

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.

Indice

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze	5	Uso	26
Sostenibilità e tutela dell'ambiente	12	Accensione della macchina da caffè automatica.....	26
Risparmiare elettricità	12	Riempire il contenitore di caffè in grani.....	26
Installazione	13	Riempire il serbatoio dell'acqua.....	26
Allacciamento elettrico	13	Regolare l'erogatore in base all'altezza della tazza	27
Dimensioni apparecchio.....	14	Parametri.....	27
Istruzioni per l'installazione	15	Visualizzare e modificare i parametri	27
Presentazione del prodotto	16	Modificare la quantità erogata....	28
Descrizione apparecchio	16	Modalità avanzata	28
Contenitore del latte	17	Attivare/disattivare la modalità avanzata	28
Raccordo per tubicino e contenitore del latte	17	Modificare la quantità erogata nella modalità avanzata	29
Accessori in dotazione.....	17	Profili	29
Accessori su richiesta.....	18	Creare un profilo	29
Simboli dei tasti bevande	18	Erogare bevande di un profilo	29
Comandi e spie	19	Modificare le bevande in un profilo	30
Simboli sul display.....	20	Modificare i profili.....	30
Norme operative.....	21	Grado di macinatura	31
Richiamare un menù e navigare al suo interno	21	Riconoscere il grado di macinatura corretto	31
Bevande al caffè	21	Modificare il grado di macinatura	31
Latte caldo e schiuma di latte.....	22	Collegamento in rete	32
Bevande al tè.....	22	Presupposti per il collegamento in rete	32
Funzioni particolari	22	Attivare e disattivare MobileStart 	32
Collegamento in rete	22	Preparare MobileStart	32
Doubleshot	23	Riscaldamento tazze.....	33
Due dosi	23	Attivare/disattivare il riscaldamento tazze.....	33
Caffettiera	23	Preriscaldare le tazze	33
Riscaldamento tazze	23	Riattivare la macchina da caffè automatica.....	33
Modalità avanzata.....	23	Preparare un'assenza prolungata	34
Profili.....	23	Spegnimento della macchina da caffè automatica.....	34
Messa in funzione	24		
Prima dell'uso.....	24		
Prima accensione e messa in funzione	24		
Concludere la messa in funzione	25		

Erogazione bevande	35	Informazione (visualizzare le informazioni)	46
Latte caldo e schiuma di latte	35	Altitudine	46
Preparare latte e prodotti alternativi al latte	35	Modalità performance	46
Preparare il contenitore del latte	36	Modalità eco	46
Preparare la confezione del latte con il tubicino	36	Modalità caffè	46
Caffè	38	Modalità latte	46
Preparare una bevanda al caffè..	38	Modalità party	46
Interrompere l'erogazione	38	Durezza dell'acqua	47
Preparare 2 tazze ☐	38	Blocco accensione 	48
Caffettiera: preparazione di diverse tazze di caffè in successione	38	Miele@home	48
Preparare bevande usando caffè in polvere	39	Comando da remoto	49
Tè	40	RemoteUpdate	49
Preparare il tè	40	Versione software	49
Avviare il TeaTimer manualmente	40	Rivenditori (modalità fiera)	50
Erogare acqua calda e molto calda ..	40	Impostazioni di serie	50
Informazioni utili	42	Pulizia e cura	51
Bevande al caffè nel dettaglio	42	Prospetto degli intervalli di pulizia ...	51
Bevande al tè nel dettaglio	42	Pulire a mano o in lavastoviglie	52
Parametri	43	Detersivi non idonei	53
Quantità di bevanda	43	Pulire la vaschetta raccogligocce e il contenitore di fondi di caffè	53
Dosaggio miscela	43	Pulizia della griglia raccogligocce	54
Temperatura di infusione per le bevande al caffè	43	Pulire il contenitore dell'acqua	54
Temperatura di erogazione per bevande al tè	44	Pulire il filtro del serbatoio dell'acqua	55
Preinfusione del caffè in polvere ..	44	Pulire l'erogatore centrale	55
Grado di macinatura	44	Pulire il tubicino del latte	58
Modifica delle impostazioni	45	Pulire il contenitore del latte	58
Visualizzare e modificare Impostazioni	45	Pulire il condotto del latte e la valvola di risciacquo	59
Lingua	45	Pulire l'ugello del vapore	60
Timer: spegnimento dopo	45	Pulire il contenitore caffè in grani e il vano caffè in polvere	60
TeaTimer	45	Pulire il gruppo erogatore e il vano interno	61
Volume	45	Pulire l'involucro	62
Luminosità display	45		
Illuminazione	46		

Indice

Programmi di pulizia.....	63
Richiamare il menù “Manuten- zione e pulizia”	63
Sciacquare l'apparecchio	63
Risciacquare il condotto del lat- te	63
Pulire il condotto del latte.....	63
Sgrassare il gruppo erogatore	64
Decalcificare l'apparecchio	66
Ingrassare il gruppo erogatore	68
Risoluzione dei problemi	69
Avvisi nel display.....	69
Funzionamento insolito della mac- china da caffè.....	72
Risultato non soddisfacente	80
Assistenza tecnica	82
Contatti in caso di guasti.....	82
Garanzia	82
Dichiarazione di conformità	82
Trasporto.....	82
Svaporare la macchina da caffè automatica	82
Imballare in modo sicuro le macchine da caffè automatiche	83
Dati tecnici	84

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.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

Uso previsto

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

Bambini in casa

 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 prolunghie. La sicurezza elettrica non sarebbe garantita (pericolo d'incendio).
- La macchina per il caffè automatica non può essere messa in funzione in luoghi non stazionari (ad es. sulle navi).
- 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 sfregghi su spigoli vivi.

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- 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 +10 °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.
 - Se la macchina è stata posizionata dietro il frontale chiuso di un mobile, ricordarsi che può essere messa in funzione solo con l'anta del mobile aperta (vedere cap. "Istruzioni per l'installazione" per le dimensioni minime della nicchia). Dietro il frontale del mobile chiuso si formano calore e umidità. Questo potrebbe danneggiare l'apparecchio e/o i mobili adiacenti. Non chiudere lo sportello se la macchina da caffè è accesa. Chiudere l'anta del mobile solo quando la macchina da caffè si è completamente raffreddata.
 - Proteggere la macchina da acqua o spruzzi d'acqua. Non immergere la macchina da caffè in acqua.
 - Eventuali riparazioni, cavo di collegamento elettrico incluso, devono essere effettuate esclusivamente da persone specializzate autorizzate da Miele. Interventi fatti in modo non adeguato possono costituire una fonte di pericolo per l'utente.
 - Il diritto alla garanzia inoltre decade se la macchina per il caffè non viene riparata dall'assistenza tecnica autorizzata 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.
- 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 raccogliacqua può essere molto calda. Prestare attenzione quando si svuota la vaschetta raccogliacqua.

 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 tostanti) 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!

Indicazioni sulla sicurezza e avvertenze

- ▶ 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

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

Pulizia e cura

- ▶ Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo “Pulizia e manutenzione”.
- ▶ Pulire la macchina per il caffè e il contenitore del latte (in dotazione a seconda del modello) accuratamente ogni giorno, soprattutto prima del 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.

Sostenibilità e tutela dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

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 Spegner 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 di-

splay: 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.

Allacciamento elettrico

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

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

 Pericolo di incendio in caso di surriscaldamento.

Il collegamento della macchina a prese multiple e prolunghes può causare un sovraccarico dei cavi.

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

L'impianto elettrico deve essere conforme alle norme vigenti.

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

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

La potenza nominale è indicata sulla targhetta dati.

La protezione deve essere di almeno 10 A.

Confrontare questi dati con i dati dell'allacciamento elettrico in loco.

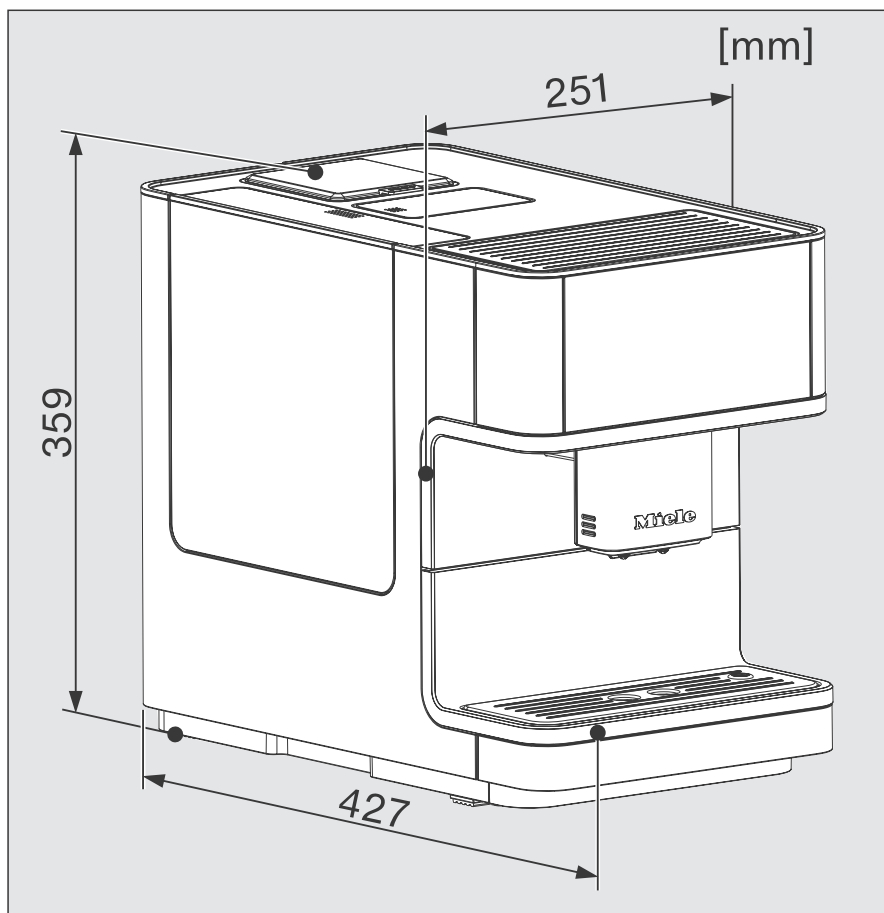
In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

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

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

Installazione

Dimensioni apparecchio



Istruzioni per l'installazione

 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 è installata dietro un frontale chiuso del mobile, con l'anta del mobile chiusa si formano calore e umidità. In questo modo si danneggiano l'elettrodomestico e/o i mobili adiacenti a esso.

Non chiudere lo sportello se la macchina da caffè è accesa.

Durante l'installazione considerare quanto segue: per poter estrarre l'unità infusione lo sportello della macchina deve poter essere completamente aperto.

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

Osservare le seguenti avvertenze.

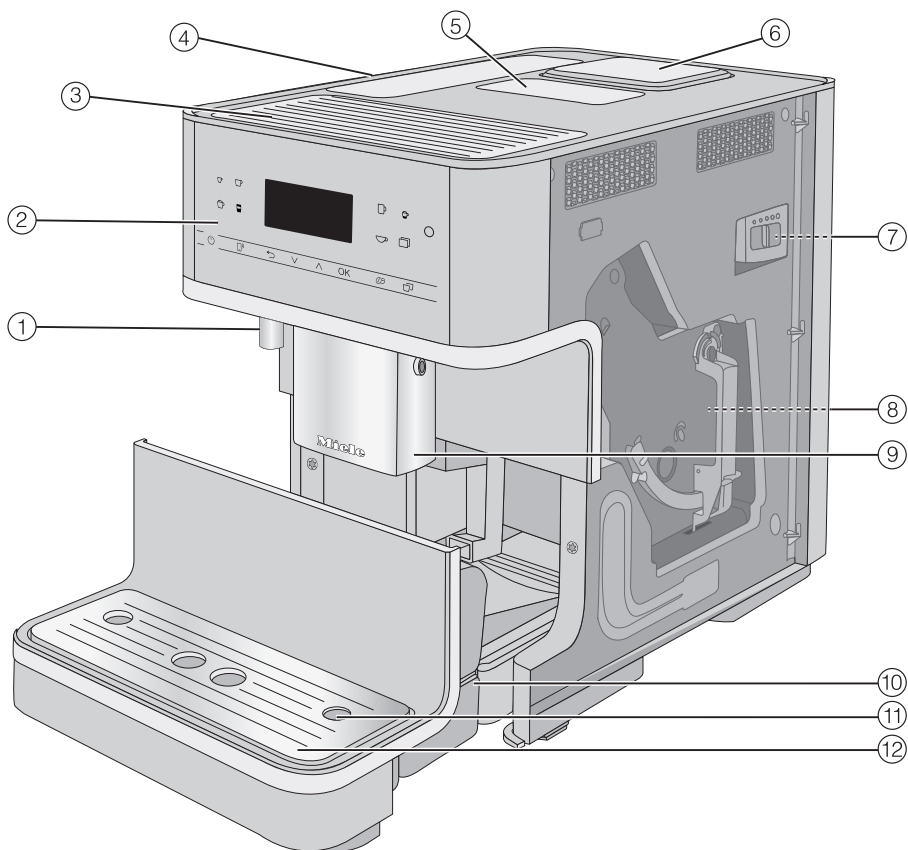
- Il posto d'installazione deve essere asciutto e ventilato.
- La temperatura ambiente del luogo d'installazione può variare tra +10 °C e +38 °C.
- La macchina da caffè automatica è posizionata su una superficie orizzontale. La superficie di posizionamento deve essere resistente all'acqua.

Se si desidera collocare la macchina per il caffè in un nicchia, questa deve avere le seguenti dimensioni minime:

Altezza	508 mm
Larghezza	450 mm
Profondità	555 mm

Presentazione del prodotto

Descrizione apparecchio

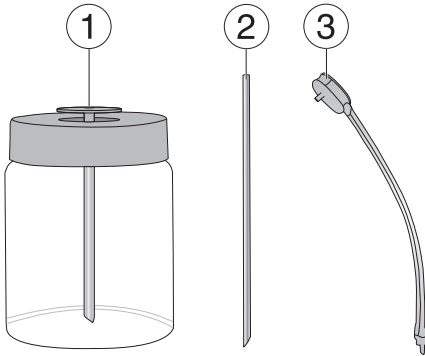


- ① Erogatore acqua calda
- ② Pannello comandi
- ③ Riscaldamento tazze*
- ④ Serbatoio dell'acqua
- ⑤ Vano per il caffè in polvere
- ⑥ Contenitore caffè in grani
- ⑦ Dispositivo di regolazione grado di macinatura (dietro lo sportello della macchina)

- ⑧ Gruppo erogatore (dietro lo sportello della macchina)
- ⑨ Erogatore centrale regolabile in altezza
- ⑩ Vaschetta raccogli gocce con coperchio e contenitore fondi
- ⑪ Inserto tubo del latte
- ⑫ Pannello inferiore con griglia raccogli gocce

* a seconda del modello: CM 6360, CM 6560

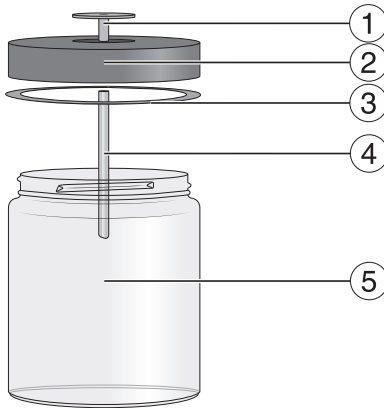
Presentazione del prodotto



- ① Contenitore per il latte*
- ② Tubicino del latte
- ③ Tubo del latte con valvola di risciacquo

* a seconda del modello: CM 6360, CM 6560

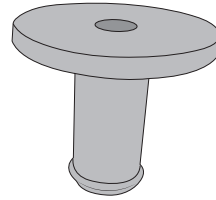
Contenitore del latte



- 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 tubicino o con il contenitore (a seconda del modello compreso nella fornitura).



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 è a parte oppure si trova nel coperchio del contenitore del latte (a seconda del modello). È possibile spingere fuori leggermente il raccordo dall'interno del coperchio del contenitore del latte.

Accessori in dotazione

- Set iniziale "Cura e pulizia macchina Miele"

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

- Spazzola di pulizia

per es. per la pulizia del condotto latte

- Tubicino del latte

per preparare il latte direttamente dalla confezione di vendita

- Recipiente per il latte con coperchio

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

Presentazione del prodotto

Accessori su richiesta

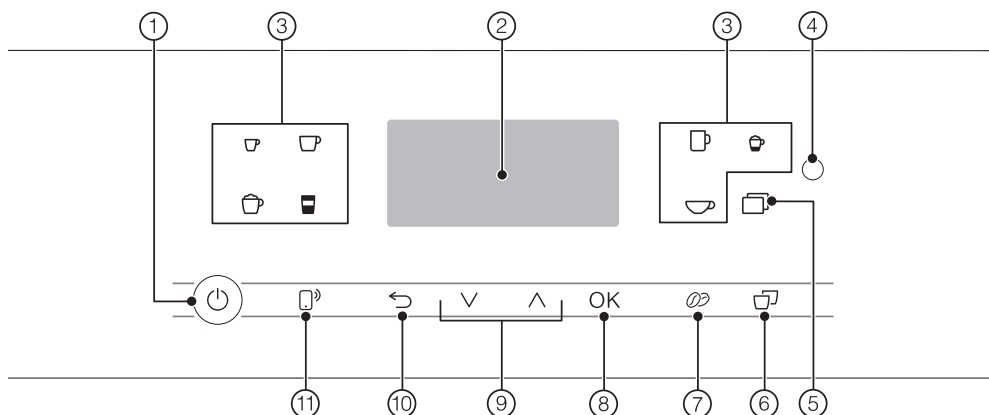
Questi prodotti e altri accessori sono disponibili nello shop online, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

- **straccio multiuso in microfibra**
per eliminare impronte digitali e macchie superficiali
- **pastiglie di detersivo**
per sgrassare il gruppo erogatore
- **pastiglie decalcificanti**
per decalcificare i tubi dell'acqua
- **Recipiente per il latte con coperchio**
per conservare e preparare il latte
- **CJ Jug 1,0 l**
contenitore termico per caffè o tè (funzione Brocca del caffè)
- **Miele Black Edition One for all**
caffè in grani interi, perfetto per la preparazione di caffè espresso, Café crème e bevande al caffè con latte
- **Miele Black Edition Espresso**
caffè in grani interi – perfetto per la preparazione di caffè espresso
- **Miele Black Edition Café Crema**
caffè in grani interi – perfetto per la preparazione di bevande al caffè
- **Miele Black Edition Decaf**
caffè in grani interi – perfetto per la preparazione di bevande al caffè decaffeinato
- **Miele Tee – Verde LivelyGreen**
Tè verde
- **Miele Tee – Alla frutta BestBerry**
Tè alla frutta
- **Miele Tee – Nero PerfectMorning**
Tè nero

Simboli dei tasti bevande

	Espresso
	Caffè
	Caffè lungo
	Cappuccino
	Latte macchiato
	Espresso macchiato
	Acqua per il tè

Comandi e spie



- ① **Tasto On/Off** 
Accendere e spegnere la macchina da caffè
- ② **Display**
Visualizzare informazioni sull'attività in corso o sullo stato
- ③ **Tasti bevande**
Erogazione bevande
- ④ **Interfaccia ottica**
(solo per l'assistenza tecnica Miele)
- ⑤ **Sensore** 
 - Preparazione di altre bevande: caffè ristretto, cappuccino italiano, Flat white, caffelatte, caffè con latte, latte caldo e schiuma di latte, acqua molto calda, acqua calda, funzione caffettiera
 - Programmi di pulizia
 - Profili
 - Impostazioni
- ⑥ **Sensore "2 dosi"** 
Per preparare 2 dosi di una bevanda
- ⑦ **Sensore "DoubleShot"** 
Per una bevanda al caffè dal sapore particolarmente deciso e aromatico si può preparare una quantità doppia di caffè in polvere con la stessa quantità di acqua
- ⑧ **Sensore OK**
Per confermare le segnalazioni a display e salvare le impostazioni
- ⑨ **Tasti freccia** 
Per sfogliare gli elenchi di selezione, marcare una selezione o modificare i valori
- ⑩ **Sensore "Indietro"** 
Per tornare al livello menù precedente e interrompere azioni indesiderate
- ⑪ **Sensore MobileStart** 
Attivazione dell'avvio da remoto per la preparazione di bevande tramite l'app Miele

Presentazione del prodotto

Simboli sul display

Oltre al testo, sono visualizzati i seguenti simboli:

Simbolo	Spiegazione
	Il simbolo indica il menù “Impostazioni” e la voce menù “Lingua”.
	Questo simbolo indica le informazioni e gli avvisi per l'utilizzo. Confermare eventualmente gli avvisi con <i>OK</i> .
	Il simbolo compare quando il blocco accensione è attivo. Non è possibile utilizzare l'apparecchio.
	Il timer TeaTimer è stato avviato (v. cap. “Tè”, voce “TeaTimer”). Il tempo residuo di infusione è visualizzato accanto al simbolo.
	Il simbolo compare durante la decalcificazione. (Inoltre il simbolo si trova sul serbatoio acqua: versare l'acqua fino a questa tacca).
    	Se è attivo Miele@home per la macchina da caffè, con questi simboli viene visualizzata la connessione WLAN. I simboli indicano l'intensità del segnale WLAN in livelli da forte a non connesso.

Norme operative

Tasti sensore

La macchina da caffè automatica si comanda sfiorando i tasti sensore.

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

Menù bevande

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

Miele

Selezionare bevanda

Ulteriori bevande si trovano nel menù Altri programmi (sensore )

Richiamare un menù e navigare al suo interno

Per richiamare un menù, sfiorare il tasto sensore corrispondente, p.es. il tasto sensore .

Miele

Altre bevande

Profili

Manutenzione e pulizia

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

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

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

Per confermare la selezione, sfiorare il tasto sensore **OK**.

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

Uscire da un menù o interrompere l'azione

Per uscire dal menù attuale, sfiorare il sensore .

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

Bevande al caffè

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

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

Consiglio: Se si desidera utilizzare caffè verde, è possibile macinare i grani con un macinino per noci o semi. Di norma, questi macinini sono dotati di una lama rotante in acciaio inossidabile. Riempire poi il vano caffè in polvere a **piccole dosi** di questo caffè in grani non tostati e macinato, e preparare la bevanda al caffè.

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

- Ristretto

Presentazione del prodotto

- Espresso
- Caffè
- Caffè lungo
- Cappuccino
- Cappuccino italiano
- Latte macchiato
- Caffè Latte
- Espresso macchiato
- Flat White
- Café au lait

Latte caldo e schiuma di latte

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

Bevande al tè

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

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

Funzioni particolari

Collegamento in rete

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.

Presentazione del prodotto

App Miele

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



Doubleshot

Per una bevanda al caffè dal sapore particolarmente deciso e aromatico è possibile selezionare la funzione Double-shot ☪. A metà procedimento di erogazione vengono macinati ed erogati nuovi grani di caffè. Grazie al tempo di estrazione ridotto vengono rilasciati aromi indesiderati e sostanze amare.

DoubleShot può essere attivato per tutte le bevande al caffè ad eccezione di "Caffè ristretto".

Due dosi

È possibile riempire contemporaneamente due tazze oppure erogare due dosi di una bevanda in una volta sola in una tazza grande.

Caffettiera

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

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

Riscaldamento tazze

A seconda del modello: CM 6360, CM 6560.

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.

Modalità avanzata

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

Profili

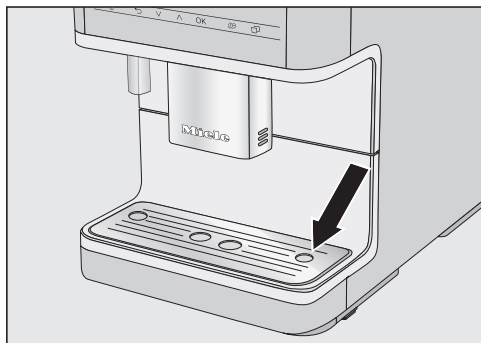
Per tenere conto delle preferenze di sapore e di caffè dei diversi utenti, oltre al menù bevande (profilo Miele) è possibile creare dei profili individuali.

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

Messa in funzione

Prima dell'uso

- Rimuovere eventuali fogli di avvertenze.



- Rimuovere la pellicola protettiva dalla griglia raccogliacqua e inserirla nel pannello comandi inferiore.
- Posizionare la macchina da caffè automatica su una superficie piana e impermeabile all'acqua (v. capitolo "Istruzioni per l'installazione").

Pulire l'apparecchio, prima di aggiungere acqua e caffè in grani nella macchina da caffè. Seguire le avvertenze al capitolo "Pulizia e manutenzione", ad es. pulire il contenitore del caffè in grani con un panno asciutto e morbido.

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

Prima accensione e messa in funzione

- Sfiorare il tasto On/Off  se sul display non è visualizzato nulla.

Selezionare la lingua del display

- Selezionare la lingua desiderata per il display.

È possibile che venga anche richiesta la tua località.

Configurare il collegamento in rete (Miele@home)

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

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

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

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

Sul display compare Connessione stabilita con successo.

- Sfiorare OK per proseguire con la messa in funzione.

Impostazione durezza dell'acqua

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

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

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

Selezionare Modalità performance

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

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

- Selezionare la modalità Performance desiderata.
- Confermare con **OK**.

Concludere la messa in funzione

In questo modo, la messa in funzione è conclusa.

- Confermare con **OK**.

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

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

Si rammenta che l'aroma di caffè e la tipica Crema si ottengono solo dopo alcune erogazioni.

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

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

Per spegnere la macchina da caffè automatica dopo l'utilizzo, sfiorare l'interruttore On/Off . **Non** estrarre la spina: se la macchina da caffè automatica viene staccata dalla rete elettrica poco dopo la messa in funzione, questa dovrà essere ripetuta.

Accensione della macchina da caffè automatica

- Sfioccare l'interruttore On/Off .

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

Se sul display compare selezionare bevanda è possibile preparare le bevande.

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

Riempire il contenitore di caffè in grani

 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.

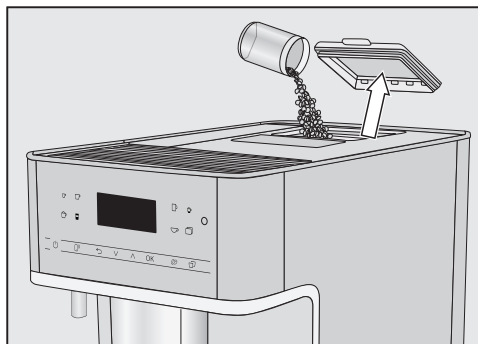
Anche i grani di caffè verdi, non tostati o miscele di caffè che li contengono possono danneggiare il macinacaffè. I grani di caffè verdi sono molto duri e contengono umidità residua. Il macinacaffè si potrebbe danneggiare già alla prima macinatura.

Versare nel contenitore di caffè in grani solo grani tostati.

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.

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.

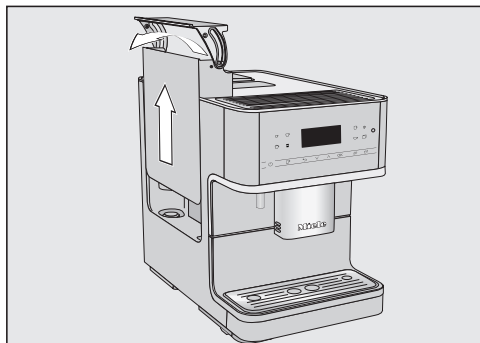
Liquidi non adatti, come acqua calda e molto calda, o altri liquidi, possono danneggiare la macchina per il caffè. L'acqua gassata rende aumenta la produzione di calcare nella macchina per il caffè.

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

Se il serbatoio dell'acqua è posizionato più in alto o in obliquo, la valvola dell'erogatore non si collega correttamente e l'acqua può fuoriuscire.

Verificare che la superficie sotto il serbatoio dell'acqua non sia sporca.

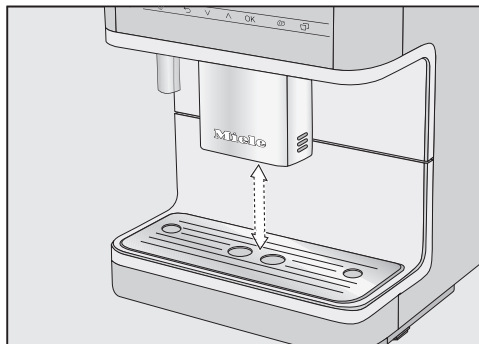
Pulire eventualmente la superficie sotto il contenitore dell'acqua.



- Premere a destra sul coperchio.
- Estrarre il serbatoio tirandolo in alto dal coperchio.
- Versare nel contenitore dell'acqua portabile pulita e fredda fino alla tacca *max*.
- Reinserire il contenitore dell'acqua.

Regolare l'erogatore in base all'altezza della tazza

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



- Abbassare l'erogatore centrale fino al bordo del recipiente.
- Oppure spostare l'erogatore verso l'alto fino a quando il recipiente ha posto al di sotto.

Parametri

Visualizzare e modificare i parametri

È possibile modificare la quantità erogata per tutte le bevande.

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

- Sfioccare .
- Selezionare Parametro.
- Selezionare una bevanda.
- Confermare con *OK*.

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

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

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

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

L'impostazione viene memorizzata.

Modificare la quantità erogata

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

- Posizionare una tazza al di sotto dell'erogatore centrale.
- Sfiare .
- Selezionare Parametro.
- Selezionare una bevanda.
- Confermare con **OK**.

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

- Selezionare Totale bevande.

- Confermare con **OK**.

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

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

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

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

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

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

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

Modalità avanzata

Attivare/disattivare la modalità avanzata

Viene visualizzato il menù delle bevande.

- Sfiare il sensore .
- Selezionare Impostazioni  | Modalità avanzata.

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

L'impostazione viene memorizzata.

Modificare la quantità erogata nella modalità avanzata

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

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

Viene visualizzato il menù delle bevande.

- Selezionare una bevanda.

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



- Utilizzare i tasti freccia $\wedge$ e $\vee$ per spostare il cursore (piccolo triangolo) come desiderato.

Profili

Creare un profilo

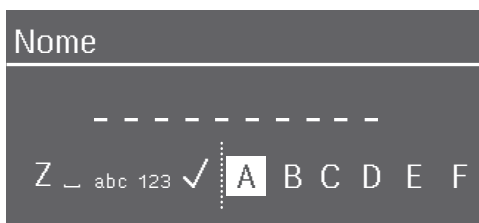
- Sfiorare il tasto sensore .
- Selezionare Profili.
- Confermare con **OK**.

Si apre il menù profili.

- Selezionare creare profilo.

Nel display si apre l'editor.

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



- Per inserire un carattere, evidenziarlo e confermare la selezione con **OK**.
- Per cancellare il carattere, sfiorare il tasto sensore .
- Per memorizzare il nome, sfiorare il segno di spunta $\checkmark$ e confermare con **OK**.

- Inserire il nome del profilo.

Consiglio: Scegliere nomi brevi e concisi.

Il profilo è stato creato.

Erogare bevande di un profilo

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

Si avvia l'erogazione della bevanda.

Modificare le bevande in un profilo

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

- Sfioccare il tasto sensore .

Si apre il menù Profili.

- Selezionare il profilo desiderato.

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

Adesso è possibile modificare le bevande individualmente.

Modificare i profili

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

- Sfioccare il tasto sensore .

Si apre il menù profili.

- Selezionare elaborare.

- Confermare con *OK*.

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

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

Impostare il cambio di profilo

- Sfioccare il sensore .

Si apre il menù profili.

- Selezionare elaborare.

- Confermare con *OK*.

- Selezionare Cambiare profilo.

- Confermare con *OK*.

Sono disponibili le seguenti opzioni:

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

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

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

Modificare nome

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

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

Cancellare il profilo

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

- Sfioccare il sensore .
- Si apre il menù profili.
- Selezionare **elaborare**.
- Confermare con **OK**.
- Selezionare **Cancellare profilo**.
- Confermare con **OK**.
- Selezionare il profilo da cancellare.
- Selezionare **Sì**.
- Confermare con **OK**.

Il profilo viene cancellato.

Grado di macinatura

Riconoscere il grado di macinatura corretto

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

Il grado di macinatura è **troppo grosso-lano** se:

- il caffè 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.

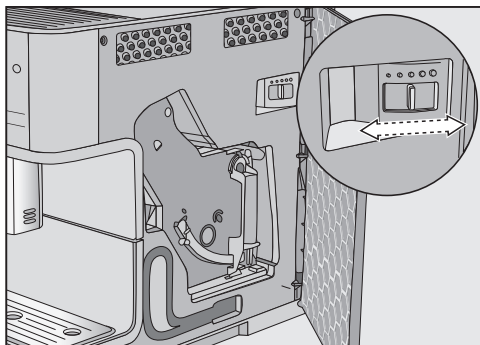
Modificare il grado di macinatura

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.

- 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.
- Svuotare la vaschetta raccogliacqua e il contenitore di fondi di caffè.
- 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.

Collegamento in rete

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.

Attivare e disattivare MobileStart

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

Viene visualizzato il menù delle bevande.

- Sforare il tasto sensore .

Il tasto sensore  si accende. Ora è possibile avviare via app la preparazione di una bevanda. Seguire le relative indicazioni.

Preparare MobileStart

 Pericolo di scottarsi e ustionarsi con gli erogatori.

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

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

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

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

Se si avvia la preparazione di una bevanda con latte tramite l'app, verificare che il latte sia sufficientemente freddo ($< 10^{\circ}\text{C}$).

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

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

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

È possibile utilizzare Mobile Start solo se

- è configurato Miele@home per la macchina da caffè automatica e
- Mobile Start è attivato.
- Assicurarsi che la macchina da caffè automatica sia pronta per il funzionamento e che, p.es., il serbatoio dell'acqua e il contenitore caffè in grani siano sufficientemente pieni.
- Sotto l'erogatore centrale posizionare un recipiente vuoto abbastanza grande.

Ora è possibile preparare le bevande tramite app.

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

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

Riscaldamento tazze

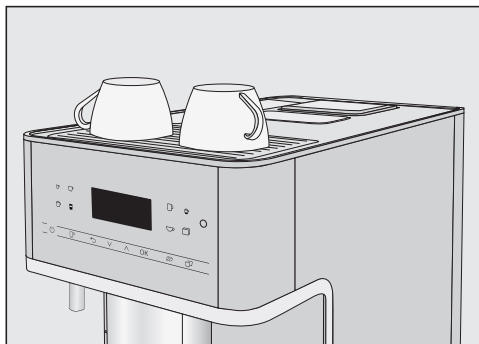
A seconda del modello: CM 6360, CM 6560.

Attivare/disattivare il riscaldamento tazze

- Sfioccare il tasto sensore .
- Selezionare impostazioni  | Riscaldamento tazze.
- Selezionare l'opzione desiderata.
- Confermare con OK.

L'impostazione viene memorizzata.

Preriscaldare le tazze



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

Riattivare la macchina da caffè automatica

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

Uso

ti, per risparmiare energia. Il tasto sensore *OK* lampeggia fintanto che la macchina da caffè automatica è accesa.

- Per riattivare la macchina da caffè automatica e preparare nuove bevande, sfiorare uno dei tasti sensore.

Preparare un'assenza prolungata

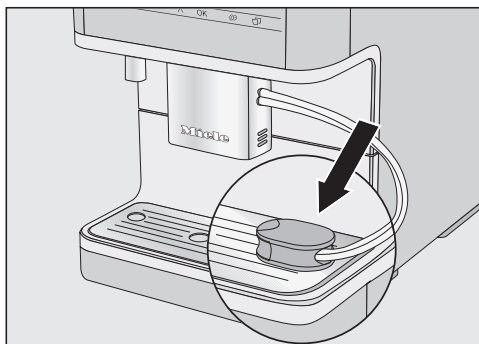
Se la macchina da caffè automatica resta inutilizzata per più di tre giorni, p.es. durante le vacanze, preparare la macchina a tale inattività.

- Svuotare la vaschetta raccogliocce, 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.

Spegnimento della macchina da caffè automatica

- Sfiorare l'interruttore On/Off .

Se viene preparata una bevanda con il latte, sul display compare inserire la valvola di risciacquo nella griglia raccogliocce.



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

Dopo la preparazione di una bevanda, la macchina effettua un risciacquo dei condotti. Successivamente la macchina da caffè automatica si spegne.



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.

Latte caldo e schiuma di latte

Preparare latte e prodotti alternativi al 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 ($< 10^{\circ}\text{C}$) 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.

Erogazione bevande

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).

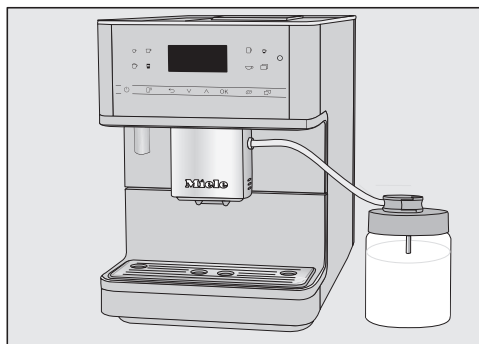
In particolare, non lasciare il latte vaccino per troppo tempo nel contenitore fuori dal frigorifero.

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.

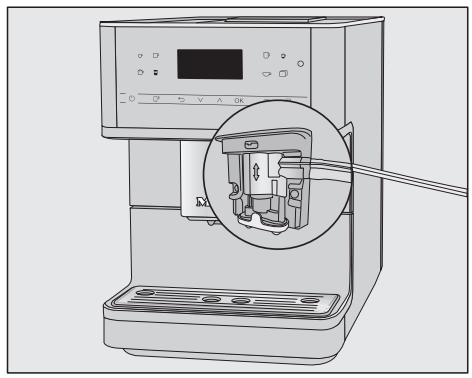
Consiglio: Utilizzare latte freddo ($< 10\text{ }^{\circ}\text{C}$) per preparare una buona schiuma di latte.

- 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. Chiudere il contenitore del latte con il coperchio.



- Posizionare il contenitore per il latte a destra accanto alla macchina da caffè.
- Collegare la valvola di risciacquo del tubo del latte sul coperchio del contenitore per il latte.
- Collegare il contenitore del latte alla macchina da caffè inserendo il condotto del latte nell'alloggiamento dell'erogatore centrale.

La "chiusura" sul tubo del latte e sull'erogatore centrale facilita il corretto riassettaggio.



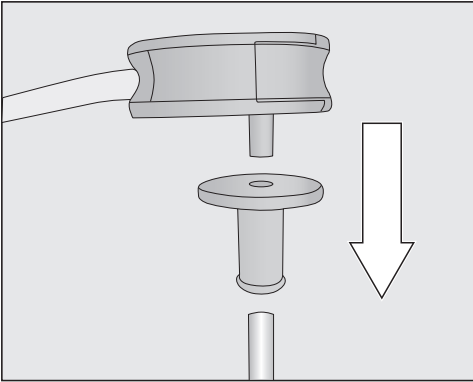
Preparare la confezione del latte con il tubicino

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

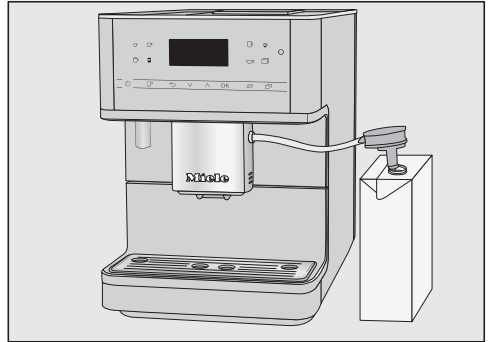
Erogazione bevande

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 un elemento di giunzione e un tubo in acciaio inossidabile lungo.

Consiglio: Utilizzare latte freddo ($< 10^{\circ}\text{C}$) per preparare una buona schiuma di latte.

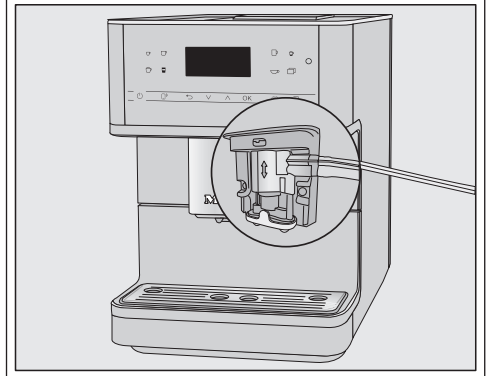


- Inserire prima il raccordo sul tubo lungo in acciaio inossidabile. Assicurarsi che l'estremità inclinata sia rivolta verso il basso.
- Collegare la valvola di risciacquo sul raccordo.



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

La "chiusura" sul tubo del latte e sull'erogatore centrale facilita il corretto riassettaggio.



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

Erogazione bevande

Caffè

Preparare una bevanda al caffè



- Posizionare una tazza al di sotto dell'erogatore centrale.
- Se si desidera preparare una bevanda al caffè con latte caldo o schiuma di latte, preparare la confezione di latte o il contenitore del latte con il condotto del latte.
- Selezionare una bevanda: sfiorare il sensore relativo alla bevanda desiderata. Oppure selezionare una bevanda nel menù altri programmi | Altre bevande (sensore ☐).

La preparazione si avvia.

Interrompere l'erogazione

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

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

- Se a display compare Stop, confermare con OK.

Erogare una bevanda al caffè con DoubleShot ☯

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

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

Preparare 2 tazze ☐

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



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

Il tasto sensore ☐ si accende.

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

Caffettiera: preparazione di diverse tazze di caffè in successione

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

Viene visualizzato il menù delle bevande.

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

- Posizionare sotto l'erogatore centrale un recipiente abbastanza grande.
- Sfioccare il tasto sensore ☐.
- Selezionare altri programmi | Altre bevande | Caffettiera e confermare con **OK**.
- Selezionare il numero di tazze desiderato (da 3 a 8).

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

Interrompere l'erogazione

- Sfioccare il tasto sensore ☐.

Preparare bevande usando caffè in polvere

Per preparare bevande al caffè con caffè già macinato, versare la miscela a porzioni nell'apposito vano.

In questo modo è possibile, p.es., preparare un caffè decaffeinato anche se nel contenitore caffè in grani è presente caffè normale.

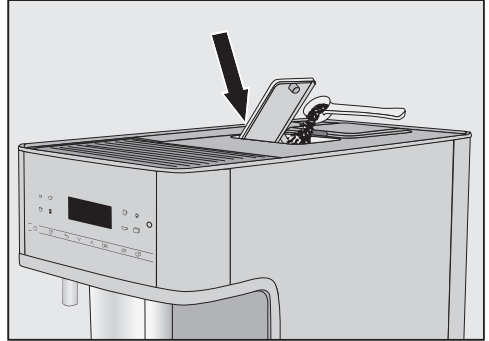
Con il caffè in polvere è possibile preparare sempre solo **1** dose di caffè o espresso.

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

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

Riempire con caffè in polvere

La macchina da caffè utilizza tutto il caffè in polvere che è stato inserito per la preparazione successiva del caffè.



- Aprire il vano del caffè in polvere.

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

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

Preparare bevande usando caffè in polvere

Sul display compare: Preparare caffè in polvere?

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

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.

Selezionando **No** e confermando con **OK**, il caffè in polvere viene vuotato nel contenitore dei fondi senza che venga erogato. La macchina effettua il risciacquo.

Erogazione bevande

Tè

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

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

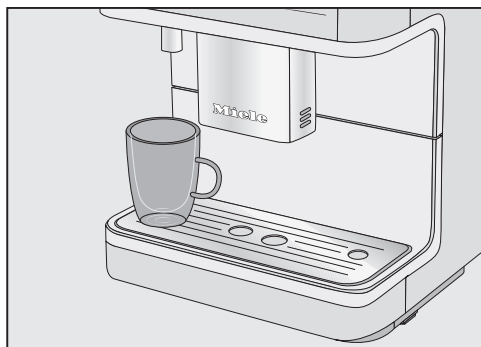
Questa macchina da caffè automatica non è adatta a scopi industriali o scientifici. Le temperature di erogazione sono valori indicativi che possono variare a seconda delle condizioni ambientali.

Preparare il tè

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

Viene visualizzato il menù delle bevande.

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



- Posizionare la tazza sotto l'erogatore di acqua calda.
- Sfiocare il tasto sensore ☞.
- Selezionare la miscela di tè desiderata.

- Confermare con OK.

L'acqua calda viene versata nella tazza.

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

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

Avviare il TeaTimer manualmente

È possibile avviare manualmente il Tea-Timer.

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

- Sfiocare OK.

Si apre l'editor con il tempo suggerito.

- Modificare il tempo di infusione in base alle necessità.

- Confermare con OK.

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

- Rimuovere le foglie o la bustina di tè.

Erogare acqua calda e molto 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.

È possibile selezionare tra le seguenti opzioni:

- Acqua molto calda circa 80 °C
- Acqua calda circa 60 °C

Viene visualizzato il menù delle bevande.

- Posizionare un contenitore adatto sotto all'erogatore di acqua calda.
- Sfiore il sensore .
- Selezionare *Altre bevande* e quindi acqua calda o molto calda.
- Confermare con *OK*.

La preparazione si avvia.

Bevande al caffè nel dettaglio

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

- **Caffè ristretto** è un caffè espresso concentrato dal sapore deciso. La stessa quantità di caffè in polvere come per un caffè espresso viene preparata con pochissima acqua.
- **Espresso** è un caffè forte e aromatico con una crema densa color nocciola. Per preparare l'espresso si consiglia di utilizzare caffè in grani con tostatura per espresso.
- **Caffè** si distingue dall'espresso per via della maggiore quantità d'acqua e per una diversa tostatura del caffè in grani. Per preparare il caffè si consiglia di utilizzare caffè in grani con la rispettiva tostatura.
- **Caffè lungo** è un caffè con molta più acqua.
- **Cappuccino** si compone di circa 2 terzi di schiuma di latte e 1 terzo di espresso.
- **Latte Macchiato** è composto da 1 terzo di latte caldo, 1 terzo di schiuma di latte e 1 terzo di espresso.
- **Caffè Latte** è composto da latte caldo ed espresso.
- **Cappuccino italiano** contiene le stesse quantità di schiuma di latte e di espresso di un cappuccino. In particolare, il caffè espresso viene preparato prima della schiuma di latte.
- **Espresso macchiato** è un caffè espresso con una piccola parte di schiuma di latte.

- **Flat white** è una variante particolare del cappuccino: espresso più lungo con schiuma di latte per garantire un aroma intenso.

- **Café au lait** è una specialità di caffè francese composta da caffè e schiuma di latte. Il café au lait di norma viene servito in una coppetta.

Bevande al tè nel dettaglio

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

- **Tè giapponese** è un ottimo tè verde e si distingue per il sapore fresco, delicato, "verde".
Temperatura di erogazione: ca. 65 °C,
tempo di infusione: ca. 1,5 minuti
- **Tè bianco** è un tè verde per il quale si utilizzano solo le gemme giovani e ancora chiuse della pianta del tè e si lavorano in modo particolarmente delicato. Il tè bianco ha un sapore particolarmente delicato.
Temperatura di erogazione: ca. 70 °C,
tempo di infusione: ca. 2 minuti
- **Tè verde** ottiene il suo colore verde dalle foglie della pianta. Le foglie di tè vengono tostate o cotte a seconda della regione. Il tè verde può essere infuso più volte.
Temperatura di erogazione: ca. 77 °C,
tempo di infusione: ca. 2,5 minuti
- **Tè nero** ottiene il suo colore scuro e il tipico sapore grazie alla fermentazione delle foglie. Il tè nero si può bere con un po' di limone o di latte.
Temperatura di erogazione: ca. 87 °C,
tempo di infusione: ca. 3 minuti

- **Tè alle erbe** è una bevanda aromatica ricavata da foglie essiccate o anche da parti fresche della pianta. Temperatura di erogazione: ca. 87 °C, tempo di infusione: ca. 8 minuti
- **Tè alla frutta** si compone di pezzi di frutta e/o parti di pianta essiccati, ad es. rosa canina. Il sapore varia a seconda delle piante e della miscela utilizzate. Molti tè alla frutta sono anche aromatizzati. Temperatura di erogazione: ca. 87 °C, tempo di infusione: ca. 8 minuti

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

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

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

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

Parametri

Quantità di bevanda

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

È quindi possibile adattare la quantità di acqua per tutte le bevande (tranne che per la caffettiera) alle dimensioni della tazza e/o p.es. alla miscela di caffè che si utilizza.

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

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

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 macinare 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.

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

Temperatura di infusione per le bevande al caffè

La temperatura di infusione deve essere 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.

Informazioni utili

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

L'espresso solitamente viene erogato a temperature maggiori.

Temperatura di erogazione per bevande al tè

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

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

Preinfusione del caffè in polvere

Nella modalità di preinfusione, 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.

Grado di macinatura

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

Visualizzare e modificare Impostazioni

Viene visualizzato il menù delle bevande.

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

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

Lingua

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

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

Timer: spegnimento dopo

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

È possibile modificare questa funzione preimpostata (impostabile tra 20 minuti e 9 ore).

TeaTimer

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

È possibile impostare il TeaTimer nei seguenti modi:

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

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

Volume

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

Luminosità display

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

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

Modifica delle impostazioni

Illuminazione

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

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

Informazione (visualizzare le informazioni)

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

Altitudine

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

Modalità performance

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

Modalità eco

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

Modalità caffè

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

Modalità latte

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

Modalità party

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

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

Seguire le seguenti avvertenze per la modalità Party:

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

Durezza dell'acqua

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

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

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

Utilizzare acqua potabile senza anidride carbonica.

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

Durezza dell'acqua		Contenuto di calcio mg/l Ca^{2+} o ppm (mg Ca^{2+} /l)	Impostazione
°dH	°fH		
1	2	7	1
2	4	14	2
3	5	21	3
4	7	29	4
5	9	36	5
6	11	43	6
7	13	50	7
8	14	57	8
9	16	64	9
10	18	71	10
11	20	79	11
12	22	86	12
13	23	93	13
14	25	100	14
15	27	107	15

Durezza dell'acqua		Contenuto di calcio mg/l Ca^{2+} o ppm (mg Ca^{2+} /l)	Impostazione
°dH	°fH		
16	29	114	16
17	31	121	17
18	32	129	18
19	34	136	19
20	36	143	20
21	37	150	21
22	39	157	22
23	41	164	23
24	43	171	24
25	45	179	25
26	47	186	26
27	48	193	27
28	50	200	28
29	52	207	29
30	54	214	30
31	56	221	31
32	57	229	32
33	59	236	33
34	61	243	34
35	62	250	35
36	64	257	36
37–45	66–80	258–321	37–45
46–60	82–107	322–429	46–60
61–70	109–125	430–500	61–70

Consiglio: Se la durezza dell'acqua è > 21 °dH (37 °fH), si consiglia invece di utilizzare acqua in bottiglia (< 150 mg/l Ca^{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.

Modifica delle impostazioni

Blocco accensione

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

Disattivare temporaneamente il dispositivo di blocco accensione

■ Sfiare **OK** per 6 secondi.

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

Miele@home

Le seguenti voci possono comparire sotto Miele@home:

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

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

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

Comando da remoto

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

Nell'app **Miele@mobile** è possibile p.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. Il comando da remoto è attivato di serie.

RemoteUpdate

Tramite **RemoteUpdate** è possibile aggiornare il software della macchina da caffè automatica. Se è disponibile un aggiornamento per la macchina da caffè automatica, 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 da caffè automatica come di consueto. Miele consiglia tuttavia di installare gli aggiornamenti.

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

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

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

Avvio di un RemoteUpdate

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

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

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

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

L'aggiornamento può richiedere alcuni minuti.

Per **RemoteUpdate** prestare attenzione a quanto segue:

- Se non compare alcuna segnalazione, non è disponibile alcun **RemoteUpdate**.
- Non è possibile annullare un **RemoteUpdate**, una volta 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.

Versione software

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

Modifica delle impostazioni

Rivenditori (modalità fiera)

Per uso domestico, tale funzione non ha alcun utilizzo.

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

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

Impostazioni di serie

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

Quanto segue **non** viene resettato:

- Numero delle erogazioni delle bevande e dello stato dell'elettrodomestico (erogazioni fino alla decalcificazione macchina, ... sgrassamento del gruppo erogatore)
- Lingua
- Profili e relative bevande
- Miele@home

 Pericolo per la salute per mancata pulizia.

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

Pulire regolarmente la macchina per il caffè in modo accurato.

Prospetto degli intervalli di pulizia

Intervalli di pulizia consigliati	Pulizia/cura di:
Tutti i giorni (alla fine della giornata)	Serbatoio dell'acqua
	Contenitore di fondi di caffè
	Vaschetta e griglia raccogli gocce
	Contenitore del latte
	Tubicino del latte
Una volta alla settimana (più spesso se i residui di sporco sono notevoli)	Erogatore centrale
	Valvola di risciacquo e raccordi del condotto del latte (con scovolino)
	Gruppo erogatore
	Vano interno (sotto il gruppo erogatore)
	Alloggiamento (particolarmente importante direttamente dopo la decalcificazione)
Una volta al mese	Contenitore caffè in grani e vano caffè in polvere
	Filtro del serbatoio dell'acqua
	Ugello del vapore (con scovolino)
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)

Pulizia e cura

Pulire a mano o in lavastoviglie

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

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

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

- copertura in acciaio inox dell'erogatore centrale
- gruppo erogatore
- coperchio del serbatoio dell'acqua
- 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)
- Tubo del latte con valvola di risciacquo
- Tubicino del latte
- Contenitore per il latte con coperchio (compreso a seconda del modello)

 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.

Rimuovere subito i residui di detersivi. Rimuovere immediatamente eventuali schizzi di prodotto durante la decalcificazione.

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 raccogliocce e il contenitore di fondi di caffè

Pulire la vaschetta raccogliocce e il contenitore di fondi di caffè **quotidianamente**, per evitare la formazione di cattivi odori e di muffa.

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

La macchina da caffè automatica segnala, tramite il display, se la vaschetta raccogliocce e/o il contenitore di fondi di caffè sono pieni e da svuotare. Svuotare la vaschetta raccogliocce e il contenitore di fondi di caffè.



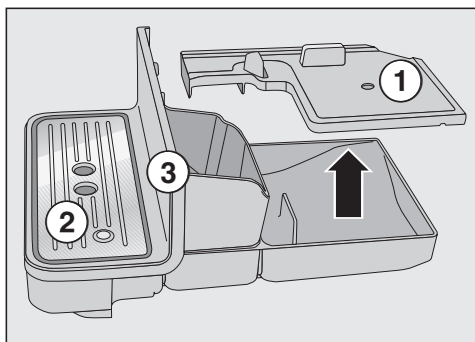
Pericolo di ustioni!

Se la macchina da caffè automatica è appena stata lavata, attendere un po' di tempo prima di estrarre la vaschetta raccogliocce dalla macchina. L'acqua di lavaggio continua a scorrere.

Estrarre la vaschetta raccogliocce e il contenitore di fondi di caffè quando la macchina è accesa. Altrimenti comparirà la segnalazione svuotare la bacinella raccogliocce e il contenitore di fondi e rimetterli in sede a display nonostante la vaschetta raccogliocce e/o il contenitore di fondi non siano ancora completamente pieni.

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

Pulizia e cura



- Estrarre con attenzione la vaschetta raccogli gocce dalla macchina da caffè automatica.
- Estrarre il coperchio ①.
- Svuotare la vaschetta raccogli gocce e il contenitore di fondi di caffè.
- Estrarre la griglia raccogli gocce ② e il pannello inferiore ③.

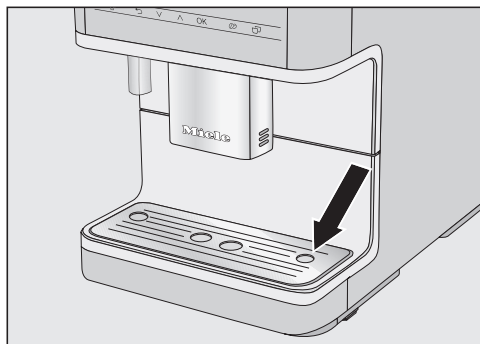
Pulire il pannello inferiore esclusivamente a mano, con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Tutti gli altri componenti sono lavabili in lavastoviglie.

- Pulire bene tutti i componenti.
- Pulire il vano interno della macchina da caffè automatica sotto alla vaschetta raccogli gocce.
- Riassemblare tutti i componenti.
- Inserire la vaschetta raccogli gocce nella macchina da caffè automatica.

Inserire correttamente la vaschetta raccogli gocce nella macchina da caffè automatica finché risulta percettibile l'incastro.

Pulizia della griglia raccogli gocce

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



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

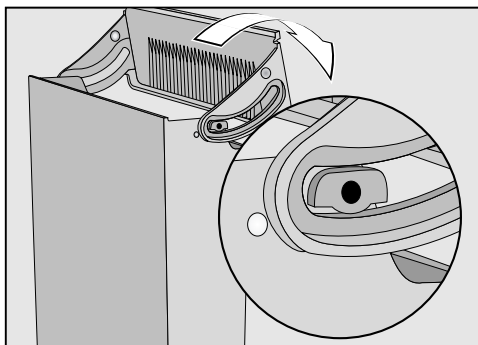
Consiglio: Per pulire la griglia raccogli gocce accuratamente, lavarla di tanto in tanto in lavastoviglie.

Pulire il contenitore dell'acqua

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

Pulire quotidianamente il contenitore dell'acqua.

- Premere sulla tacca del coperchio del contenitore dell'acqua.
- Estrarre il serbatoio tirandolo in alto dal coperchio.



- Rimuovere il coperchio del contenitore dell'acqua e lavarlo a mano.
- Pulire il contenitore dell'acqua a mano con acqua calda e poco detersivo per piatti. Asciugare il contenitore dell'acqua.

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

- Pulire e asciugare con cura la superficie d'appoggio della macchina da caffè automatica, con particolare attenzione alle cavità.
- Riasssemblare il contenitore dell'acqua.

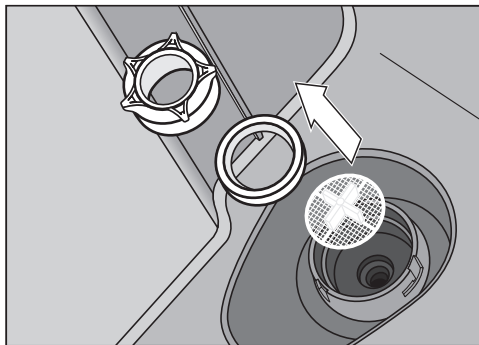
Controllare che la valvola, la superficie inferiore del contenitore dell'acqua e la superficie d'appoggio sulla macchina da caffè automatica siano pulite. Solo in questo modo si potrà inserire correttamente il serbatoio.

Pulire il filtro del serbatoio dell'acqua

Lavarlo una volta al mese.

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

- Rimuovere il contenitore dell'acqua.



- Svitare il tappo di sicurezza. Rimuovere l'anello di guarnizione e il filtro.
- Sciacquare bene tutte le singole parti con acqua corrente.
- Inserire dapprima il filtro del contenitore dell'acqua (croce rivolta verso l'alto) e poi l'anello di guarnizione. Riavvitare il tappo di sicurezza.
- Rimettere in sede il contenitore dell'acqua.

Pulire l'erogatore centrale

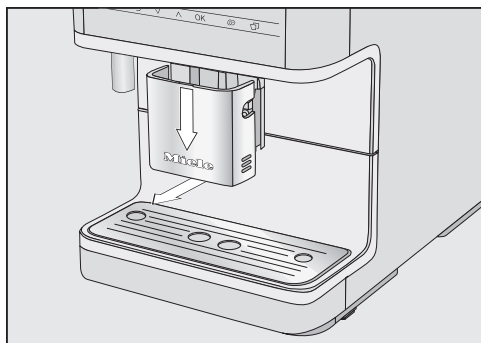
Lavare la copertura in acciaio inossidabile dell'erogatore centrale **esclusivamente** a mano, con acqua calda e un po' di detersivo per piatti. Tutti gli altri componenti sono lavabili in lavastoviglie.

Utilizzare la spazzola di pulizia fornita per i punti difficilmente accessibili, p.es. nell'unità di erogazione.

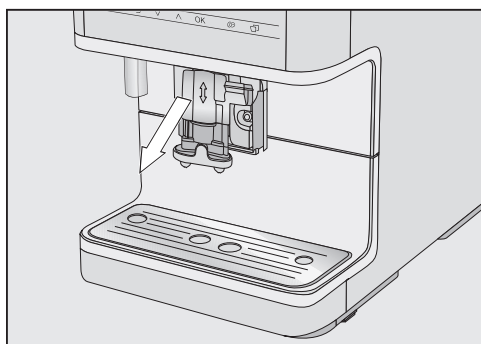
Consiglio: Lo sporco ostinato si scioglie più facilmente se si lasciano in ammollo le singole parti in acqua e detersivo per piatti nel corso della notte. Sciacquare quindi i pezzi con acqua corrente.

Pulizia e cura

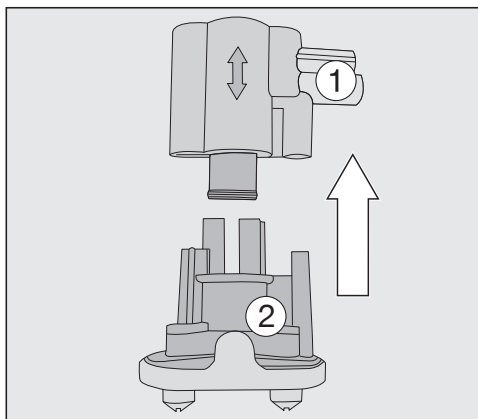
Scomporre l'erogatore centrale



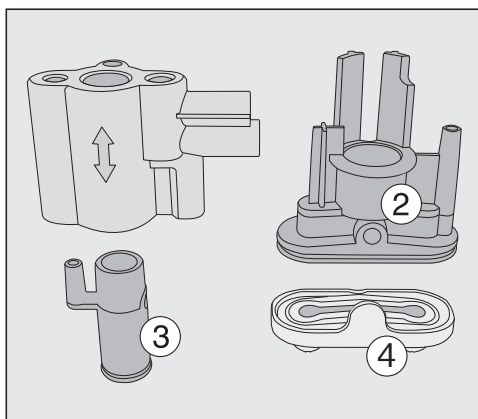
- Abbassare completamente l'erogatore centrale e togliere la copertura in acciaio inossidabile tirandola in avanti.



- Spostare l'unità di erogazione in avanti.



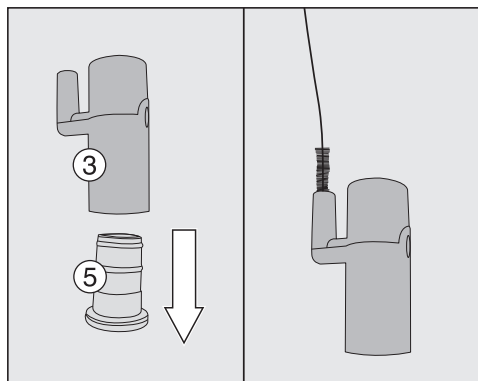
- Rimuovere la parte superiore in silicone con l'alloggiamento per il condotto del latte ① dal supporto nero ②.



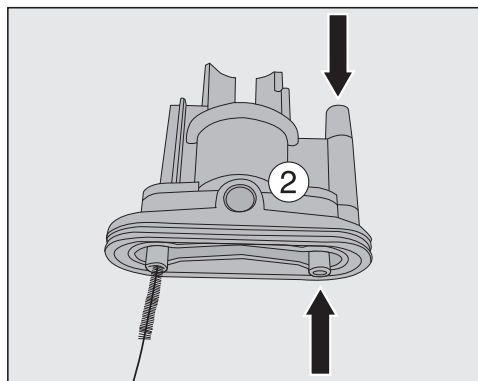
- Nella parte in silicone grigia ① è presente un elemento nero a forma di cilindro ③: estrarre l'elemento nero.
- Svitare gli ugelli erogatori ④.

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

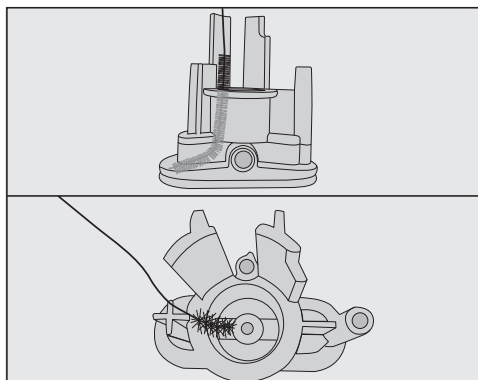
Pulire l'erogatore centrale



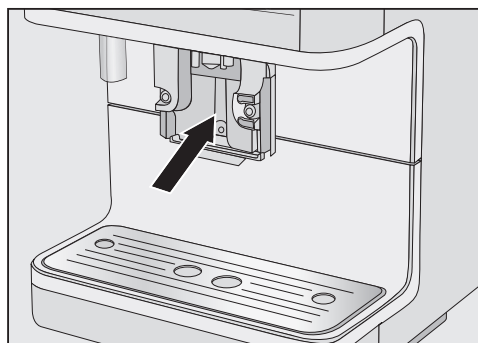
- Sfilare l'inserto grigio in silicone ⑤ dal componente nero ③.
- Pulire il tubicino del componente nero ③ con lo scovolino, come mostrato in figura.



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



- A tale scopo piegare lo scovolino e pulire entrambi gli erogatori dall'alto e dal basso.
- Pulire tutti i componenti con cura.
- Sciacquare quindi tutti i componenti con acqua corrente.



- Pulire la superficie dell'erogatore centrale con uno straccio morbido umido.

Pulizia e cura

Montare l'erogatore centrale

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

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

Consiglio: La "chiusura" sul tubo del latte e sull'erogatore centrale facilita il corretto riasssemblaggio.

Pulire il tubicino del latte

Pulire il tubicino del latte ogni giorno.

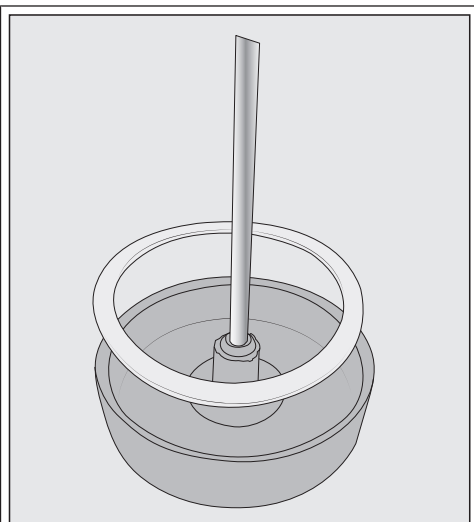
- Risciacquare il tubicino di latte sotto acqua corrente.
- Sfilare il raccordo dal tubo in acciaio inossidabile.
- Pulire i componenti a mano sotto acqua corrente e con un po' di detersivo per piatti.
- Se necessario ammolare i componenti durante la notte in acqua e detersivo.
- Sciacquare quindi i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

Una pulizia non corretta può provocare danni.

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

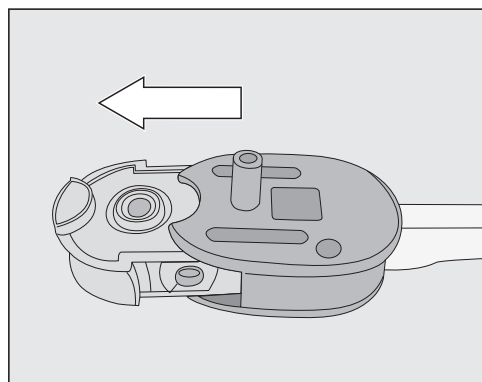
Togliere obbligatoriamente il tappo in silicone prima di pulire con una spazzola di pulizia o similari il corpo della valvola.

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

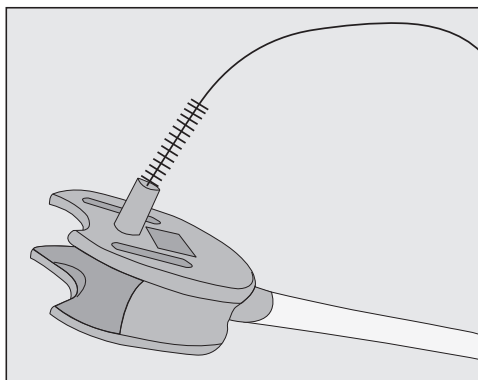
Non rimuovere né spostare le sfere bianche nel tappo in silicone.

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

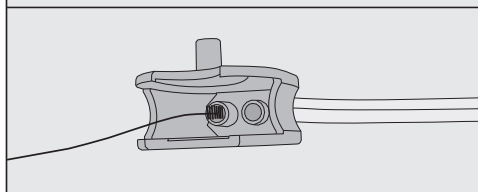
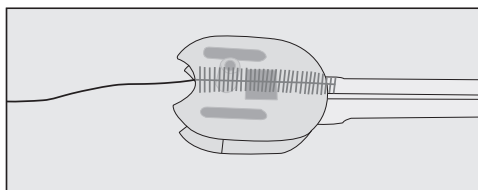
Pulire il condotto del latte e la valvola di risciacquo almeno una volta a settimana.



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

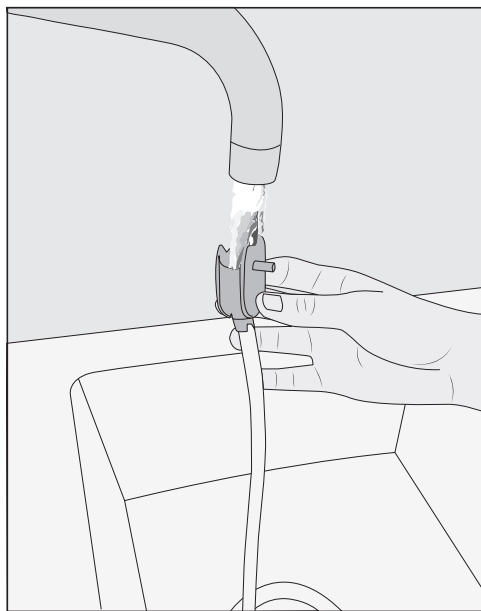


- Pulire il corpo della valvola con la spazzola di pulizia sotto acqua corrente per rimuovere i residui di latte.



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

Pulizia e cura



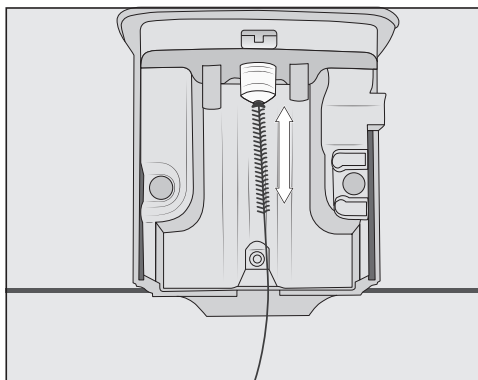
- Sciacquare il condotto del latte e il corpo della valvola sotto acqua corrente.
- Se necessario, ammolare tutti i componenti durante la notte in acqua e detersivo per piatti.
- Sciacquare quindi tutti i componenti con acqua corrente.
- Riassemblare la valvola di risciacquo.

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

Pulire l'ugello del vapore

Pulire l'ugello del vapore una volta al mese.

- Abbassare completamente l'erogatore centrale e togliere la copertura in acciaio inossidabile tirandola 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.
- Risistemare l'unità di erogazione nell'erogatore centrale e rimontare la mascherina di copertura in acciaio.

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



Pericolo di ferirsi con il macina-caffè!

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

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

- Aprire il contenitore caffè in grani.
- Rimuovere i grani di caffè presenti.
- Pulire quindi il contenitore caffè in grani regolarmente con un panno morbido e asciutto.

Ora è possibile riempire nuovamente il contenitore caffè in grani.

Se necessario pulire il vano del caffè in polvere:

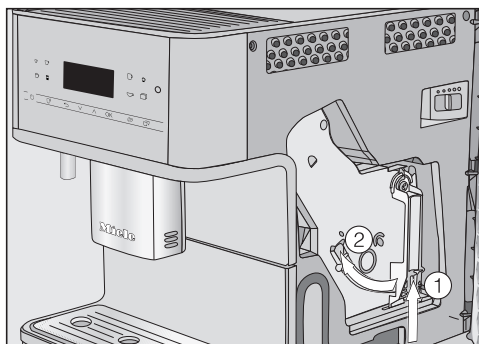
- Aprire il vano del caffè in polvere e eliminare i residui di caffè in polvere.

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

Pulire il gruppo erogatore e il vano interno

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

- 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.

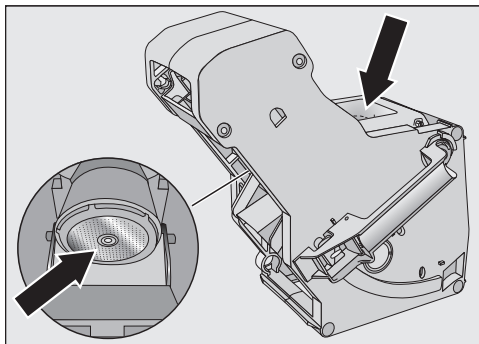
- Estrarre con attenzione il gruppo erogatore dalla macchina da caffè.

Le parti mobili del gruppo erogatore sono ingrassate.

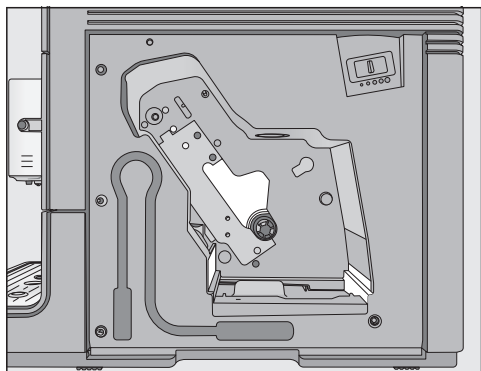
I detersivi danneggiano il gruppo erogatore.

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

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



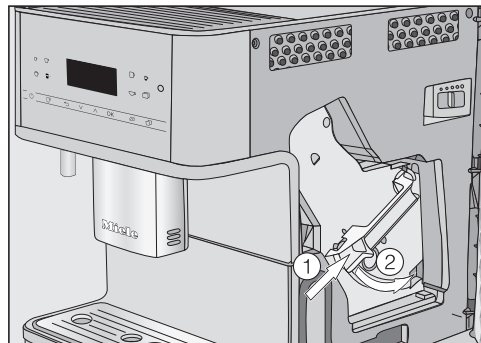
- Eliminare i residui di caffè in polvere dal filtro del gruppo erogatore.
- Asciugare l'imbuto per evitare che il caffè in polvere possa aderire ad esso durante la preparazione successiva.



- Pulire la parte interna della macchina da caffè automatica. Assicurarsi che le zone illustrate in chiaro nella figura vengano pulite a fondo.

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

- Inserire nella macchina da caffè il gruppo erogatore.



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

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.

- Spegnerne 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.

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"

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

- Sfiare .
- Selezionare manutenzione e pulizia.
- Confermare con **OK**.

Ora è possibile selezionare un programma di pulizia.

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

Sciacquare l'apparecchio

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

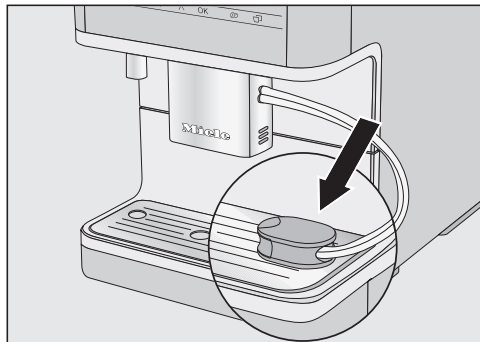
È possibile anche avviare manualmente Sciacquare l'apparecchio.

Risciacquare il condotto del latte

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

- Sfiare .
- Selezionare Manutenzione e pulizia | sciacquare il tubo del latte.
- Confermare con **OK**.

Sul display compare la segnalazione inserire la valvola di risciacquo nella griglia raccogliogocce.



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

Il condotto del latte viene lavato.

Pulire il condotto del latte

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

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

Pulizia e cura

- Sforare .
- Selezionare Manutenzione e pulizia | Pulire il tubo del latte.
- Confermare con **OK**.

La procedura si avvia.

- Seguire le istruzioni a display.

Sul display appare rimuovere il serbatoio dell'acqua; riempire il serbatoio dell'acqua con il detergente (v. istruzioni per l'uso) e rimetterlo in sede.

Consiglio: Per una pulizia ottimale si consiglia l'impiego del detersivo Miele per condotti del latte. Il detersivo è stato sviluppato in modo specifico per le macchine da caffè automatiche Miele e impedisce che si verifichino danni alla macchina a causa di detersivi non adatti. Troverete il detersivo per condotti del latte nello shop online, presso l'assistenza tecnica Miele o presso i rivenditori specializzati Miele.

- Versare 1 stick di detersivo per condotti del latte in un recipiente e aggiungere **300 ml** di acqua tiepida. Mescolare la soluzione con un cucchiaino finché il detersivo in polvere si sarà completamente sciolto.
- Rimuovere e svuotare il contenitore dell'acqua.
- Versare nel contenitore dell'acqua la soluzione preparata.
- Rimettere in sede il contenitore dell'acqua.
- Seguire le altre istruzioni sul display.
- Se richiesto sul display, risciacquare accuratamente il serbatoio con acqua pulita. Fare attenzione che nel serbatoio **non** rimangano residui di detergente.
- Riempire il serbatoio con acqua.

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

Sgrassare il gruppo erogatore

Il caffè in polvere può accumularsi nel vano interno sotto il gruppo erogatore.

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

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

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

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

Per il programma di pulizia serve una pastiglia di pulizia.

Consiglio: 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 automatica 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.

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

- Confermare con **OK**.

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

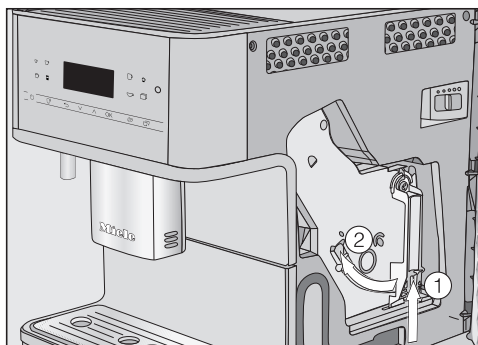
La segnalazione viene visualizzata ripetutamente all'accensione della macchina da caffè automatica finché il gruppo erogatore viene sgrassato.

- Sfiurare .
- Selezionare Manutenzione e pulizia | Sgrassare il gruppo erogatore.
- Confermare con OK.

La procedura si avvia.

Sul display si visualizza Rimuovere il gruppo erogatore; pulire il vano interno; risciacquare a mano il gruppo erogatore e rimetterlo in sede con la pastiglia inserita.

- Seguire le istruzioni a display.
- 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.

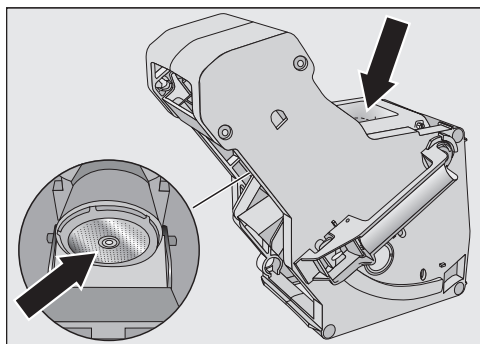
- Estrarre con attenzione il gruppo erogatore dalla macchina da caffè.

Le parti mobili del gruppo erogatore sono ingrassate.

I detersivi danneggiano il gruppo erogatore.

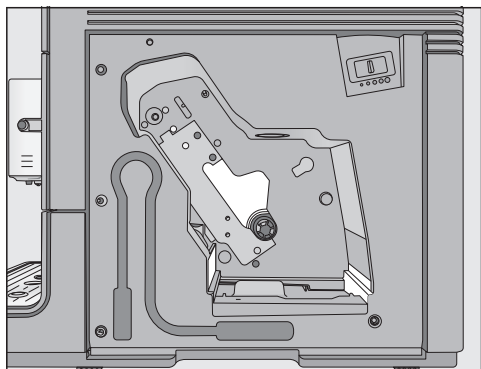
Pulire il gruppo erogatore esclusivamente **a mano** con acqua calda **senza detersivi**.

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



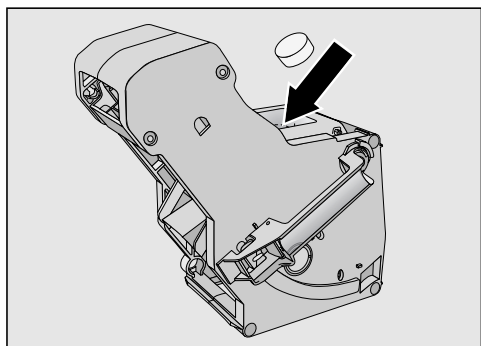
- Eliminare i residui di caffè in polvere dal filtro del gruppo erogatore.
- Asciugare l'imbuto per evitare che il caffè in polvere possa aderire ad esso durante la preparazione successiva.

Pulizia e cura

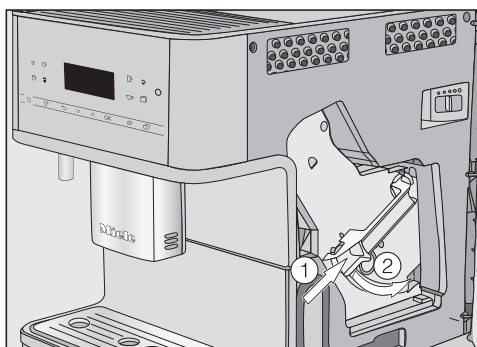


- Pulire la parte interna della macchina da caffè automatica. Assicurarsi che le zone illustrate in chiaro nella figura vengano pulite a fondo.

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



- Inserire **1** pastiglia detergente nel gruppo erogatore in alto (freccia).
- Inserire nella macchina da caffè il gruppo erogatore.



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

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

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

Decalcificare 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 raccogliacqua o riempire il serbatoio dell'acqua.

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

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

■ Confermare la segnalazione con **OK**.

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

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

Sul display compare la segnalazione Decalcificare apparecchio.

■ Confermare con **OK**.

La procedura si avvia.

■ Seguire le istruzioni nel display.

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

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

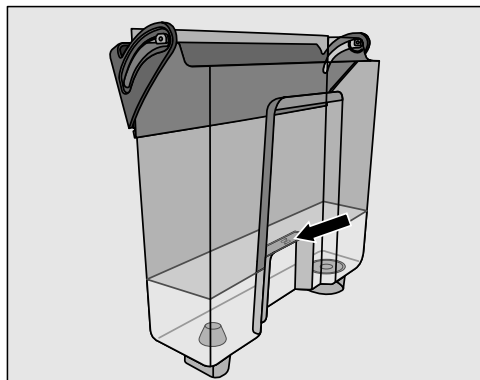
Per una decalcificazione ottimale, Miele consiglia di utilizzare le pastiglie di decalcificante Miele.

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.

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



■ Riempire il contenitore dell'acqua con acqua tiepida fino alla tacca .

■ Aggiungere **1** pastiglia di decalcificante nel contenitore dell'acqua.

Pulizia e cura

Rispettare il rapporto di miscelazione per il decalcificante. Versare più o meno acqua nel serbatoio. In caso contrario il procedimento di decalcificazione viene interrotto prima del tempo.

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

Se sul display compare Riempire il serbatoio dell'acqua fino al contrassegno  e rimetterlo in sede. Chiudere lo sportello:

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

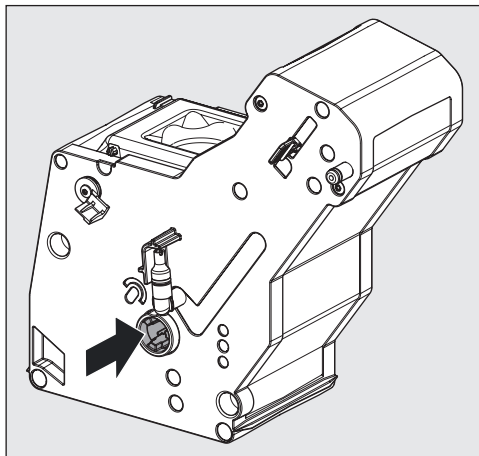
Il procedimento di decalcificazione è terminato quando compare il menù delle bevande.

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.

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

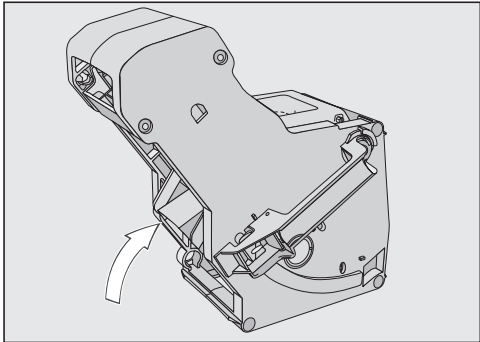
I messaggi di errore devono essere confermati con *OK*. Questo vuol dire che anche se il guasto è stato eliminato, il messaggio compare nuovamente sul display.

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. ■ Spegnerla macchina da caffè tramite il tasto On/Off  . Attendere circa un'ora prima di riaccendere la macchina.
F41, F42, F74, F77, F235, F236	Si tratta di un guasto interno. ■ Spegnerla macchina da caffè tramite il tasto On/Off  . Attendere circa due minuti prima di riaccendere la macchina.
F10, F17	Non viene aspirata acqua o viene aspirata in quantità non sufficiente. ■ Rimuovere il serbatoio dell'acqua. Riempire il serbatoio solo con acqua potabile pulita e fredda. ■ Pulire il filtro serbatoio acqua (vedere cap. “Pulizia e manutenzione”, voce “Rimuovere e pulire filtro serbatoio acqua”).

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
F73 o Controllare il gruppo erogatore	Il gruppo erogatore non può andare nella posizione di base. ■ Spegnerla macchina da caffè automatica con il tasto On/Off . ■ Estrarre la spina della macchina da caffè automatica dalla presa elettrica. Attendere due minuti prima di reinserire la spina. ■ Estrarre il gruppo erogatore e pulirlo sotto l'acqua corrente.  ■ 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 automatica con il tasto On/Off . Il motore del gruppo erogatore viene inizializzato e va in posizione di base. ■ Se compare il messaggio Inserire il gruppo erogatore, reinserire il gruppo erogatore nella macchina. Chiudere lo sportello.

Anomalia	Causa e intervento
Dosaggio caffè eccessivo	Nel vano polvere è presente troppo caffè in polvere. Se nel contenitore della polvere vengono messi più di 12 g (2 cucchiaini rasi) di caffè, il gruppo erogatore non è in grado di comprimere il caffè in polvere. Il caffè in polvere viene svuotato nel contenitore fondi e sul display compare il messaggio di errore. ■ Spegnere la macchina per il caffè con il tasto on/off . ■ Estrarre il gruppo erogatore e pulirlo (v. “Togliere di sede il gruppo erogatore e lavarlo a mano”). ■ Rimuovere la polvere di caffè nella parte interna della macchina per il caffè, per es. con un aspirapolvere. ■ Mettere al massimo 12 g di caffè in polvere nell'apposito contenitore.
	Nel vano polvere è presente troppo caffè in polvere. Determinate miscele di caffè fanno ottenere del caffè in polvere particolarmente voluminoso. Nella maggior parte dei casi il grado di macinatura e la quantità di macinatura sono impostati su “grossolano” e “max.”. ■ Impostare un grado di macinatura più fine. ■ Selezionare una quantità di macinatura minore. Se tuttavia il caffè ancora non piace, ad es. ha poco aroma, provare un'altra miscela.

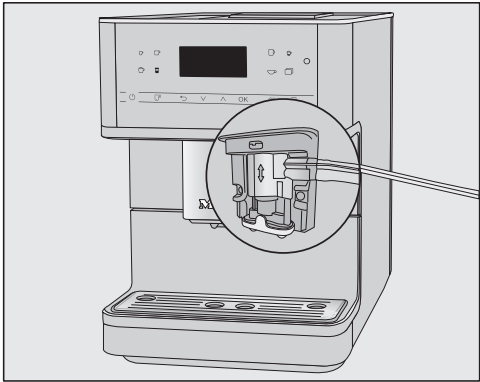
Risoluzione dei problemi

Funzionamento insolito della macchina da caffè

Anomalia	Causa e intervento
Il display rimane oscura- to quando la macchina da caffè viene accesa con il tasto On/Off .	Premere il tasto On/Off  non è stato sufficiente. ■ Toccare l'incavo del tasto On/Off  per almeno tre secondi.
	La spina non è inserita correttamente nella presa. ■ Inserire la spina nella presa.
	L'interruttore generale dell'impianto elettrico è scatta- to 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 specializzato o all'assi- stenza tecnica.
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.
La macchina da caffè si spegne improvvisamen- te.	La durata programmata per lo spegnimento automati- co 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.
I sensori non reagisco- no. Non è più possibile far funzionare la macchina da caffè.	Si tratta di un guasto interno. ■ Interrompere l'erogazione elettrica togliendo la spi- na della macchina da caffè dalla presa elettrica op- pure disinserendo l'interruttore generale dell'implan- to elettrico di casa.
Il display non è leggibile o solo difficilmente.	La luminosità del display è troppo bassa. ■ Cambiare questa impostazione (v. "Impostazioni").

Anomalia	Causa e intervento
Compare Riempire il contenitore dell'acqua e rimetterlo in sede anche se il contenitore dell'acqua è pieno e in uso.	Il contenitore dell'acqua non si innesta bene nella macchina. ■ Estrarre il contenitore dell'acqua e ricollocarlo. ■ Pulire il filtro del contenitore dell'acqua (vedere cap. "Pulizia e cura", voce "Rimuovere e pulire filtro del contenitore dell'acqua").
	Durante la decalcificazione il contenitore dell'acqua non è stato riempito e inserito correttamente. ■ Riempirlo fino alla tacca di decalcificazione  e riavviare il processo di decalcificazione.
Dopo l'accensione appare Riempire il contenitore dell'acqua e rimetterlo in sede nonostante il contenitore sia pieno e inserito. La macchina non effettua il risciacquo.	La macchina da caffè automatica si è incrostate di calcare. ■ Spegnerla la macchina da caffè automatica con il tasto On/Off . Attendere ca. un'ora. ■ Riaccendere la macchina. Non appena compare Fase di riscaldamento, sfiorare il tasto sensore  e selezionare poi Decalcificare. ■ Decalcificare la macchina da caffè automatica.
Dopo l'accensione compare Vuotare bacinella raccogliocce e contenitore dei fondi, anche se entrambi sono stati svuotati.	Non si tratta di un guasto. Se si svuotano la vaschetta raccogliocce e il contenitore di fondi di caffè dopo aver spento la macchina da caffè automatica, il contatore interno non viene resettato. A display compare la segnalazione Vuotare bacinella raccogliocce e contenitore dei fondi nonostante la vaschetta raccogliocce e/o il contenitore di fondi di caffè non siano ancora completamente pieni.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
Dall'erogatore centrale esce ancora latte o schiuma di latte.	Il tubo del latte è stato collegato all'erogatore centrale in modo errato.  La “chiusura” sul tubo del latte, sull'erogatore centrale e sulla valvola di risciacquo facilita il corretto riassettaggio. ■ Controllare che il tubo del latte sia collegato correttamente all'erogatore centrale. Il tubo del latte è intasato. ■ Pulire accuratamente l'erogatore centrale e il tubo del latte con la spazzola per la pulizia.
Nonostante la vaschetta sia stata vuotata, compare a display Vuotare bacinella raccogli gocce e contenitore dei fondi.	Non si tratta di un guasto. La vaschetta raccogli gocce non è tolta correttamente e/o viene quindi inserita di nuovo troppo velocemente.
Compare Inserire la bacinella raccogli gocce e il contenitore dei fondi anche se sono entrambi inseriti.	La vaschetta raccogli gocce non è inserita correttamente e non viene quindi rilevata. ■ Svuotare la vaschetta raccogli gocce e il contenitore fondi caffè. Rimontare tutte le parti e far scorrere la vaschetta raccogli gocce nella macchina per il caffè, fino alla battuta.

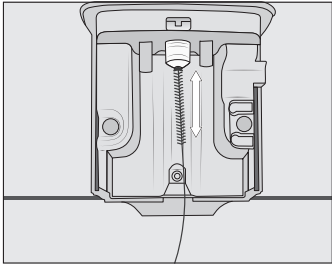
Anomalia	Causa e intervento
Il contenitore di fondi è troppo pieno, nonostante la vaschetta raccogli-gocce e il contenitore fondi siano stati vuotati dopo ogni indicazione sul display.	Probabilmente la vaschetta raccogli-gocce è stata estratta senza aver svuotato il contenitore fondi. Quando si estrae la vaschetta raccogli-gocce, il conta-tore interno per lo svuotamento del contenitore di fondi si resetta. ■ Quando si estrae la vaschetta raccogli-gocce svuota-re 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 gran-di. ■ Adeguare eventualmente la dose e il grado di maci-natura. ■ Svuotare il contenitore dei fondi più spesso rispetto a quando indicato sul display.
Anche se il contenitore caffè in grani è appena stato riempito, compare la segnalazione Riempire il contenitore con caffè in gra-ni.	Non si tratta di un guasto. ■ Confermare la segnalazione con <i>OK</i>.
	Nel macinacaffè non giungono chicchi di caffè suffi-cienti. Si sta utilizzando una tostatura scura? I grani di caffè molto tostati sono spesso oleosi. Que-sti contengono grassi che si depositano sulle pareti del contenitore caffè in grani e possono ostacolare il flusso dei chicchi. ■ Preparare una bevanda al caffè e controllare se i chicchi di caffè vanno giù nel contenitore caffè in grani. ■ Pulire più spesso il contenitore caffè in grani se si utilizzano caffè molto tostati e oleosi. Provare eventualmente un'altra varietà di caffè, meno oleosa.
Non si riesce a inserire il gruppo erogatore della macchina da caffè auto-matica.	Il motore del gruppo erogatore non si trova nella posi-zione 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 necessa-rio.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
La macchina per il caffè non lava all'accensione.	Non si tratta di un guasto. Se la macchina del caffè ha già raggiunto la temperatura di esercizio, le condutture non vengono lavate all'accensione.
La preparazione delle bevande al caffè viene interrotta più volte e compare la segnalazione Riempire il contenitore con caffè in grani.	Non si tratta di un guasto. Il gruppo erogatore non rileva il caffè in polvere. Determinate varietà di caffè durante la macinatura producono un volume ridotto di polvere di caffè. Nella maggior parte dei casi il grado di macinatura è impostato troppo fine e su una quantità da macinare minima. ■ Confermare la segnalazione con <i>OK</i>. Se il caffè risulta troppo forte o amaro, è consigliabile provare un'altra varietà di caffè. Se nella preparazione di tutte le specialità al caffè compare la segnalazione: ■ Impostare un grado di macinatura più grossolano (v. "Grado di macinatura"). ■ Selezionare una quantità da macinare maggiore. Considerare anche eventualmente bevande modificate in "Profili". Se nella preparazione di alcune specialità al caffè compare la segnalazione: ■ Controllare le impostazioni del dosaggio miscela per questa specialità al caffè (v. "Quantità da macinare"). Selezionare una quantità da macinare maggiore. ■ Eventualmente impostare anche il grado di macinatura su un grado più grossolano.
Il procedimento di decalcificazione si avvia.	Appena viene premuto <i>OK</i>, il procedimento di decalcificazione non può più essere interrotto. La procedura deve essere eseguita completamente. Si tratta di un'impostazione di sicurezza affinché la macchina da caffè venga decalcificata completamente. È molto importante per una lunga durata e una buona funzionalità della macchina da caffè. ■ Decalcificare la macchina da caffè (v. "Decalcificare l'apparecchio").

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. capitolo "Pulizia e manutenzione", voce "Risciacquare macchina"). Dall'erogatore centrale non fuoriesce alcuna bevanda al caffè oppure la bevanda esce solo da un lato dell'erogatore? ■ Smontare l'erogatore centrale e pulire accuratamente tutte le parti. Utilizzare la spazzola di pulizia fornita per i punti difficilmente accessibili. ■ Al momento del riassettaggio fare attenzione a montare correttamente i singoli componenti.
	Il gruppo erogatore è ostruito. ■ Sgrassare il gruppo erogatore (v. capitolo "Manutenzione e pulizia" – "Sgrassare il gruppo erogatore e pulire il vano interno").

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
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.	Il tubo del latte non è stato montato correttamente. ■ Fare attenzione alla chiusura sul tubicino doppio quando si inserisce il tubo del latte nell'erogatore centrale. ■ Se il tubo del latte è stato estratto dalla valvola di risciacquo: il tubicino doppio ha un diametro differente. Assicurarsi che il riassettaggio sia corretto.
	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 staccare le impurità.
	Il tubo del latte, i raccordi, il tubo in acciaio inossidabile del contenitore per il latte o il tubicino 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 la spazzola apposita (v. figura).

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
Sul coperchio della vaschetta raccogli gocce e nell'area interno attorno al gruppo erogatore è presente della polvere di caffè.	Non si tratta di un guasto. A causa dello spostamento del gruppo erogatore durante la procedura di infusione può cadere un po' di polvere di caffè. Anche le varietà di chicchi usati, il grado di macinatura e la quantità di macinatore hanno effetto sulla quantità. Importante! Pulire la parte interna della macchina per il caffè regolarmente per evitare la formazione di muffa. Verificare se la quantità di macinatura eventualmente è impostata troppo alta.
Il display è illuminato, ma la macchina per il caffè non riscalda e non prepara le bevande. Non si riesce a spegnere la macchina per il caffè.	È stata attivata la modalità fiera per presentare la macchina da caffè presso i rivenditori o in esposizioni. ■ Disattivare la modalità fiera.

Risoluzione dei problemi

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 quantità erogata delle bevande al caffè si è modificata.	Il gruppo erogatore è ostruito. ■ Sgrassare il gruppo erogatore (v. capitolo “Manutenzione e pulizia” – “Sgrassare il gruppo erogatore e pulire il vano interno”).
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.

Risoluzione dei problemi

Anomalia	Causa e intervento
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. ■ Spegnerne immediatamente la macchina per il caffè. Contattare l'assistenza tecnica.
La bevanda al caffè viene erogata troppo in fretta.	Il grado di macinatura è troppo grossolano. ■ Regolare il macinacaffè su un grado più fine (v. "Caffè a piacere – Grado di macinatura").
La bevanda al caffè viene erogata troppo lentamente.	Il gruppo erogatore è ostruito. ■ Sgrassare il gruppo erogatore (v. cap. "Manutenzione e pulizia", voce "Sgrassare il gruppo erogatore e pulire il vano interno").
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.

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

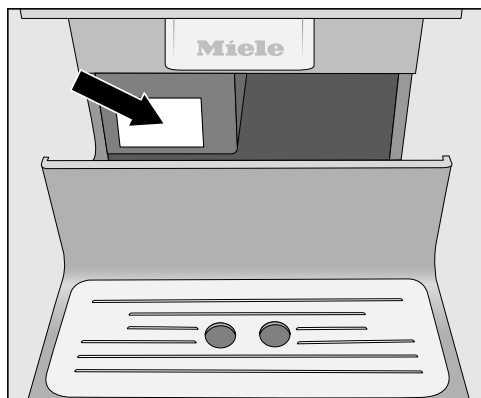
Contatti in caso di guasti

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.

Dichiarazione di conformità

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

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

- Prodotti, download 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

Trasporto

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

Svaporare la macchina da caffè automatica

⚠ Attenzione! Fuoriesce vapore caldo dagli erogatori.

Pericolo di scottarsi e ustionarsi al contatto con il vapore caldo.

Evitare il contatto diretto con il vapore caldo che fuoriesce.

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

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

La procedura non può essere interrotta, al contrario deve essere eseguita completamente.

- Sfiurare il tasto sensore .
- Selezionare Altri programmi | Impostazioni  | Rivenditore | Eliminare il vapore.
- Selezionare Sì.
- Confermare con *OK*.
- Seguire le istruzioni a display.

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

- Per staccare le macchine da caffè automatiche dalla rete elettrica, sfilare la spina.
- Vuotare il contenitore dell'acqua.
- Svuotare e pulire la vaschetta raccogli gocce e il contenitore di fondi di 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.

Dati tecnici

Consumo di corrente in standby:	≤ 0,3 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):	251 x 359 x 427 mm
Peso a vuoto:	9,9 kg
Lunghezza cavo di alimentazione:	140 cm
Capacità serbatoio dell'acqua:	1,8 l
Capacità del contenitore caffè in grani:	ca. 300 g
Capacità contenitore del latte:	0,7 l
Capacità vaschetta raccogli gocce:	0,8 l
Capacità contenitore fondi caffè:	max. 10 porzioni fondi caffè
Erogatore centrale:	regolabile in altezza tra 80-140 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

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

Miele AG

Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Miele SA

Sous-Riette 23
1023 Crissier

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

www.miele.ch

CM 6160, CM 6360, CM 6560

it-CH

M.-Nr. 12 922 630 / 07 / 002