

Istruzioni d'uso

Macchina per il caffè



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

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

Risparmio energetico

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

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

- Se si desidera preriscaldare le tazze solo occasionalmente, disattivare il riscaldamento tazze.
- Se non si adopera la macchina per il caffè, spegnerla tramite il tasto On/Off ①.

Smaltimento delle apparecchiature

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



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

chiature elettriche ed elettroniche (RAEE), ai sensi del Decr. legisl. 14 marzo 2014, n. 49 in attuazione della Direttiva 2012/19/UE e sui RAEE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. L'utente è tenuto per legge a rimuovere dalle apparecchiature batterie, accumulatori e lampade esausti e rimovibili, in modo non distruttivo. Conferirli agli idonei centri di raccolta differenziata dove vengono presi in consegna gratuitamente. Accertarsi che fino al momento dello smaltimento l'apparecchiatura sia tenuta lontana dai bambini.

Indice

Sostenibilità e tutela dell'ambiente	2
Risparmio energetico	2
Indicazioni per la sicurezza e avvertenze.....	8
Presentazione del prodotto	15
Descrizione elettrodomestico	15
Parete posteriore della macchina	16
Erogatore centrale nel dettaglio.....	17
Contenitore del latte e tubicino per il latte	17
Contenitore del latte nel dettaglio.....	17
Elemento di giunzione per tubicino del latte e contenitore del latte.....	17
Simboli a display	18
Impostazione	20
Display touch.....	20
Comandi.....	20
Miele@home	21
Bevande al caffè	22
Bevande al tè.....	22
Funzioni particolari	22
DoubleShot.....	22
Caffettiera	22
Teiera	23
TeaTimer.....	23
Erogatore centrale con sensore bordo tazza	23
Riscaldamento tazze	23
Modalità avanzata.....	23
Profili.....	24
Decalcificazione automatica (AutoDescale).....	24
Installazione	25
Allacciamento elettrico	25
Misure apparecchio	26
Dichiarazione di conformità	27
Primo avvio	28
Rimuovere l'imballaggio della macchina per il caffè	28
Accessori in dotazione.....	28
Posizionare e allacciare la macchina per il caffè	28
Prima messa in funzione	29
Inserire la cartuccia di decalcificazione.....	29
Impostare la durezza dell'acqua.....	30
Confermare la connettività in rete della macchina	31
Uso	32
Accendere la macchina per il caffè	32

Riempire il contenitore caffè in grani	32
Riempire il serbatoio dell'acqua	32
Attivare o disattivare la regolazione dell'erogatore.....	33
Parametri	33
Modificare la quantità erogata	34
Resettare le bevande.....	34
Grado di macinatura	34
Riconoscere il grado di macinatura corretto.....	34
Regolare il grado di macinatura	35
Profili	35
Creare un profilo	35
Visualizzare il profilo	35
Modificare profilo.....	36
Creare una bevanda nel profilo	36
Modificare la bevanda: modificare quantità erogata, parametri della bevanda e nome	37
Preparare la bevanda dal profilo	37
Modalità avanzata	37
Connessione in rete	38
Configurare la connessione in rete (Miele@home).....	38
Riconfigurare la connessione di rete	38
Comando da remoto	39
Operazioni preliminari per MobileStart	39
Accendere e spegnere MobileStart	40
RemoteUpdate.....	40
Riscaldamento tazze.....	41
Preriscaldare le tazze	41
Portare l'erogatore centrale nella posizione di pulizia.....	42
Preparare un'assenza prolungata.....	42
Spegnere la macchina per il caffè	42
Erogazione bevande	43
Latte caldo e schiuma di latte.....	43
Latte e prodotti al latte alternativi	43
Preparare la confezione di latte con il tubicino del latte	44
Caffè	45
Preparare una bevanda al caffè.....	45
Interrompere la preparazione.....	45
Preparare due tazze ☐	46
Preparare più tazze di caffè in sequenza (caffettiera)	46
Bevande con caffè in polvere	46

Indice

Tè.....	47
Preparare tè	47
Interrompere la preparazione di tè	48
Preparare più tazze di tè in sequenza (teiera)	48
Preparare acqua calda	49
Informazioni utili.....	50
Bevande al caffè nel dettaglio	50
Bevande al tè nel dettaglio.....	50
Parametri	51
Dose	51
Grado di macinatura.....	51
Quantità erogata	51
Temperatura di infusione per le bevande al caffè.....	51
Preinfusione del caffè in polvere.....	52
Modifica delle impostazioni.....	53
Accedere al menù "Impostazioni"	53
Modificare e salvare le impostazioni	53
Lingua	53
Ora	53
Timer	54
Accensione alle	54
Spegnimento alle	54
Spegnimento dopo	54
Selezionare i giorni della settimana (impostazione avvio giornaliero)	54
Modalità risparmio	55
Illuminazione	55
Durezza dell'acqua	55
Informazione (visualizzare informazioni)	56
Blocco accensione 	56
Miele@home	56
Luminosità	56
Volume	56
Service	56
Far fuoriuscire tutto il vapore	56
Modalità fiera	56
Impostazioni di serie.....	57
Impostazioni macchina	57
Configurazione di rete	57
Pulizia e manutenzione	58
Elenco intervalli di pulizia	58
Pulire a mano o in lavastoviglie.....	59
Detergenti non idonei	60

Pulire la vaschetta raccogli gocce e il contenitore di fondi	60
Pulire la base/griglia appoggiatazza	61
Pulire il serbatoio dell'acqua	62
Togliere e lavare il filtro del serbatoio acqua	62
Pulire l'erogatore centrale	63
Pulire l'ugello del vapore	64
Pulire il sensore bordo tazza	64
Pulire il tubicino del latte	65
Pulire il contenitore per il latte	65
Pulire il tubo del latte a mano o con il programma di pulizia	66
Pulire il contenitore del caffè in grani	66
Pulire il cassetto per caffè in polvere	67
Pulire a mano il modulo infusione e il vano interno	67
Pulire l'involucro	69
Programmi di pulizia	69
Visualizzare il menù "Pulizia"	69
Risciacquare la macchina	69
Risciacquare il condotto del latte	69
Pulire il condotto del latte	70
Sgrassare il modulo infusione	71
Decalcificare apparecchio	73
Decalcificazione automatica	75
Cosa è necessario tenere presente prima della decalcificazione automatica e durante il processo di decalcificazione?	75
Cartuccia di decalcificazione Miele	76
Ora di avvio della decalcificazione automatica (Timer decalcificazione)	79
Risoluzione dei problemi	80
Segnalazioni a display	80
Comportamento anomalo della macchina	82
Anomalie durante la decalcificazione automatica	88
Risultato non soddisfacente	89
Assistenza tecnica	91
Contatti in caso di guasto	91
Garanzia	91
Trasporto	91
Far fuoriuscire tutto il vapore	91
Imballare in modo sicuro la macchina per il caffè	92
Dati tecnici	93
Accessori su richiesta	94

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

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

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

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

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

Uso corretto

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

Bambini

 Pericolo di ustionarsi nelle immediate vicinanze degli erogatori.

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

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

- ▶ Installare la macchina per il caffè fuori della portata dei bambini.
- ▶ Tenere lontano dalla macchina per il caffè e dal cavo di alimentazione elettrica i bambini che non abbiano compiuto gli 8 anni.
- ▶ I ragazzini più grandi e responsabili (in ogni caso non al di sotto degli otto anni) possono utilizzare la macchina senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. È importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

- ▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze della macchina per il caffè. Non permettere loro di giocarci.
- ▶ I bambini non devono pulire la macchina per il caffè senza sorveglianza, a meno che non abbiano più di otto anni e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere presente che il caffè non è una bevanda adatta ai bambini.
- ▶ Pericolo di soffocamento. I bambini giocando possono avvolgersi nel materiale d'imballaggio (p.es. pellicole) oppure infilarcelo in testa e soffocare. Tenere il materiale d'imballaggio lontano da bambini eventualmente presenti in casa.

Sicurezza tecnica

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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

► Estrarre immediatamente la spina dalla presa qualora si riscontrassero danni o se p.es. si sentisse odore di bruciato.

► Accertarsi che il cavo di alimentazione elettrica non si incastri oppure non sfregi su spigoli vivi.

► Accertarsi che il cavo non sporga o penzoli. C'è il rischio che qualcuno possa inciampare e anche la macchina potrebbe subire danni.

► Utilizzare la macchina per il caffè solo a temperature ambiente comprese tra +16 °C e +38 °C.

► Non collocare la macchina per il caffè direttamente accanto a una finestra esposta direttamente ai raggi del sole o a una fonte di calore. Non sarebbero più garantite le temperature ambiente consentite.

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

► Pericolo di surriscaldamento. Garantire un'aerazione e una fuoriuscita ottimali dell'aria dalla macchina. Durante il funzionamento non coprire la macchina per il caffè con panni o simili.

► Questa macchina per il caffè non può essere installata in una nicchia. Nelle nicchie infatti ristagnano calore e umidità. In questo modo si danneggiano l'elettrodomestico e/o i mobili adiacenti a esso.

► Proteggere la macchina da acqua e spruzzi di acqua. Non immergere la macchina per il caffè in acqua.

► Le riparazioni sugli elettrodomestici e sul cavo di alimentazione possono essere eseguite solo dal servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele. Riparazioni eseguite non correttamente possono mettere seriamente a rischio la sicurezza dell'utente.

► Il diritto alla garanzia decade se la macchina per il caffè non viene riparata dall'assistenza tecnica autorizzata Miele.

► In caso di riparazioni la macchina deve essere staccata dalla rete elettrica. La macchina è staccata solamente se:

- la spina non è inserita.

Per staccare la macchina dalla rete elettrica, afferrare la spina, non tirare mai il cavo.

- l'interruttore generale dell'impianto elettrico è disinserito.
- i fusibili dell'impianto elettrico sono completamente svitati.

► Non aprire mai l'involucro. Toccare collegamenti sotto tensione o modificare la struttura elettrica e meccanica può comportare gravi pericoli e causare guasti di funzionamento della macchina per il caffè.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

Impiego corretto

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

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

Non toccare nessun componente caldo della macchina.

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

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

 Pericolo di lesioni agli occhi!

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

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

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

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

► Non versare liquidi nel contenitore per caffè in grani.

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

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

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

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

Accessori e pezzi di ricambio

- ▶ Solo con i pezzi di ricambio originali, Miele dà la garanzia di soddisfare le richieste di sicurezza. Sostituire eventuali pezzi difettosi con ricambi originali Miele.
- ▶ Utilizzare esclusivamente accessori originali Miele. Se si montano o utilizzano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.
- ▶ Miele garantisce la fornitura di pezzi di ricambio fino a 15 anni, minimo per 10, dopo l'uscita di gamma della macchina per il caffè.

Indicazioni per la sicurezza e avvertenze

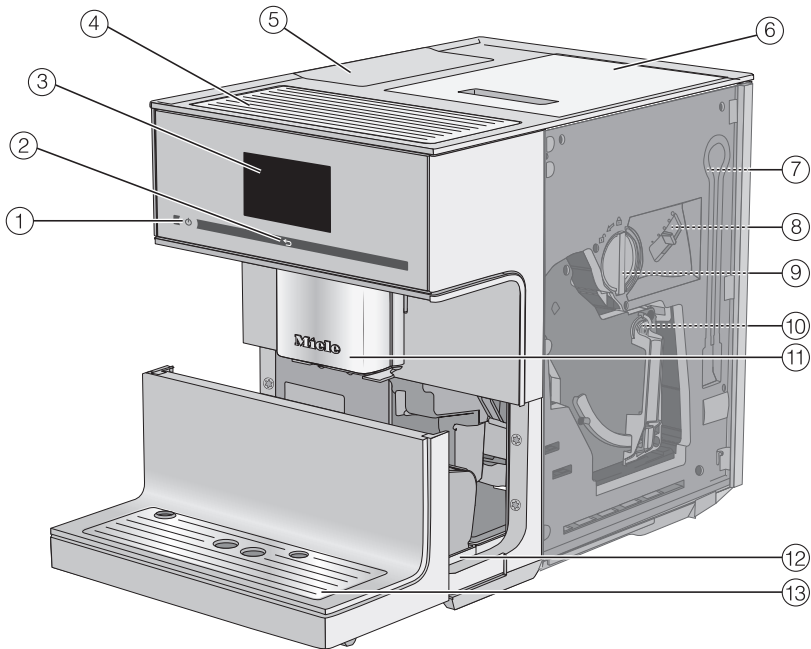
Pulizia e manutenzione

- ▶ Pulire la macchina per il caffè e il contenitore del latte accuratamente ogni giorno, prima del primo utilizzo.
- ▶ Pulire con cura e regolarità il circuito del latte. Il latte contiene per sua natura dei germi che possono aumentare a dismisura se la pulizia risulta insufficiente.
- ▶ Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia. Il vapore potrebbe infatti raggiungere le parti sotto tensione e causare un corto circuito.
- ▶ Se non si utilizza la decalcificazione automatica, occorre decalcificare la macchina per il caffè manualmente a intervalli regolari. Miele non è responsabile per danni causati da una mancata decalcificazione, dall'utilizzo di decalcificante errato o da concentrazioni sbagliate.
- ▶ Sgrassare il modulo infusione regolarmente con le pastiglie per la pulizia Miele. La percentuale di grasso presente nelle diverse miscele di caffè utilizzato può ostruire rapidamente il modulo infusione.
- ▶ Gettare i fondi di caffè presenti nell'apposito contenitore nei rifiuti organici e non nello scarico del lavello. Il lavello si potrebbe intasare.

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

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

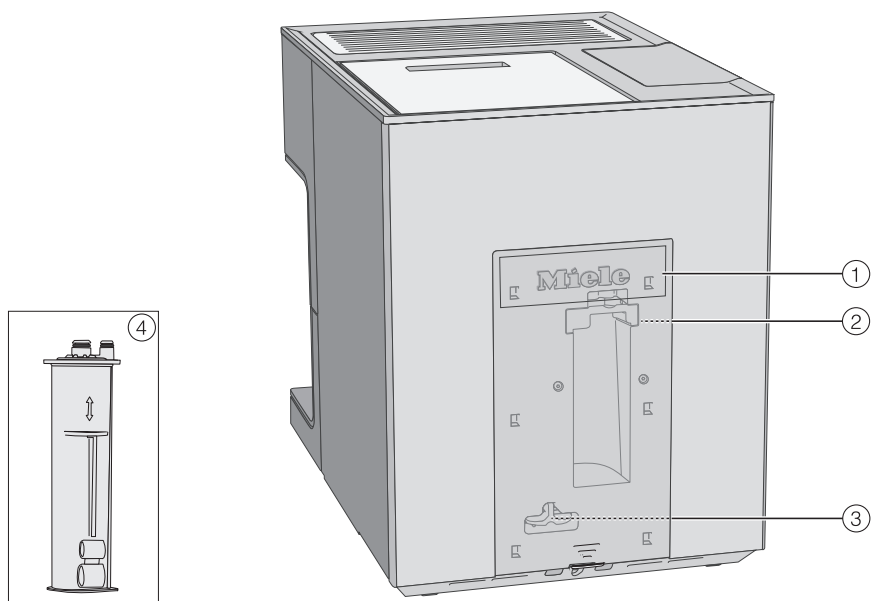
Descrizione elettrodomestico



- ① Tasto On/Off ①
- ② Tasto sensore "Indietro" ↩
- ③ Display touch
- ④ Riscaldamento tazze
- ⑤ Serbatoio acqua
- ⑥ Contenitore caffè in grani
- ⑦ Alloggio condotto latte
- ⑧ Regolazione grado macinatura
- ⑨ Vano caffè in polvere con cucchiaino
- ⑩ Modulo infusione
- ⑪ Erogatore centrale regolabile in altezza, con luce
- ⑫ Vaschetta raccogliocce con coperchio e contenitore fondi
- ⑬ Pannello inferiore con griglia/base appoggiatezze

Presentazione del prodotto

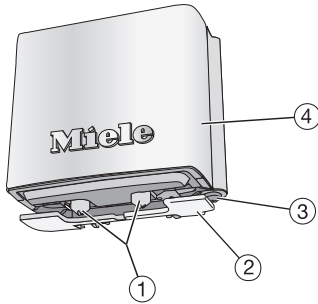
Parete posteriore della macchina



- ① Copertura
- ② Supporto cartuccia di decalcificazione
- ③ Adattatore
- ④ Cartuccia di decalcificazione Miele

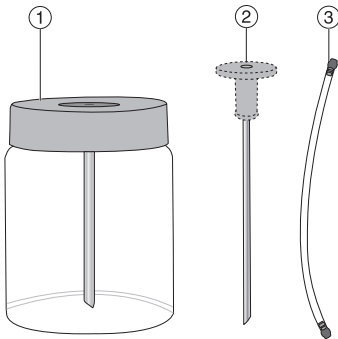
Presentazione del prodotto

Erogatore centrale nel dettaglio



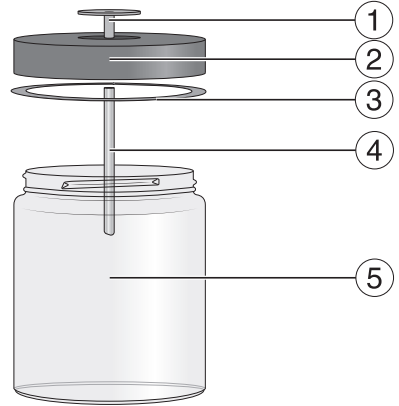
- ① Erogatori per caffè e latte (ugelli di erogazione)
- ② Sensore bordo tazza
- ③ Erogatore acqua calda
- ④ Copertura in acciaio inox

Contenitore del latte e tubicino per il latte



- ① Contenitore per il latte
- ② Tubicino per il latte
- ③ Condotta latte

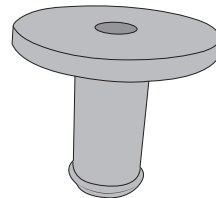
Contenitore del latte nel dettaglio



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

Elemento di giunzione per tubicino del latte e contenitore del latte

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



L'elemento di giunzione è compreso nella dotazione e viene innestato sul tubicino del latte oppure sul coperchio del contenitore del latte. Al momento della fornitura l'elemento di giunzione si trova nel coperchio del contenitore per il latte. È possibile spingere leggermente l'elemento di giunzione fuori dal lato interno del coperchio del contenitore del latte.

Presentazione del prodotto

Simboli a display

Oltre al testo appaiono anche i seguenti simboli:

Simbolo	Spiegazione
	Il simbolo contrassegna il menù “Impostazioni” e la voce menù “Lingua”.
	Le impostazioni come p.es. luminosità del display oppure volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una linea.
	Questo simbolo indica le informazioni e gli avvisi aggiuntivi per l'utilizzo. Confermare le segnalazioni con <i>OK</i> .
	Il timer Accensione alle è attivato (v. “Impostazioni – Timer”). Il simbolo appare 23:59 ore prima a display più il tempo di accensione desiderato, laddove per la visualizzazione dell'ora siano stati selezionati On o Spegnimento notturno.
	Il timer TeaTimer è stato avviato (v. cap. “Tè”, cap. “TeaTimer”). Il tempo rimasto di infusione è visualizzato accanto al simbolo.
	Il simbolo viene visualizzato quando il blocco accensione è attivo. I comandi sono bloccati.
	Il simbolo viene visualizzato durante la decalcificazione. Inoltre il simbolo si trova sul serbatoio dell'acqua: versare l'acqua fino a questa tacca.
	Il simbolo compare, quando si visualizza il menù Profili.

Presentazione del prodotto

Simbolo	Spiegazione
	Se si verifica un guasto, vengono visualizzati il simbolo e un codice guasto.
    	L'intensità della connessione WLAN viene rappresentata sotto Impostazioni ► Miele@home Stato connessione. I simboli indicano l'intensità di connessione a livelli da forte a non collegato.
	Il simbolo compare quando MobileStart è attivo.
	Simboli relativi al menù bevande:
	caffè espresso
	caffè
	cappuccino
	latte macchiato
	due dosi

Presentazione del prodotto

Impostazione

Display touch

Il display touch delicato può graffiarsi con oggetti appuntiti o affilati.
Toccare il display touch solo con le dita.

Se le dita sono fredde è possibile che il display touch non reagisca.



Il display è suddiviso in tre aree.

Nell'interfaccia a sinistra è visualizzato l'attuale nome programma e a destra l'ora. In mezzo, a seconda del menù, può comparire una barra di scorrimento.

Al centro è disposto il menù attuale con le possibili opzioni. Nel menù *Bevande* sono raffigurate le bevande al caffè in corso di preparazione (v. cap. "Impostazione", par. "Simboli a display").

In basso ci sono i tasti freccia < e >, con i quali è possibile sfogliare. A sinistra e a destra dei tasti freccia vi sono le funzioni o i menù riferiti al contesto.

Comandi

È possibile selezionare solo le opzioni in grigio chiaro.

La selezione di una possibile opzione colora il rispettivo tasto in parte o del tutto in **arancione**.

Selezionare o visualizzare un menù

- Con il dito sfiorare il campo desiderato sul display.

Sfogliare

È possibile sfogliare le schermate verso destra o verso sinistra con i tasti freccia < e >.

- Toccare il tasto freccia per la direzione desiderata.

Uscire dal livello menù (tasto sensore "Indietro" ↶)

- Per giungere alla schermata precedente, toccare il tasto sensore ↶.

Tutte le immissioni sinora effettuate e non confermate con *OK*, non vengono salvate.

Immettere cifre

Immettere le cifre tramite il tastierino p.es. se si desidera stabilire gli orari del timer. Il tastierino delle cifre compare in automatico nei rispettivi menù.



- Premere le cifre desiderate.

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

- Confermare con *OK*.

Con il tasto freccia è possibile cancellare gradualmente.

Immettere lettere

Immettere i nomi dei profili o le definizioni di alcune bevande tramite un tastierino.

Scegliere nomi brevi e significativi (max. 8 caratteri).

Altri caratteri o lettere possono essere visualizzati con i tasti freccia < e >. I numeri sono sotto i comandi 123.



- Selezionare le lettere o le cifre.
- Toccare Salva.

Miele@home

La macchina per il caffè è dotata di un modulo WLAN integrato.

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

Per l'utilizzo sono necessari:

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

L'app Miele guida l'utente nel collegamento tra la macchina per il caffè e la rete domestica WLAN.

Dopo aver collegato la macchina per il caffè alla propria rete WLAN, con la app Miele è possibile ad esempio eseguire le seguenti azioni:

- Installare gli aggiornamenti del software
- Accedere a informazioni sullo stato di funzionamento della macchina per il caffè
- Modificare le impostazioni della macchina per il caffè
- Gestire la macchina da remoto

Collegando la macchina per il caffè alla propria rete WLAN aumenta il consumo energetico, anche se la macchina è spenta.

Disponibilità connessione WLAN

La connessione WLAN condivide un'area di frequenza con altri apparecchi (p.es. forni a microonde, giocattoli con telecomando). Per questo motivo si possono verificare errori di connessione temporanei o totali. Una costante disponibilità delle funzioni offerte non è quindi garantita.

Disponibilità Miele@home

L'uso della app Miele dipende dalla disponibilità del servizio Miele@home del Vostro paese.

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

Informazioni relative alla disponibilità sono riportate sulla pagina internet www.miele.com.

Presentazione del prodotto

App Miele

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



Bevande al caffè

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

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

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

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

- Caffè ristretto
- Caffè espresso
- Caffè
- Caffè lungo
- Long black
- Cappuccino
- Cappuccino italiano
- Latte macchiato
- Caffelatte

- Caffè espresso macchiato
- Flat White
- Caffè con latte
- Caffè Americano

Bevande al tè

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

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

Funzioni particolari

DoubleShot

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

DoubleShot è visualizzato quando si preparano le bevande. DoubleShot può essere attivato per tutte le bevande al caffè a eccezione del "Caffè ristretto" e "Long black".

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).

Presentazione del prodotto

Teiera

Con la funzione Teiera è possibile preparare automaticamente più tazze di tè in sequenza, p.es. per riempire una teiera. Si possono preparare fino a otto tazze di caffè (massimo 1 litro).

TeaTimer

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

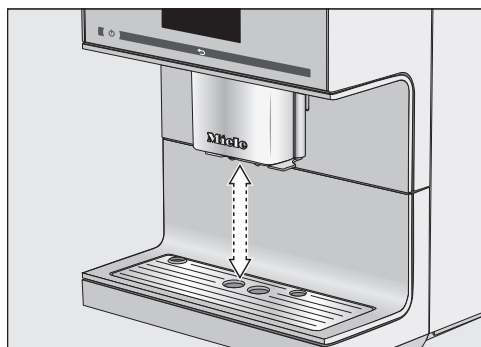
Il TeaTimer può essere avviato due volte di seguito.

Se è stato avviato il TeaTimer e scorre nel corso del tempo di infusione, è possibile continuare a utilizzare la macchina per il caffè. Allo scadere del tempo di infusione suona un segnale acustico.

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

Erogatore centrale con sensore bordo tazza

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



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

Riscaldamento tazze

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

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

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

Modalità avanzata

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

Presentazione del prodotto

Profili

Oltre al menù delle bevande Miele (profilo Miele) è possibile creare max. 10 profili individuali, per tenere conto delle preferenze di sapore e di caffè dei diversi utenti.

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

Decalcificazione automatica (AutoDescale)

Per la decalcificazione automatica, è possibile utilizzare una cartuccia decalcificante Miele riempita con un decalcificante in pastiglie. Al successivo spegnimento, una nuova cartuccia viene riempita d'acqua. Le pastiglie si sciolgono piano piano. Questa soluzione viene utilizzata solo per la decalcificazione automatica.

La cartuccia decalcificante è sufficiente per una durata da 7 a 12 mesi di decalcificazione automatica, a seconda dell'utilizzo della macchina per il caffè. Con il livello di riempimento della cartuccia che cala, a intervalli regolari vengono visualizzate diverse segnalazioni che ricordano di preparare una nuova cartuccia decalcificante.

Allacciamento elettrico

La macchina per il caffè viene fornita pronta per essere allacciata alla rete elettrica tramite cavo e presa di sicurezza (Schuko).

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



Pericolo di incendio in caso di surriscaldamento.

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

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

L'impianto elettrico deve essere realizzato in base a VDE 0100.

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 per il caffè.

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

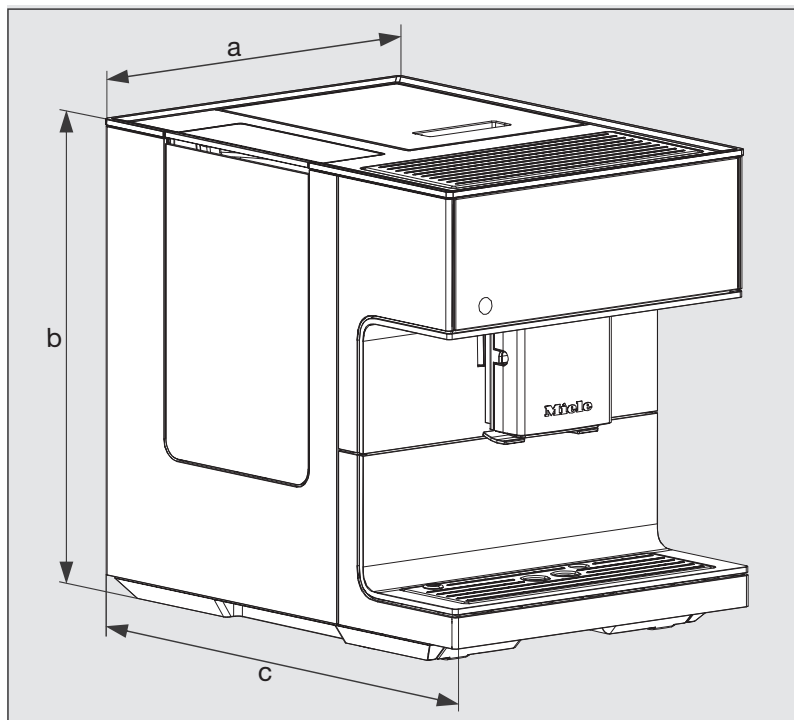
In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista qualificato.

È possibile il funzionamento temporaneo o permanente con un sistema di alimentazione di energia elettrica autosufficiente o non sincrono alla rete (come reti autonome, sistemi di backup). Requisito per il funzionamento è che il sistema di alimentazione di energia elettrica rispetti le normative EN 50160 o similari.

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

Installazione

Misure apparecchio



a = 311 mm

b = 397 mm

c = 445 mm

Dichiarazione di conformità

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

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

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

Primo avvio

Rimuovere l'imballaggio della macchina per il caffè

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

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

La base/griglia appoggiatezze si trova nell'imballaggio degli accessori.



- Rimuovere la pellicola protettiva dalla base/griglia appoggiatezze e inserire quest'ultima nel pannello inferiore.

Accessori in dotazione

Sono in dotazione i seguenti accessori.

- Contenitore per il latte MB-CM-G (volume di riempimento 0,5 l)
- Tubicino per il latte
- Condotto del latte (sia per contenitore del latte sia per confezione latte in cartone o similari)
- Compresse per la pulizia per sgrassare il modulo infusione (starter kit)
- Compresse per la decalcificazione Miele (starter kit)

- Cartuccia di decalcificazione Miele
- Spazzola per la pulizia

Posizionare e allacciare la macchina per il caffè

 Pericolo di surriscaldamento a causa di aerazione insufficiente.

Se la macchina per il caffè non è aerata a sufficienza, l'elettrodomestico può surriscaldarsi.

Garantire un'aerazione e una fuoriuscita ottimali dell'aria dalla macchina.

Durante il funzionamento non coprire la macchina per il caffè con panni o simili.

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

Non posizionare mai l'elettrodomestico in una nicchia d'incasso.

Osservare le seguenti indicazioni di posizionamento.

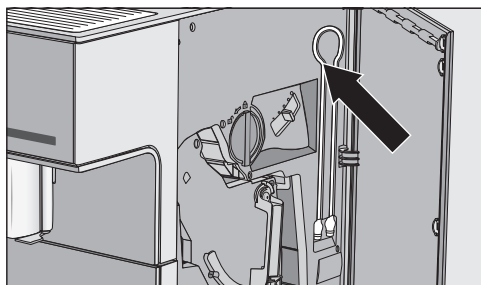
- Il luogo di posizionamento deve essere asciutto e ben aerato.
- La temperatura ambiente deve essere compresa tra +16 °C e +38 °C.
- Non collocare la macchina per il caffè accanto a una finestra esposta direttamente ai raggi del sole o a una fonte di calore. Non sarebbero più garantite le temperature ambiente consentite.
- La macchina è posizionata su una superficie orizzontale. La superficie di posizionamento deve essere resistente all'acqua.

- Per estrarre il modulo infusione, aprire completamente lo sportello della macchina.

- Posizionare la macchina per il caffè.
- Pulire la macchina con cura, prima di versarvi acqua potabile e caffè in grani.
- Infilare la spina della macchina nella presa elettrica (v. cap. "Allacciamento elettrico").

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

- Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo di acqua fredda, corrente. Non superare la tacca "max."
- Reinserire il serbatoio dell'acqua.
- Smontare il coperchio del contenitore caffè in grani.
- Versare il caffè in grani tostati.
- Riposizionare il coperchio.



Suggerimento: In caso di non utilizzo è possibile riporre il condotto del latte dietro lo sportello della macchina.

Prima messa in funzione

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

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

Sono disponibili le seguenti impostazioni:

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

■ Toccare il tasto On/Off ①.

Impostare la lingua

- Selezionare la lingua.
- Confermare con OK.

Eventualmente viene richiesto anche il paese.

Impostare la data

- Inserire la data attuale.
- Confermare con OK.

L'impostazione viene memorizzata.

Impostare l'ora

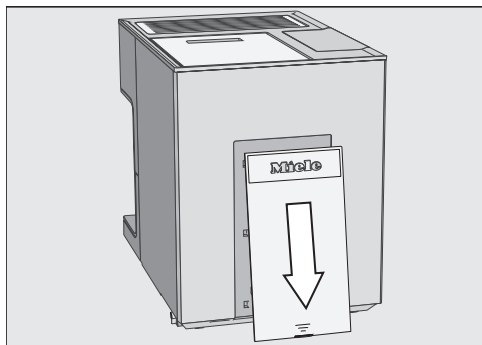
- Impostare l'ora esatta.
- Confermare con OK.

L'impostazione viene memorizzata.

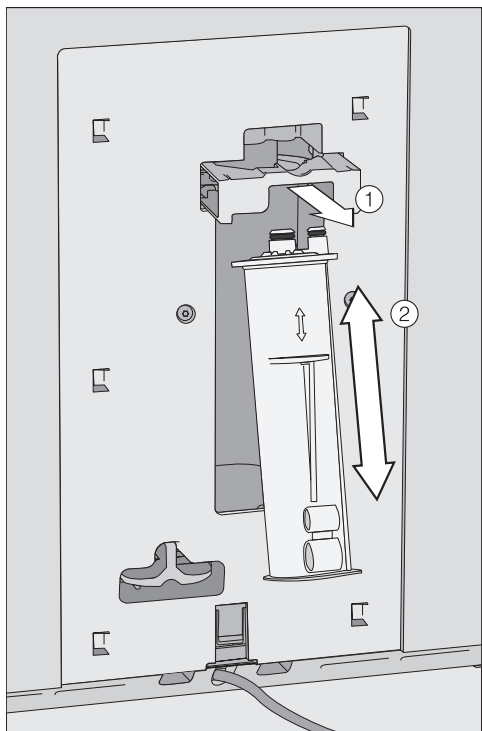
Inserire la cartuccia di decalcificazione

A display viene visualizzata una breve informazione relativa alla decalcificazione automatica. Ulteriori informazioni e avvisi sono riportati al capitolo "Decalcificazione automatica".

Primo avvio



- Rimuovere lo sportellino sul retro della macchina per il caffè.



- Tirare il supporto della cartuccia ① verso di sé e inserire la cartuccia di decalcificazione ②. Spingere la cartuccia verso l'alto fino alla battuta d'arresto.
- Spostare indietro il supporto.

- Riposizionare lo sportellino.

Allo spegnimento successivo della macchina per il caffè, la cartuccia di decalcificazione si riempirà d'acqua. Si sentirà come l'acqua viene caricata nella cartuccia a brevi intervalli.

Quando è già inserita una cartuccia di decalcificazione, compare una segnalazione relativa all'ora di avvio impostata per la decalcificazione automatica.

- Confermare con **OK**.
- Per modificare l'ora di avvio, toccare **Ora di avvio** e selezionare l'ora desiderata.

Si può modificare l'ora di avvio della decalcificazione automatica anche per più tardi.

Impostare la durezza dell'acqua

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

I livelli di durezza impostabili sono quattro:

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

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

Confermare la connettività in rete della macchina

Per ricevere gli aggiornamenti del software e utilizzare la macchina per il caffè tramite app Miele, è possibile connettere la macchina alla propria rete WLAN.

Sul display compare Elettrodomestico compatibile Miele@home.

■ Confermare con OK.

È possibile connettere in rete la propria macchina per il caffè dopo il primo avvio. Una volta stabilita la connessione, alla successiva accensione, il nuovo software viene automaticamente scaricato tramite RemoteUpdate, se disponibile. In questo caso l'utente viene avvisato che è possibile installare il nuovo software (v. capitolo "RemoteUpdate").

Il primo avvio è concluso con esito positivo.

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

Preparare il primo caffè dopo il primo avvio: può verificarsi che i grani di caffè vengano macinati fino a cinque volte. La macchina per il caffè verifica se la quantità di caffè in polvere è sufficiente per una bevanda aromatica e ne macina altro all'occorrenza.

Accendere la macchina per il caffè

- Toccare il tasto On/Off ①.

A display compare brevemente Miele.

La macchina riscalda e risciacqua i condotti. Dall'erogatore centrale fuoriesce acqua bollente.

È possibile preparare le bevande.

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

Riempire il contenitore caffè in grani

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

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

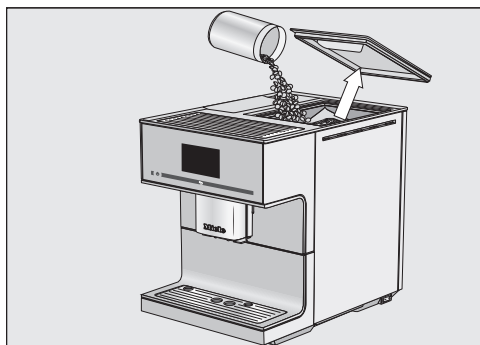
Non utilizzare grani di caffè verdi, non tostati o miscele di caffè che li contengano perché possono danneggiare il macinacaffè. I grani di caffè verdi, non tostati sono molto duri e contengono ancora umidità residua. Il macinacaffè si potrebbe danneggiare già al primo processo di macinatura.

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

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

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

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



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

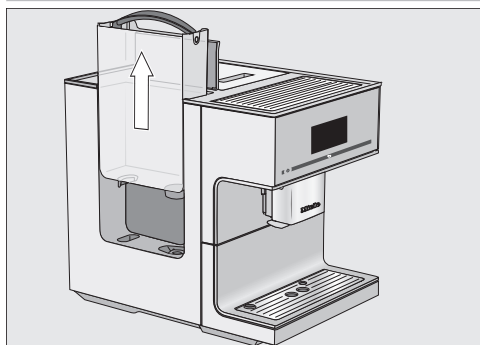
Suggerimento: versare nel contenitore una quantità di caffè in grani che possa essere consumata in pochi giorni. A contatto con l'aria il caffè perde il suo caratteristico aroma.

Riempire il serbatoio dell'acqua

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

⚠ Pericolo di danneggiamento a causa di un uso scorretto.

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



- Aprire il coperchio sul lato sinistro della macchina.
- Estrarre il serbatoio verso l'alto, afferandolo dalla maniglia.
- Versare nel serbatoio acqua potabile pulita e fredda fino alla tacca *max.*
- Reinserire il serbatoio dell'acqua.
- Chiudere il coperchio.

Se il serbatoio dell'acqua non è correttamente inserito, p.es. è posizionato più in alto o in obliquo, l'acqua può fuoriuscire dalla valvola dell'erogatore.

Verificare se la superficie di appoggio del serbatoio dell'acqua è sporca. Eventualmente pulire la superficie di appoggio del serbatoio acqua.

Attivare o disattivare la regolazione dell'erogatore

Si visualizza il menù Bevande.

- Toccare .
- Toccare Impostazioni .
- Toccare Regolazione erogatore.
- Premere l'opzione desiderata per attivare o disattivare la regolazione dell'erogatore.
- Confermare con *OK*.

L'impostazione viene memorizzata.

Parametri

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

- Dose
- Temperatura di infusione
- Preinfusione

Modificare i parametri delle bevande

Si visualizza il menù Bevande.

- Toccare Modificare.
- Toccare Modificare bevanda.
- Selezionare la bevanda.

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

- Toccare Parametri bevande.
- Toccare Dose, Temperatura infusione o Preinfusione.
- Selezionare l'impostazione desiderata.
- Confermare con *OK*.

A display appare l'elenco dei parametri delle bevande.

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

Modificare la quantità erogata

Si visualizza il menù **Bevande**.

- Sistemare sotto l'erogatore centrale o l'erogatore di acqua bollente la tazza che si desidera utilizzare.
- Toccare **Modificare**.
- Toccare **Modificare bevanda**.
- Selezionare la bevanda.
- Toccare **Quantità erogata**.

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

La bevanda viene preparata e a display appare **Salvare**, quando si raggiunge la quantità erogata minima.

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

Quando si raggiunge la quantità max. la preparazione si interrompe e la possibile quantità max. viene memorizzata.

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

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

Resettare le bevande

È possibile resettare le quantità erogate e i parametri relativi alle singole bevande o a tutte le bevande e portarli quindi allo stato di serie.

Si visualizza il menù **Bevande**.

- Toccare **Modificare**.

Resettare una bevanda

- Toccare **Ripristinare bevanda**.
- Selezionare la bevanda.

A display compare **Resettare l'apparecchio alle impostazioni di serie?**.

- Confermare con **Sì**.

Resettare tutte le bevande

- Toccare **Ripristinare tutte le bevande**.

A display compare **Ripristinare tutte le bevande all'impostazione di serie?**.

- Confermare con **Sì**.

Grado di macinatura

Riconoscere il grado di macinatura corretto

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

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

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

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

- il caffè o il caffè espresso scendono a gocce nella tazzina,

- il caffè espresso o il caffè hanno un sapore amaro,
- la crema è di colore marrone scuro.

Regolare il grado di macinatura

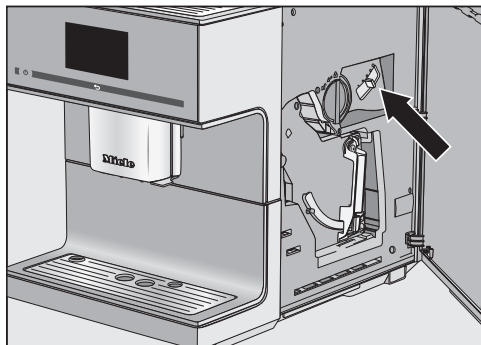
Se il grado di macinatura viene regolato di oltre un livello, è possibile danneggiare il macinacaffè.

Modificare il grado di macinatura sempre solo di un livello.

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

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

- Aprire lo sportello.



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

Il grado di macinatura impostato vale per tutte le bevande.

- Chiudere lo sportello.
- Preparare una bevanda al caffè.

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

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

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

Profili

Creare un profilo

Viene visualizzato il menù Bevande.

- Toccare Profili.
- Toccare Creare profilo.

A display si apre un editor.

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

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

Visualizzare il profilo

Viene visualizzato il menù Bevande.

- Toccare Profili.
- Selezionare il profilo desiderato.

Si hanno a disposizione le seguenti possibilità:

- preparare le bevande di un profilo
- creare una bevanda
- modificare i parametri delle singole bevande nel profilo oppure cancellare una bevanda

Modificare profilo

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

Viene visualizzato il menù Bevande.

- Toccare Profili.
- Toccare Modificare.

Adesso è possibile modificare le seguenti impostazioni di profilo:

- Cambiare profilo
- Modificare nome
- Cancellare profilo

Cambiare profilo

È possibile impostare la macchina in modo che dopo ogni erogazione torni sempre automaticamente al menù bevande Miele o che mantenga l'ultimo profilo utente impostato.

Viene visualizzato il menù Bevande.

- Toccare Profili.
- Toccare Modificare.
- Toccare Cambiare profilo.

Si hanno a disposizione le seguenti possibilità:

- **manuale:** il profilo selezionato rimane fintanto che non si seleziona un altro profilo.
- **dopo l'erogazione:** dopo ogni erogazione la macchina passa in automatico al menù delle bevande Miele.
- **all'accensione:** ogni volta che la si accende, la macchina seleziona in automatico il menù delle bevande Miele, indipendentemente dall'ultimo profilo selezionato prima dello spegnimento.

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

Modificare nome

Viene visualizzato il menù Bevande.

- Toccare Profili.
- Toccare Modificare.
- Toccare Modificare nome.
- Selezionare il profilo.
- Cambiare il nome come si desidera.
- Confermare con **Salvare**.

Il nome modificato viene memorizzato.

Cancellare profilo

Viene visualizzato il menù Bevande.

- Toccare Profili.
- Toccare Modificare.
- Toccare Cancellare profilo.
- Toccare il profilo desiderato.
- Confermare con **OK**.

Il profilo viene cancellato.

Creare una bevanda nel profilo

Sulla base delle bevande presenti, si possono creare nuove bevande.

- Visualizzare il profilo desiderato.
- Toccare Preparare bevanda.
- Selezionare una bevanda.
- Modificare la quantità erogata o i parametri relativi a questa bevanda.

La preparazione si avvia ed è possibile salvare le quantità dei singoli componenti come desiderato.

- Immettere un nome per la bevanda creata (max. 8 caratteri).
- Confermare con **Salvare**.

La nuova bevanda creata appare nel profilo in prima posizione.

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

Modificare la bevanda: modificare quantità erogata, parametri della bevanda e nome

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

Viene visualizzato il profilo desiderato con le bevande create.

- Visualizzare il profilo desiderato.
- Toccare Modificare bevanda.
- Toccare Modificare bevanda.
- Selezionare la bevanda.

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

Cancellare la bevanda dal profilo

Viene visualizzato il profilo desiderato con le bevande.

- Visualizzare il profilo desiderato.
- Toccare Modificare bevanda.
- Toccare Cancellare bevanda.
- Selezionare la bevanda.
- Confermare con *OK*.

L'immissione viene cancellata.

Preparare la bevanda dal profilo

Si visualizza il menù Bevande.

- Toccare Profili.
- Selezionare il profilo.

Il nome del profilo selezionato è visualizzato in alto a sinistra sul display. Adesso è possibile preparare la bevanda desiderata.

- Sistemare un recipiente adatto sotto l'erogatore centrale.
- Selezionare la bevanda.

Si avvia la preparazione.

Modalità avanzata

Accendere e spegnere la modalità avanzata

Si visualizza il menù Bevande.

- Toccare .
- Toccare Impostazioni .
- Toccare Modalità avanzata.
- Selezionare l'opzione desiderata per attivare o disattivare la modalità avanzata.
- Confermare con *OK*.

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

Modalità avanzata: adattare dose e quantità erogata

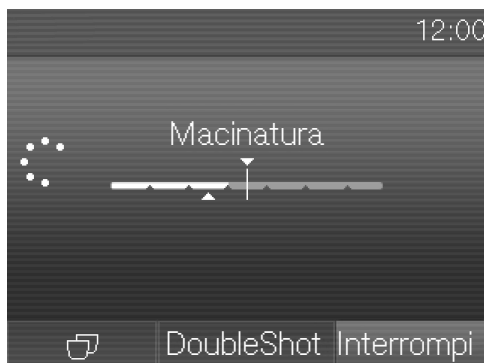
Si visualizza il menù Bevande.

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

Adattare la dose

- Selezionare una bevanda al caffè.

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



- Toccare la barra e spostare il cursore (piccolo triangolo) come desiderato.

Finché si preme la barra appare **Adeguare**.

Modificare la quantità erogata

- Selezionare una bevanda

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

Si avvia la preparazione. È possibile adattare la quantità erogata durante la preparazione, ad es. per latte macchiato è possibile modificare le quantità di latte caldo, schiuma e caffè espresso singolarmente.

- Toccare la barra e spostare il cursore (piccolo triangolo) come desiderato.

Connessione in rete

Tenere conto e seguire le indicazioni sulla sicurezza e avvertenze di queste istruzioni d'uso anche quando si utilizza la macchina per il caffè tramite l'app Miele.

La macchina per il caffè è predisposta per la connessione WLAN e può essere gestita con l'app Miele tramite un terminale mobile, p.es. uno smartphone o un tablet.

Configurare la connessione in rete (Miele@home)

La funzione **Miele@home** è disattivata di serie.

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

Viene visualizzato il menù **Impostazioni** 🚩.

- Toccare **Miele@home**.
- Toccare **Connettere**.
- Selezionare il metodo di collegamento desiderato:
 - tramite app Miele
 - tramite WPS

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

Sul display compare **Connessione riuscita**.

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

Riconfigurare la connessione di rete

Se p.es. la rete WLAN è cambiata, è possibile riconfigurare **Miele@home** per la macchina per il caffè.

Viene visualizzato il menù Impostazioni .

- Toccare Miele@home.
- Toccare Connettere di nuovo.
- Seguire le indicazioni riportate al par. "Configurare la connessione di rete (Miele@home)".

Comando da remoto

Comando remoto è visibile solo quando la macchina per il caffè è collegata a una rete WLAN.

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

La funzione Comando da remoto è attivata di serie.

Attivare o disattivare il funzionamento da remoto

Viene visualizzato il menù Bevande.

- Toccare .
- Toccare Impostazioni .
- Toccare Comando remoto.
- Premere l'opzione desiderata per attivare o disattivare il funzionamento da remoto.

Operazioni preliminari per MobileStart

 Pericolo di ustionarsi nelle immediate vicinanze degli erogatori.

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

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

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

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

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

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

Con MobileStart è possibile p.es. avviare la preparazione delle bevande tramite l'app Miele. È possibile utilizzare MobileStart solo se

- le funzioni Comando remoto e MobileStart sono attive.
 - Miele@home è configurata e
 - sono state eseguite le seguenti operazioni preliminari:
- Assicurarsi che il contenitore caffè in grani sia sufficientemente pieno.

Uso

- Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia sufficientemente pieno.
- Assicurarsi che la vaschetta raccogli-gocce e il contenitore fondi di caffè siano vuoti.
- Se prima dell'ultimo spegnimento è stato preparato del latte, il condotto del latte deve essere risciacquato prima dello spegnimento.
- Se si vuole preparare una bevanda con il latte, preparare il contenitore del latte.
- Sistemare un recipiente sufficientemente grande sotto l'erogatore centrale.

Accendere e spegnere MobileStart

Se si desidera attivare MobileStart, la funzione Comando remoto deve essere attivata.

Viene visualizzato il menù Bevande.

- Toccare .
- Toccare Impostazioni .
- Toccare MobileStart.
- Per attivare o disattivare MobileStart, selezionare l'opzione desiderata.

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

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

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

La decalcificazione automatica e il risciacquo all'accensione non hanno luogo, quando è attivo MobileStart. Anche i condotti non vengono preriscaldati al momento dell'accensione affinché la tazza preparata sotto l'erogatore centrale non venga riempita di acqua di risciacquo.

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

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

RemoteUpdate

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

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

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

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

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

Svolgimento di un RemoteUpdate

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

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

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

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

L'aggiornamento può durare alcuni minuti.

Per RemoteUpdate prestare attenzione a quanto segue:

- Se non compare alcuna segnalazione, non è disponibile alcun RemoteUpdate.
- Un RemoteUpdate installato non può essere reso retroattivo.
- Non spegnere la macchina per il caffè durante l'aggiornamento. L'aggiornamento viene altrimenti interrotto e non viene installato.

- Alcuni aggiornamenti del software possono essere eseguiti solo dall'assistenza tecnica Miele.

Riscaldamento tazze

Attivare o disattivare il riscaldamento tazze

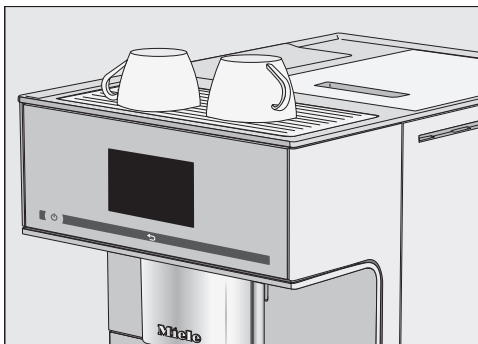
Si visualizza il menù Bevande.

- Toccare ↩.
- Toccare Impostazioni.
- Toccare Riscaldamento tazze.
- Scegliere l'impostazione desiderata per attivare o disattivare il riscaldamento tazze.
- Confermare con OK.

L'impostazione viene memorizzata.

Al momento della fornitura, il riscaldamento tazze è disattivato.

Preriscaldare le tazze



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

Uso

Accendere e spegnere il TeaTimer

Si visualizza il menù Impostazioni .

- Selezionare Timer.
- Selezionare TeaTimer.
 - On: nel corso della preparazione dell'acqua per il tè compare TeaTimer. TeaTimer può essere avviato al termine della preparazione.
 - Off: TeaTimer non viene visualizzato.
- Selezionare l'impostazione desiderata.
- Confermare con *OK*.

Portare l'erogatore centrale nella posizione di pulizia

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

- Per portare l'erogatore centrale nella posizione di pulizia, toccare per tre secondi .

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

Preparare un'assenza prolungata

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

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

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

Spegnere la macchina per il caffè

- Toccare il tasto On/Off .

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

 Pericolo di ustionarsi nelle immediate vicinanze degli erogatori.

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

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

Non toccare nessun componente caldo della macchina.

Latte caldo e schiuma di latte

Latte e prodotti al latte alternativi

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

Utilizzare esclusivamente latte senza additivi.

Il latte di origine animale per natura contiene germi.

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

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

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

Suggerimento: Per ottenere una consistenza ideale della schiuma di latte utilizzare latte vaccino freddo ($< 10^{\circ}\text{C}$) con una percentuale di proteine pari almeno al 3 %.

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

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

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

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

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

Erogazione bevande

Preparare il contenitore del latte

Il latte **non** si raffredda nel contenitore del latte.

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

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

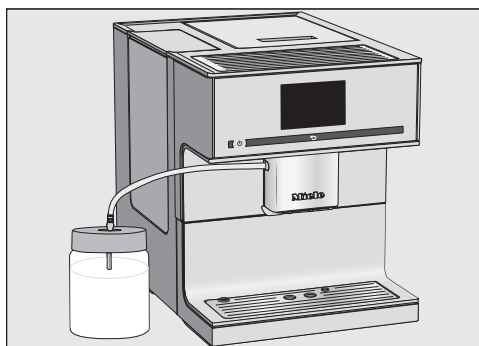
Attenersi alle indicazioni del produttore relative alla scadenza del latte utilizzato.

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

- Inserire l'elemento di giunzione dall'alto nel coperchio finché tutto si chiude perfettamente.
- Inserire il tubo in acciaio inossidabile dall'interno sul coperchio. Assicurarsi che l'estremità inclinata sia rivolta verso il basso.
- Se si utilizza un prodotto alternativo al latte, mescolarlo accuratamente. Per una preparazione ottimale sono necessari prodotti alternativi al latte mescolati, non agitati.
- Riempire il contenitore del latte fino a 2 cm max. dal bordo.

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

- Chiudere il contenitore del latte con il coperchio.



- Posizionare il contenitore del latte accanto alla macchina per il caffè.
- Inserire il condotto del latte dall'alto nel coperchio del contenitore del latte.
- Collegare il contenitore del latte alla macchina per il caffè inserendo il condotto del latte nella sede dell'erogatore centrale.

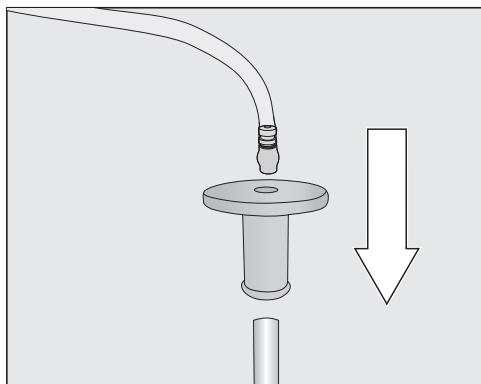
Suggerimento: Per inserire il condotto del latte più facilmente nella sede dell'erogatore principale è possibile portare l'erogatore principale nella posizione di pulizia. Toccare per 3 secondi il tasto ↶.

Preparare la confezione di latte con il tubicino del latte

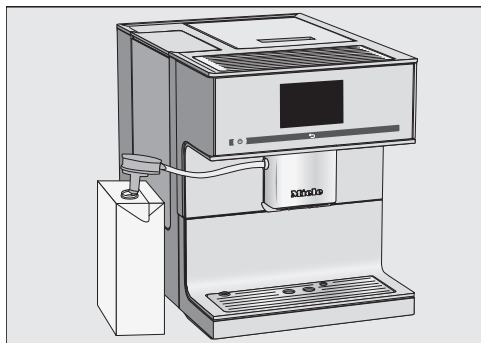
Se per un periodo prolungato non si prepara del latte, risciacquare il condotto prima di erogare la bevanda.

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

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



- Inserire l'elemento di giunzione sul tubicino del latte.
- Collegare il condotto del latte all'elemento di giunzione.



- Se si utilizza un prodotto al latte alternativo, mescolare accuratamente il latte. Per una preparazione ottimale occorre il latte mescolato, non agitato.
- Posizionare la confezione di latte accanto alla macchina per il caffè.
- Immergere il tubicino del latte.
- Infilare il condotto del latte nella sede sull'erogatore centrale.

Suggerimento: Per inserire il condotto del latte più facilmente nella sede dell'erogatore principale è possibile portare l'erogatore principale nella posizione di pulizia. Toccare per 3 secondi il tasto ↶.

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

Caffè

Preparare una bevanda al caffè

Con il tasto freccia > è possibile visualizzare e selezionare altre bevande.

Si visualizza il menù Bevande.

- Se si desidera preparare una bevanda al caffè con latte, preparare il contenitore per il latte oppure una confezione di latte con il tubicino.



- Posizionare una tazza sotto l'erogatore centrale.
- Toccare il simbolo o il nome per la bevanda al caffè desiderata.

Si avvia la preparazione.

Interrompere la preparazione

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

Erogazione bevande

Interrompere singolo componente della bevanda

- Toccare Stop.

Interrompere l'intera preparazione della bevanda

- Toccare Interrompi.

Preparare una bevanda al caffè con DoubleShot

Si visualizza il menù Bevande.

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

La preparazione si avvia e sul display appare:



- Toccare DoubleShot.

Vengono macinate e infuse due dosi di grani di caffè.

Preparare due tazze ☐

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



- Posizionare le tazze sotto gli ugelli dell'erogatore centrale.
- Toccare ☐.
- Selezionare la bevanda.

Vengono preparate due dosi di bevande.

Preparare più tazze di caffè in sequenza (caffettiera)

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

Viene visualizzato il menù Bevande.

È possibile utilizzare la funzione Caffettiera due volte di seguito. Successivamente è necessario un tempo di raffreddamento della macchina più lungo di un'ora affinché la macchina per il caffè non si danneggi.

- Sistemare un recipiente adatto, di dimensioni sufficienti, sotto l'erogatore centrale.
- Selezionare Caffettiera.
- Selezionare il numero desiderato di tazze (da 3 a 8).
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

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

Interrompere Caffettiera

È possibile interrompere la preparazione in qualsiasi momento.

- Toccare Interrompere.

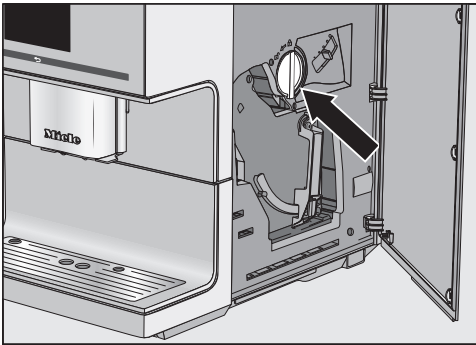
Bevande con caffè in polvere

Si possono preparare bevande al caffè con caffè in grani già macinati. In questo modo è possibile ad es. preparare bevande al caffè decaffeinato, nonostante nel contenitore del caffè in grani vi sia del caffè che contiene caffeina.

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

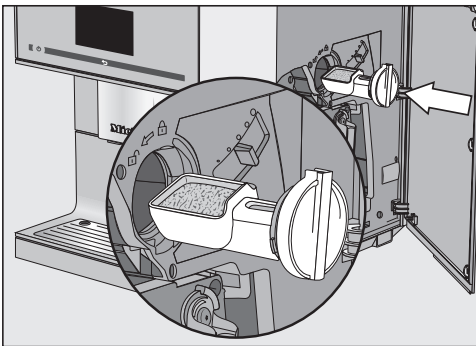
Con il caffè in polvere è possibile preparare sempre solo **una** dose di caffè o caffè espresso.

Aggiungere caffè in polvere



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

- Aprire lo sportello.
- Ruotare la maniglia verso sinistra (freccia) per rimuovere il cassetto caffè in polvere.



- Riempire il caffè in polvere con il cucchiaino nell'apposito vano. Inserire il cassetto caffè in polvere orizzontalmente nel vano caffè.

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

- Ruotare la maniglia verso destra per riempire il caffè in polvere nel modulo infusione e chiudere il vano del caffè in polvere.
- Chiudere lo sportello.

A display compare Utilizzare caffè in polvere?

Preparare bevande con caffè in polvere

- Toccare Sì.

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

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

La bevanda al caffè viene erogata.

Se si seleziona No, la polvere di caffè viene eliminata nel contenitore fondi senza essere utilizzata. L'apparecchio si risciacqua.

Tè

Preparare tè

⚠ Pericolo di ustionarsi e bruciarsi a contatto con l'erogatore di acqua bollente.

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

Non avvicinarsi all'erogatore dell'acqua bollente, quando fuoriescono liquidi molto caldi o vapore.

Non toccare nessun componente caldo della macchina.

Erogazione bevande

L'erogatore dell'acqua bollente è situato a destra dell'erogatore centrale.

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

Si visualizza il menù Bevande.

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



- Posizionare la tazza per il tè sotto l'erogatore dell'acqua bollente.
- A display selezionare la miscela di tè.

L'acqua calda viene erogata nella tazza. Adesso è possibile avviare il timer per il tempo di infusione se è attivo il TeaTimer.

Avviare il TeaTimer

Sul display a sinistra in basso compare TeaTimer.



- Toccare TeaTimer.

TeaTimer è contrassegnato. Dopo l'erogazione si apre l'editor con una proposta di tempo.

- Modificare eventualmente il tempo di infusione.

- Confermare con OK.

Allo scadere del tempo di infusione suona un segnale acustico.

- Rimuovere le foglie o la bustina di tè.

Interrompere la preparazione di tè

- Toccare Stop o Interrompi.

Preparare più tazze di tè in sequenza (teiera)

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

Si visualizza il menù Bevande.

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

La teiera si riempie. Il display visualizza il procedimento in corso.

È possibile interrompere la preparazione in qualsiasi momento:

- Toccare Interrompi.

Preparare acqua calda

 Pericolo di ustionarsi e bruciarsi a contatto con l'erogatore di acqua calda.

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

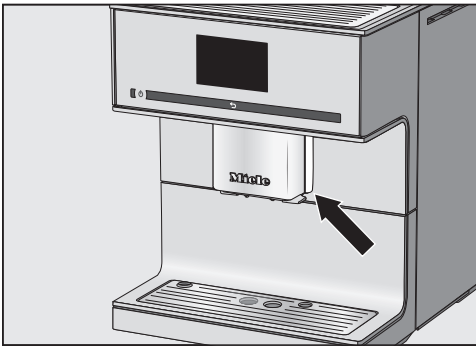
Non avvicinare alcuna parte del corpo agli erogatori quando fuoriescono liquidi o vapore molto caldi.

Non toccare nessun componente caldo della macchina.

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

La quantità di acqua calda si può adattare alle dimensioni della tazza (v. cap. "Quantità erogata").

Si visualizza il menù Bevande.



- Sistemare un recipiente adatto sotto l'erogatore di acqua calda.
- Selezionare Acqua calda.

Si avvia la preparazione.

Interrompere la preparazione

- Toccare Stop o Interrompi.

Informazioni utili

Bevande al caffè nel dettaglio

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

- **Caffè con latte:** è caffè espresso con latte caldo.
- **Caffè Americano:** si ottiene con caffè espresso e acqua molto calda. Dapprima si prepara il caffè espresso, poi si versa l'acqua molto calda nella tazza.
- **Caffelatte:** si compone di latte caldo e caffè espresso.
- **Cappuccino** si compone di circa 2 terzi di schiuma di latte e 1 terzo di caffè espresso.
- **Cappuccino italiano:** ha le stesse percentuali di schiuma di latte e di caffè espresso di un cappuccino. Tuttavia si prepara dapprima il caffè espresso e poi la schiuma di latte.
- **Caffè espresso** è un caffè forte e aromatico con una crema densa color nocciola.
Per preparare il caffè espresso si consiglia di utilizzare caffè in grani con tostatura per caffè espresso.
- **Caffè espresso macchiato:** è un caffè espresso con una piccola corona di schiuma di latte.
Utilizzare una tazza con almeno 100 ml di capacità.
- **Flat white:** è un cappuccino grande: tanto caffè espresso con abbondante schiuma di latte.
- **Caffè** si contraddistingue dal caffè espresso per via della speciale tostatura del caffè in grani e della maggiore quantità d'acqua.
Per preparare il caffè si consiglia di utilizzare caffè in grani con la rispettiva tostatura.

- **Caffè lungo** è un caffè preparato con molta più acqua.
- **Latte macchiato** si compone di 1 terzo di latte caldo, 1 terzo di schiuma di latte e 1 terzo di caffè espresso.
- **Long black** si ottiene con acqua calda e due caffè espresso.
- **Caffè ristretto:** caffè espresso concentrato dal sapore deciso. La stessa quantità di caffè in polvere come per un caffè espresso viene preparata con pochissima acqua.

Bevande al tè nel dettaglio

Questa macchina per il caffè non è adatta a uso industriale o scientifico. Le temperature sono valori indicativi che possono variare a seconda delle condizioni ambientali.

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

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

Il tipo di tè determina quindi la temperatura preimpostata di erogazione.

Le rispettive temperature di erogazione sono quelle consigliate da Miele per la preparazione di tè nero, verde, alle erbe o alla frutta.

Seguire le indicazioni relative alla preparazione fornite dal produttore.

Il sapore del tè è influenzato in maniera sensibile dall'acqua utilizzata. L'acqua dovrebbe essere possibilmente dolce, affinché l'aroma del tè si possa sprigionare al meglio.

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

La quantità di tè e il tempo di infusione varia in base alla miscela di tè. Seguire le raccomandazioni riportate sulla confezione o ricevute al momento dell'acquisto. La quantità di acqua bollente si può adattare alla miscela del tè o alle dimensioni della tazza (v. cap. "Quantità erogata").

Suggerimento: Conservare possibilmente il tè in un luogo buio e asciutto in contenitori a chiusura ermetica. Acquistare preferibilmente quantità più piccole per ridurre al minimo la perdita dell'aroma.

Parametri

Dose

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

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

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

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

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

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 im-

postato in modo ottimale, è possibile preparare una bevanda al caffè perfetta con crema delicata, color nocciola.

Quantità erogata

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

È quindi possibile adattare la quantità di acqua necessaria per tutte le bevande al caffè, l'acqua calda e le miscele di tè alle dimensioni della tazza e alla miscela di caffè che si utilizza. La quantità di caffè in polvere non ne viene modificata.

Per le bevande al caffè con il latte è possibile adattare alle proprie esigenze anche la percentuale di schiuma e di latte. Inoltre è possibile modificare la dose di latte caldo e schiuma di latte.

La quantità erogata modificata viene sempre salvata nel profilo attuale. Il nome del profilo attualmente selezionato è visualizzato in alto a sinistra sul display.

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

Temperatura di infusione per le bevande al caffè

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

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

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

Preinfusione del caffè in polvere

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

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

Nel menù Impostazioni è possibile adattare la macchina per il caffè alle proprie esigenze.

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

Accedere al menù "Impostazioni"

Si visualizza il menù Bevande.

■ Toccare .

■ Toccare Impostazioni .

Adesso è possibile controllare o modificare le impostazioni.

Dalla cornice colorata si riconoscono le impostazioni selezionate.

Toccando  si torna al livello menù precedente.

Modificare e salvare le impostazioni

Si visualizza il menù Impostazioni .

■ Scegliere la voce menù che si intende modificare.

■ Selezionare l'impostazione desiderata.

■ Confermare con *OK*.

L'impostazione viene memorizzata.

Lingua

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

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

Ora

È possibile impostare l'indicazione dell'ora, il formato e l'ora.

Visualizzazione dell'ora

È possibile scegliere tra le seguenti possibilità:

- On: la data e l'ora vengono sempre visualizzate anche quando la macchina è spenta.
- Off: la data e l'ora non vengono visualizzate quando la macchina è spenta.
- Spegnimento notturno: la data e l'ora vengono visualizzate dalle 5:00 alle 23:00.

La visualizzazione dell'ora può essere attivata solo se la macchina per il caffè è connessa in rete.

Quando la visualizzazione dell'ora è attiva, i consumi energetici della macchina per il caffè aumentano. Sul display compare una segnalazione corrispondente.

Formato dell'ora

Si può scegliere tra:

- formato 24 h (24 h)
- formato 12 h (12 h (am/pm))

Impostazione

Impostare le ore e i minuti.

Se la macchina per il caffè è collegata a una rete WLAN e ci si è registrati nella app Miele, l'ora viene sincronizzata nella app Miele in base alle impostazioni della posizione.

Modifica delle impostazioni

Timer

Sono disponibili due timer con le seguenti funzioni:

la macchina per il caffè

- si accende a una determinata ora, p.es. al mattino a colazione (Accensione alle),
- si spegne a una determinata ora (Spegnimento alle),
- si spegne dopo un determinato lasso di tempo se non si preme alcun tasto o non si prepara alcuna bevanda (Spegnimento dopo; solo con timer 1).

Inoltre le funzioni del timer possono essere associate a singoli giorni della settimana.

Per Accensione alle e Spegnimento alle il timer deve essere attivo e associato almeno a un giorno della settimana.

Selezionare il timer

Si può scegliere tra:

- Timer 1: Accensione alle, Spegnimento alle, Spegnimento dopo
- Timer 2: Accensione alle, Spegnimento alle

Accensione alle

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

Se la macchina per il caffè si è accesa **tre** volte tramite la funzione del timer Accensione alle e non sono state erogate bevande, l'apparecchio non si accende più in automatico. In questo modo la macchina per il caffè non si accende ogni giorno in caso di assenza prolungata, p.es. ferie. I tempi programmati di au-
54

toaccensione rimangono comunque memorizzati e vengono riattivati alla successiva accensione manuale.

Spegnimento alle

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

Spegnimento dopo

Il timer Spegnimento dopo è disponibile solo col timer 1.

Se non viene premuto alcun tasto oppure non si prepara alcuna bevanda, dopo 20 minuti la macchina per il caffè si spegne per risparmiare energia elettrica.

È possibile modificare questa preimpostazione e scegliere un tempo compreso tra 15 minuti e 9 ore. Se si prolunga questo tempo, i consumi energetici della macchina per il caffè aumentano.

Selezionare i giorni della settimana (impostazione avvio giornaliero)

Il giorno della settimana selezionato è contrassegnato con ☒.

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

Attivazione e disattivazione del timer

Per la visualizzazione dell'ora è stato selezionato On o Spegnimento notturno: se è attivo il timer per Accensione alle, 23:59 h prima appare a display il simbolo ⌚ e l'ora di accensione desiderata.

Se il blocco è attivo, il timer Accensione alle non funziona.

Selezionare la funzione del timer desiderata. La funzione timer selezionata viene indicata con .

Modalità risparmio

La Modalità risparmio consente di risparmiare energia. Il sistema si riscalda solo quando si avvia la preparazione della bevanda.

Di serie, è attiva la Modalità risparmio.

Se si spegne la Modalità risparmio, i consumi energetici della macchina per il caffè aumentano.

Illuminazione

Di seguito le possibilità:

- La macchina è accesa: impostare la luminosità della luce.
- La macchina è spenta: impostare la luminosità della luce e stabilire quando quest'ultima si deve spegnere.

Quando la macchina per il caffè è accesa, rimane illuminata ancora per un certo tempo dopo l'ultima azione intrapresa. Questo tempo non si può modificare.

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

Durezza dell'acqua

Se non si inserisce **alcuna** cartuccia di decalcificazione e si decalcifica la macchina per il caffè con le compresse, impostare la macchina sulla durezza dell'acqua presente in loco. Al momento giusto compare la richiesta a display di avviare il processo di decalcificazione.

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

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

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

Utilizzare acqua potabile non gassata.

Suggerimento: se la durezza dell'acqua è >21 °dH (3,8 mmol/l), si consiglia di utilizzare acqua potabile 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 perché viene utilizzato meno prodotto decalcificante.

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

I livelli di durezza impostabili sono quattro:

°dH	mmol/l	ppm (mg/l CaCO_3)	Impostazione*
0 – 8,4	0 – 1,5	0 – 150	dolce 1
8,4 – 14	1,5 – 2,5	150 – 250	media 2
14 – 21	2,5 – 3,8	250 – 375	dura 3
> 21	$> 3,8$	> 375	molto dura 4

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

Modifica delle impostazioni

Informazione (visualizzare informazioni)

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

Inoltre è possibile vedere quante erogazioni è possibile effettuare fino allo sgrassaggio del modulo infusione (Erogazioni rimanenti:).

Per ritornare alla precedente visualizzazione display premere ↩.

Blocco accensione 🔒

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

Attivazione e disattivazione del blocco 🔒

Se è attivo il blocco accensione, disattivare le impostazioni del timer per **Accensione alle**. La macchina per il caffè **non** si accende al tempo indicato.

Disattivare il blocco di accensione 🔒

Premendo il tasto On/Off ①, compare 🔒.

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

Quando si spegne, la macchina è nuovamente bloccata.

Miele@home

Le seguenti voci menù possono comparire sotto Miele@home:

- **Connettere:** questa opzione compare solo se la macchina per il caffè sinora non è stata collegata a una rete WLAN o se è stato eseguito il reset di Configurazione di rete.

- **Disattivare*/Attivare*:** le impostazioni per la rete WLAN rimangono invariate ma la connessione in rete viene attivata o disattivata.
- **Stato connessione*:** vengono visualizzate le informazioni relative alla connessione WLAN. I simboli indicano l'intensità della connessione.
- **Connettere di nuovo*:** le impostazioni per la rete WLAN attuale vengono resettate. La connessione WLAN viene riconfigurata.

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

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

Luminosità

Con la barra a segmenti è possibile impostare la luminosità del display.

Volume

È possibile regolare il volume dei segnali acustici e dell'acustica tasti con la barra a segmenti.

Service

Far fuoriuscire tutto il vapore

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

Modalità fiera

Questa impostazione non è necessaria per l'utilizzo privato.

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

Impostazioni di serie

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

Queste impostazioni sono rilevabili nella “Panoramica impostazioni”.

Impostazioni macchina

Quanto segue **non** viene resettato:

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

Il Timer decalcificazione viene resettato alle 04:00 h.

Configurazione di rete

Le impostazioni per la rete WLAN vengono resettate.

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

Pulizia e manutenzione



Pericolo per la salute a causa della mancata pulizia.

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

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

Elenco intervalli di pulizia

Intervallo di pulizia consigliato	Cosa pulire/è necessario fare per la manutenzione?
Ogni giorno (a fine giornata)	Serbatoio dell'acqua
	Contenitore fondi di caffè
	Vaschetta raccogli gocce e base/griglia appoggiatezze
	Contenitore del latte
	Tubicino del latte
	Sensore bordo tazza
Una volta alla settimana (più spesso se particolarmente sporchi)	Erogatore centrale
	Modulo infusione
	Vano interno sotto il modulo infusione e la vaschetta raccogli gocce
	Involucro
Una volta al mese	Contenitore caffè in grani
	Vano caffè in polvere e cassetto caffè in polvere
	Filtro serbatoio acqua (o se necessario)
Una volta all'anno (più spesso se necessario)	Ingrassare il modulo infusione (con grasso al silicone)
su esortazione della macchina	Pulire il condotto del latte (con uno stick detergente)
	Sgrassare il modulo infusione (con una pastiglia detergente)
	Decalcificare la macchina quando indicato sul display (con una pastiglia decalcificante)

Pulire a mano o in lavastoviglie

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

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

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

- Copertura in acciaio inox dell'erogatore centrale
- Sensore bordo tazza
- Modulo infusione
- Coperchio contenitore caffè in grani
- Pannello inferiore

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

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

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

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

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

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

- Erogatore principale (senza copertura in acciaio inox)
- Contenitore per il latte con coperchio
- Tubicino per il latte

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

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

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

Far raffreddare la macchina per il caffè prima di pulirla.

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

 Danni materiali a causa dell'umidità penetrata.

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

Non utilizzare un apparecchio a vapore per pulire la macchina.

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

Pulizia e manutenzione

Detergenti non idonei

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

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

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

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

- protezioni solari/creme solari

Pulire la vaschetta raccogli gocce e il contenitore di fondi

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

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

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

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

Non toccare nessun componente caldo della macchina.

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

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

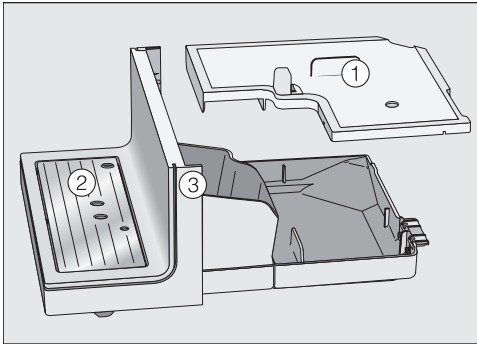
Il contenitore dei fondi è situato nella vaschetta raccogli gocce.

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

- Facendo attenzione, estrarre la vaschetta raccogli-gocce dalla macchina per il caffè.

Nel contenitore dei fondi caffè si trova per lo più anche un po' di acqua di lavaggio.

- Vuotare la vaschetta e il contenitore fondi.

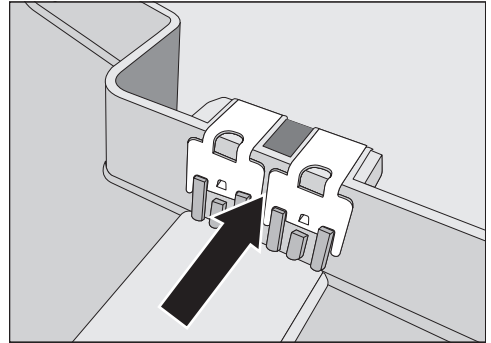


- Rimuovere il coperchio ①, la base/griglia appoggiatezze ② e il pannello inferiore ③.

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

- Lavare tutti i componenti a mano.

Suggerimento: Per pulire accuratamente la vaschetta raccogli-gocce, il contenitore di fondi, il coperchio e la base/griglia appoggiatezze, lavarli ogni tanto in lavastoviglie.



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

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

- Pulire il vano interno della macchina sotto la vaschetta raccogli-gocce.
- Riapplicare il contenitore fondi, il coperchio e il pannello inferiore **prima** di introdurre la vaschetta raccogli-gocce nella macchina per il caffè. Inserire la vaschetta correttamente finché risulta percepibile l'incastro.

Pulire la base/griglia appoggiatezze

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

Pulizia e manutenzione



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

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

Pulire il serbatoio dell'acqua

Pulire il serbatoio dell'acqua ogni giorno.

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

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

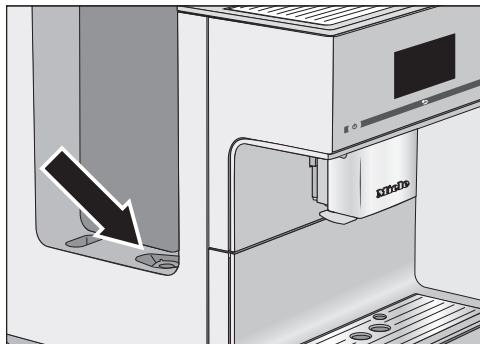
- Pulire e asciugare con cura la superficie di appoggio della macchina, soprattutto gli incavi.
- Reinserire il serbatoio dell'acqua.

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

Considerare che la decalcificazione automatica funziona solo con serbatoio dell'acqua inserito e pieno (almeno 500 ml di acqua).

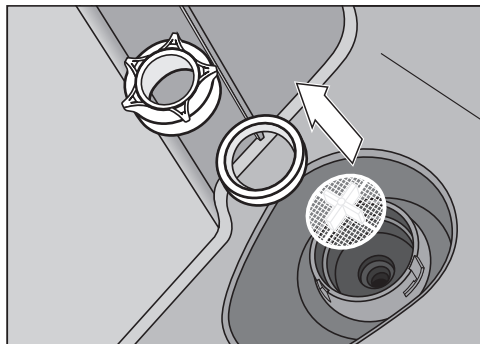
Togliere e lavare il filtro del serbatoio acqua

Lavarlo una volta al mese.



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

- Rimuovere il serbatoio.



- Svitare il tappo di sicurezza.
- Rimuovere l'anello di guarnizione e il filtro.
- Lavare tutti i componenti a mano.
- Risciacquare con cura tutti i componenti sotto acqua corrente.
- Rimettere in sede il filtro (con la croce verso l'alto) e l'anello di guarnizione.

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

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

Pulire l'erogatore centrale

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

Si visualizza il menù *Bevande*.

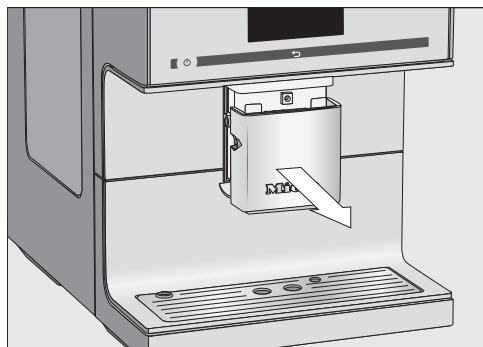
Rimuovere l'erogatore centrale e smontarlo

Quando l'erogatore centrale si trova nella posizione più alta, non è possibile rimuovere le parti. Posizionare quindi l'erogatore centrale nella posizione di pulizia.

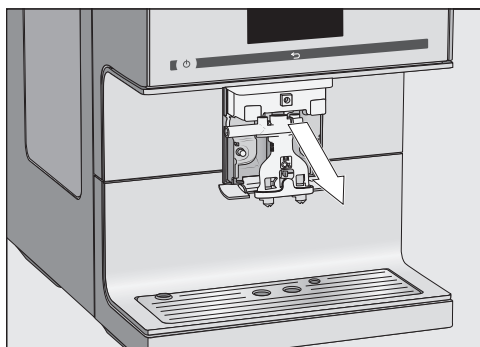
- Toccare per tre secondi ↶.

L'erogatore centrale si sposta nella posizione di pulizia.

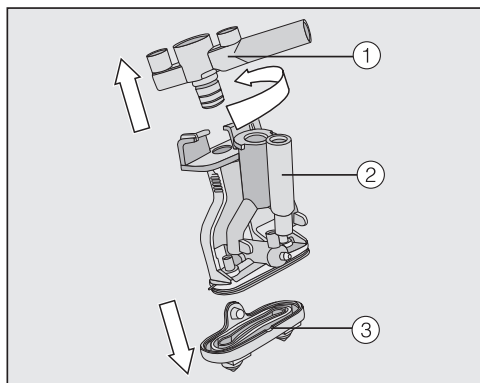
Suggerimento: Quando la macchina è spenta, è possibile rimuovere e pulire i componenti dell'erogatore centrale in qualsiasi momento.



- Togliere la copertura in acciaio inox verso di sé.



- Rimuovere l'unità di erogazione verso di sé.



- Ruotare la parte superiore ① con il supporto per il tubo del latte. Rimuovere il componente. Rimuovere anche il pezzo a Y ②. Svitare gli ugelli ③.

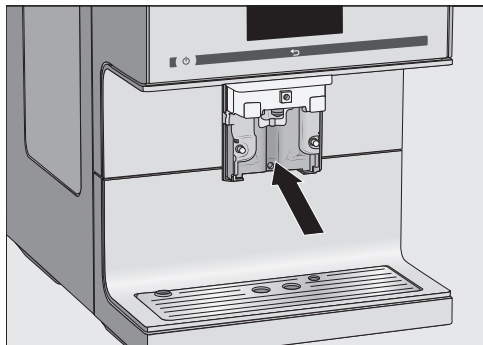
Pulire l'erogatore centrale

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

- Lavare tutte le parti accuratamente a mano.

Pulizia e manutenzione

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



- Pulire la superficie dell'erogatore centrale con un panno spugna umido.
- Se i raccordi del tubicino del latte sono intasati, lavarli sotto acqua corrente servendosi dello scovolino in dotazione: inserire quindi lo scovolino nel raccordo. Muovere lo scovolino avanti e indietro finché si eliminano tutti i residui di latte.

Applicare l'erogatore centrale

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

- Rimontare l'erogatore centrale. Premere con forza per inserire gli ugelli dell'erogatore ③ sull'unità di erogazione.

Assicurarsi che tutti i componenti siano collegati in modo stabile tra loro.

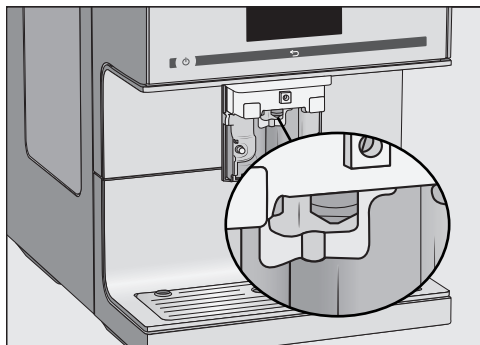
- Spingere l'unità di nuovo nell'erogatore centrale.

- Riapplicare la copertura in acciaio inossidabile.
- Confermare con *OK*.

Pulire l'ugello del vapore

Pulire l'ugello del vapore una volta al mese.

- Per portare l'erogatore centrale nella posizione di pulizia, toccare per tre secondi ↶.
- Togliere la copertura in acciaio inox verso di sé.
- Rimuovere l'unità di erogazione verso di sé.

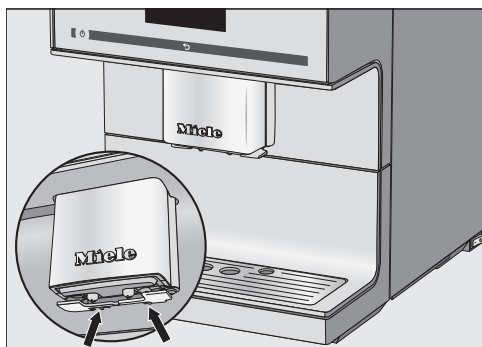


Infilare lo scovolino al max. 1 cm all'interno dell'ugello vapore.

- Pulire l'ugello del vapore con l'apposito scovolino.
- Spingere l'unità di nuovo nell'erogatore centrale.
- Riapplicare la copertura in acciaio inossidabile.

Pulire il sensore bordo tazza

Pulire il sensore bordo tazza ogni giorno. Sotto l'erogatore centrale è situato il sensore bordo tazza.



- Premere entrambi i naselli (frecche).

Il sensore bordo tazza si stacca.

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

Per inserirlo:

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

Pulire il tubicino del latte

Pulire il tubicino del latte ogni giorno.

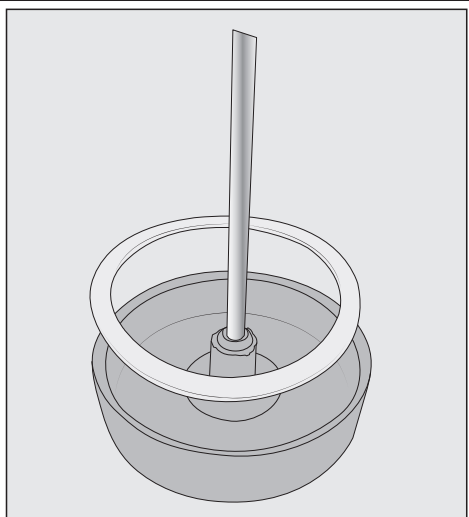
- Risciacquare il tubicino di latte sotto acqua corrente.
- Sfilare l'elemento di giunzione dal tubo in acciaio inossidabile.
- Pulire i componenti a mano sotto acqua corrente e con un po' di detersivo per piatti.
- Se necessario ammolare i componenti durante la notte in acqua e detersivo.
- Risciacquare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

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

Pulire il contenitore per il latte

Pulirlo ogni giorno il recipiente del latte.

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



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

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

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

Pulizia e manutenzione

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

 Pericolo per la salute a causa della mancata pulizia.

Il latte per natura contiene germi. A causa del calore e dell'umidità nel vano interno della macchina per il caffè questi germi possono proliferare, p.es. i residui di latte possono inacidirsi e mettere a repentaglio la salute dell'utente.

Si raccomanda di pulire accuratamente e regolarmente i componenti per il latte.

Il tubo del latte della macchina per il caffè deve essere pulito una volta alla settimana. Una segnalazione a display funge da promemoria.

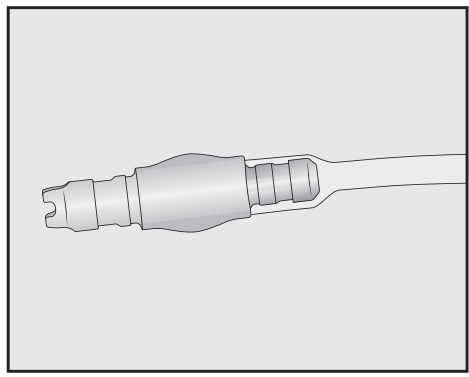
■ Confermare con **OK**.

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

Ci sono due possibilità per pulire il tubicino del latte:

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

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



Suggerimento: si consiglia, in aggiunta all'abituale pulizia settimanale di eseguire una pulizia straordinaria una volta al mese. Ad es. se si pulisce la macchina a mano una volta alla settimana, eseguire una volta al mese il programma di pulizia. Con questa combinazione il tubicino del latte risulta pulito in modo ottimale.

Pulire il contenitore del caffè in grani

 Pericolo di ferirsi col macinacaffè in funzione.

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

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

I chicchi di caffè contengono grassi che si depositano sulle pareti del contenitore caffè in grani e potrebbero ostacolare

il fluire dei chicchi. Per questo motivo pulire con regolarità il contenitore del caffè in grani con un panno asciutto e morbido.

- Smontare il coperchio del contenitore caffè in grani.
- Eliminare i grani rimasti.

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

- Pulire il contenitore del caffè in grani con un panno asciutto e morbido.

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

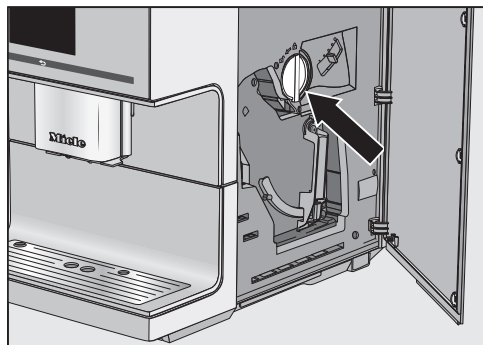
- Riposizionare il coperchio.

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

Pulire il cassetto per caffè in polvere

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

- Aprire lo sportello.



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

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

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

Pulire a mano il modulo infusione e il vano interno

 Pericolo per la salute a causa della mancata pulizia.

I residui umidi del caffè in polvere presenti nel vano interno possono ammuffirsi ed essere nocivi per la salute.

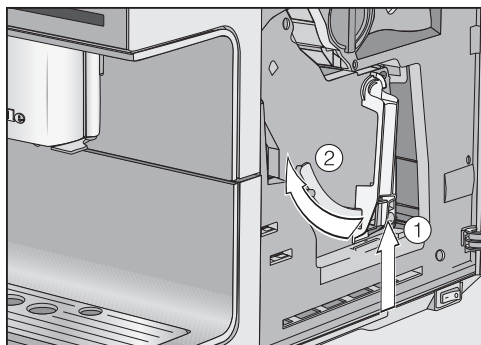
Rimuovere regolarmente i residui di caffè in polvere e pulire il vano interno.

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

Occorre una pastiglia detergente Miele per sgrassare il modulo infusione.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio.

Pulizia e manutenzione



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

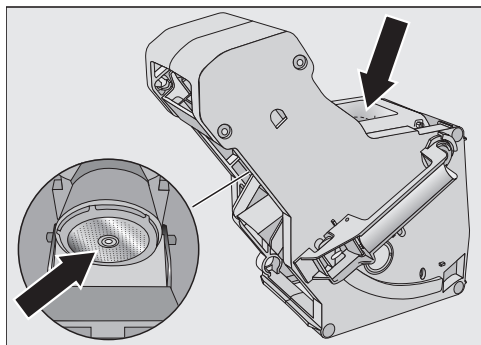
Dopo aver estratto il modulo infusione, **non** modificare la posizione della maniglia sul modulo infusione. È possibile che il modulo infusione non si inserisca più.

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

Le parti mobili del modulo infusione sono lubrificate. I detersivi danneggiano il modulo infusione.

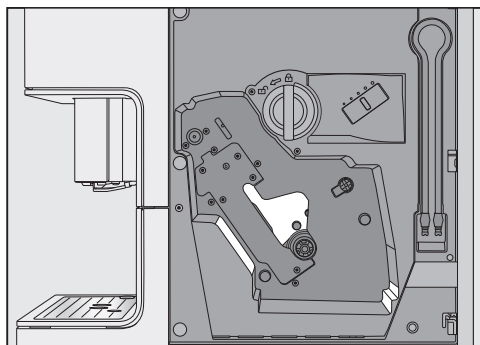
Pulire il modulo infusione esclusivamente a mano con acqua calda **senza detersivo**.

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



- Eliminare i residui di caffè da entrambi i filtri (v. frecce).

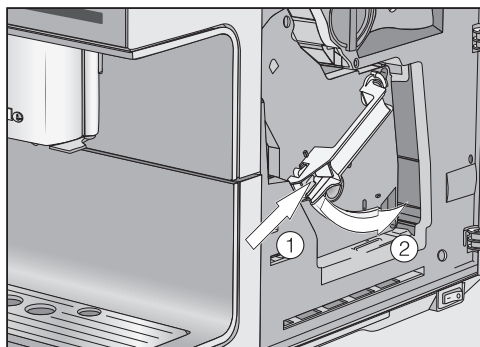
- Asciugare l'imbuto, affinché il caffè in polvere non vi rimanga incollato alla successiva preparazione.



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

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

- Inserire il modulo infusione in posizione diritta nella macchina per il caffè.



- Premere il tasto in basso sulla maniglia del modulo infusione ① e ruotare la maniglia verso destra ②.

La maniglia si aggancia in modo percepibile.

- Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- È possibile preparare di nuovo bevande.

Pulire l'involucro

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

Pulire immediatamente eventuali schizzi di prodotto decalcificante.

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

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

Programmi di pulizia

Sono disponibili i seguenti programmi:

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

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

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

Visualizzare il menù "Pulizia"

Si visualizza il menù Bevande.

- Toccare .
- Toccare Pulizia.

Ora è possibile selezionare un programma di pulizia.

Risciacquare la macchina

Dopo la preparazione di una bevanda al caffè, prima dello spegnimento la macchina effettua un risciacquo. In questo modo si eliminano eventuali residui di caffè.

I condotti possono essere risciacquati anche manualmente.

Si visualizza il menù Bevande.

- Toccare .
- Toccare Pulizia.
- Toccare Risciacquare apparecchio.

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

Risciacquare il condotto del latte

Il condotto del latte si può intasare a causa dei residui di latte. Per questo motivo occorre risciacquare con regolarità il tubicino del latte. Se si è preparato del latte, al più tardi allo spegnimento compare l'esortazione a inserire il tubicino del latte nella base/griglia appoggiatazze.

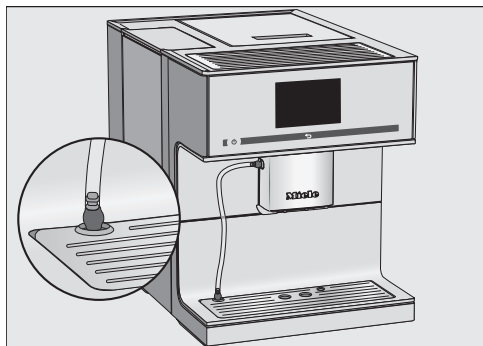
Il tubicino del latte può essere risciacquato anche manualmente.

Si visualizza il menù Bevande.

Pulizia e manutenzione

Suggerimento: Sistemare un recipiente adatto sotto l'erogatore centrale.

- Toccare .
- Toccare Pulizia.
- Toccare Risciacquare condotto latte.



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

I condotti del latte vengono risciacquati.

Pulire il condotto del latte

Per la pulizia del condotto del latte è necessario 1 stick di detergente per i condotti.

Per una pulizia ottimale si consiglia di utilizzare il prodotto Miele specifico per la pulizia dei condotti del latte. Il detergente in polvere per il condotto del latte è stato sviluppato in modo specifico per le macchine per il caffè Miele e impedisce in questo modo eventuali danni.

È possibile acquistare il detergente per i condotti del latte nello shop online di Miele, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

Il programma di pulizia Pulire condotto latte dura ca. 10 minuti.

Si visualizza il menù Bevande.

- Toccare .

Questo procedimento non può essere interrotto. La procedura deve essere svolta fino alla fine.

- Toccare Pulizia.
- Toccare Pulire condotto latte.

Il procedimento si avvia.

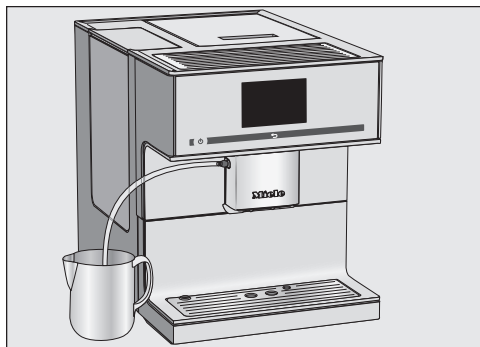
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Sul display compare Inserire il condotto del latte nel detergente.

Preparare la soluzione detergente per la pulizia:

- sciogliere il detergente in polvere in un recipiente con 200 ml di acqua tiepida: mescolare la soluzione con un cucchiaino finché la polvere detergente si sarà completamente sciolta.

Per la pulizia:



- Collocare il recipiente accanto alla macchina per il caffè e infilare il condotto del latte nella soluzione detergente. Accertarsi che il condotto del latte sia sufficientemente immerso nella soluzione detergente.
- Confermare con **OK**.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Dopo il risciacquo il procedimento di pulizia è terminato.

Sgrassare il modulo infusione

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

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

È possibile acquistarle nello shop online di Miele, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

Segnalazione a display

Dopo aver preparato 200 bevande, a display compare Sgrassare il modulo infusione.

- Confermare con **OK**.

La segnalazione ricompare a intervalli regolari. Al raggiungimento del numero massimo di erogazioni possibili, la macchina per il caffè si blocca.

È possibile spegnere la macchina se in quel momento non si desidera avviare il programma di pulizia. Sarà possibile preparare di nuovo bevande dopo aver sgrassato il modulo infusione.

Sgrassare il modulo infusione secondo le indicazioni visualizzate a display

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

Per il programma di pulizia è necessaria 1 pastiglia.

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

Il programma di pulizia non può essere interrotto. La procedura deve essere svolta fino alla fine.

- Confermare con **OK**.

Si avvia il programma di pulizia.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Pulire il modulo infusione e il vano interno

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

Occorre una pastiglia detergente Miele per sgrassare il modulo infusione.

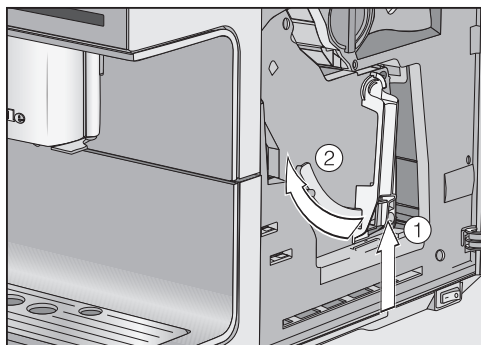
 Pericolo per la salute a causa della mancata pulizia.

I residui umidi del caffè in polvere presenti nel vano interno possono ammuffirsi ed essere nocivi per la salute.

Rimuovere regolarmente i residui di caffè in polvere e pulire il vano interno.

- Aprire lo sportello dell'apparecchio.

Pulizia e manutenzione



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

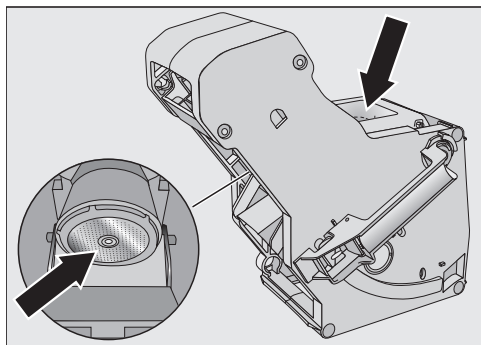
Dopo aver estratto il modulo infusione, **non** modificare la posizione della maniglia sul modulo infusione. È possibile che il modulo infusione non si inserisca più.

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

Le parti mobili del modulo infusione sono lubrificate. I detersivi danneggiano il modulo infusione.

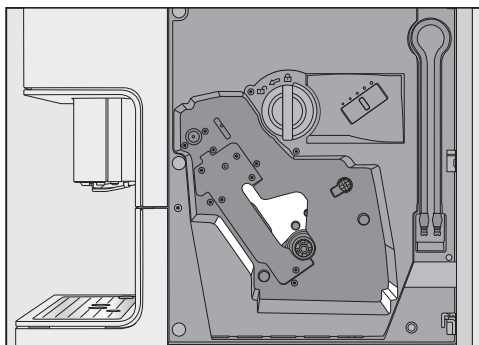
Pulire il modulo infusione esclusivamente a mano con acqua calda **senza detersivo**.

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



- Eliminare i residui di caffè da entrambi i filtri (v. frecce).

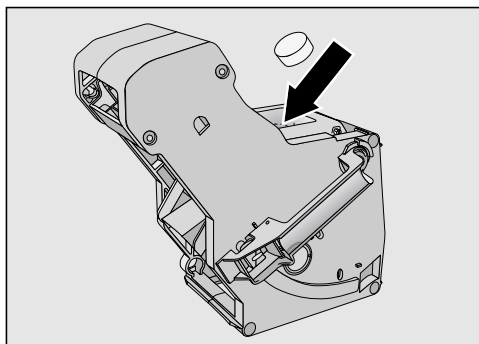
- Asciugare l'imbuto, affinché il caffè in polvere non vi rimanga incollato alla successiva preparazione.



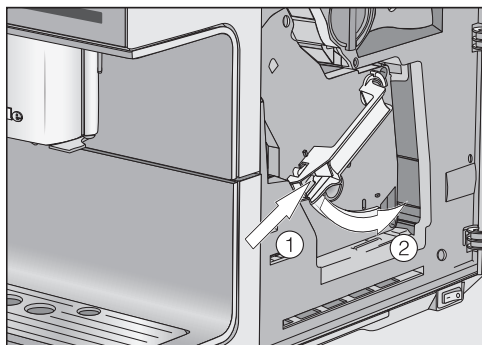
- Pulire il vano interno della macchina per il caffè. Assicurarsi che le zone illustrate in chiaro nella figura vengano pulite accuratamente.

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

Sul display compare: Inserire modulo infusione con pastiglia



- Inserire la pastiglia detergente nel modulo infusione in alto (freccia).
- Inserire il modulo infusione con la pastiglia detergente dritto nella macchina per il caffè.



- Premere il tasto in basso sulla maniglia del modulo infusione ① e ruotare la maniglia verso destra ②.

La maniglia si aggancia in modo percepibile.

- Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
- Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Dopo il risciacquo il procedimento di pulizia è terminato. È possibile preparare di nuovo bevande.

Decalcificare apparecchio

Pericolo di danneggiamento a causa di spruzzi della soluzione decalcificante.

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

Eliminare subito eventuali schizzi derivanti dalla decalcificazione.

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

A seconda delle modalità di utilizzo della macchina e della durezza dell'acqua impiegata occorre eseguire di tanto in tanto anche la decalcificazione manuale oltre a quella automatica.

Se non è inserita **alcuna** cartuccia di decalcificazione o è inserita una cartuccia **vuota** o **scaduta**, occorre decalcificare la macchina regolarmente con il programma di pulizia Decalcificare apparecchio.

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

Per la decalcificazione occorre **1** compressa. L'intero processo dura circa 12 minuti.

La macchina per il caffè segnala tramite display quando decalcificare la macchina. A display compare Erogazioni fino a decalcificare apparecchio: 50. La macchina indica il numero restante di erogazioni fino al momento in cui è necessario eseguire la decalcificazione.

- Confermare con OK.

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

A display compare Decalcificare apparecchio.

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

Pulizia e manutenzione

Decalcificare dopo la richiesta a display

A display compare: Decalcificare apparecchio.

Questo procedimento non può essere interrotto. Il processo dovrà quindi svolgersi fino alla fine.

- Confermare con **OK**.

Il procedimento si avvia.

- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

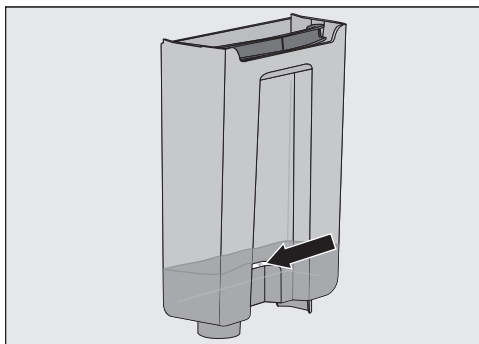
Quando a display appare Riempire il serbatoio acqua di decalcificante e acqua tiepida fino alla tacca di decalcificazione S e inserirlo, procedere come descritto di seguito.

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

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

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

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



- Versare nel serbatoio acqua tiepida fino alla tacca di decalcificazione S .
- Aggiungere **1** pastiglia di decalcificazione nel serbatoio dell'acqua.

Per il prodotto decalcificante rispettare il rapporto di miscelazione. È importante versare nel serbatoio la quantità di acqua indicata. Altrimenti la decalcificazione si interrompe prima del tempo.

Eseguire la decalcificazione

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

Se a display appare Risciacquare il serbatoio acqua e riempirlo fino alla tacca di decalcificazione S di acqua:

- risciacquare accuratamente il serbatoio con acqua pulita. Accertarsi che nel serbatoio **non** rimangano residui derivanti dal procedimento di decalcificazione.
- Riempirlo fino al contrassegno S con acqua potabile del rubinetto.

Dopo il risciacquo, il procedimento di decalcificazione è terminato. È possibile preparare di nuovo bevande.

Decalcificazione automatica

Pericolo di danneggiamento a causa di spruzzi della soluzione decalcificante.

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

Eliminare gli schizzi della soluzione decalcificante.

Quando si utilizza una cartuccia già piena di acqua accertarsi che la soluzione decalcificante non giunga sulle superfici delicate.

La macchina per il caffè dispone di un programma di pulizia automatico per la decalcificazione. Per la decalcificazione automatica si introduce una cartuccia decalcificante nella macchina per il caffè. La macchina per il caffè stabilisce in base all'utilizzo se viene eseguita la decalcificazione automatica. La decalcificazione automatica dura ca. 30 minuti, compreso il tempo di azione.

L'ora di avvio della decalcificazione quotidiana si stabilisce tramite Timer decalcificazione.

Per la decalcificazione automatica l'acqua viene mescolata al decalcificante per formare una soluzione. Questa soluzione decalcificante viene scaricata nella macchina attraverso i condotti. Dopo il tempo di azione la soluzione viene risciacquata completamente dai condotti ed è di nuovo possibile preparare le bevande.

Nel corso della decalcificazione automatica si sentono a brevi intervalli dei rumori di scarico e di risciacquo nonostante la macchina sia spenta e il display oscurato.

Se non si preparano delle bevande, la decalcificazione automatica non viene avviata.

Per preservare la durata dei componenti della macchina e garantire un ambiente povero di calcare per la preparazione delle bevande, decalcificare i condotti della macchina di tanto in tanto manualmente. Gli intervalli sono stabiliti in base alle modalità di utilizzo e alla durezza dell'acqua impiegata. Se p.es. si preparano molte bevande al caffè con latte, occorre decalcificare la macchina più spesso con le pastiglie decalcificanti.

Cosa è necessario tenere presente prima della decalcificazione automatica e durante il processo di decalcificazione?

La macchina per il caffè deve essere pronta per l'utilizzo e devono essere soddisfatte le seguenti condizioni:

- la cartuccia decalcificante deve essere inserita.
- La macchina per il caffè deve essere allacciata alla rete elettrica. Nel corso della decalcificazione automatica la macchina **non** deve essere staccata dalla rete elettrica.
- La vaschetta raccogli gocce, il modulo infusione e l'erogatore centrale sono inseriti.
- Il serbatoio dell'acqua è inserito e pieno di acqua (min 500 ml di acqua) almeno fino alla tacca di decalcificazione .
- Seguire le segnalazioni che compaiono prima dello spegnimento, p.es. Vuotare la vaschetta raccogli gocce.
- Il condotto del latte è infilato rispettivamente nella sede della base/griglia appoggiatezze e nell'erogatore centrale.
- La macchina è spenta.

Pulizia e manutenzione

Cartuccia di decalcificazione Miele

Per la decalcificazione automatica utilizzare esclusivamente la cartuccia di decalcificazione Miele.

Ricordare che la cartuccia di decalcificazione Miele ha una durata di circa un anno dopo averla inserita per la prima volta nella macchina per il caffè e riempita di acqua. Determinante per la durata di un anno è la data in cui viene inserita e riempita d'acqua la cartuccia di decalcificazione.

Non inserire cartucce già utilizzate in un'altra macchina per il caffè Miele.

La macchina non ha nessuna informazione relative al livello di riempimento di questa cartuccia. L'efficacia di decalcificazione può essere insufficiente e quindi la macchina si può danneggiare.

Non versare altri liquidi o altre sostanze nella cartuccia.

Il decalcificante è contenuto sotto forma di compresse nella cartuccia di decalcificazione. Quando la cartuccia è inserita nella macchina per il caffè, si riempie di acqua. Le compresse si sciolgono piano piano.

La cartuccia di decalcificazione è sufficiente per 7 fino a 12 mesi di decalcificazione a seconda dell'utilizzo della macchina per il caffè.

Se la cartuccia di decalcificazione è quasi esaurita, appare una segnalazione a display che informa che la cartuccia deve essere sostituita. Confermare la segnalazione con **OK**. In seguito a questa segnalazione sono possibili ulteriori 6 processi di decalcificazione.

È possibile acquistare la cartuccia Miele nello shop online di Miele, presso l'assistenza tecnica Miele oppure presso i rivenditori specializzati Miele.

Se non è inserita **alcuna** cartuccia di decalcificazione o è inserita una cartuccia **vuota o scaduta**, occorre decalcificare la macchina regolarmente con il programma di pulizia **Decalcificare apparecchio**. Per fare questo occorre il rispettivo decalcificante (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Decalcificare apparecchio").

La cartuccia può rimanere inserita anche per lunghi periodi di assenza. Se si trasporta la macchina, rimuovere la cartuccia prima del trasporto. Tenere presente:

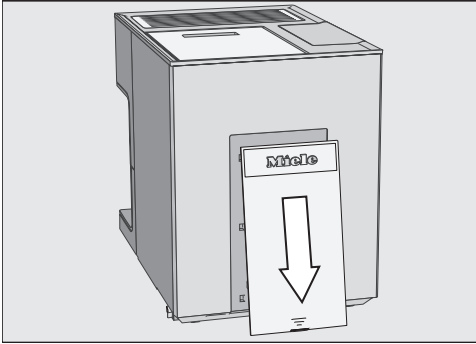
- La cartuccia di decalcificazione riempita con acqua può essere conservata max. 3 settimane al di fuori della macchina per il caffè.
- Trasportare la cartuccia di decalcificazione in posizione eretta. Evitare scossoni. Scuotere o capovolgere la cartuccia riduce il suo ciclo di vita o la danneggia.
- Conservare la cartuccia in posizione verticale, al buio e a temperatura ambiente (16 – 38 °C).

Inserire la cartuccia di decalcificazione

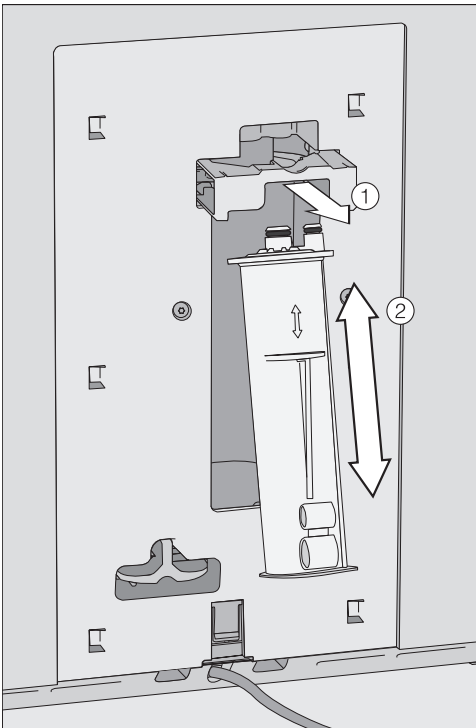
Pericolo di danneggiamento a causa di spruzzi della soluzione decalcificante.

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

Quando si utilizza una cartuccia già piena di acqua accertarsi che la soluzione decalcificante non giunga sulle superfici delicate.



- Spingere verso il basso lo sportellino sul retro della macchina per il caffè.



- Tirare verso di sé il supporto della cartuccia ①.
- Inserire la cartuccia ② e spingerla verso l'alto fino alla battuta d'arresto.
- Spostare indietro il supporto della cartuccia.

- Riposizionare lo sportellino.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.

Allo spegnimento successivo della macchina per il caffè, in fase di risciacquo la nuova cartuccia di decalcificazione si riempirà d'acqua. Si avverte la pulizia della cartuccia con acqua a brevi intervalli.

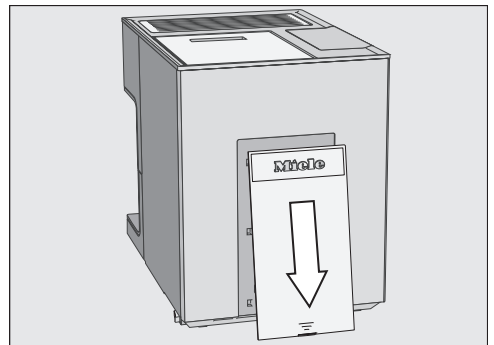
Rimuovere la cartuccia di decalcificazione

Pericolo di danneggiamento a causa di spruzzi della soluzione decalcificante.

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

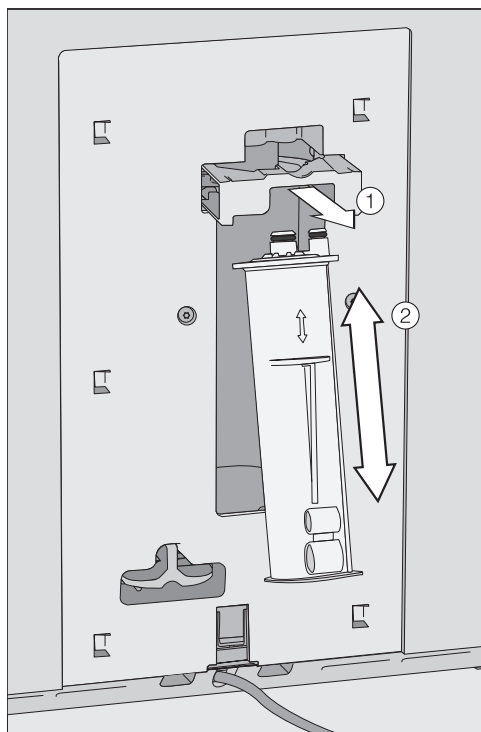
Quando si utilizza una cartuccia già piena di acqua accertarsi che la soluzione decalcificante non giunga sulle superfici delicate.

La macchina per il caffè è accesa. Ora l'apparecchio identifica la cartuccia di decalcificazione.



- Spingere verso il basso lo sportellino sul retro della macchina per il caffè.

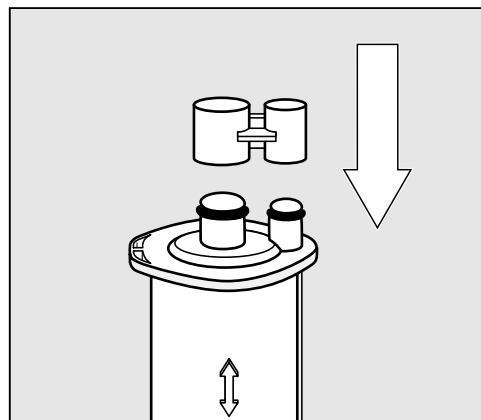
Pulizia e manutenzione



- Tirare verso di sé il supporto della cartuccia ①.

È già inserita una cartuccia di decalcificazione:

- Rimuovere la cartuccia ②.



- Chiudere la cartuccia di decalcificazione con lo sportellino.

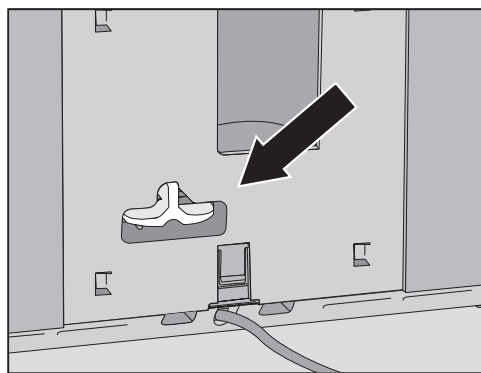
Lo sportellino si trova sul cilindro della cartuccia. Aprire lo sportellino dal punto rottura.

- Smaltire la cartuccia correttamente.

Non utilizzare la cartuccia di decalcificazione

Se non si desidera inserire nessuna cartuccia di decalcificazione, chiudere il sistema con l'adattatore. Segnalazioni come "Occorre inserire una nuova cartuccia per la decalcificazione" non vengono visualizzate.

- Rimuovere la cartuccia di decalcificazione.



- Inserire l'adattatore anziché la cartuccia di decalcificazione.

Se si rimuove la cartuccia di decalcificazione, il processo automatico viene disattivato. Poi sarà possibile procedere alla decalcificazione manuale con il programma di pulizia Decalcificare apparecchio. Per fare questo occorre il rispettivo decalcificante (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Decalcificare apparecchio").

Ora di avvio della decalcificazione automatica (Timer decalcificazione)

È possibile scegliere a piacere l'ora di avvio quotidiana per la decalcificazione automatica. Durante il tempo di azione (ca. 30 minuti) la macchina deve essere spenta.

Nello stato di fornitura l'ora di avvio della decalcificazione automatica è 04:00 h.

Impostare l'ora di avvio della decalcificazione automatica

Si visualizza il menù Bevande.

- Toccare .
- Toccare Impostazioni .
- Toccare Timer.
- Toccare Timer decalcificazione.
- Impostare l'ora di avvio desiderata.
- Confermare con *OK*.

L'ora di avvio è memorizzata. La decalcificazione automatica si avvia subito ogni giorno all'ora desiderata.

Interrompere la decalcificazione automatica

È possibile interrompere la decalcificazione automatica durante il tempo di azione.

La decalcificazione automatica può essere interrotta quanto spesso si desidera. Eventualmente occorre poi decalcificare la macchina con una compressa (v. cap. "Pulizia e manutenzione", par. "Decalcificare la macchina").

- Toccare il tasto On/Off .

Sul display appare la durata residua.

- Toccare Interrompi.

La soluzione decalcificante viene risciacquata dai condotti. Il risciacquo può durare fino a 5 minuti. Poi è possibile preparare le bevande.

Risoluzione dei problemi

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

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



Segnalazioni a display

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

Seguire le istruzioni a display per eliminare il guasto.

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

Problema	Causa e rimedio
F1, F2, F80, F82	Si tratta di un guasto interno. ■ Spegner la macchina per il caffè tramite il tasto On/Off ①. Attendere ca. 1 ora prima di riaccendere la macchina.
F41, F42, F74, F77, F225, F226, F235, F236	Si tratta di un guasto interno. ■ Spegner la macchina per il caffè tramite il tasto On/Off ①. Attendere ca. 2 minuti prima di riaccendere la macchina.

Problema	Causa e rimedio
F73 o Controllare il modulo infusione	Il modulo infusione non raggiunge la posizione base. ■ Spegner la macchina per il caffè tramite il tasto On/Off ①. ■ Estrarre il modulo infusione e pulirlo. ■ Spostare il dispositivo di espulsione caffè del modulo infusione nella posizione base. ■ Non mettere in sede il gruppo erogatore. Chiudere lo sportello e accendere la macchina con il tasto On/Off ①. Il motorino del modulo infusione viene inizializzato e si assesta in posizione base. ■ Quando si visualizza la segnalazione Inserire il modulo infusione, aprire lo sportello e riposizionare il gruppo erogatore nell'apparecchio. Chiudere lo sportello. Se la segnalazione continua a comparire, ridurre la dose di caffè da macinare e/o selezionare un grado di macinatura più fine. Alcune miscele di caffè hanno un volume di macinatura maggiore.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
F233	Il sensore bordo tazza non è inserito o non è posizionato correttamente. La copertura in acciaio inossidabile dell'erogatore centrale non è stata montata in modo corretto, p.es. è stata inclinata leggermente in avanti. Mentre l'erogatore centrale si sposta verso l'alto e viene toccato il sensore bordo tazza p.es. con una tazza, il sensore perde la propria posizione di riferimento. ■ Confermare la segnalazione con OK. ■ Spegner la macchina per il caffè tramite il tasto On/Off ①. Attendere ca. 2 minuti prima di riaccendere la macchina. ■ Reinserire il sensore bordo tazza. ■ Riapplicare la copertura in acciaio inossidabile. Accertarsi che si chiuda in modo corretto.

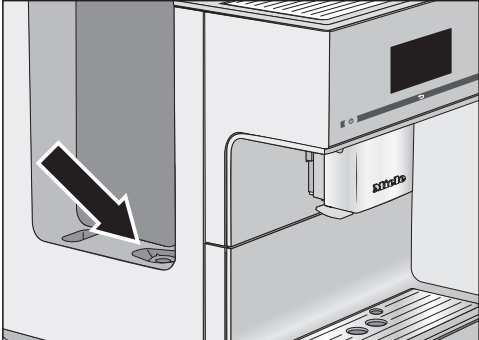
Comportamento anomalo della macchina

Problema	Causa e rimedio
Dopo aver acceso la macchina l'illuminazione rimane spenta.	L'illuminazione è stata spenta. ■ Accendere l'illuminazione (v. "Impostazioni - Illuminazione").
	L'illuminazione è difettosa. ■ Contattare il servizio di assistenza tecnica Miele.
Il display rimane scuro quando la macchina viene accesa con il tasto On/Off ①.	La pressione sul tasto On/Off ① non è stata sufficiente. ■ Toccare l'incavo del tasto On/Off ① per almeno 3 secondi.
	La spina non è inserita correttamente nella presa elettrica. ■ Inserire la spina nella presa.
	L'interruttore di sicurezza dell'impianto di casa è scattato perché la macchina per il caffè, la tensione di rete o un altro elettrodomestico sono difettosi. ■ Estrarre la spina dalla presa elettrica. ■ Rivolgersi a un elettricista specializzato o all'assistenza tecnica autorizzata Miele.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
La macchina si spegne improvvisamente.	Il tempo di spegnimento preimpostato di serie (20 minuti) oppure il tempo di spegnimento programmato è trascorso. ■ Reimpostare eventualmente l'ora di spegnimento (v. "Impostazioni - Timer")
	La spina non è inserita correttamente nella presa elettrica. ■ Inserire la spina nella presa.
La macchina per il caffè è accesa. Improvvisamente si spegne l'illuminazione.	Se la macchina per il caffè non è stata utilizzata per un determinato periodo, la luce si spegne automaticamente. Non è possibile modificare l'ora di spegnimento automatica.
I tasti sensore non reagiscono. I comandi dell'apparecchio non funzionano.	Si tratta di un guasto interno. ■ Interrompere l'afflusso di corrente, staccando la spina della macchina dalla presa elettrica o disattivando l'interruttore di sicurezza dell'impianto domestico.
La macchina per il caffè non si accende nonostante l'impostazione del timer Accensione alle sia attivata.	Il blocco accensione è attivato. ■ Disattivare il blocco accensione.
	Non è stato scelto nessun giorno della settimana e/o il timer non è stato attivato. ■ Controllare e modificare le impostazioni del timer.
	Dopo l'accensione automatica la macchina non è stata utilizzata per tre volte consecutive (modalità ferie). ■ Accendere la macchina e preparare una bevanda.
	Mentre è in corso la decalcificazione automatica, la macchina non si accende con il timer Accensione alle. Non si tratta di un guasto. Selezionare un'impostazione diversa del timer.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
Riempire il serbatoio acqua e inserirlo comparire nonostante il serbatoio acqua sia pieno e inserito.	Il serbatoio acqua non è inserito correttamente. ■ Estrarre il serbatoio acqua e reinserirlo. ■ Pulire eventualmente il ripiano di appoggio del serbatoio dell'acqua.
	Con il programma di pulizia Decalcificare apparecchio il serbatoio acqua non è stato riempito e inserito correttamente. ■ Riempirlo fino alla tacca di decalcificazione  e riavviare il processo di decalcificazione.
	Il filtro serbatoio acqua è ostruito.  ■ Pulire il filtro serbatoio acqua (v. cap. "Pulizia e manutenzione", capoverso "Rimuovere e pulire filtro serbatoio acqua").
Dopo l'accensione appare Riempire il serbatoio acqua e inserirlo nonostante il contenitore sia pieno e inserito. La macchina non risciacqua.	Cartuccia di decalcificazione non inserita. Nella macchina per il caffè si è formato del calcare. ■ Spegnerla la macchina per il caffè tramite il tasto On/Off . ■ Attendere ca. un'ora. ■ Riaccendere la macchina per il caffè. ■ Non appena compare Fase riscaldam., toccare Pulizia. ■ Toccare Decalcificare apparecchio. ■ Decalcificare la macchina per il caffè.

Problema	Causa e rimedio
Inserire vaschetta raccogli-gocce e contenitore fondi caffè compare nonostante siano entrambi inseriti. Nonostante la vaschetta raccogli-gocce sia stata vuotata, a display compare Vuotare vaschetta raccogli-gocce e contenitore fondi caffè.	La vaschetta raccogli-gocce non è inserita correttamente e per cui non viene riconosciuta. ■ Eventualmente vuotare la vaschetta raccogli-gocce e il contenitore di fondi. ■ Rimontare tutti i componenti e inserire la vaschetta raccogli-gocce nella macchina per il caffè fino alla battuta d'arresto.
Il contenitore di fondi è troppo pieno, nonostante la vaschetta raccogli-gocce e il contenitore dei fondi siano stati vuotati dopo ogni segnalazione a display.	Probabilmente la vaschetta raccogli-gocce è stata estratta senza che il contenitore fosse vuotato. Quando si estrae la vaschetta il contatore interno per lo svuotamento del contenitore di fondi viene resettato. ■ Quando si estrae la vaschetta, vuotare sempre il contenitore di fondi. Determinate miscele di caffè in grani, quando vengono macinate fanno ottenere caffè in polvere molto voluminoso e di conseguenza vengono pressati fondi più grandi. ■ Adeguare eventualmente la dose e il grado di macinatura. ■ Vuotare il contenitore dei fondi più spesso rispetto a quando indicato a display.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
Non si riesce a rimuovere il modulo infusione della macchina.	Il motore del modulo infusione non si trova nella posizione base perché p.es. durante il processo di macinatura o di infusione è stato aperto lo sportello della macchina. ■ Portare eventualmente la maniglia del modulo infusione nella posizione di partenza. Chiudere lo sportello dell'apparecchio. ■ Spegner la macchina per il caffè tramite l'interruttore On/Off ①. ■ Interrompere l'afflusso di corrente, staccando la spina della macchina dalla presa elettrica o disattivando l'interruttore di sicurezza dell'impianto domestico. ■ Attendere ca. 1 minuto prima di riallacciare la macchina alla corrente elettrica e riaccenderla. Il motore del modulo infusione viene inizializzato e si assesta in posizione base. ■ Ripetere eventualmente tutti i passaggi.
Dall'erogatore centrale non fuoriesce alcuna bevanda al caffè. Oppure le bevanda al caffè fuoriesce da un erogatore.	L'erogatore centrale è ostruito. ■ Risciacquare i condotti del caffè (v. “Pulizia e manutenzione – Risciacquare macchina”). Se dopodiché la bevanda ancora non esce o esce solo da un erogatore, ■ scomporre l'erogatore principale e pulire accuratamente tutte le parti. ■ Al momento del riasssemblaggio fare attenzione a montare correttamente i singoli pezzi.
Dall'erogatore centrale non fuoriescono latte o schiuma di latte.	Il tubicino del latte è intasato. ■ Pulire l'erogatore centrale e i condotti del latte con cura con lo scovolino.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
Il latte esce a spruzzo durante l'erogazione. Durante la preparazione si sentono dei sibili. Nonostante si debba preparare della schiuma di latte, dall'erogatore centrale fuoriesce solo latte caldo.	La temperatura del latte utilizzato è troppo alta. Una buona schiuma di latte si prepara solo con il latte freddo ($< 10^{\circ}\text{C}$). ■ Verificare la temperatura del latte.
	L'erogatore centrale non è montato correttamente e aspira aria. Gli ugelli di erogazione possono essere ostruiti. ■ Controllare se l'erogatore è stato assemblato correttamente. Assicurarsi che tutti i componenti siano collegati in modo stabile tra loro. ■ Pulire l'erogatore centrale. Per sciogliere lo sporco, "risciacquare" gli ugelli dell'erogatore sotto acqua corrente.
	Il condotto del latte, i componenti di collegamento o il tubo in acciaio inossidabile del contenitore per il latte sono ostruiti. ■ Pulire i componenti con cura con lo scovolino.
	L'ugello del vapore sull'erogatore centrale è ostruito. ■ Pulire l'ugello del vapore con l'apposito scovolino (max. 1 cm largo).
Il display è illuminato, ma la macchina per il caffè non riscalda e non prepara le bevande. Non si riesce a spegnere la macchina per il caffè.	È stata attivata la modalità fiera per presentare la macchina per il caffè presso i rivenditori o alle esposizioni. ■ Disattivare la modalità fiera.

Risoluzione dei problemi

Anomalie durante la decalcificazione automatica

Problema	Causa e rimedio
Dopo l'accensione compare una segnalazione che indica che non può essere eseguita la decalcificazione automatica.	Se è stato preparato del latte, il condotto del latte deve essere inserito nella base/griglia appoggiatezze e al momento dello spegnimento occorre confermare la rispettiva segnalazione a display con <i>OK</i>. Tutti i componenti rimovibili, come il serbatoio dell'acqua, la vaschetta raccogli gocce, il modulo infusione o l'erogatore centrale devono essere inseriti. Il serbatoio dell'acqua deve essere riempito (min. 500 ml di acqua) almeno fino alla tacca di decalcificazione . Lo sportello non era chiuso. ■ Confermare la segnalazione con <i>OK</i>. ■ Accertarsi che la macchina per il caffè sia pronta per il funzionamento prima della successiva decalcificazione.
	All'ora di avvio la macchina per il caffè non è stata spenta con il tasto on/off . La soluzione decalcificante viene immessa nei condotti della macchina per il caffè solo quando quando la macchina è spenta. ■ Confermare la segnalazione con <i>OK</i>. ■ Modificare se necessario l'ora di avvio.
A display compare Decalcificare la macchina manualmente, nonostante sia inserita una cartuccia di decalcificazione pronta per l'utilizzo. Non è possibile preparare bevande.	A seconda della durezza dell'acqua utilizzata e delle modalità d'uso occorre occasionalmente decalcificare la macchina con il programma di pulizia. Per fare questo è necessario un decalcificante appropriato, p.es. le compresse Miele. ■ Decalcificare la macchina con il programma di pulizia (v. cap. "Pulizia e manutenzione", capoverso "Decalcificare apparecchio").

Risultato non soddisfacente

Problema	Causa e rimedio
La bevanda al caffè non è sufficientemente calda.	La tazzina non è stata preriscaldata. Più piccola e spessa è la tazzina, più importante risulterà preriscaldarla. ■ Preriscaldare la tazza, ad es. con il riscaldamento tazze (a seconda del modello).
	La temperatura di infusione impostata è troppo bassa. ■ Impostare una temperatura di infusione più alta.
	I filtri del modulo infusione sono ostruiti. ■ Estrarre il modulo infusione e pulirlo a mano. ■ Sgrassare il modulo infusione.
Le bevande scorrono molto lentamente dall'erogatore principale. Il tempo di riscaldamento si allunga e la macchina rende meno.	Nella macchina per il caffè si è formato del calcare. Se si utilizza acqua con un grado di durezza elevato (> 20°dH) o se la macchina per il caffè viene usata spesso, è necessario eventualmente decalcificare la macchina anche manualmente con maggiore frequenza. ■ Eseguire il programma di pulizia Decalcificare apparecchio. Occorre una compressa di decalcificazione.
La consistenza della schiuma non è soddisfacente.	La temperatura del latte è troppo alta. Una buona schiuma di latte si prepara solo con il latte freddo (< 10 °C). ■ Controllare la temperatura del latte nel recipiente.
	Il tubicino del latte è intasato. ■ Pulire l'erogatore centrale e i condotti del latte con cura con lo scovolino.
Nel corso della macinatura si sentono dei rumori inusuali.	Il contenitore del caffè in grani si è vuotato nel corso della macinatura. ■ Riempire il contenitore di caffè in grani fresco.
	Tra i chicchi di caffè possono essere presenti corpi estranei, come p.es. plastica o sassolini. ■ Spegnerne immediatamente la macchina per il caffè. Contattare il servizio di assistenza tecnica Miele.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa e rimedio
Sul caffè o sul caffè espresso non si è formata la crema.	I grani del caffè non sono più freschi. Se il caffè in grani tostati è stato conservato troppo a lungo aperto, a poco a poco l'anidride carbonica fuoriesce dai grani. Per questo motivo, durante la preparazione non si forma più la crema. Naturalmente è possibile continuare a utilizzare il caffè in grani.
Il caffè è troppo leggero. I fondi di caffè (porzioni dosate) nel contenitore dei fondi sono molli e si sbriciolano.	Nel macinacaffè non scende una quantità sufficiente di caffè in grani e viene infuso poco caffè in polvere. Si utilizza una tostatura scura? Spesso il caffè in grani molto scuro è oleoso. Questi grassi possono depositarsi sulle pareti del contenitore del caffè in grani e ostacolarne lo scorrimento. ■ Preparare una bevanda al caffè e osservare se il caffè in grani scivola nell'apposito contenitore. ■ Pulire spesso il contenitore del caffè in grani se si utilizza del caffè tostato scuro e oleoso. Eventualmente provare una miscela di caffè meno oleosa.

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

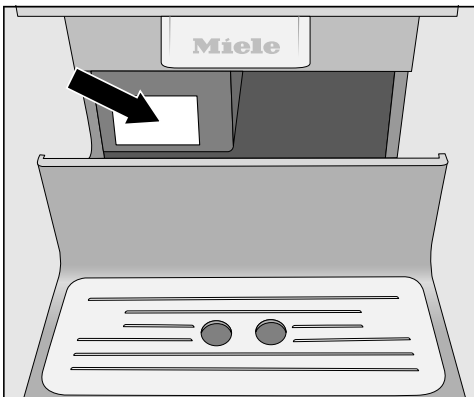
Contatti in caso di guasto

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

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

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

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



Garanzia

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

Ulteriori informazioni si trovano nelle condizioni di garanzia allegate.

Trasporto

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

- vuotare e pulire il contenitore del caffè in grani,
- vuotare e pulire il serbatoio dell'acqua,
- far fuoriuscire tutto il vapore,
- rimuovere la cartuccia decalcificante e inserire l'adattatore,
- pulire il vano interno,
- imballarla in modo sicuro.

Far fuoriuscire tutto il vapore

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

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

Si visualizza il menù Bevande.

⚠ Pericolo di ustionarsi nelle immediate vicinanze degli erogatori.

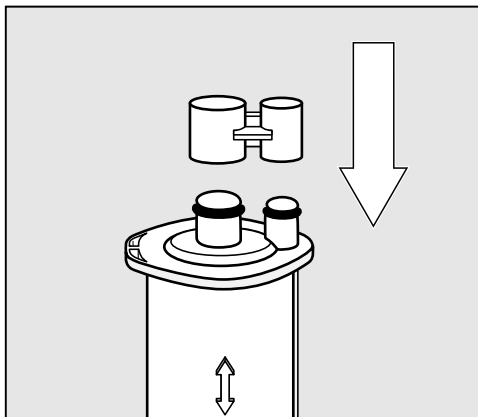
Il vapore acqueo molto caldo può causare ustioni.

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

Non toccare nessun componente caldo della macchina.

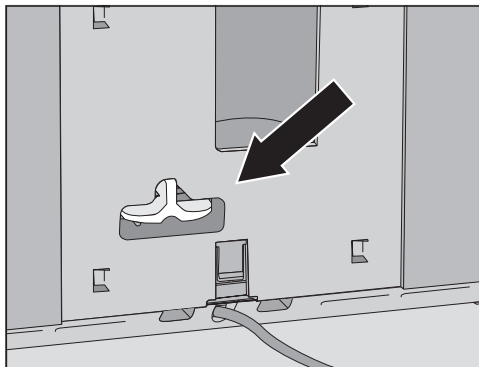
Assistenza tecnica

- Toccare .
- Toccare Impostazioni .
- Toccare Service.
- Toccare Fuoriuscita vapore.
- Confermare con Sì.
- Seguire le indicazioni visualizzate a display.



- Rimuovere la cartuccia di decalcificazione e chiudere la cartuccia con l'apposito tappo.

La cartuccia di decalcificazione può essere conservata max. tre settimane al di fuori della macchina per il caffè. Conservare la cartuccia in posizione verticale, al buio e a temperatura ambiente (16 – 38 °C).



- Inserire l'adattatore al posto della cartuccia.

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

- Pulire la vaschetta raccogli gocce e il contenitore dei fondi.

Imballare in modo sicuro la macchina per il caffè

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

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

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

Consumo di corrente elettrica in standby:	≤ 0,5 Watt
Consumo di corrente elettrica in modo standby in rete:	≤ 1,0 Watt
Pressione pompa:	max. 15 bar
Scalda-acqua istantaneo:	1 blocco termico in acciaio inox
Misure (L x H x P):	311 x 397 x 445 mm
Peso a vuoto:	13,4 kg
Lunghezza di cavo di alimentazione alla rete elettrica:	120 cm
Capacità serbatoio acqua:	2,2 l
Capacità del contenitore caffè in grani:	ca. 500 g
Capacità contenitore per il latte:	0,5 l
Capacità vaschetta raccogliocce	0,8 l
Capacità contenitore fondi:	dosi max. 16 fondi di caffè
Erogatore centrale:	regolabile in altezza tra 80-160 mm
Macinacaffè:	Macinacaffè in acciaio
Grado di macinatura:	regolabile su 5 livelli
Dose caffè in polvere:	max. 12 g
Banda di frequenza:	2,400–2,4835 GHz
max. potenza di trasmissione	< 100 mW

Accessori su richiesta

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

- **Panno universale in microfibra**
per rimuovere impronte e sporco lieve
- **Prodotto per la pulizia dei condotti del latte**
per pulire il circuito del latte
- **Compresse per la pulizia**
per sgrassare il modulo infusione
- **Cartuccia di decalcificazione**
per la decalcificazione automatica
- **Pastiglie per la decalcificazione**
per la decalcificazione manuale
- **CJ Jug 1,0 l**
caraffa termica per caffè o tè (funzione caffettiera/teiera)
- **Miele Black Edition One for all**
caffè in grani interi – per la preparazione ottimale di caffè espresso, Café Crema e bevande al caffè con latte
- **Miele Black Edition Espresso**
caffè in grani interi – per la preparazione ottimale di caffè espresso
- **Miele Black Edition Café Crema**
caffè in grani interi – per la preparazione ottimale di caffè

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

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



Servizio Clienti

0471 670505

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



www.miele.it

contact@miele-support.it

Miele Italia S.r.l.

Strada di Circonvallazione, 27

39057 S. Michele-Appiano (BZ)

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

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

CM 7550

it-IT

M.-Nr. 12 921 300 / 00