verificarsi che i grani di caffè vengano macinati fino a cinque volte. La macchina da caffè controlla se la quantità di caffè in polvere è sufficiente per una bevanda aromatica e ne macina altro all'occorrenza.

Riempire il serbatoio dell'acqua

⚠ Rischio per la salute dovuto a acqua contaminata.
Se rimane a lungo nel serbatoio, l'acqua può contenere batteri e mettere a rischio la salute.
Cambiare l'acqua del serbatoio **tutti i giorni**.

⚠ L'uso scorretto può provocare danni.
Liquidi non adatti, come acqua calda e molto calda, o altri liquidi, possono danneggiare la macchina per il caffè.
L'acqua gassata rende aumenta la produzione di calcare nella macchina per il caffè.
Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua del rubinetto fresca o fredda.



- Aprire il coperchio sulla parte sinistra della macchina da caffè.
- Estrarre il serbatoio dell'acqua verso l'alto afferrandolo dalla maniglia.
- Versare nel serbatoio acqua potabile pulita e fredda fino alla tacca *max*.
- Reinserire il serbatoio dell'acqua.
- Chiudere il coperchio.

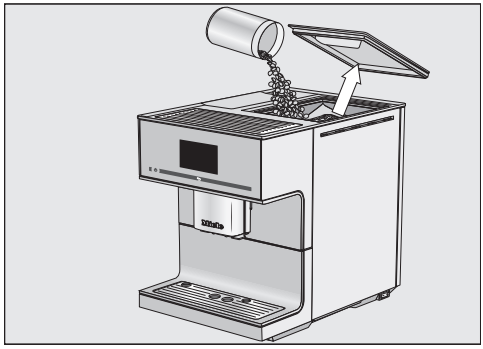
Se il serbatoio dell'acqua non è inserito correttamente, ad es. è posizionato più in alto o in obliquo, l'acqua può fuoriuscire dalla valvola dell'erogatore.
Verificare se la superficie di appoggio del serbatoio dell'acqua è sporca. Se necessario, pulire la superficie d'appoggio del serbatoio dell'acqua.

⚠ Un uso scorretto può danneggiare il macinacaffè.
Versando nel contenitore caffè in grani prodotti non adatti come liquidi, caffè macinato o grani di caffè pretrattati con zucchero, caramello o simili, si danneggia la macchina da caffè.
Anche i grani di caffè verdi, non tostati o miscele di caffè che li contengano possono danneggiare il macinacaffè. I grani di caffè verdi sono molto duri e contengono umidità residua. Il macinacaffè si potrebbe danneggiare già alla prima macinatura.
Versare nel contenitore di caffè in grani solo grani tostati.

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.

In alternativa, è possibile preparare delle bevande con caffè già macinato, utilizzando il caffè in polvere.

Consiglio: Utilizzare una macina per noci o semi per macinare il caffè in grani verdi. Di norma, queste macine sono dotate di una lama rotante in acciaio inox. 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.



- Rimuovere il coperchio del contenitore dei chicchi.
- Riempire il contenitore con i chicchi di caffè.
- Ricollocare il coperchio.

Consiglio: 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 aroma caratteristico.

Accensione della macchina da caffè

■ Sfiorare l'interruttore On/Off ⏻.

A display compare brevemente Miele.

L'apparecchio si scalda e risciacqua i tubi. Dall'erogatore centrale scorre acqua calda.

Ora è possibile preparare le bevande.

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

Spegnimento della macchina da caffè automatica

■ Sfiorare il tasto On/Off ⏻.

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

Preparare un'assenza prolungata

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

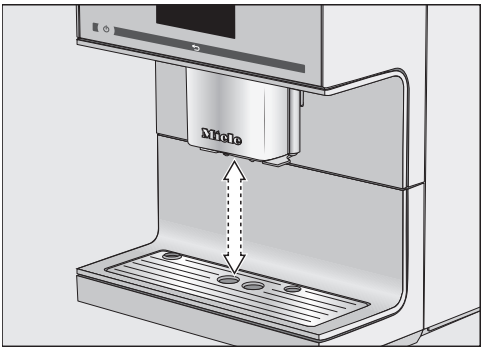
■ Svuotare la vaschetta raccogligocce, il contenitore di fondi di caffè e il contenitore dell'acqua.

■ Pulire accuratamente i singoli componenti, anche il gruppo erogatore e il vano interno.

■ Staccare la spina per scollegare la macchina da caffè automatica dalla rete elettrica.

L'indicazione oraria viene memorizzata per max. 10 giorni, dopo i quali si dovrà nuovamente regolare l'orologio. Le impostazioni del timer, i profili e altre impostazioni non si modificano.

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



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

Portare l'erogatore centrale nella posizione di pulizia

È possibile disattivare la regolazione automatica dell'erogatore. In questo modo l'erogatore principale rimane nella posizione più alta durante la preparazione delle bevande. Se si eseguono dei programmi di pulizia, l'erogatore principale si sposta all'altezza dei recipienti o in una posizione di pulizia.

- Per portare l'erogatore centrale nella posizione manutenzione, premere ⮌ per 3 secondi.

Consiglio: Se la macchina da caffè è spenta, l'erogatore centrale è in posizione centrale. In tale posizione centrale, è possibile rimuovere e pulire i componenti dell'erogatore centrale in qualsiasi momento.

Attivare e disattivare la regolazione dell'erogatore

Si visualizza il menù bevande.

- Sfiorare ⮌.
- Sfiorare impostazioni ⚑.
- Sfiorare regolazione erogatore.
- Per attivare o disattivare la regolazione dell'erogatore, selezionare l'opzione desiderata.
- Confermare con *OK*.

L'impostazione viene memorizzata.

Riscaldamento tazze

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

L'aroma dell'espresso e di altre bevande al caffè si sprigiona meglio utilizzando tazze preriscaldate e la temperatura della bevanda si mantiene più a lungo.

Quando è attivato il riscaldamento tazze, il ripiano tazze si riscalda costantemente finché la macchina da caffè automatica è accesa.

Attivare/disattivare il riscaldamento tazze

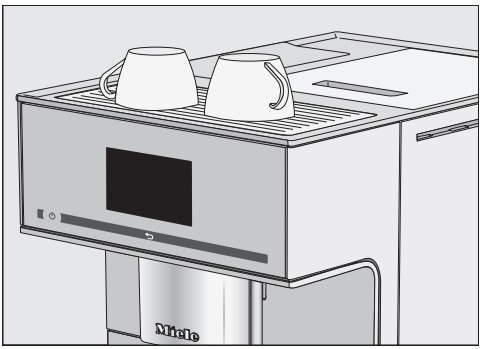
Si visualizza il menù bevande.

- Sfiorare ⮌.
- Sfiorare impostazioni.
- Sfiorare riscaldare tazze.
- Per attivare o disattivare il riscaldamento tazze, selezionare l'impostazione desiderata.
- Confermare con *OK*.

L'impostazione viene memorizzata.

Il riscaldamento tazze è disattivato nelle impostazioni di serie.

Preriscaldare le tazze



- Disporre le tazze o i bicchieri sul riscaldamento tazze della macchina da caffè automatica.

Caffè

⚠ Pericolo di scottatura e di ustione sugli erogatori.
I liquidi e il vapore in uscita sono estremamente caldi e possono causare ustioni.
Non mettere parti del corpo al di sotto degli erogatori quando fuoriescono liquidi o vapore.
Non toccare parti calde.

Bevande al caffè nel dettaglio

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

- **Cafè au lait** è un caffè espresso con un po' di latte caldo.
- **Caffè Americano:** si ottiene con caffè espresso e acqua calda. Prima si prepara il caffè espresso, poi si versa l'acqua calda nella tazza.
- **Caffè Latte** si prepara con caffè e latte caldo.
- **Cappuccino** si compone di circa 2 terzi di schiuma di latte e 1 terzo di espresso.
- **Cappuccino italiano** contiene le stesse quantità di schiuma di latte e di espresso di un cappuccino. In particolare, il caffè espresso viene preparato prima della schiuma di latte.
- **Espresso** è un caffè forte e aromatico con una crema densa color nocciola. Per preparare l'espresso si consiglia di utilizzare caffè in grani con tostatura per espresso.
- **Espresso macchiato** è un caffè espresso con una piccola parte di schiuma.
  Utilizzare una tazza con almeno 100 ml di capacità.
- **Flat white** è un cappuccino grande: tanto caffè espresso con abbondante schiuma di latte.
- **Caffè** si distingue dall'espresso per via della maggiore quantità d'acqua e per una diversa tostatura del caffè in grani. Per preparare il caffè si consiglia di utilizzare caffè in grani con la rispettiva tostatura.
- **Caffè lungo** è un caffè con molta più acqua.
- **Latte Macchiato** è composto da 1 terzo di latte caldo, 1 terzo di schiuma di latte e 1 terzo di espresso.
- **Long black** si prepara con acqua calda e due porzioni di espresso.
- **Caffè ristretto** è un caffè espresso concentrato dal sapore deciso. La stessa quantità di caffè in polvere come per un caffè espresso viene preparata con pochissima acqua.

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

Il latte

Gli additivi contenenti zucchero nel latte vaccino o nei prodotti alternativi al latte, 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 latte a base vegetale.

Dopo la fase di riscaldamento, il latte aspirato viene riscaldato con il vapore nell'erogatore centrale e montato per ottenere la schiuma. A seconda del latte utilizzato, la consistenza della schiuma di latte è tuttavia diversa. Non tutti i tipi di latte sono adatti per preparare la schiuma.

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

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

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

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

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

Preparare il contenitore del latte

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

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

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

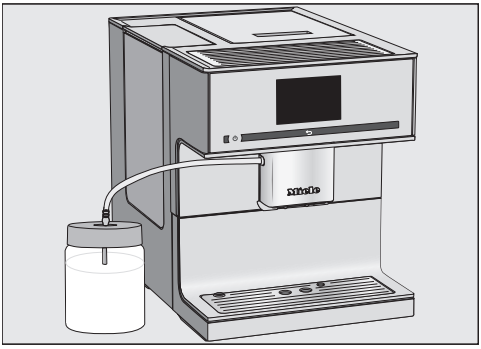
Attenersi alle indicazioni del produttore relative alla scadenza del latte utilizzato.

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

- Inserire il raccordo nel coperchio dall'alto, finché tutto si chiude perfettamente.
- Inserire il tubo in acciaio inossidabile dall'interno del 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 max. 2 cm sotto il bordo.

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

- Chiudere il contenitore del latte con il coperchio.



- Posizionare il contenitore del latte accanto alla macchina da caffè.
- Inserire il condotto del latte dall'alto nel coperchio del contenitore del latte.
- Collegare il contenitore del latte alla macchina da caffè inserendo il condotto del latte nell'alloggiamento dell'erogatore centrale.

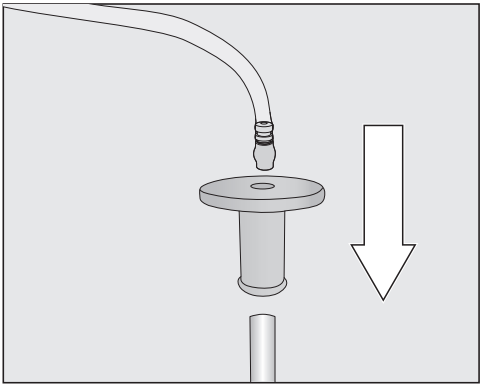
Consiglio: Per inserire il tubo del latte più facilmente nell'alloggiamento è possibile portare l'erogatore principale nella posizione di manutenzione. Sfiorare per 3 secondi il tasto ⮌.

Preparare la confezione del latte con il tubicino

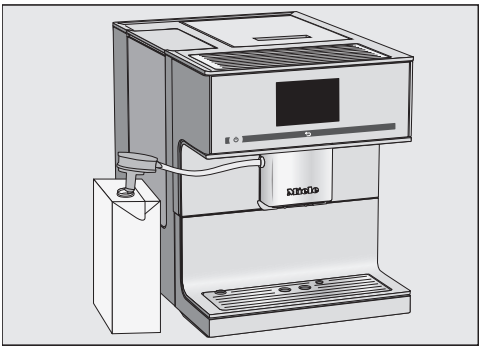
Se non è stato preparato latte da tempo, risciacquare il condotto del latte prima di erogare la bevanda.

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

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



- Inserire il raccordo sul tubicino del latte.
- Collegare il condotto del latte al raccordo.





- Se si utilizza un prodotto al latte alternativo, mescolare accuratamente il latte. Per una preparazione ottimale occorre il latte mescolato, non agitato.
- Posizionare la confezione del latte accanto alla macchina da caffè.
- Immergere il tubicino nel latte.
- Inserire il condotto del latte nell'alloggiamento sull'erogatore centrale.

Consiglio: Per inserire il tubo del latte più facilmente nell'alloggiamento è possibile portare l'erogatore principale nella posizione di manutenzione. Sfiorare per 3 secondi il tasto ⮌.

Consiglio: Risciacquare il tubicino di latte sotto acqua corrente dopo l'uso.

Preparare una bevanda al caffè

Con la freccia > è possibile visualizzare e selezionare altre bevande.

Si visualizza il menù bevande.

- Se si desidera preparare una bevanda al caffè con latte, preparare il contenitore del latte oppure una confezione di latte con il rispettivo tubicino.
- Posizionare una tazza al di sotto dell'erogatore centrale.
- Premere il simbolo o il nome della bevanda al caffè desiderata.

La preparazione si avvia.

Interrompere la preparazione

È possibile interrompere prima l'erogazione di singoli componenti della bevanda, p. es. se le dimensioni della tazza non sono sufficienti.

Interrompere un singolo componente della bevanda

- Premere stop.

Interrompere l'intera preparazione della bevanda

- Premere interromp..

Doubleshot

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

DoubleShot si visualizza quando si preparano le bevande. DoubleShot può essere attivato per tutte le bevande al caffè ad eccezione di “Ristretto” e “Long black”.

Erogare una bevanda al caffè con DoubleShot

Viene visualizzato il menù bevande.

- Posizionare una tazza al di sotto dell'erogatore centrale.
- Selezionare la bevanda.

L'erogazione si avvia e in basso nel display appare:



- Premere DoubleShot.

Vengono macinate e infuse due dosi di grani di caffè.

Preparare due porzioni

Con la “Doppia dose” si possono preparare contemporaneamente due tazze di una bevanda.



- Mettere le tazze sotto i singoli ugelli erogatori dell'erogatore centrale.
- Premere .
- Selezionare la bevanda.

Vengono preparate due porzioni della bevanda.

Caffettiera: preparazione di diverse tazze di caffè in successione

Con la funzione caffettiera è possibile preparare automaticamente più tazze di caffè in successione (max. 1 l), per es. per riempire una caffettiera. Si possono preparare fino a otto tazze.

Si visualizza il menù bevande.

La funzione caffettiera può essere usata due volte in successione. Successivamente, la macchina da caffè automatica necessita di un tempo di raffreddamento più lungo di un’ora per non danneggiarsi.

- Posizionare sotto l’erogatore centrale un recipiente abbastanza grande.
- Selezionare caffettiera.
- Selezionare il numero desiderato di tazze (da 3 a 8).
- Seguire le istruzioni nel display.

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

Interrompere caffettiera

Si può interrompere la preparazione in qualsiasi momento.

- Sfiorare interrompere.

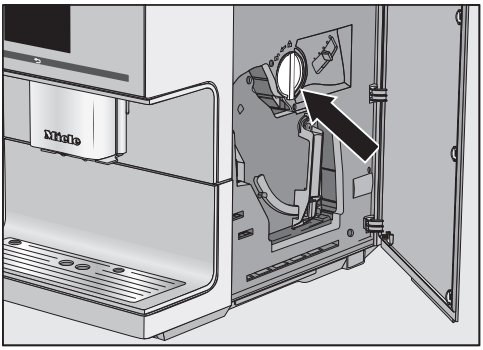
Bevande al caffè da caffè in polvere

Si possono preparare bevande al caffè con caffè in grani già macinati. In questo modo è possibile, per esempio, preparare un caffè decaffeinato anche se nel contenitore dei chicchi è presente caffè normale.

Per farlo, versare il caffè in polvere nel cassetto caffè in polvere. La macchina da caffè utilizza tutto il caffè in polvere che è stato inserito per la preparazione successiva del caffè.

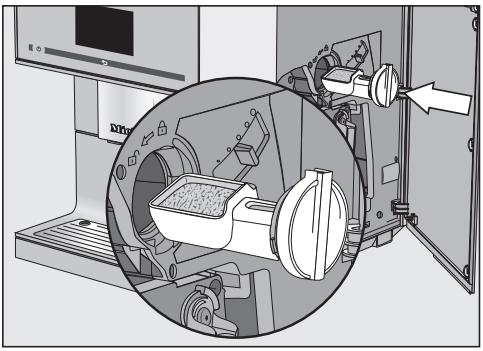
È possibile erogare solo **una** porzione di caffè o espresso.

Riempire con caffè in polvere



Il cucchiaio dosatore è integrato nel cassetto per caffè in polvere.

- Aprire lo sportello.
- Ruotare l'impugnatura (freccia) verso sinistra per rimuovere il cassetto per caffè in polvere.



- Riempire il cucchiaio con la polvere di caffè. Inserire il cassetto caffè in polvere in orizzontale nel vano caffè.

Versare max. **2** cucchiaini di caffè rasi nel vano caffè in polvere per non sovraccaricare il gruppo erogatore.

- Ruotare l'impugnatura verso destra per immettere il caffè in polvere nel gruppo erogatore e chiudere il vano del caffè in polvere.
- Chiudere lo sportello.

Sul display compare erogare caffè in polvere?

Preparare bevande usando caffè in polvere

- Premere sì.

Dopo aver aggiunto il caffè in polvere, selezionare quale bevanda erogare.

- Posizionare una tazza al di sotto dell'erogatore centrale.
- Selezionare la bevanda.

La bevanda al caffè viene preparata.

Se si seleziona no, la polvere di caffè viene eliminata nel contenitore fondi senza essere utilizzata. La macchina effettua il risciacquo.

Tè

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

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

- **Tè verde** ca. 80 °C
- **Infuso alle erbe** ca. 90 °C
- **Infuso alla frutta** ca. 90 °C
- **Tè nero** ca. 90 °C

La miscela di tè determina la temperatura di erogazione preimpostata.
Le rispettive temperature di erogazione sono quelle consigliate da Miele per la preparazione di tè nero, verde, infuso alle erbe o alla frutta.

Seguire le indicazioni di preparazione del produttore della bevanda.

Il sapore del tè è influenzato grandemente dall'acqua utilizzata. L'acqua dovrebbe essere possibilmente dolce, affinché l'aroma del tè possa sprigionarsi al meglio.

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

La quantità di tè e il tempo di infusione varia in base alla miscela 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. "Quantità erogata").

Consiglio: Conservare il tè al riparo dalla luce e dell'umidità, in contenitori ermetici. Acquistare preferibilmente in quantità piccole per evitare la perdita dell'aroma.

TeaTimer

Se si prepara dell'acqua per il tè, con il TeaTimer è possibile far partire un timer. Il tempo di infusione preimpostato è di 2 minuti. È possibile modificare il tempo di infusione preimpostato in base alle proprie esigenze (tra 1:00 e 23:59 minuti).

Il TeaTimer può essere avviato due volte di seguito.

Se è stato avviato il TeaTimer e scade nel corso del tempo di infusione, è possibile continuare a utilizzare la macchina per il caffè. Scaduto il tempo, viene emesso un segnale acustico.

Se i segnali acustici sono stati disattivati, non si riceve alcun avviso quando il tempo di infusione è terminato.

Attivare e disattivare il TeaTimer

Si visualizza il menù impostazioni ⚑.

- Selezionare timer.
- Selezionare TeaTimer.
  - on: durante la preparazione dell'acqua per il tè, compare TeaTimer. Il TeaTimer può essere avviato al termine della preparazione.
  - off: il TeaTimer non viene visualizzato.
- Selezionare l'impostazione desiderata.
- Confermare con *OK*.

Preparare il tè

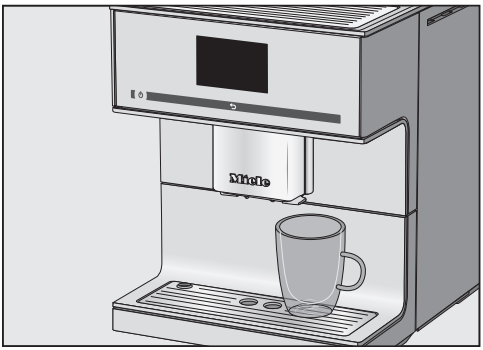
⚠ Pericolo di bruciature e ustioni con l'erogatore di acqua calda.
I liquidi e il vapore in uscita sono estremamente caldi e possono causare ustioni.
Non tenere parti del corpo sotto l'erogatore di acqua calda se vengono erogati liquidi caldi o vapore.
Non toccare parti calde.

L'erogatore di acqua calda si trova sul lato destro dell'erogatore centrale.

Con la freccia > è possibile visualizzare e selezionare le miscele di tè. Le diverse miscele di tè sono elencate nel menù delle bevande dopo averle immesse schiuma di latte.

Si visualizza il menù bevande.

- Riempire di tè sfuso il filtro o estrarre la bustina di tè dalla confezione.
- Mettere il filtro o la bustina di tè nella tazza.



- Posizionare la tazza sotto l'erogatore di acqua calda.
- Selezionare la miscela di tè nel display.

L'acqua calda viene versata nella tazza.

Adesso è possibile avviare il timer per il tempo di infusione, se è attivato il TeaTimer.

Avviare il TeaTimer

Sul display a sinistra in basso compare TeaTimer.



- Sfiorare TeaTimer.

TeaTimer viene selezionato. Dopo l'erogazione si apre l'editor con un tempo suggerito.

- Modificare eventualmente il tempo di infusione.
- Confermare con *OK*.

Scaduto il tempo, viene emesso un segnale acustico.

- Rimuovere le foglie o la bustina di tè.

Interrompere la preparazione di tè

- Premere stop o interromp..

Teiera: preparazione di più tazze di tè in sequenza

Con la funzione bricco da tè è possibile preparare automaticamente più tazze di tè in sequenza (max. 1 l), per es. per riempire una teiera. Si possono preparare fino a otto tazze.

Viene visualizzato il menù bevande.

- Versare il tè preparato o mettere la bustina nella teiera.
- Sistemare una teiera di dimensioni sufficienti sotto l'erogatore di acqua calda.
- Selezionare bricco da tè.
- Selezionare la miscela di tè.
- Selezionare il numero desiderato di tazze (da 3 a 8).
- Seguire le istruzioni nel display.

La teiera si riempie. Il display mostra il processo in corso.

È possibile interrompere la preparazione in qualsiasi momento:

- Premere interromp..

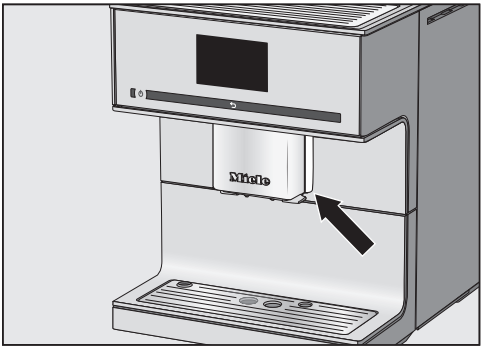
Erogare acqua calda

⚠ Pericolo di bruciature e ustioni con l'erogatore di acqua calda
I liquidi e il vapore in uscita sono estremamente caldi e possono causare ustioni.
Non mettere parti del corpo al di sotto degli erogatori quando fuoriescono liquidi o vapore.
Non toccare parti calde.

L'acqua calda ha una temperatura di erogazione di ca. 90 °C.

Adeguare la quantità di acqua calda alla miscela del tè o alle dimensioni della tazza (v. cap. “Quantità erogata”).

Viene visualizzato il menù bevande.



- Posizionare un contenitore adatto sotto all'erogatore di acqua calda.
- Selezionare acqua calda.

La preparazione si avvia.

Interrompere la preparazione

- Premere stop o interromp..

È possibile impostare individualmente i seguenti parametri per ogni singola bevanda al caffè:

- Dosaggio miscela
- Temperatura di infusione
- Preinfusione

Modificare i parametri delle bevande

Si visualizza il menù bevande.

- Sfiorare elaborare.
- Sfiorare modificare bevanda.
- Selezionare la bevanda.

Ora è possibile adattare la quantità erogata (v. cap. "Quantità erogata") o impostare i parametri delle bevande.

- Sfiorare parametri bevande.
- Sfiorare dosaggio miscela, temperatura d'infusione o preinfusione.
- Selezionare l'impostazione desiderata.
- Confermare con *OK*.

Sul display appare l'elenco dei parametri delle bevande.

- Toccare di nuovo *OK*, per memorizzare le impostazioni modificate.

Dosaggio miscela

La macchina da caffè automatica può macinare e mettere in infusione 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 quantità da macinar per mettere in infusione una maggiore quantità di caffè in polvere.

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

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

Temperatura di infusione per le bevande al caffè

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

Alcune miscele reagiscono in modo sensibile alle elevate temperature di infusione, tanto da comprometterne l'aroma. Se il caffè risulta amaro, la causa può essere una temperatura di infusione selezionata troppo elevata.

L'espresso solitamente viene erogato a temperature maggiori.

Preinfusione del caffè in polvere

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

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

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

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

Riconoscere il grado di macinatura corretto

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

Il grado di macinatura è **troppo grossolano** se:

- il caffè espresso o il caffè scorrono troppo rapidamente nella tazza;
- il caffè espresso o il caffè hanno un sapore acido;
- la crema è troppo chiara e instabile.

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

- il caffè espresso o il caffè scendono solo a gocce nella tazza;
- il caffè espresso o il caffè hanno un sapore amaro;
- la crema è troppo scura.

Modificare il grado di macinatura

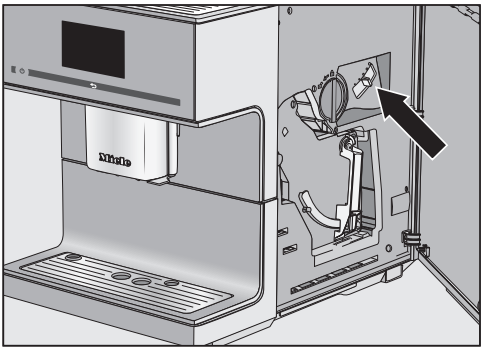
Se il grado di macinatura viene regolato di oltre un livello, è possibile danneggiare il macinacaffè.

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

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

La leva del grado di macinatura si trova dietro lo sportello della macchina, in alto a destra.

■ Aprire lo sportello.



■ Spostare l'apposita leva di max. 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.

■ Preparare una bevanda al caffè.

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

Il grado di macinatura modificato ha effetto solo dopo la seconda presa di caffè.

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

Quantità erogata

Il gusto della bevanda al caffè dipende, oltre che dalla varietà di caffè, anche dalla quantità d'acqua.
È possibile adattare la quantità d'acqua calda, i tipi di tè e le bevande al caffè alle dimensioni delle tazze e alla varietà di caffè utilizzata. La quantità del caffè in polvere non cambia.

Per le bevande al caffè con il latte è possibile adattare alle proprie esigenze anche la percentuale di schiuma e di latte. Si possono anche modificare le dimensioni delle porzioni per il latte caldo e per la schiuma di latte.

La quantità di bevanda modificata viene sempre memorizzata nel profilo attuale. Il nome del profilo attuale è visualizzato sul display, in alto a sinistra.

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

Modificare la quantità erogata

Si visualizza il menù bevande.

- Posizionare la tazza che si desidera utilizzare sotto l'erogatore centrale o l'erogatore di acqua calda.
- Sfiorare elaborare.
- Sfiorare modificare bevanda.
- Selezionare la bevanda.
- Sfiorare totale bevande.

Se si seleziona una preparazione di latte o tè, si avvia direttamente la programmazione delle quantità. totale bevande non deve essere visualizzato a parte.

La bevanda viene preparata e sul display appare salvare non appena la quantità erogata minima viene raggiunta.

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

Raggiunta la quantità max., la preparazione si interrompe e la quantità max. possibile viene memorizzata.

Se si desidera modificare la quantità erogata di bevande al caffè con latte o con acqua calda, i componenti della bevanda vengono salvati uno dopo l'altro durante l'erogazione.

Da questo momento in poi questa bevanda sarà preparata con gli ingredienti e le quantità memorizzati.

È possibile ripristinare le quantità erogate e i parametri relativi alle singole bevande o a tutte le bevande alle impostazioni di serie.

Si visualizza il menù bevande.

- Sfiorare elaborare.

Resettare una bevanda

- Sfiorare resettare bevanda.
- Selezionare la bevanda.

Sul display compare resettare la bevanda alle impostazioni di serie?.

- Confermare con sì.

Resettare tutte le bevande

- Sfiorare resettare tutte le bevande.

Sul display compare resettare tutte le bevande alle impostazioni di serie?.

- Confermare con sì.

Profili

Oltre al menù delle bevande Miele (profilo Miele), è possibile creare fino a 8 profili individuali, per tenere conto dei gusti e delle preferenze di caffè dei diversi utenti.

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

Creare profilo

Si visualizza il menù bevande.

- Sfiorare profili.
- Sfiorare creare profilo.

Nel display si apre l'editor.

- Impostare il nome desiderato (max. 8 caratteri).
- Confermare con salvare.

Il profilo è stato creato. Ora è possibile creare una bevanda (v. cap. "Profili: creare e modificare bevande").

Visualizzare il profilo

Si visualizza il menù bevande.

- Sfiorare profili.
- Selezionare il profilo desiderato.

Sono disponibili le seguenti opzioni:

- Preparare le bevande di un profilo
- Creare una bevanda
- Modificare i parametri delle singole bevande nel profilo oppure cancellare una bevanda

Modificare profilo

Se è già stato creato almeno un profilo, è possibile modificare questo profilo.

Si visualizza il menù bevande.

- Sfiorare profili.
- Sfiorare elaborare.

Adesso è possibile modificare le seguenti impostazioni di profilo:

- Cambiare profilo
- Modificare il nome
- Cancellare il profilo

Cambiare profilo

È possibile impostare la macchina da caffè in modo che, dopo ogni erogazione, venga ripristinato automaticamente il menù delle bevande Miele oppure venga conservato l'ultimo profilo memorizzato.

Si visualizza il menù bevande.

- Sfiorare profili.
- Sfiorare elaborare.
- Sfiorare cambiare profilo.

Sono disponibili le seguenti opzioni:

- **manuale**: il profilo selezionato rimane attivo fino a quando non si sceglie un altro profilo.
- **dopo l'erogazione**: dopo ogni erogazione l'apparecchio passa in automatico menù delle bevande Miele.
- **all'accensione**: ogni volta che lo si accende, l'apparecchio seleziona in automatico il menù delle bevande Miele, indipendentemente dall'ultimo profilo selezionato prima dello spegnimento.

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

Modificare il nome

Si visualizza il menù bevande.

- Sfiorare profili.
- Sfiorare elaborare.
- Sfiorare cambiare il nome.
- Selezionare il profilo.
- Modificare con il nome desiderato.
- Confermare con salvare.

Il nome modificato viene memorizzato.

Cancellare il profilo

Si visualizza il menù bevande.

- Sfiorare profili.
- Sfiorare elaborare.
- Sfiorare cancellare profilo.
- Toccare il profilo desiderato.
- Confermare con *OK*.

Il profilo viene cancellato.

Creare una bevanda nel profilo

Sulla base delle bevande presenti si possono creare nuove bevande.

- Visualizzare il profilo desiderato.
- Sfiorare creare bevanda.
- Ora, selezionare una bevanda.
- Modificare a piacimento la quantità erogata o i parametri relativi a questa bevanda.

L'erogazione si avvia ed è possibile memorizzare a piacere i singoli componenti.

- Inserire un nome per la nuova bevanda (max. 8 caratteri).
- Confermare con salvare.

La nuova bevanda creata appare nel profilo in prima posizione.

L'ultima bevanda creata appare nel profilo sempre in prima posizione. La sequenza delle bevande in un profilo non può essere modificata.

Modificare bevanda: modificare la quantità erogata, i parametri e il nome

Per ogni profilo è possibile adattare individualmente la quantità erogata e i parametri per le bevande al caffè e al latte, per l'acqua calda e per il tè.

Viene visualizzato il profilo desiderato con le bevande create.

- Visualizzare il profilo desiderato.
- Sfiorare elaborare bevanda.
- Sfiorare modificare bevanda.
- Selezionare la bevanda.

Adesso è possibile modificare la quantità erogata, i parametri o il nome.

Cancellare la bevanda dal profilo

Viene visualizzato il profilo desiderato con le bevande.

- Visualizzare il profilo desiderato.
- Sfiorare elaborare bevanda.
- Sfiorare cancellare bevanda.
- Selezionare la bevanda.
- Confermare con *OK*.

L'immissione viene cancellata.

Preparare la bevanda dal profilo

Si visualizza il menù bevande.

- Sfiorare profili.
- Selezionare il profilo.

Il nome del profilo selezionato viene visualizzato in alto a sinistra nel display. Ora è possibile preparare la bevanda desiderata.

- Posizionare un contenitore adatto al di sotto dell'erogatore centrale.
- Selezionare la bevanda.

La preparazione si avvia.

Nella modalità avanzata, durante la preparazione delle bevande è possibile modificare la dose di miscela delle bevande al caffè e la quantità erogata. L'impostazione **non** viene memorizzata e vale solo per la preparazione attuale.

Attivare/disattivare la modalità avanzata

Si visualizza il menù bevande.

- Sfiorare ⮌.
- Sfiorare impostazioni ⚑.
- Sfiorare modalità esperto.
- Selezionare l'opzione desiderata per attivare o disattivare la modalità avanzata.
- Confermare con *OK*.

Una volta attivata la modalità avanzata, durante la preparazione della bevanda è possibile modificare la dose di miscela e/o la quantità erogata.

Modalità avanzata: adattare dose di miscela e quantità erogata

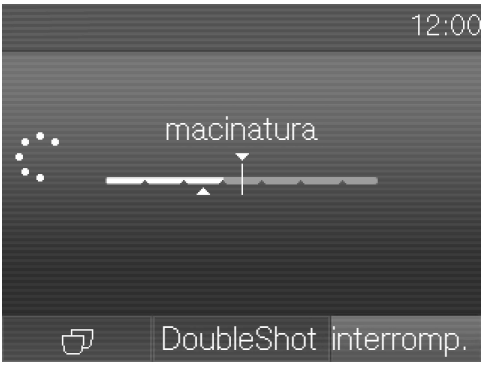
Viene visualizzato il menù bevande.

I parametri possono essere modificati solo durante le singole fasi di preparazione.

Adattare la dose di miscela

- Selezionare una bevanda.

La preparazione si avvia. È possibile adattare la dose mentre il caffè in grani viene macinato.



- Sfiorare la barra e spostare il cursore (piccolo triangolo) nella posizione desiderata.

Finché si premono i trattini appare adattare.

Modificare la quantità erogata

- Selezionare una bevanda.

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

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

- Sfiorare la barra e spostare il cursore (piccolo triangolo) nella posizione desiderata.

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

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

Richiamare il menù “Impostazioni”

Si visualizza il menù bevande.

- Sfiorare ⮌.
- Sfiorare impostazioni ⚑.

A questo punto è possibile verificare o modificare le impostazioni.
Le impostazioni attualmente selezionate si riconoscono dalla cornice colorata.

Sfiorando ⮌ si arriva al livello menù superiore.

Modificare e memorizzare le impostazioni

Si visualizza il menù impostazioni ⚑.

- Selezionare il punto del menù da modificare.
- Selezionare l’impostazione desiderata.
- Confermare con *OK*.

L’impostazione viene memorizzata.

Lingua

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

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

Orologio

È possibile impostare la visualizzazione dell'orologio, il formato dell'orologio e l'orologio.

Visualizzazione dell’ora

È possibile selezionare le seguenti opzioni:

- on: l’orologio e la data vengono visualizzati sempre quando l’apparecchio viene spento.
- off: l’orologio e la data non vengono visualizzati quando l’apparecchio viene spento.
- spegnimento notturno: l’orologio e la data vengono visualizzati dalle ore 5:00 alle 23:00.

La visualizzazione dell’ora può essere attivata solo se la macchina da caffè automatica è connessa in rete.
Quando la visualizzazione dell’ora è attiva, i consumi energetici della macchina da caffè aumentano. Sul display viene visualizzata la relativa segnalazione.

Formato orologio

È possibile selezionare:

- visualizzazione con 24 ore (24 ore)
- visualizzazione con 12 ore (12 ore (am/pm))

Impostare

Impostare le ore e i minuti.

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

Timer

Vi sono a disposizione due timer con le seguenti funzioni:

La macchina per il caffè

- si accende a una determinata ora, ad es. di mattina per la colazione (accendere alle);
- si spegne a una determinata ora (spegnere alle);
- si spegne dopo un determinato lasso di tempo se non si preme alcun tasto o non si prepara alcuna bevanda (spegnere dopo le; solo con timer 1).

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

Per accendere alle e spegnere alle il timer deve essere attivato e deve essere assegnato almeno a un giorno della settimana.

Selezionare timer

È possibile selezionare:

- Timer 1: accendere alle, spegnere alle, spegnere dopo le
- Timer 2: accendere alle, spegnere alle

Ora accensione

Se il blocco accensione è attivo, la macchina **non** si accende all'ora immessa.
Le impostazioni del timer vengono disattivate.

Se la macchina per il caffè si è accesa **tre** volte tramite la funzione del timer accendere alle e non sono state erogate bevande, l'apparecchio non si accende più in automatico. In questo modo, in caso di assenza prolungata (ferie), la macchina per il caffè non si accende ogni giorno.

I tempi programmati rimangono tuttavia memorizzati e si attivano alla successiva accensione manuale della macchina.

Ora spegnimento

In caso di assenza prolungata i tempi memorizzati vengono riattivati alla successiva accensione manuale (v. cap. “Ora accensione”).

Spegnimento dopo

La funzione del timer spegnere dopo le è disponibile solo con il Timer 1.

Se non viene sfiorato alcun tasto o non viene preparata alcuna bevanda, la macchina da caffè automatica si spegne automaticamente dopo 20 minuti, per risparmiare energia.

È possibile modificare questa funzione preimpostata e impostare un intervallo da 15 minuti a 9 ore. Se si prolunga questo tempo, i consumi energetici della macchina da caffè automatica aumentano.

Selezionare i giorni della settimana (assegnazione giorno)

Il giorno della settimana selezionato è contrassegnato con ☑.

- Selezionare il giorno desiderato.
- Se tutti i giorni desiderati della settimana sono evidenziati, premere *OK*.

Attivare e disattivare il timer

Per la visualizzazione dell'ora è stata selezionata l'opzione on oppure spegnimento notturno.
Se il timer è attivato per la funzione accendere alle 23:59 ore prima nel display appare il simbolo ◴ e l'ora dell'accensione desiderata.

Se il dispositivo di blocco accensione è attivo, la funzione del timer accendere alle non può essere selezionata.

Selezionare la funzione del timer desiderata. La funzione desiderata viene contrassegnata con ☑.

modalità eco

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

Di serie modalità eco è attivo.

Se si spegne la modalità eco, i consumi energetici della macchina da caffè automatica aumentano.

Illuminazione

Sono disponibili le seguenti opzioni:

- L'apparecchio è acceso: impostare l'intensità dell'illuminazione.
- L'apparecchio è spento: impostare l'intensità dell'illuminazione e stabilire quando quest'ultima si deve spegnere.

Quando la macchina da caffè automatica è accesa, rimane illuminata ancora per un certo tempo dopo l'ultima azione intrapresa. Non è possibile modificare questo intervallo.

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

Durezza dell'acqua

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

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

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

Utilizzare acqua potabile senza anidride carbonica.

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

L'impostazione di fabbrica relativa alla durezza è 3.

È possibile selezionare uno dei seguenti quattro gradi di durezza:

°dH	**°fH**	**ppm** (mg/l $CaCO_3$)	**Impostazione***
0–8,4	0–15	0–150	dolce 1
8,4–14	15–25	150–250	media 2
14–21	25–37	250–375	dura 3
> 21	> 37	> 375	molto dura 4

* I livelli di durezza visualizzati nel display possono differire dalla denominazione di durezza dell'acqua del paese di installazione. Per impostare la macchina da caffè sulla durezza dell'acqua locale, orientarsi **esclusivamente** ai valori della tabella.

Info (vis. informazioni)

Con la voce di menù informazione è possibile visualizzare il numero di dosi preparate per le singole bevande.

In più, è possibile controllare le erogazioni residue prima di decalcificare la macchina o sgrassare il gruppo erogatore (erogazioni rimanenti fino a).

■ Per ritornare alla precedente visualizzazione del display, premere ⮌.

Blocco accensione 🔒

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

Attivare e disattivare il blocco accensione 🔒

Se è attivo il blocco accensione, disattivare le impostazioni del timer per accendere alle. La macchina per il caffè **non** si accende dopo il tempo prestabilito.

Disattivare temporaneamente il dispositivo di blocco accensione 🔒

Sfiorando l'interruttore On/Off ⏻, compare 🔒.

■ Premere 🔒, finché a display viene visualizzata la rispettiva richiesta.

Appena si spegne, la macchina da caffè automatica è di nuovo bloccata.

Miele@home

Le seguenti voci possono comparire sotto Miele@home:

- impostare: questa opzione compare solo se la macchina da caffè automatica sinora non è stata collegata a una rete WLAN o se la Configurazione di rete è stata resettata.
- disattivare*/attivare*: le impostazioni per la rete WLAN rimangono invariate ma il collegamento in rete viene attivato o disattivato.
- stato connessione*: sono visualizzate le informazioni relative al collegamento WLAN. I simboli indicano l'intensità del collegamento.
- impostare nuovamente*: le impostazioni per la rete WLAN attuale vengono resettate. Il collegamento WLAN viene riconfigurato.)

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

Il collegamento in rete aumenta i consumi energetici della macchina da caffè automatica, anche quando è spenta.

Luminosità

È possibile impostare la luminosità del display nella barra segmento.

Volume

Nella barra segmento è possibile impostare il volume del segnale acustico e quello di conferma dei tasti.

Service

Evacuare il vapore residuo

Se non si utilizza o si trasporta la macchina per il caffè per un periodo prolungato, si consiglia di rimuovere l'acqua dai condotti. Eliminare il vapore dalla macchina (v. cap. “Trasporto”).

Modalità fiera

Per uso domestico, tale funzione non ha alcun utilizzo.

La funzione modalità fiera serve per presentare la macchina da caffè nei negozi e nelle esposizioni. La macchina viene illuminata ma non è possibile erogare bevande o effettuare operazioni.

Impostazioni di serie

È possibile ripristinare le impostazioni della macchina da caffè come alla consegna.

Le impostazioni di serie sono riportate in grassetto nella tabella “Elenco delle impostazioni attuabili”.

Impostazioni apparecchio

Quanto segue **non** viene resettato:

- Numero delle erogazioni delle bevande e dello stato dell’elettrodomestico (erogazioni fino alla decalcificazione macchina, ... sgrassamento del gruppo erogatore)
- Lingua
- Data e ora
- Profili e relative bevande

Configurazione di rete

Le impostazioni per la rete WLAN vengono resettate.

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

La macchina da caffè automatica è dotata di un modulo WLAN integrato. Il modulo WLAN consente la connessione alla propria rete domestica e l'uso dell'app Miele su un dispositivo mobile.

Una volta collegata alla WLAN per la prima volta, la macchina da caffè si connette automaticamente ogni volta che viene riaccesa.

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

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

Opzioni smart tramite l'app Miele*

Il collegamento in rete tramite l'app Miele permette di accedere a numerose opzioni smart, tra cui:

- Visualizzazione delle informazioni di stato
- Utilizzo di ulteriori funzioni utili
- Mantenere la macchina da caffè automatica allo stato di sviluppo Miele più recente tramite gli update del software

Maggiori informazioni sulle opzioni smart sono disponibili sul sito web Miele, nello Apple App Store® o su 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 e all'Informativa sulla protezione dei dati. Miele si riserva il diritto di modificare o cessare le offerte digitali in qualsiasi momento.

Presupposti per il collegamento in rete

Osservare i seguenti presupposti per il collegamento in rete:

1. Nel luogo di installazione è disponibile una rete domestica.
   Tenere la password WLAN a portata di mano.
2. L'app Miele è presente su un dispositivo mobile.
3. Si è in possesso di un account utente nell'app Miele.

App Miele

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



Configurare il collegamento in rete (Miele@home)

La funzione Miele@home è disattivata di serie.

- Verificare che nel luogo di installazione della macchina da caffè automatica il segnale della rete WLAN sia sufficientemente forte.

Si visualizza il menù impostazioni.

- Sfiorare Miele@home.
- Sfiorare impostare.
- Selezionare il metodo di connessione desiderato:
- tramite app Miele,
- via WPS.
- Seguire le istruzioni sul display della macchina da caffè automatica e sull'app Miele.

Sul display compare connessione stabilita correttamente.

Il collegamento in rete aumenta i consumi energetici della macchina da caffè automatica. Questo vale anche quando la macchina da caffè è spenta.

Riconfigurare la connessione di rete

Se ad es. la rete WLAN è cambiata, è possibile riconfigurare Miele@home per la macchina da caffè automatica.

Si visualizza il menù impostazioni.

- Sfiorare Miele@home.
- Sfiorare impostare nuovamente.
- Seguire le indicazioni riportate al par. "Configurare la connessione di rete (Miele@home)".

Comando da remoto

comando remoto è visibile solo quando la macchina da caffè automatica è collegata a una rete WLAN.

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

La funzione Comando da remoto è attivata di serie.

Attivare o disattivare il funzionamento da remoto

Si visualizza il menù bevande.

- Sfiorare ⮌.
- Sfiorare impostazioni.
- Sfiorare comando remoto.
- Premere l'opzione desiderata per attivare o disattivare il comando da remoto.

Operazioni preliminari MobileStart

⚠ Pericolo di scottarsi e ustionarsi con gli erogatori.
In caso di fuoriuscita di liquidi o vapori durante il funzionamento non sorvegliato, sussiste il pericolo di ustioni per i terzi che entrano in contatto con l'erogatore centrale o toccano componenti molto caldi.
Accertarsi che nessuno, 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).
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 MobileStart è possibile ad es. avviare la preparazione delle bevande tramite l'app Miele.

È possibile utilizzare MobileStart solo se

- Miele@home è configurata per la macchina da caffè automatica e
- le funzioni comando remoto e MobileStart sono attive.

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

■ Sotto l'erogatore centrale posizionare un recipiente vuoto abbastanza grande.

Attivare e disattivare MobileStart

Per utilizzare MobileStart, la funzione comando remoto deve essere attivata.

Si visualizza il menù bevande.

■ Sfiorare ⮌.

■ Selezionare MobileStart.

■ Per attivare o disattivare MobileStart, selezionare l'opzione desiderata.

Ora è possibile avviare tramite app la preparazione di una bevanda.

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

Mentre MobileStart è attivo, il simbolo si illumina e l'ora è sempre visualizzata sul display della macchina da caffè automatica spenta.

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

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

Non appena si prepara una bevanda tramite app o si apre lo sportello dell'apparecchio, MobileStart si spegne automaticamente.

RemoteUpdate

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

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

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

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

Attivazione/disattivazione

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

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

Avvio di un RemoteUpdate

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

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

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

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

L'installazione dell'aggiornamento può richiedere alcuni minuti.

Durante il RemoteUpdate prestare attenzione a quanto segue:

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

⚠ Pericolo per la salute per mancata pulizia.
A causa del calore e dell'umidità nel vano interno della macchina per il caffè, i residui di caffè possono formare muffa e/o i residui di latte inacidirsi, mettendo a repentaglio la salute dell'utente.
Pulire regolarmente la macchina per il caffè in modo accurato.

Prospetto degli intervalli di pulizia

Intervalli di pulizia consigliati	**Pulizia/cura di:**
Tutti i giorni (alla fine della giornata)	Serbatoio dell'acqua
	Contenitore di fondi di caffè
	Vaschetta e griglia raccogligocce
	Contenitore del latte
	Tubicino del latte
	Sensore bordo tazza
Una volta alla settimana (più spesso se i residui di sporco sono notevoli)	Erogatore centrale
	Gruppo erogatore
	Parte interna al di sotto del gruppo erogatore e della vaschetta raccogligocce
	Involucro
Una volta al mese	Contenitore caffè in grani
	Vano caffè in polvere e cassetto per caffè macinato
Una volta all'anno (più spesso se necessario)	Ingrassare il gruppo erogatore (con grasso al silicone)
Se appare l'indicazione	Pulire il condotto del latte (con uno stick detergente Miele)
	Sgrassare il gruppo erogatore (con una pastiglia di pulizia)
	Decalcificazione dell'apparecchio (con una pastiglia di decalcificante)

Pulire a mano o in lavastoviglie

Attenzione: il gruppo erogatore **non** può essere lavato in lavastoviglie.
Pulire il gruppo erogatore esclusivamente a mano con acqua calda **senza detergenti**.

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

- copertura in acciaio inox dell'erogatore centrale
- sensore bordo tazza
- gruppo erogatore
- coperchio del contenitore del caffè in grani
- pannello inferiore

⚠ Pericolo di danneggiare l'apparecchio a causa delle temperature troppo elevate in lavastoviglie.
I componenti possono diventare inutilizzabili con il lavaggio in lavastoviglie a una temperatura superiore a 55 °C, ad es. possono deformarsi.
Per i componenti adatti alla lavastoviglie, selezionare esclusivamente programmi di lavaggio con temperatura massima di 55 °C.

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

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

- bacinella raccogligocce e coperchio
- griglia raccogligocce
- contenitore dei fondi
- serbatoio dell'acqua
- erogatore centrale (senza copertura in acciaio inox)
- cassetto per caffè in polvere
- Contenitore per il latte con coperchio
- Tubicino del latte

⚠ Pericolo di ustionarsi con i componenti o a causa dei liquidi caldi.
Durante il funzionamento, i componenti possono scaldarsi molto. Se si toccano i componenti caldi è possibile ustionarsi. I liquidi e il vapore in uscita sono estremamente caldi e possono causare ustioni.
Non mettere parti del corpo al di sotto degli erogatori quando fuoriescono liquidi o vapore.
Far raffreddare la macchina per il caffè prima di pulirla.
Anche l'acqua presente nella vaschetta raccogligocce può essere molto calda.

⚠ Danni dovuti a umidità penetrata.
Il vapore di un pulitore a vapore potrebbe raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito.
Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire la macchina.

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

Detersivi non idonei

Tutte le superfici, se trattate con detersivi non adeguati, possono subire alterazioni o decolorazioni. Tutte le superfici si graffiano facilmente. Le superfici in vetro possono graffiarsi o rompersi.

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

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

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

Pulire la vaschetta raccogligocce e il contenitore di fondi di caffè

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

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

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

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

Non toccare parti calde.

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

Se la vaschetta raccogligocce e/o il contenitore di fondi sono pieni e devono essere vuotati, compare una segnalazione sul display della macchina da caffè. Vuotare la vaschetta raccogligocce **e** il contenitore fondi caffè.

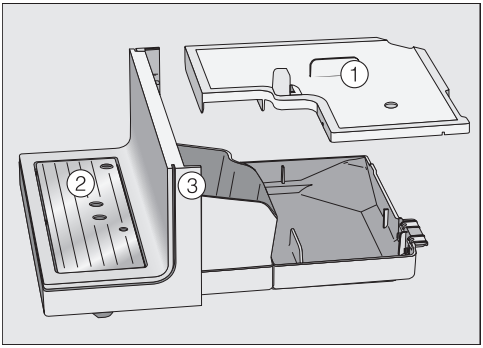
Il contenitore di fondi di caffè si trova nella vaschetta raccogligocce.

Estrarre la vaschetta raccogligocce e il contenitore di fondi caffè quando la macchina da caffè è accesa. Altrimenti compare la segnalazione vuotare bacinella raccogligocce e contenitore dei fondi a display nonostante la vaschetta raccogligocce e/o il contenitore di fondi non siano ancora completamente pieni.

- Estrarre con attenzione la vaschetta raccogligocce dalla macchina da caffè automatica.

Nella maggior parte dei casi, nel contenitore di fondi di caffè si trova anche un po' di acqua di lavaggio.

- Svuotare la vaschetta raccogligocce **e** il contenitore di fondi di caffè.

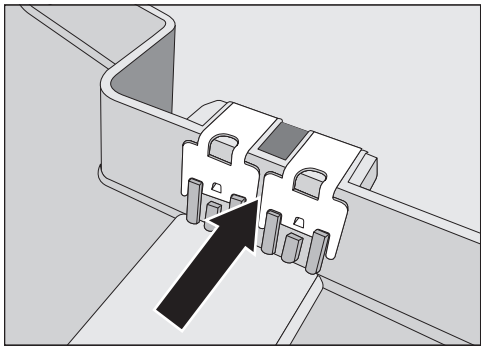


- Rimuovere il coperchio ①, la griglia raccogligocce ② e il pannello inferiore ③.

Pulire il pannello inferiore esclusivamente a mano, con acqua calda e un po' di detersivo per piatti.
Tutti gli altri componenti sono lavabili in lavastoviglie.

- Lavare tutti i componenti a mano.

Consiglio: Per pulire accuratamente la vaschetta raccogligocce, il contenitore di fondi, il coperchio e la griglia raccogligocce, lavarli ogni tanto in lavastoviglie.



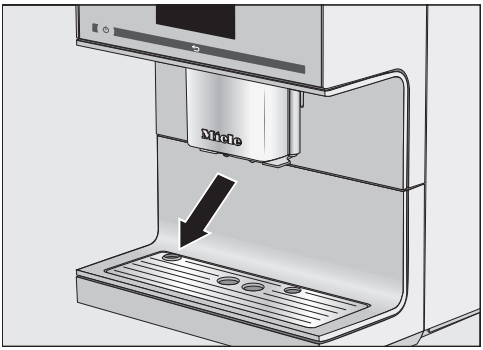
- Pulire i contatti (piastrine di metallo) e il vano intermedio.
- Asciugare accuratamente tutte le parti.

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

- Pulire la parte interna dell'apparecchio al di sotto della vaschetta raccogligocce.
- Riapplicare il contenitore fondi, il coperchio e il pannello inferiore **prima** di introdurre la vaschetta raccogligocce nella macchina da caffè automatica. Controllare che la vaschetta raccogligocce scorra fino alla battuta nell'apparecchio.

Pulizia della griglia raccogligocce

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



- Reinserire la griglia raccogligocce. Controllare che la griglia raccogligocce sia posizionata correttamente (vedere la figura).

Consiglio: Per pulire la griglia raccogligocce accuratamente, lavarla di tanto in tanto in lavastoviglie.

Pulire il serbatoio dell'acqua

Pulire quotidianamente il serbatoio dell'acqua.

Controllare che la valvola, la superficie inferiore del serbatoio dell'acqua e la superficie d'appoggio sulla macchina da caffè siano pulite. Solo in questo modo si potrà inserire correttamente il serbatoio.

- Rimuovere il serbatoio dell'acqua.
- Pulire il serbatoio dell'acqua a mano con acqua calda e poco detersivo per piatti.
- Asciugare il serbatoio dell'acqua.

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

- Pulire e asciugare con cura la superficie d'appoggio nella macchina da caffè, con particolare attenzione alle cavità.
- Reinserire il serbatoio dell'acqua.

Pulire il tubicino del latte

Pulire il tubicino del latte ogni giorno.

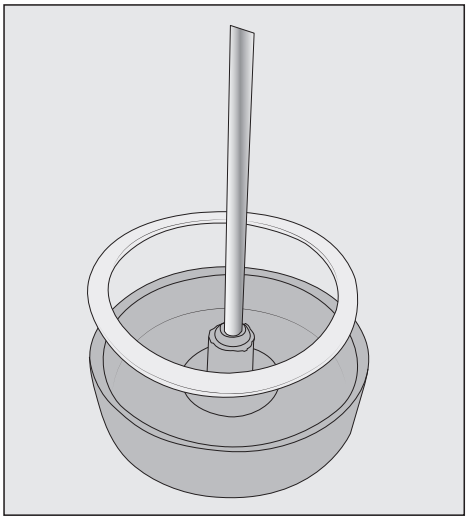
- Risciacquare il tubicino di latte sotto acqua corrente.
- Sfilare il raccordo dal tubo in acciaio inossidabile.
- Pulire i componenti a mano sotto acqua corrente e con un po' di detersivo per piatti.
- Se necessario ammollare i componenti durante la notte in acqua e detersivo.
- Sciacquare quindi i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

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

Pulire il contenitore del latte

Pulire ogni giorno il contenitore del latte.

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



Se necessario, è possibile rimuovere il raccordo e l'anello di guarnizione dal coperchio del contenitore del latte. Dopo aver tolto il tubo in acciaio inossidabile, si può spingere fuori leggermente il raccordo dall'interno del coperchio.

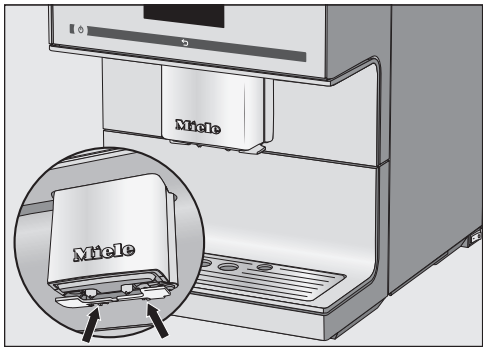
- Pulire tutte le parti del contenitore del latte a mano con acqua calda e poco detersivo per piatti.
- Asciugare tutte le parti.

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

Pulire il sensore del bordo tazza

Pulire il sensore bordo tazza ogni giorno.

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



- Premere entrambi i naselli contemporaneamente (frecce).

Il sensore bordo tazza si stacca.

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

Per ricollocarlo:

- Premere il sensore bordo tazza dal basso nel supporto sull'erogatore centrale.

Pulire l'erogatore centrale

Lavare tutte le parti dell'erogatore centrale con il Cappuccinatore integrato almeno **una volta alla settimana**.

Si visualizza il menù bevande.

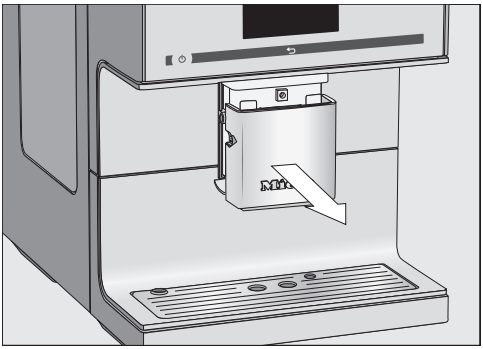
Rimuovere l'erogatore centrale e smontarlo

Quando l'erogatore centrale si trova nella posizione superiore non è possibile rimuovere i componenti. Per farlo è necessario spostarlo nella posizione manutenzione.

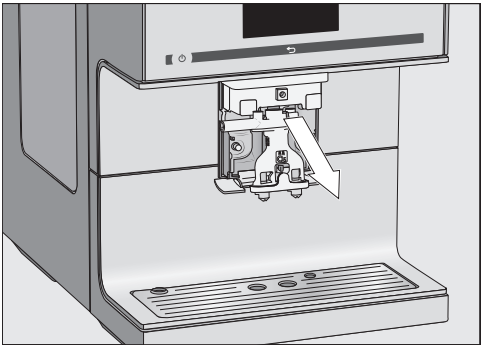
- Premere ⮌ per 3 secondi.

L'erogatore centrale si mette in posizione manutenzione.

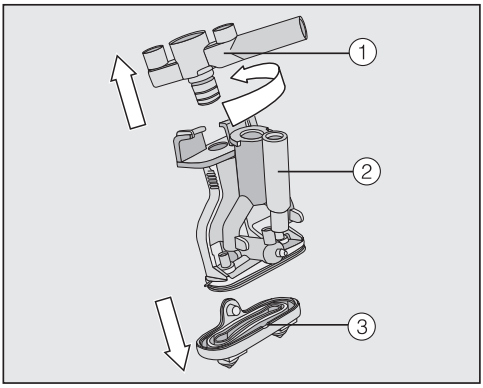
Consiglio: Quando la macchina da caffè è spenta, è possibile rimuovere e pulire i componenti dell'erogatore centrale in qualsiasi momento.



■ Tirare la copertura in acciaio inox in avanti.



■ Spostare l'unità di erogazione in avanti.



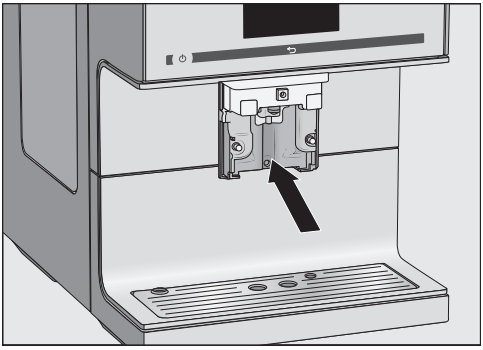
■ Ruotare la parte superiore ① con l'alloggiamento del condotto del latte e rimuoverla. Rimuovere il componente. Rimuovere anche il pezzo a Y ②. Svitare gli ugelli erogatori ③.

Pulire l'erogatore centrale

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

■ Pulire tutti i pezzi accuratamente a mano.

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



- Pulire la superficie dell'erogatore centrale con uno straccio morbido umido.
- Se i raccordi del condotto del latte sono intasati, lavarli sotto acqua corrente servendosi dello scovolino in dotazione: inserire quindi lo scovolino nel raccordo. Muovere la spazzola in avanti e indietro fino a quando non sono stati rimossi tutti i residui di latte.

Applicare l'erogatore centrale

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

- Riassemblare l'unità di erogazione. Premere con forza per inserire gli ugelli erogatori ③ sull'unità di erogazione.

Assicurarsi che tutte le parti siano collegate in modo ermetico.

- Spingere l'unità di erogazione di nuovo nell'erogatore centrale.
- Riapplicare la copertura in acciaio inossidabile.
- Confermare con *OK*.

Pulire il condotto del latte a mano o con il programma di pulizia

⚠ Pericolo per la salute per mancata pulizia.
Il latte per natura contiene batteri. A causa del calore e dell'umidità nel vano interno della macchina per il caffè questi batteri possono proliferare, p. es. i residui di latte possono inacidirsi e mettere a repentaglio la salute dell'utente.
Controllare che le parti in cui scorre il latte siano pulite regolarmente e con cura.

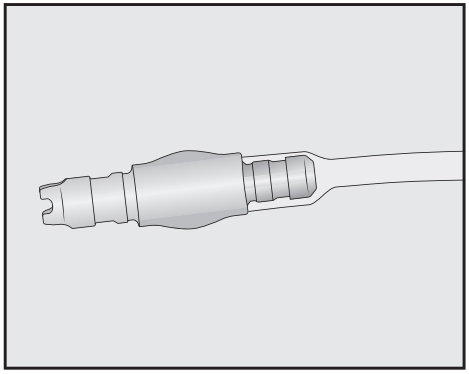
Il condotto del latte della macchina da caffè deve essere pulito una volta alla settimana. Un avviso sul display indica il momento opportuno.

- Confermare con *OK*.

Se si conferma l'avviso pulire il tubo del latte con *OK*, il contatore interno per l'intervallo di pulizia viene resettato. **Non** si verrà nuovamente sollecitati a farlo.

Ci sono due possibilità di pulizia del condotto del latte:

- Si può rimuovere l'erogatore centrale con Cappuccinatore integrato, smontarlo e lavarlo in lavastoviglie o a mano con acqua calda e un po' di detersivo (v. voce "Pulire erogatore centrale con Cappuccinatore integrato").
- Oppure si pulisce il condotto del latte con il programma di pulizia pulire il tubo del latte e un detergente per i condotti del latte (v. voce "Pulire il condotto del latte").



Se è stato staccato il raccordo dal condotto del latte: quando lo si riassembla, tenere conto che il lato più piccolo e sottile del raccordo sia inserito nel tubo.

Consiglio: Oltre alla consueta pulizia settimanale, consigliamo di eseguire la possibilità di pulizia alternativa almeno una volta al mese. Se per esempio si effettua la pulizia manuale ogni settimana, si dovrebbe eseguire il programma di assistenza una volta al mese. Tramite questa combinazione il tubo del latte viene pulito alla perfezione.

Pulire l'involucro

Tutte le superfici possono subire anche alterazioni o decolorazioni se lo sporco resta a lungo o se si utilizzano prodotti non adeguati.

Si raccomanda di eliminare subito eventuali residui di sporco sull'involucro.

Attenzione: eventuali spruzzi in caso di decalcificazione devono essere rimossi immediatamente.

- Spegnere la macchina da caffè.
- Pulire il frontale della macchina con una spugna pulita, poco detersivo per i piatti e acqua calda.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.

Consiglio: L'involucro può anche essere pulito con il panno in microfibra multiuso Miele.

Pulire il contenitore del caffè in grani

⚠ Pericolo di ferirsi se il macinacaffè è in funzione.

Se si afferra il macinacaffè o vi si trovano oggetti all'interno, p. es. un cucchiaino, e poi inavvertitamente viene avviato un processo di macinatura, è possibile ferirsi.

Scollegare la spina prima di pulire il contenitore del caffè in grani, per staccare la macchina da caffè automatica dalla rete elettrica.

I chicchi di caffè contengono grassi che si depositano sulle pareti del contenitore e possono ostacolare il flusso dei chicchi. Pulire quindi il contenitore dei chicchi regolarmente con un panno morbido.

- Rimuovere il coperchio del contenitore dei chicchi.
- Rimuovere i grani di caffè presenti.

Consiglio: Aspirare il contenitore caffè in grani con l'aspirapolvere per eliminare i resti di caffè essiccatisi.

- Pulire quindi il contenitore dei chicchi regolarmente con un panno morbido e asciutto.

Ora è possibile riempire nuovamente il contenitore di chicchi.

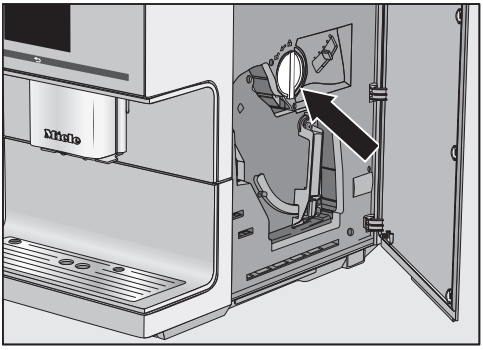
- Ricollocare il coperchio.

Consiglio: In caso di necessità è possibile pulire il coperchio del contenitore caffè in grani **a mano** con acqua calda e un po' di detersivo. Asciugare accuratamente il coperchio prima di utilizzarlo per chiudere il contenitore caffè in grani.

Pulire il cassetto per caffè in polvere

Pulire il cassetto per caffè in polvere e il vano del caffè in polvere regolarmente, ad es. quando si sgrassa il gruppo erogatore.

- Aprire lo sportello.



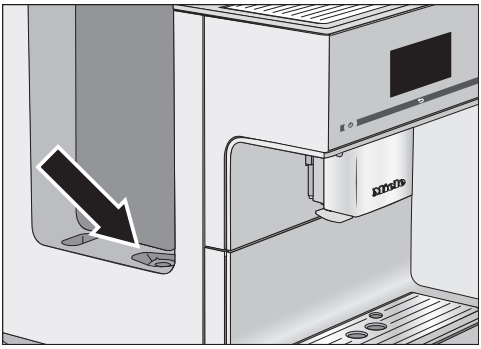
- Ruotare l'impugnatura (freccia) verso sinistra per rimuovere il cassetto per caffè in polvere.
- Lavare il cassetto per caffè in polvere a mano con acqua calda e un po' di detersivo per i piatti.
- Asciugarlo.

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

- Rimuovere i residui di caffè in polvere dal vano del caffè in polvere con uno straccio morbido e asciutto.
- Riposizionare il cassetto.
- Ruotare la maniglia verso destra per chiudere il vano.
- Chiudere lo sportello.

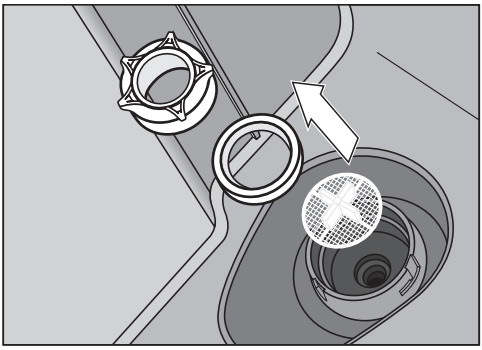
Togliere e lavare il filtro del serbatoio acqua

Lavarlo una volta al mese.



Il filtro del serbatoio dell'acqua si trova sotto il serbatoio.

- Rimuovere il serbatoio dell'acqua.



- Svitare il tappo di sicurezza.
- Rimuovere l'anello di guarnizione e il filtro.
- Lavare tutti i componenti a mano.
- Sciacquare bene tutte le parti con acqua corrente.
- Inserire dapprima il filtro (croce rivolta verso l'alto) e poi l'anello di guarnizione.

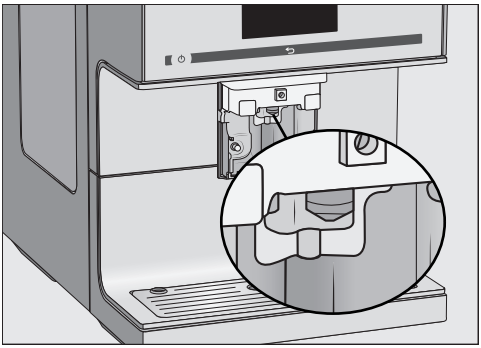
L'apertura dell'anello di guarnizione è rivolta verso il basso.

- Riavvitare il tappo di sicurezza.
- Reinserire il serbatoio dell'acqua.

Pulire l’ugello del vapore

Pulire l’ugello del vapore una volta al mese.

- Per portare l’erogatore centrale nella posizione manutenzione, premere ⮌ per 3 secondi.
- Tirare la copertura in acciaio inox in avanti.
- Spostare l’unità di erogazione in avanti.



Infilare la spazzola di pulizia al max. 1 cm all’interno dell’ugello del vapore.

- Pulire l’ugello del vapore con la spazzola di pulizia.
- Spingere l’unità di erogazione di nuovo nell’erogatore centrale.
- Riapplicare la copertura in acciaio inossidabile.

Programmi di pulizia

Sono disponibili i seguenti programmi:

- Lavare la macchina
- Lavare il condotto del latte
- Pulire il condotto del latte
- Sgrassare il gruppo erogatore
- Decalcificare l'apparecchio

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

Attenzione: il programma di pulizia non può essere interrotto. Dovrà quindi svolgersi fino alla fine.

Richiamare il menù “Manutenzione e pulizia”

Si visualizza il menù bevande.

- Sfiorare ⮌.
- Sfiorare manutenzione e pulizia.

Ora è possibile selezionare un programma di pulizia.

Risciacquare l’apparecchio

Se è stata preparata una bevanda al caffè, la macchina da caffè si lava con lo spegnimento. In questo modo vengono rimossi eventuali residui di caffè.

I condotti possono essere risciacquati anche manualmente.

Si visualizza il menù bevande.

- Sfiorare ⮌.
- Sfiorare manutenzione e pulizia.
- Sfiorare sciacquare l'apparecchio.

Si può anche ricevere la richiesta di inserire il condotto del latte nella griglia raccogligocce.

Risciacquare il condotto del latte

Il condotto del latte può intasarsi a causa dei residui di latte. Per questo il condotto del latte deve essere lavato regolarmente. Se è stato preparato il latte, al più tardi allo spegnimento giunge una ri-

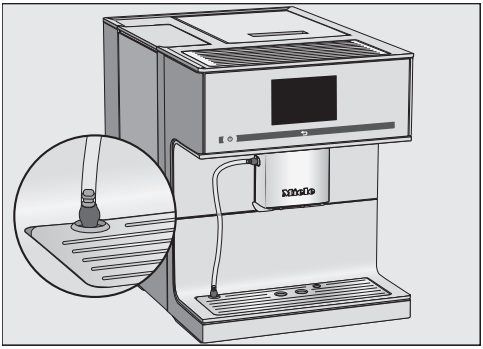
chiesta relativa all'inserimento del condotto del latte nella griglia raccogligocce.

Il condotto del latte può anche essere lavato manualmente.

Si visualizza il menù bevande.

Consiglio: Posizionare un contenitore adatto al di sotto dell'erogatore centrale.

- Sfiorare ⮌.
- Sfiorare manutenzione e pulizia.
- Sfiorare sciacquare il tubo del latte.



- Infilare il condotto del latte nell'apertura della griglia raccogligocce.
- Confermare con *OK*.

Il condotto del latte viene lavato.

Pulire il condotto del latte

Per la pulizia del condotto del latte occorre uno stick di detersivo per condotti del latte.

Per una pulizia ottimale si consiglia l'impiego del detersivo Miele per condotti del latte. Il detersivo in polvere per il condotto del latte è stato sviluppato in modo specifico per le macchine da caffè automatiche Miele e impedisce che si verifichino danni.

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

Il programma di pulizia pulire il tubo del latte dura ca. 10 minuti.

Si visualizza il menù bevande.

- Sfiorare ⮌.

La procedura di pulizia non può essere interrotta. La procedura deve essere eseguita completamente.

- Sfiorare manutenzione e pulizia.
- Sfiorare pulire il tubo del latte.

La procedura si avvia.

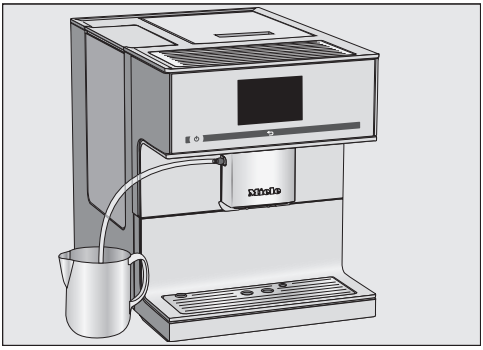
- Seguire le istruzioni a display.

Sul display appare inserire il tubo del latte nel detersivo.

Creare la soluzione detergente:

- Sciogliere il detersivo in polvere in un recipiente con 200 ml di acqua tiepida: mescolare la soluzione con un cucchiaio finché il detersivo in polvere si sarà completamente sciolto.

Eseguire la pulizia:



- Appoggiare il contenitore vicino alla macchina da caffè e inserire il condotto del latte nella soluzione detergente.

Controllare che il condotto del latte sia immerso sufficientemente nella soluzione detergente.

- Confermare con *OK*.
- Seguire le altre istruzioni sul display.

Dopo il lavaggio la procedura di pulizia è conclusa.

Sgrassare il gruppo erogatore e pulire il vano interno

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

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

Segnalazione a display

Dopo aver preparato 200 bevande, a display compare sgrassare il gruppo erogat..

- Confermare con *OK*.

L'avviso compare a intervalli regolari. Al raggiungimento del numero massimo possibile di erogazioni, la macchina da caffè si blocca.

Se non si ha tempo di attivare il programma di manutenzione, si potrà spegnere la macchina. Sarà possibile effettuare nuove erogazioni di bevande solo dopo aver sgrassato il gruppo erogatore.

Sgrassare il gruppo erogatore secondo le indicazioni visualizzate nel display

A display compare l'avviso sgrassare il gruppo erogatore e non possibile preparare bevande.

Per il programma di pulizia serve una pastiglia di pulizia.

Il programma di manutenzione "Sgrassare il gruppo erogatore" dura ca. 10 minuti.

Il programma di manutenzione non può essere interrotto. La procedura deve essere eseguita completamente.

- Confermare con *OK*.

Il programma di pulizia si avvia.

- Seguire le istruzioni nel display.

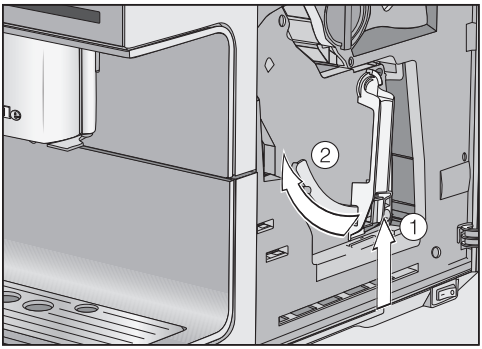
Pulire il gruppo erogatore e il vano interno

Per garantire un ottimo aroma di caffè ed evitare la formazione di germi, pulire il gruppo erogatore una volta alla settimana.

Occorre una pastiglia di pulizia per pulire il gruppo erogatore.

⚠ Pericolo per la salute per mancata pulizia.
I residui umidi del caffè in polvere presenti nel vano interno possono ammuffirsi ed essere nocivi per la salute.
Rimuovere regolarmente i residui di caffè in polvere e pulire il vano interno.

- Aprire lo sportello.



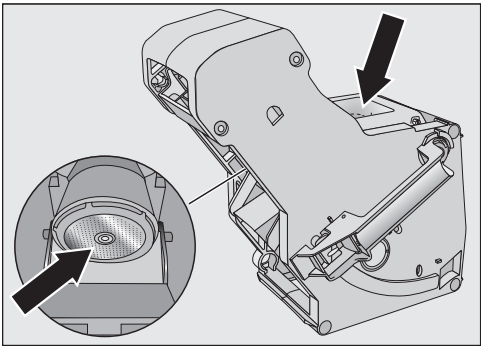
- Tenere premuto il tasto al di sotto dell'impugnatura del gruppo erogatore ① e ruotare l'impugnatura verso sinistra ②.

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

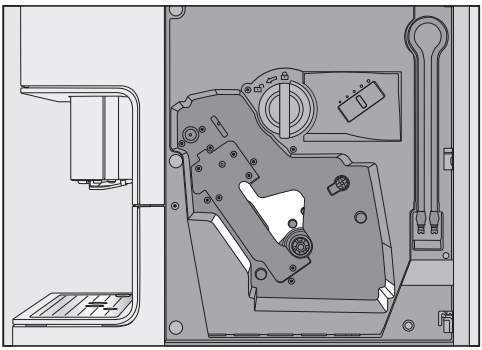
- Estrarre con attenzione il gruppo erogatore dalla macchina da caffè.

Le parti mobili del gruppo erogatore sono ingrassate. I detergenti danneggiano il gruppo erogatore.
Pulire il gruppo erogatore esclusivamente a mano con acqua calda **senza detergenti**.

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



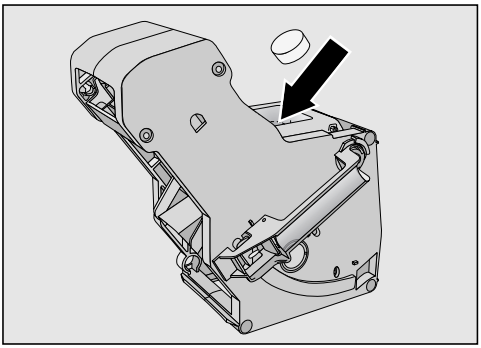
- Rimuovere i residui di caffè dal filtro (vedere la freccia).
- Asciugare l'imbuto per evitare che il caffè in polvere possa aderire ad esso durante la preparazione successiva.



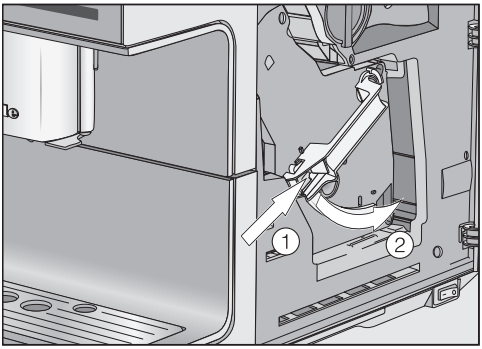
- Pulire la parte interna della macchina da caffè automatica. Controllare che le aree rappresentate in chiaro nella figura siano pulite con particolare cura.

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

Sul display compare: mettere in sede il gruppo erogatore con pastiglia inserita



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



- Premere il tasto sotto l'impugnatura del gruppo erogatore ① e girare contemporaneamente l'impugnatura verso destra ②.

La maniglia si aggancia in modo percettibile.

- Chiudere lo sportello.
- Seguire le altre istruzioni sul display.

Dopo il lavaggio la procedura di pulizia è conclusa. Ora è possibile nuovamente preparare bevande.

Decalcificare l'apparecchio

Pericolo di danneggiamento a causa di spruzzi della soluzione decalcificante.

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

Rimuovere subito eventuali spruzzi derivanti dalla decalcificazione.

Con l'utilizzo, si va incontro alla formazione di calcare. Il grado di durezza dell'acqua utilizzata determina la rapidità di formazione del calcare. I residui di calcare devono essere eliminati regolarmente.

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

La decalcificazione è **obbligatoria** e dura 25 minuti circa.

La macchina da caffè richiede per tempo tramite il display la decalcificazione dell'apparecchio. Sul display compare erogazioni fino a decalcificazione apparecchio: 50. La macchina da caffè mostra il numero residuo di erogazioni di caffè prima della decalcificazione per ogni preparazione di bevande.

- Confermare con *OK*.

Se il numero di erogazioni rimanenti è 0, la macchina da caffè si blocca.
Sul display compare decalcificare l'apparecchio.

È possibile spegnere l'apparecchio se in quel momento non si desidera avviare la decalcificazione. È possibile preparare di nuovo bevande quando è stata decalcificata la macchina da caffè.

Decalcificare seguendo le indicazioni nel display

Sul display compare: decalcificare l'apparecchio.

La procedura di decalcificazione non può essere interrotta. La procedura deve essere eseguita completamente.

- Confermare con *OK*.

La procedura si avvia.

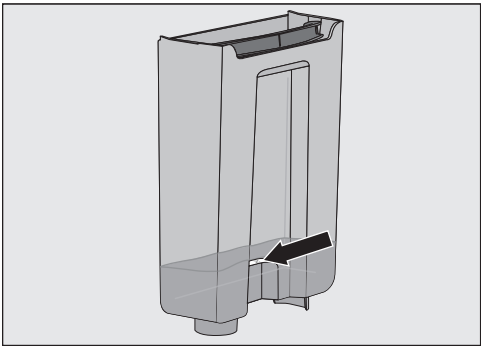
- Seguire le istruzioni nel display.

Quando nel display appare riempire il serbatoio dell'acqua con il prodotto decalcificante e con acqua tiepida fino al contrassegno di decalcficazione ⇄ e rimetterlo in sede, procedere come descritto di seguito.

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

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

Le pastiglie di decalcificante possono essere acquistate nello shop online, presso l'assistenza tecnica Miele o presso il rivenditore specializzato Miele.



- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua tiepida fino alla tacca di decalcificazione ⇄.
- Aggiungere **una** pastiglia di decalcificante nel serbatoio dell'acqua.

Rispettare il rapporto di miscelazione per il prodotto decalcificante. È importante versare nel serbatoio la quantità di acqua indicata. In caso contrario il procedimento di decalcificazione viene interrotto prima del tempo.

Eseguire la decalcificazione

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

Se sul display compare sciacquare il serbatoio dell'acqua e riempirlo fino al contrassegno di decalcificazione ⇄ con acqua del rubinetto:

- Lavare con cura il serbatoio dell'acqua con acqua pulita. Controllare che **non** rimangano residui di decalcificazione nel serbatoio dell'acqua.
- Riempire il serbatoio di acqua potabile pulita fino alla tacca di decalcificazione ⇄.

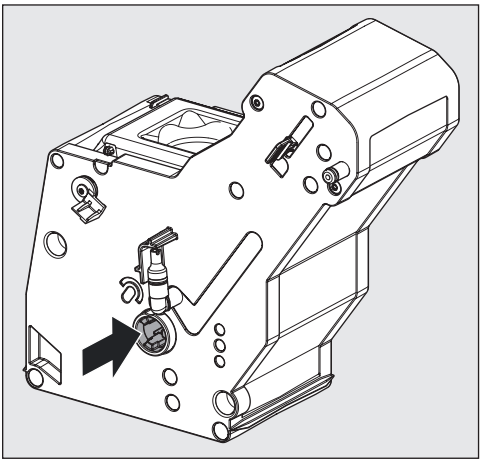
Dopo il risciacquo, il procedimento di decalcificazione è terminato. Ora è possibile nuovamente preparare bevande.

Ingrassare il gruppo erogatore

Ingrassare il gruppo erogatore una volta all'anno e, se necessario, quando è difficile rimuoverlo e reinserirlo.

Utilizzare grasso al silicone idoneo al contatto con gli alimenti.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio.
- Rimuovere il gruppo erogatore.



- Applicare una quantità di grasso al silicone della grandezza di un sassolino sull'albero motore del gruppo erogatore.
- Reinserire il gruppo erogatore.
- Chiudere lo sportello dell'apparecchio.

Cosa fare se ...

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

Accedere al sito www.miele.com/service per informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti.

Le tabelle che seguono sono di supporto per individuare ed eliminare le cause di un guasto o di un errore.

La maggior parte dei guasti può essere risolta in autonomia. In molti casi si può risparmiare tempo e denaro senza bisogno di rivolgersi all'assistenza tecnica.

Accedere al sito www.miele.ch/it/support/customer-assistance per informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti.

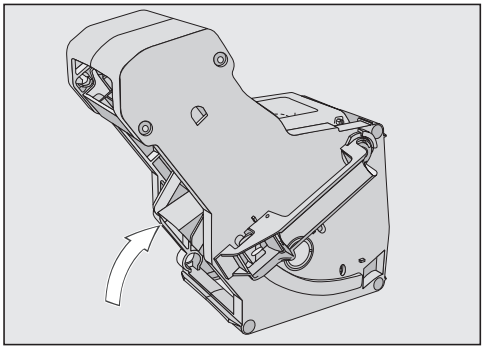
Avvisi nel display

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

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

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

Anomalia	Causa e intervento
F1, F2, F80, F82	Si tratta di un guasto interno. ■ Spegnere la macchina da caffè tramite il tasto On/Off ⏻. Attendere circa 1 ora prima di riaccendere la macchina.
F41, F42, F74, F77, F225, F226, F235, F236	Si tratta di un guasto interno. ■ Spegnere la macchina da caffè tramite il tasto On/Off ⏻. Attendere circa 2 minuti prima di riaccendere la macchina.

Anomalia	Causa e intervento
F73 o controllare il gruppo erogatore	Il gruppo erogatore non può andare nella posizione di base. ■ Spegnere la macchina da caffè tramite il tasto On/Off ⏻. ■ Estrarre il gruppo erogatore e pulirlo.  ■ Spostare il dispositivo di espulsione caffè del gruppo erogatore nella posizione di base. ■ Non inserire il gruppo erogatore. Chiudere lo sportello e accendere la macchina da caffè con il tasto On/Off ⏻. L'azionamento del gruppo erogatore viene inizializzato e va in posizione di base. ■ Se compare il messaggio mettere in sede il gruppo erogatore, reinserire il gruppo erogatore nella macchina. Chiudere lo sportello. Se l'avviso continua a comparire, ridurre la dose di caffè da macinare e/o selezionare un grado di macinatura più fine. Alcune miscele di caffè hanno un volume di macinatura maggiore.

Anomalia	Causa e intervento
F233	Il sensore bordo tazza non è inserito o non è posizionato correttamente. La copertura in acciaio inossidabile dell'erogatore centrale non è stata montata in modo corretto, ad es. è stata inclinata leggermente in avanti. Mentre l'erogatore centrale si sposta verso l'alto e viene toccato il sensore bordo tazza, ad es. con una tazza, il sensore perde la propria posizione di riferimento. ■ Confermare la segnalazione con *OK*. ■ Spegnere la macchina da caffè tramite il tasto On/Off ⏻. Attendere circa 2 minuti prima di riaccendere la macchina. ■ Reinserire il sensore bordo tazza. ■ Reinserire la copertura in acciaio inossidabile. Verificare che la mascherina di copertura si chiuda bene.

Funzionamento insolito della macchina da caffè

Anomalia	Causa e intervento
L'illuminazione rimane spenta dopo aver acceso la macchina per il caffè.	L'illuminazione è stata disattivata. ■ Attivare l'illuminazione (v. cap. “Impostazioni”, voce “Illuminazione”).
	L'illuminazione è guasta. ■ Contattare l'assistenza tecnica.
Il display rimane spento se si accende la macchina da caffè con il tasto On/Off ⏻.	Sfiorare il tasto On/Off ⏻ non è stato sufficiente. ■ Sfiorare l’incavo del tasto On/Off ⏻ per almeno 3 secondi.
	La spina non è inserita correttamente nella presa. ■ Inserire la spina nella presa.
	L’interruttore generale dell’impianto elettrico è scattato in seguito a un guasto della macchina da caffè, di un altro apparecchio o di un sovraccarico di corrente. ■ Estrarre la spina della macchina da caffè dalla presa elettrica. ■ Rivolgersi a un elettricista qualificato o all’assistenza tecnica.
La macchina da caffè si spegne improvvisamente.	La durata programmata per lo spegnimento automatico impostata in fabbrica (20 minuti) o impostata da voi è terminata. ■ Reimpostare eventualmente l’ora di spegnimento (vedere cap. “Impostazioni”, voce “Timer”).
	La spina non è inserita correttamente nella presa. ■ Inserire la spina nella presa.
La macchina per il caffè è accesa. Improvvisamente si spegne l'illuminazione dell'apparecchio.	Se la macchina per il caffè non è stata utilizzata per un determinato periodo, la luce si spegne automaticamente. Non è possibile modificare l'ora di spegnimento automatica.
I sensori non reagiscono. Non è più possibile far funzionare la macchina da caffè.	Si tratta di un guasto interno. ■ Interrompere l'erogazione elettrica togliendo la spina della macchina da caffè dalla presa elettrica oppure disinserendo l'interruttore generale dell'impianto elettrico di casa.

Cosa fare se ...

Anomalia	Causa e intervento
La macchina per il caffè non si accende anche se la funzione timer accendere alle **è attivata.**	Il blocco accensione è attivo. ■ Disattivare il blocco accensione.
	Non è stato scelto un giorno della settimana e/o il timer non è stato attivato. ■ Controllare le impostazioni del timer ed eventualmente modificarle.
	Dopo che la macchina si è accesa automaticamente, non è stata usata per tre volte consecutive (modalità vacanze). ■ Accendere la macchina e preparare una bevanda.
riempire il serbatoio dell'acqua e rimetterlo in sede **appare anche se il serbatoio dell'acqua è riempito e messo in sede.**	Il serbatoio dell'acqua non è sistemato correttamente in sede. ■ Togliere il serbatoio dell'acqua e sistemarlo di nuovo in sede. ■ Pulire eventualmente il ripiano di appoggio del serbatoio dell'acqua.
	Durante la decalcificazione il serbatoio dell'acqua non è stato riempito e messo in sede correttamente. ■ Riempirlo fino al contrassegno ⇄ e avviare nuovamente il processo di decalcificazione.
Dopo l'accensione appare riempire il serbatoio dell'acqua e rimetterlo in sede **nonostante il contenitore sia pieno e inserito. La macchina non risciacqua.**	La macchina da caffè si è incrostata di calcare. ■ Spegnere la macchina da caffè tramite il tasto On/Off ⏻. Attendere ca. 1 ora. ■ Riaccendere la macchina. Non appena compare fase di riscaldam., sfiorare man. e puli. e selezionare poi decalcificare l'apparecchio. ■ Decalcificare la macchina da caffè.
inserire bacinella raccogligocce e contenitore dei fondi **appare nonostante siano entrambe in sede.** **Nonostante la bacinella raccogligocce sia stata svuotata, nel display appare** vuotare bacinella raccogligocce e contenitore dei fondi**.**	La bacinella raccogligocce non è inserita correttamente e per cui non viene riconosciuta. ■ Eventualmente svuotare la bacinella raccogligocce e il contenitore dei fondi. ■ Riassemblare tutti i componenti e inserire la bacinella raccogligocce nella macchina da caffè fino al punto di arresto.

Anomalia	Causa e intervento
Il contenitore di fondi è troppo pieno, nonostante la vaschetta raccogligocce e il contenitore fondi siano stati vuotati dopo ogni indicazione sul display.	Probabilmente la vaschetta raccogligocce è stata estratta senza aver svuotato il contenitore fondi. Quando si estrae la vaschetta raccogligocce, il contatore interno per lo svuotamento del contenitore di fondi si resetta. ■ Quando si estrae la vaschetta raccogligocce svuotare sempre il contenitore di fondi.
	Dalla macinazione di determinate miscele di caffè in grani risulta caffè in polvere molto voluminoso e di conseguenza vengono pressati fondi di caffè più grandi. ■ Adeguare eventualmente la dose e il grado di macinatura. ■ Svuotare il contenitore dei fondi più spesso rispetto a quando indicato sul display.
Non si riesce a rimuovere il gruppo erogatore della macchina.	Il gruppo erogatore non si trova nella posizione base perché ad es. durante il processo di macinatura o di infusione è stato aperto lo sportello dell'apparecchio. ■ Portare eventualmente la maniglia del gruppo erogatore nella posizione di partenza. Chiudere lo sportello. ■ Spegnere la macchina da caffè automatica con l'interruttore On/Off ⏻. ■ Interrompere l'erogazione elettrica togliendo la spina della macchina da caffè dalla presa elettrica oppure disattivando l'impianto elettrico. ■ Attendere ca. 1 minuto prima di riallacciare la macchina alla corrente elettrica e riaccenderla. Il motore del gruppo erogatore viene inizializzato e va in posizione di base. ■ Ripetere ancora una volta eventualmente tutti i passaggi.
Non si riesce a inserire il gruppo erogatore della macchina da caffè automatica.	Il motore del gruppo erogatore non si trova nella posizione di base. ■ Chiudere lo sportello dell'apparecchio. ■ Accendere la macchina da caffè automatica. Il motore del gruppo erogatore viene inizializzato e va in posizione di base. ■ Ripetere il passaggio ancora una volta, se necessario.

Anomalia	Causa e intervento
Dall'erogatore centrale non esce alcuna bevanda al caffè. Oppure la bevanda esce solo da un ugello dell'erogatore.	L'erogatore centrale è intasato. ■ Risciacquare i condotti del caffè (v. cap. “Pulizia e manutenzione”, voce “Risciacquare macchina”). Se in seguito al risciacquo la bevanda ancora non esce o esce solo da un lato, ■ smontare l'erogatore centrale e pulire accuratamente tutte le parti. ■ al momento del riassemblaggio fare attenzione a montare correttamente i singoli componenti.
Dall’erogatore centrale esce ancora latte o schiuma di latte.	Il tubo del latte è intasato. ■ Pulire accuratamente l’erogatore centrale e il tubo del latte con la spazzola per la pulizia.
Il latte spruzza all’uscita. Durante la preparazione si sentono dei sibili. Anche se si deve preparare della schiuma di latte, dall’erogatore centrale esce solo latte bollente.	La temperatura del latte utilizzato è troppo elevata. Una buona schiuma di latte si riesce a preparare solo con latte freddo (< 10 °C). ■ Controllare la temperatura del latte.
	L’erogatore centrale non è montato correttamente e aspira aria. Oppure gli ugelli dell’erogatore sono intasati. ■ Controllare che l’erogatore centrale sia montato correttamente. Assicurarsi che tutte le parti siano collegate in modo ermetico. ■ Pulire l’erogatore centrale. “Massaggiare” gli ugelli di scarico sotto l’acqua corrente per sciogliere lo sporco.
	Il condotto del latte, i raccordi o il tubo in acciaio inossidabile del contenitore del latte sono ostruiti. ■ Pulire i componenti accuratamente con la spazzola apposita.
	L’ugello del vapore sull’erogatore centrale è intasato. ■ Pulire l’ugello del vapore con l’apposito scovolino (largo max. 1 cm).
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 da caffè presso i rivenditori o in esposizioni. ■ Disattivare la modalità fiera.

Risultato non soddisfacente

Anomalia	Causa e intervento
La bevanda al caffè non è abbastanza calda.	La tazza non è stata riscaldata. Il riscaldamento della tazza è importante specialmente con tazze piccole e spesse. ■ Preriscaldare la tazza, ad es. con il riscaldamento tazze (a seconda del modello).
	La temperatura di infusione impostata è troppo bassa. ■ Impostare la temperatura di infusione su un valore più alto.
	I filtri del gruppo erogatore sono ostruiti. ■ Estrarre il gruppo erogatore e pulirlo a mano. ■ Sgrassare il gruppo erogatore.
La macchina impiega più tempo per riscaldare. La quantità d'acqua non è più corretta e il funzionamento risulta compromesso. Le bevande vengono erogate molto lentamente dall'erogatore centrale.	La macchina da caffè si è incrostata di calcare. ■ Decalcificare la macchina da caffè.
La consistenza della schiuma non soddisfa le esigenze.	La temperatura del latte è troppo alta. Una buona schiuma di latte si riesce a preparare solo con latte freddo (< 10 °C). ■ Controllare la temperatura del latte nel contenitore.
	Il tubo del latte è intasato. ■ Pulire l'erogatore centrale e il tubo del latte con la spazzola di pulizia.
Durante la macinatura del caffè in grani si sente un rumore più forte del solito.	Il contenitore del caffè in grani è rimasto vuoto durante la macinatura. ■ Riempire il contenitore con caffè in grani fresco.
	Tra i chicchi di caffè possono essere presenti corpi estranei, come p. es. plastica o sassolini. ■ Spegnere immediatamente la macchina per il caffè. Contattare l'assistenza tecnica.

Anomalia	Causa e intervento
Sull'espresso o sul caffè non si forma la crema.	Il caffè in grani non è più fresco. Se il caffè in grani tostati è stato conservato troppo a lungo aperto, a poco a poco l'anidride carbonica fuoriesce dai grani. Per questo motivo durante l'erogazione non si forma più la crema. Naturalmente è possibile continuare a utilizzare il caffè in grani.
Il caffè è troppo leggero. I fondi di caffè (porzioni dosate) nel contenitore dei fondi sono molli e si sbriciolano.	Non sono scesi abbastanza grani di caffè nel macinacaffè ed è stato erogato troppo poco caffè in polvere. Si usa una tostatura scura? Il caffè in grani molto scuro è spesso oleoso. Questi grassi possono depositarsi sulle pareti del contenitore di caffè in grani e ostacolarne il deflusso. ■ Preparare una bevanda e osservare se il caffè in grani nel contenitore scivola verso il basso. ■ Se si usano tostature scure e oleose pulire il contenitore di caffè in grani più frequentemente. Eventualmente provare una miscela di caffè meno oleosa.

Nel sito www.miele.com/service sono disponibili informazioni sulla risoluzione autonoma dei guasti e sui pezzi di ricambio Miele.

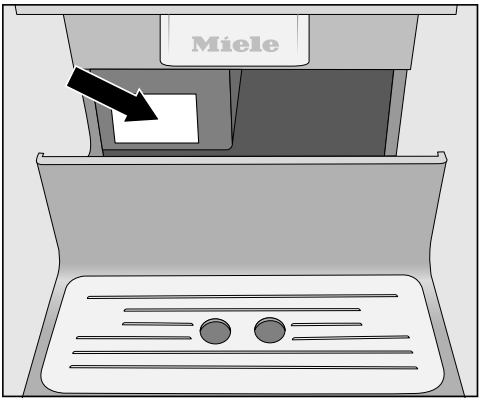
Contatti in caso di guasti

Se non è possibile eliminare il guasto, contattare ad es. il rivenditore specializzato Miele o l'assistenza tecnica Miele.

È possibile prenotare online l'assistenza tecnica Miele accedendo a www.miele.com/service.

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

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



Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

Se non si usa la macchina da caffè per un periodo prolungato o la si vuole trasportare per lunghe distanze occorre prepararla come segue:

- vuotare e pulire il contenitore del caffè,
- vuotare e pulire il serbatoio dell'acqua,
- evacuare il vapore residuo,
- Pulire la parte interna
- imballare in modo sicuro

Evacuare il vapore residuo

Prima di non utilizzare la macchina per un lungo periodo, in particolare se le temperature sono inferiori a zero gradi, o di trasportarla, è necessario far fuoriuscire tutto il vapore dai condotti.

Eliminare tutta l'acqua dal sistema facendo fuoriuscire il vapore. Questo previene danni da bagnamento e da gelo nell'apparecchio.

Si visualizza il menù bevande.

⚠ Pericolo di scottarsi e ustionarsi con gli erogatori.
Il vapore acqueo molto caldo può causare ustioni.
Non mettere parti del corpo al di sotto degli erogatori quando fuoriescono liquidi o vapore.
Non toccare parti calde.

- Sfiorare ⮌.
- Sfiorare impostazioni ⚑.
- Sfiorare servizio.
- Sfiorare evacuare il vapore residuo.
- Confermare con sì.
- Seguire le istruzioni nel display.

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

- Pulire la vaschetta raccogligocce e il contenitore fondi caffè.

Imballare in modo sicuro le macchine da caffè automatiche

Imballare solo una macchina pulita e asciutta. I residui del 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 da caffè automatica.

Allegare le istruzioni d'uso nella confezione. In questo modo saranno a portata di mano quando si desidera riutilizzare la macchina da caffè automatica.

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

- **straccio multiuso in microfibre**
  per eliminare impronte digitali e macchie superficiali
- **detersivo per i tubi del latte**
  per pulire il sistema per il latte
- **pastiglie di detersivo**
  per sgrassare il gruppo erogatore
- **Pastiglie decalcificanti**
  per decalcificare i tubi dell'acqua
- **CJ Jug 1,0 l**
  contenitore termico per caffè o tè (funzione Brocca del caffè)

Allacciamento elettrico

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

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

⚠ Pericolo di incendio in caso di surriscaldamento.
Il collegamento della macchina da caffè a prese multiple e prolunghe può causare un sovraccarico dei cavi.
Per ragioni di sicurezza, non utilizzare prese multiple e prolunghe, adattatori e/o cosiddetti connettori a risparmio energetico.

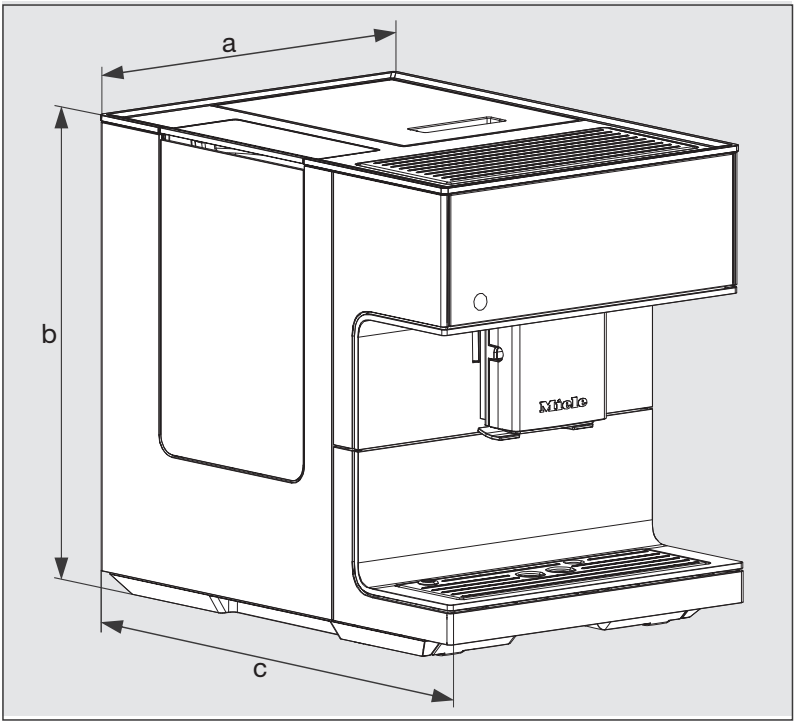
L’impianto elettrico deve essere conforme alle norme vigenti.

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

Se un cavo di alimentazione è danneggiato, sostituirlo solo con un cavo di alimentazione speciale dello stesso tipo (disponibile ad es. presso l’assistenza tecnica Miele). Per motivi di sicurezza è necessario che la sostituzione venga eseguita unicamente da personale qualificato o dall’assistenza tecnica Miele.

La potenza assorbita nominale è indicata sulla targhetta dati.
L’amperaggio del fusibile deve essere di almeno 10 A.
Confrontare questi dati con i dati dell’allacciamento elettrico in loco.
In caso di dubbio consultare un elettricista qualificato.

È possibile il funzionamento temporaneo o permanente su un sistema di alimentazione di energia autosufficiente o non sincronizzato alla rete (come ad es. reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia rispetti le disposizioni della norma EN 50160 o similari.
Le misure di sicurezza previste nell’impianto domestico e in questo prodotto Miele devono essere garantite per la funzionalità e le procedure anche nel funzionamento autonomo o non sincronizzato alla rete, oppure sostituite da uguali misure nell’installazione. Come descritto per esempio nella pubblicazione attuale della VDE-AR-E 2510-2.



a = 311 mm

b = 397 mm

c = 445 mm

Dati tecnici

Consumo di corrente in standby:	≤ 0,5 Watt
Consumo di corrente in modo stand-by in rete:	≤ 1,0 Watt
Pressione pompa:	max. 15 bar
Scalda-acqua istantaneo:	1 blocco termico in acciaio inox
Dimensioni macchina (L x H x P):	311 x 397 x 445 mm
Peso a vuoto:	13 kg
Lunghezza cavo di alimentazione:	120 cm
Capacità serbatoio dell'acqua:	2,2 l
Capacità del contenitore caffè in grani:	ca. 500 g
Capacità contenitore del latte:	0,5 l
Capacità vaschetta raccogligocce:	0,8 l
Capacità contenitore fondi caffè:	max. 16 porzioni fondi caffè
Erogatore centrale:	regolabile in altezza tra 80-160 mm
Macinacaffè:	Macinacaffè in acciaio
Grado di macinatura:	regolabile in 5 livelli
Porzione di caffè in polvere:	max. 12 g
Banda di frequenza:	2,400–2,4835 GHz
max. potenza di trasmissione	< 100 mW

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

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

- Prodotti, download alla pagina www.miele.ch/it
- Assistenza, richiesta di informazioni, istruzioni d'uso, alla pagina https://miele.ch/manual indicando nome del prodotto o numero di serie

Miele AG
Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA
Sous-Riette 23
1023 Crissier

Tel. 0848 848 048
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

Miele

CM 7350-CH

it-CH

M.-Nr. 12 921 891 / 00 / 002